

TAMPEREEN YLIOPISTO
Johtamiskorkeakoulu

**HÄVIKISTÄ HERKUKSI – KÄYTÄNTÖTEOREETTINEN
NÄKÖKULMA RUOAN EKOLOGISEEN
KULUTTAMISEEN**

Markkinointi
Pro gradu -tutkielma
Huhtikuu 2013
Ohjaaja: Hannu Saarijärvi

Annilotta Hukkanen

TIIVISTELMÄ

Tampereen yliopisto	Johtamiskorkeakoulu, markkinointi
Tekijä:	HUKKANEN, ANNILOTTA
Tutkielman nimi:	Hävikistä herkuksi – Käytäntöteoreettinen näkökulma ruoan ekologiseen kuluttamiseen
Pro gradu -tutkielma:	86 sivua, 3 liitesivua
Aika:	Huhtikuu 2013
Avainsanat:	ekologinen kuluttaminen, ruokahävikki, käytäntö, netnografia

Tutkimuksen tarkoituksena on tutkia ja analysoida ruoan ekologiseen kuluttamiseen kytkeytyviä käytäntöjä ja muodostaa käsitys siitä, millaisia nämä käytännöt ovat ja kuinka ne muodostuvat. Tutkimuksen tarkoitusta lähestytään kulutuskulttuuriteoriaan liittyvästä käytäntöteoreettisesta näkökulmasta ja tarkoituksena on saavuttaa syvällinen ymmärrys tutkimuksen kohteena olevasta ilmiöstä ja sen merkityksestä markkinointitieteelle. Ekologisuuteen ja kestäväan kulutukseen pyrkiminen on noussut tärkeäksi puheenaiheeksi niin markkinointitieteen tutkijoiden kuin yksittäisten kuluttajien keskuudessa. Erityisesti ruoan kulutus ja tästä seuraava ruokahävikki ovat synnyttäneet viime aikoina keskustelua sekä perinteisessä mediassa että tämän tutkimuksen kohteena olevien ruokablogeja pitävien kuluttajien keskuudessa.

Tutkimuksen teoreettinen viitekehys liittyy vahvasti kulttuuriseen kulutustutkimukseen. Kulutuskulttuuriteorian sisältämä käytäntöteoreettinen näkökulma ohjaa tämän tutkimuksen teoreettista ja empiiristä huomiota kohti kotitalouksissa suoritettavia käytäntöjä ja näiden kytkeytymistä suurempiin sosiaalisiin verkostoihin. Käytäntöteoreettisen näkökulman avulla voidaan huomio kohdistaa yksittäisten ihmisten sijaan heidän suorittamiinsa käytäntöihin. Käytäntöjen nähdään sosiaalisen konstruktionismin mukaisesti muodostuvan ja leviävän sosiaalisen vuorovaikutuksen myötä, minkä johdosta myös ekologisempien kulutuskäytäntöjen muodostumisen ja leviämisen tutkimisen yhteydessä on tärkeää siirtää huomio yksilöstä yhteisöön.

Metodologiset valinnat perustuvat sosiaaliseen konstruktionismiin, joka tarkastelee todellisuuden ja merkitysten rakentumista sosiaalisten rakenteiden, kuten kielen ja jaettujen ymmärryksien avulla. Aineiston muodostamisessa käytetään netnografista tutkimusmenetelmää. Käytäntöjä tutkitaan analysoimalla verkossa julkaistuja ruokahävikkiäihettä käsitteleviä ruokablogimerkintöjä sekä niiden yhteydessä käytyä keskustelua. Analyysin avulla voidaan tunnistaa mistä teemoista ja elementeistä kotitalouksissa suoritettavat ruokahävikkiin kytkeytyvät käytännöt muodostuvat, ja kuinka ne ovat yhteydessä aikaisempiin teoreettisiin näkemyksiin käytäntöjen rakentumisesta. Yhdistämällä käytäntöteoreettinen näkökulma kotona suoritettaviin käytäntöihin saavutetaan käytäntöteorioiden ja koko markkinointitieteen kehityksen kannalta merkityksellistä tietoa. Kestävän kehityksen ja vastuullisen kulutuksen merkitys tulee korostumaan tulevaisuudessa ja kyseinen tutkimus vastaa tämän myötä syntyneeseen tutkimukselliseen tarpeeseen tutkia kestävämpiä tapoja kuluttaa.

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
1.1 Markkinoinnin ympäristöllinen vastuu.....	5
1.2 Ekologisen kulutuskulttuurin luominen verkkoyhteisöjen avulla	8
1.3 Tutkimuksen tarkoitus ja tutkimuskysymykset	11
2 KÄYTÄNTÖTEORIA	14
2.1 Käytäntöteoriat osana kulutuskulttuurin tutkimusta.....	14
2.2 Käytäntöjen rakenne	17
2.3 Kulutus käytäntöteoreettisesta näkökulmasta.....	19
2.4 Käytäntöjen tutkiminen tässä tutkimuksessa.....	21
3 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN.....	25
3.1 Tutkimuksen tieteenfilosofiset lähtökohdat	25
3.2 Netnografia tutkimuksen metodologiana	26
3.3 Ruokablogit aineiston generoinnin kohteena	30
3.4 Aineiston analysointi ja tulkinta.....	32
3.5 Aineistoon viittaaminen.....	35
3.6 Tutkimuksen laadun arviointi.....	36
4 KÄYTÄNNÖT RUOKAHÄVIKIN YHTEYDESSÄ	38
4.1 Käytäntöjen muodostuminen.....	38
4.2 Käytäntöjen osapuolet	39
4.2.1 Ihmissuhteet osana sosiaalisia verkostoja	39
4.2.2 Elintarviketeollisuuden toimijat	41
4.2.3 Ruokabloggaajien muodostama yhteisö	45
4.3 Resurssit mahdollistavat toiminnan.....	48
4.3.1 Aika ja sen rajallisuus.....	48
4.3.2 Välineiden välttämättömyys	50
4.3.3 Taloudelliset resurssit	52
4.3.4 Tietämys toiminnan edellytyksenä	53
4.4 Kulutus osana kulttuuria.....	58
4.4.1 Ruoan kulttuurisidonnaisuus	58
4.4.2 Kulttuurin myötä muodostuneet tottumukset	60
4.4.3 Ulkomaiset kulttuurit.....	65
4.5 Ruoanlaittoon yhdistettävät ideologiat	67
4.5.1 Eettisyyteen pyrkiminen	68
4.5.2 Terveellisyyden tavoittelu	70
4.5.3 Ruoanlaittoon liittyvä nostalgisointi.....	71
5 JOHTOPÄÄTÖKSET	75
5.1 Yhteenveto tutkimuksen tuloksista.....	75
5.2 Tutkimuksen kontribuutio ja mahdollisuudet jatkotutkimukselle	78
LÄHTEET.....	81
LIITTEET	87
LIITE 1 Taulukko analysoinnin kohteena olleista blogeista ja merkinnöistä	87
LIITE 2 Esimerkkikuvia aineistosta	88

KUVIOT

Kuvio 1 Käytäntöjä muodostavat elementit	18
Kuvio 2 Käytäntöjen fysiologia	23
Kuvio 3 Osallistumisen tasot netnografisessa tutkimuksessa	29
Kuvio 4 Tutkimuksen eteneminen	32
Kuvio 5 Yhteenveto ruokahävikikäytäntöjen muodostumisesta	76

TAULUKOT

Taulukko 1 Ruokahävikikäytäntöjen teemat ja elementit	39
Taulukko 2 Yhteenveto käytäntöjen osapuolista	47
Taulukko 3 Yhteenveto resursseista	57
Taulukko 4 Yhteenveto kulttuurin merkityksestä	67
Taulukko 5 Yhteenveto ideologioista	74

1 JOHDANTO

1.1 Markkinoinnin ympäristöllinen vastuu

Materiaasta on viime vuosikymmenien aikana tullut ihmisille keino muodostaa ja viestiä identiteettiään. Valtaosa taloudellisesta kasvusta on seurausta lisääntyneestä yksilötason kulutuksesta, ja vaikka tämän kasvun myötä myös ihmisten hyvinvointi on selkeästi lisääntynyt, ei kasvun ympäristöllisiä seuraamuksia voida jättää huomiotta (Varey 2010, 113). Kulutuksen vaatimien luonnonvarojen rajallisuus sekä kaupunkien saasteongelmat ja väestönmäärän nopea kasvu muodostavat ympäristönsuojelun kannalta vakavan uhkakuvan (Moisander 2007, 406). Ympäristön kyky uusiutua ja ylläpitää resurssejaan sekä korjata resurssien käytöstä johtuneet vahingot on rajallinen ja jatkuvasti heikentyvä. Taloustieteiden kannalta tämä herättää kysymyksen siitä, voiko kulutuksesta tulla ympäristön kannalta kestävä, ja mikä markkinointitieteen rooli olisi kestäväan kulutukseen kannustavassa yhteiskunnassa (Varey 2010, 112–113).

Taloustieteilijöiden kamppaillessa talouskasvun negatiivisten seurausten, kuten inflaation, laman ja työttömyyden kanssa, on markkinointitiede vastuussa kulutuksen toimintojen lisäksi sen epätoiminnoista. Markkinointitieteen kehityksen kannalta on tarpeellista kiinnittää huomio kulutuksen aiheuttamiin negatiivisiin seurauksiin (Achrol & Kotler 2011, 35). Jatkuvan kulutukseen kannustamisen sijaan markkinointitieteen tulisi Achrolin ja Kotlerin (2011, 44) mukaan pyrkiä luomaan terveellinen kulutusympäristö sekä suojella kuluttajaa ylikuluttamiselta. Kestävän kehityksen kannalta pelkkä taloustieteellisen näkökulman muutos ei riitä, vaan lisäksi vaaditaan myös sosiaalisten ja ympäristöllisten tavoitteiden välistä integraatiota (Varey 2010, 118).

Tutkijat, yhteiskunnan päättäjät ja media korostavatkin enenevässä määrin vaihtoehtoisia, vastuullisempia kulutusmuotoja ja luopumiskäytäntöjä. Tämä voi olla seurausta kasvaneesta tietoisuudesta tuotteiden ylikuluttamisen negatiivisia seuraamuksia kohtaan (Albinsson & Perera 2012, 303). Sosiaalisen markkinoinnin kirjallisuudessa ekologinen kuluttajakäyttäytyminen on nähty eettisesti suuntautuneena

käyttäytymisenä, jota motivoi kuluttajien henkilökohtaisten tarpeiden lisäksi heidän huolensa koko yhteiskunnan hyvinvoinnista. Ekologinen kuluttaminen koostuu ympäristöystävällisistä henkilökohtaisista arvoista ja asenteista sekä kuluttamisen seuraamuksien, kuten kustannusten ja hyötyjen, tiedostamisesta (Moisander & Pesonen 2002).

Yksilön näkökulmasta jatkuvasti lisääntyvät kulutusmahdollisuudet yhdessä lisääntyneen ympäristötietoisuuden kanssa muodostavat monimutkaisen elinympäristön. Kuinka yksilöt tekevät päätöksiä näissä kompleksisissa olosuhteissa, nouseekin ydinkysymykseksi tutkittaessa ekologista kuluttamista (Niva & Timonen 2001, 332). Rutiininomaisten käytäntöjen välttämättömyys jokapäiväisen elämän kannalta on merkittävää, minkä johdosta näiden toimien ympäristövaikutukset jäävät usein vähemmälle huomiolle (Røpke 2009, 2496). Ekologisuuteen pyrkiminen ei vaadi pelkästään moraalisesti vastuullisia liiketoimintamuotoja ja kulutuskäytäntöjä, vaan myös kestävämpiä tapoja hoitaa kotitaloutta. Huomiota tulee kiinnittää jokapäiväisen elämän rutiineihin ja tehtäviin sekä erityisesti näihin toimiin kytkeytyvien tuotteiden poisheittämissä vaiheeseen (Moisander 2007, 406; Røpke 2009, 2495). Rutiininomaiset käytännöt kuluttavat paljon energiaa, materiaaleja ja vettä, ja erityisesti ruokaan liittyvät toiminnot tuottavat paljon jätettä.

Viime aikoina erityisesti ruoka on noussut ajankohtaiseksi puheenaiheeksi ekologiseen kuluttamiseen liittyvässä yhteiskunnallisessa keskustelussa. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen MTT:n toteuttamassa Foodspill I -hankkeessa tehtiin ensimmäinen valtakunnallinen kokonaisarvio ruokahävikin synnystä. Hankkeen huhtikuussa 2012 julkaistujen tuloksien mukaan Suomessa haaskataan ruokaketjussa keskimäärin 330–460 miljoonaa kiloa syömäkelpoista ruokaa vuodessa. Yhteensä hävikki on 10–15 prosenttia kulutetusta ruoasta. Eniten hävikkiä syntyy kotitalouksissa, joissa heitetään vuosittain pois suuri määrä syömäkelpoisia elintarvikkeita (MTT 2012). Myös EU:n äskettäin suorittaman tutkimuksen mukaan 89 miljoonaa tonnia ruokaa heitetään hukkaan joka vuosi Euroopan Unionin alueella. Vuoteen 2020 mennessä hävikki tulee lisääntymään 40 prosenttia ja samanaikaisesti ruoan tarve tulee maailmanlaajuisesti kasvamaan YK:n elintarvike ja maatalousjärjestön FAO:n mukaan 50 prosentilla vuoteen 2030 mennessä (Forum Europe 15.3.2103).

Termillä ruokahävikki viitataan elintarvikkeisiin tai niiden osiin, jotka ovat alun perin olleet syömäkelpoisia, mutta päätyneet jostain syystä jätteeksi. Ruokahävikki ei sisällä syömäkelvottomia elintarvikkeiden osia, vaan koostuu sellaisesta jätteestä, jonka synty olisi voitu estää toimimalla toisin (MTT 2010). MTT:n tutkija Kirsi Silvennoisen mukaan ruokaketjun hävikkiä on tärkeä tutkia, jotta ruoan ympäristövaikutukset, kuten ilmastonmuutos ja rehevöityminen eivät lisääntyisi. Yksinkertaisimpia keinoja vähentää elintarvikeketjun ympäristövaikutuksia olisi ehkäistä syntyvää ruokahävikkiä muodostamalla ekologisempia tapoja kuluttaa ruokaa. Maapallon kasvava väestö tulee tarvitsemaan ruokaa entistä suurempia määriä tulevaisuudessa, eikä viljelyalaa voida jatkuvasti kasvattaa vaarantamatta elinympäristöä ja sen monimuotoisuutta (Sähköviesti 30.9.2012).

Ruoan monipuolisella hyötykäytöllä on myös taloudellisia kannustimia, sillä Helsingin Sanomien mukaan ruoan maailmanmarkkinahintojen nousu ei näytä hellittävän (Helsingin Sanomat 4.10.2012). Tilapäisestä ilmiöstä ruoan hintojen nousussa ei kuitenkaan ole kyse, sillä hinnat ovat nousseet tasaisessa tahdissa koko 2000-luvun ajan (Yle 21.7.2012). FAO:n laskeman ruoan hintaindeksin lukema kasvoi vuoden 2012 syyskuussa 1,4 prosenttia verrattuna saman vuoden elokuuhun, mutta hinnat ovat edelleen neljä prosenttia alhaisemmat kuin vuoden 2008 ruokakriisin aikana (Helsingin Sanomat 4.10.2012).

Tiettyjen käytäntöjen, kuten ruoan ekologisempien kulutustapojen, suorittaminen antaa yksilölle valtaistumisen tunteen ympäristöllisen huolen ja turvattomuuden tunteen edessä. Huolimatta länsimaisen markkinatalouden ekologisen kuluttamisen tietoisuuden kasvusta, on kehityksen tiellä vielä esteitä (Moisander 2007, 404). Yhtenä näistä esteistä voidaan mainita materialistinen oman edun ja paremman elintason tavoittelu, joka johtaa pidemmällä aikavälillä kuitenkin vähentyneeseen hyötyyn ja kasvaviin kustannuksiin (Varey 2010, 113). Liikkeet, jotka tähtäävät käytäntöjen ja periaatteiden muuttamisen lisäksi kulutuskulttuurin muutokseen, eivät näe pelkästään kulutukseen kannustavia yrityksiä ainoina syyllisinä, vaan kohdistavat syyllisyyden myös kuluttajia itseänsä kohtaan (Kozinets & Handelman 2006, 697).

Nykypäivän kuluttajat ovat ailahtelevaisia ja pyrkivät korostamaan individualistisuuttaan, minkä vuoksi kuluttajakategorioiden muodostaminen on

lähestulkoon mahdotonta. Kuluttajien käytöstä ei voida ennustaa: he ostavat vähemmän aiheuttaen hämmennystä markkinatalouteen perustuvassa yhteiskunnallis-taloudellisessa järjestelmässä, jonka ajurina toimii kulutuksen lisääntyminen. Kulutuksen välttämisen voidaan kuitenkin nähdä olevan myös ristiriidassa individualistisen liikkeen kanssa, mikä asettaa haasteita kulutustutkimukselle. Kuluttajat eroavat toisistaan myös ympäristöllisen tietoisuuden osalta. Toisten kuluttajien kiinnittäessä aktiivisesti huomiota ympäristöön, on vähemmän kiinnostuneiden kuluttajien huomiota vaikea saavuttaa (Niva & Timonen 2001, 337).

Ympäristö koetaan usein abstraktina konseptina, joka on yksilön kontrollin ja vaikutuksen ulottumattomissa (Cole, Miles, Hines, Zokaei, Evans & Beale 2009, 166). Ekologisesti suuntautuneen kulutuksen kannustimien monimutkaisuus asettaa tarpeen kohdistaa huomio yksilöiden ympäristöllisistä toimintatavoista ja päätöksenteosta kollektiivisempiin sosiaalisen ja ekologisen käyttäytymisen muotoihin (Røpke 2009, 2496). Tutkimusten mukaan individualismia voimakkaampi keino selittää kulutuksen välttämistä näyttäisikin olevan yhteisöllisyys, ja vastauksia kulutusvastaiseen ilmiöön voidaan pyrkiä löytämään yksilöiden sijaan yhteisöistä (Cova 1997, 303). Käytäntöjen ja ihmisten välisen vuorovaikutuksen avulla voidaan luoda ja jakaa ympäristöllistä huomiota, mikä luo tutkimusmahdollisuuksia myös markkinointitieteelle (Silva, Goeli & Mousavidin 2009).

1.2 Ekologisen kulutuskulttuurin luominen verkkoyhteisöjen avulla

Käyttäjälähtöisen tiedon määrä on kasvanut internetin myötä räjähdysmäisesti. Internetin ansiosta horisontaalisen tiedon välittyminen käyttäjyhteisöissä ja verkkosivuilla on helpottunut ja nopeutunut. Sosiaalisen median mahdollistama reaaliaikainen kommunikaatio toimii suurten sosiaalisten muutosten ajureina. Tietokoneiden ansiosta ihmisiä yhdistävien ryhmittymien rajat ovat fyysisten sijaan käsitteelliset, sillä maantiedon ja ajan rajoitteet eivät estä ihmisiä ympäri maailmaa löytämästä toisiaan ja muodostamasta ryhmiä kulttuuristen ja alakulttuuristen mielenkiinnonkohteiden ja kytköksen ympärille. Nämä kytkökset perustuvat usein kulutuskäytäntöihin sekä jaettuihin tunteisiin ja merkityksiin, mikä tekee näistä verkkopohjaisista yhteisöistä kulutustutkimuksen kannalta mielenkiintoisen tutkimuskohteen (Kozinets 1999, 253; Cova & Cova 2002, 599; Albinsson & Perera

2012, 304).

Tänä päivänä tuskin on yhtäkään kulutuskäyttäytymisen kiinnostuksen kohteena olevaa aluetta, jolla ei olisi uskollista verkkokeskusteluryhmää, blogia tai interaktiivista forumia (Achrol & Kotler 2011, 43). Tämän tutkimuksen huomio kiinnittyy blogeihin, jotka ovat nykyajan informaatioyhteiskunnassa vakiinnuttaneet asemansa tiedon jakelukanavana. Bloggaaminen voidaan yleisesti määritellä verkkopohjaisena kommunikointimuotona. Blogit eroavat toisistaan laajalti luonteensa ja sisältönsä puolesta, mutta niiden suosion ja kasvun myötä niitä on yhä enenevässä määrin yhtenäisesti kuvailtu verkkopäiväkirjoiksi (Nardi, Schiano & Gumbrecht 2004, 222–223). Henkilökohtaisen päiväkirjan lisäksi blogi voi keskittyä tiettyihin teemoihin tai käytäntöihin, ja erityisesti poliittisten blogien määrä on lisääntynyt.

Mikä erottaa blogin muista sosiaalisen median alustoista, on sen välittömyyttä ja bloggaajien välistä yhteisöllisyyttä lisäävä toiminto eli kommentointi (Chopin 2008, 555). Blogien määrä on kasvanut viimeisten vuosien aikana huimasti ympäri maailmaa, ja lukuisat bloggaajat ovat muodostaneet verkkoyhteisöjä. Blogien ja näiden takana olevien henkilöiden muodostamaa verkkoyhteisöä kutsutaan blogosfääriksi (*blogosphere*). Pitääkseen yllä blogosfääriä bloggaajat jakavat tietämystään ja kokemuksiaan linkkien ja merkintöjen avulla (Chai, Das & Rao 2011, 309). Internetin tarjoamat alustat blogiympäristön muodostumiselle mahdollistavat vuorovaikutuksen syntymisen, mikä osaltaan mahdollistaa blogien olemassaolon ja kehityksen (Lin, Sundaram, Chi, Tatemura & Tseng, 2006; Chai ym. 2011, 319; Chau & Xu 2012, 1189).

Bloggaajat osallistuvat lukuisiin kulutuskokemuksiin ja heidät voidaankin nähdä aktiivisina kulutussymboleiden ja kulutuksen merkitysten tuottajina (Huang, Chou & Lin 2005, 472). Nämä merkitykset yhdistävät niin bloggaajia kuin mitä tahansa muutakin postmodernia heimoa (Cova 1997). Merkitysten lisäksi Wengerin (1998, 72) mukaan yhteisöjä voidaan määritellä käytäntöjen avulla (*communities of practice*). Tämän tutkimuksen kohteena oleva blogiyhteisö nähdään ruokaan liittyvien käytäntöjen ympärille muodostuneena elektronisena kulutusyhteisönä. Voidaan olettaa, että bloggaamisen aiheena olevat käytännöt ja niihin kytkeytyvät merkitykset kiinnostavat ja yhdistävät niin bloggaajia kuin blogien lukijoitakin.

Bloggaajia yhdistävät merkitykset ja käytännöt muodostavat yhteisön sisäisen kulttuurin. Viimeisten 20 vuoden aikana kulutustutkijat ovat tutkineet kulutusyhteisöjä, jotka viittaavat tietyn tuoteryhmän, brändin, kulutustavan tai kuluttajalähtöisen ideologian ympärille muodostuneisiin ryhmittymiin (Thomas, Schau & Price 2011, 271). Tällaisten yhteisöjen olemassaolo mahdollistaa myös yhteisön sisäisen kulttuurin muodostumisen (Seraj 2012, 217). Kulttuuri muodostuu yhteisön jäseniä yhdistävistä jaetuista ja vakiintuneista diskursseista ja päivittäisistä käytännöistä, joiden avulla merkityksiä tuotetaan (Rokka & Moisander 2009, 201).

Kestävä kehitys ja siihen kytkeytyvä ruoan ekologinen kuluttaminen ovat pääasiassa moraalisia ja poliittisia kysymyksiä, joihin vastaaminen näyttäisi vaativan kansalaisten kollektiivisia tekoja. Yksilöt kuluttavat ollakseen osana yhteiskuntaa, minkä johdosta sekä yksilön että ryhmän käyttäytymistä eli esineiden ja palveluiden hankintaa, käyttöä ja eroon hankkiutumista ohjaavat moraaliset periaatteet ja normit (Muncy & Vitell 1992, 298). Ekologinen kulutuskäyttäytyminen voidaan nähdä dynaamisena, sosiaalisesti rakentuneena konseptina, jonka myötä kuluttajat samanaikaisesti omien toimiansa ja ympäristönsä muuttuvien rakenteiden myötä määrittelevät itseään ja käytäntöjään (Cherrier 2005, 603).

Rokka ja Moisander (2009, 201) painottavat käytäntöjen merkitystä itseilmaisun ja jokapäiväisen elämän järjeistämisen mahdollistamisessa. He näkevät kulttuurin systeeminä, joka koostuu jaetuista ja vakinaistetuista käytännöistä. Näitä jokapäiväisiä kulttuurisia käytäntöjä ja diskursseja jatkuvasti tuotetaan, muokataan ja asetetaan kiistanalaiseksi sosiaalisen kanssakäymisen myötä. Rokan ja Moisanderin (2009, 199) tutkimuksen mukaan verkkoperusteiset yhteisöt tuovat mukanaan uusia ympäristöllisen dialogin muotoja, joiden myötä ekologisen kansalaisuuden ja kulutuskulttuurin muotoja luodaan ja ylläpidetään. Näkemys ekologisesta kansalaisuudesta kulttuurisena käytäntönä yhdistettynä virtuaalisiin verkossa järjestäytyneisiin kulutusyhteisöihin tarjoaa uuden perspektiivin tarkastella ympäristöllisiä menettelytapoja (Rokka & Moisander 2009, 201). Ympäristön ja kestävän kulutuksen kannalta on tärkeää omaksua kehityksellinen näkökulma, joka siirtäisi huomion yksittäisten kuluttajien syyttämisen sijaan tarpeeseen luoda kollektiivisia pyrkimyksiä (Røpke 2009, 2496).

Muodostaakseen hyvin perusteltuja motiiveja ympäristöystävällisille käyttäytymismuodoille kuluttajien tulee kyetä tunnistamaan kulutustapojensa oleellisia ympäristöllisiä vaikutuksia sekä ymmärtää näiden vaikutusten monimutkaisia vaihtokauppoja ja vuorovaikutuksia. Usein toimintaa seuraavien ympäristövaikutusten ymmärtäminen vaatii asiantuntijatietämystä aiheesta (Moisander 2007, 406). Myös tässä tutkimuksessa analyysin kohteena oleva ruokahävikikeskustelu sai alkunsa MTT:n julkaisemista Foodspill I-hankkeen tuloksista. Tulosten julkistamisen myötä ryhmä ruokabloggaajia muodosti toukokuussa 2012 kollektiivisen tavoitteen vähentää syntyvää ruokahävikkiä (Kiehuu 11.10.2012).

Rokan ja Moisanderin (2009, 200) mukaan verkkoperusteiset kuluttajayhteisöt voivat yhdessä luoda toimintasuunnitelman koskien kestävän kuluttamisen käytäntöjä ja tämän myötä luoda uusia kulutuskansalaisuuden muotoja. Käytäntöteoreettisesta näkökulmasta katsottuna on tärkeää, että näitä käytäntöjä aktiivisesti ylläpidetään ja kehitetään. Tämän tutkimuksen kohteena olevan ruokabloggaajien tempauksen oli tarkoitus kestää vain yhden kuukauden ajan, mutta ruokahävikkeskustelu ja tämän yhteydessä jaetut kokemukset ruokahävikistä ovat olleet toistuvasti osana blogeissa käytävää keskustelua tämän jälkeenkin, mikä tukee käytäntöteoreettista oletusta käytäntöjen jatkuvasta uudelleen tuottamisesta.

1.3 Tutkimuksen tarkoitus ja tutkimuskysymykset

Tämän tutkimuksen tarkoituksena on analysoida ruokablogiyhteisössä käydyn keskustelun myötä ilmeneviä käytäntöjä liittyen ruoan ekologiseen kuluttamiseen ja erityisesti pyrkimyksiin vähentää syntyvää ruokahävikkiä. Tutkimuksen tarkoitusta lähestytään käytäntöteoreettisesta näkökulmasta analysoimalla ja tulkitsemalla ruokahävikkiä käsitteleviä ruokablogimerkintöjä sekä aiheeseen liittyvää sekundääristä verkkoaineistoa, kuten sanoma- ja aikakauslehtien verkkojulkaisuja.

Ruokablogiyhteisön jäsenien tuottamia blogimerkintöjä ja niissä käytyä interaktiivista keskustelua analysoimalla saadaan käsitys siitä, millaisia tutkimuksen kohteena olevaan ilmiöön kytkeytyvät käytännöt ovat. Koska tutkimuksen kohteena ovat yksittäisten kuluttajien sijaan käytännöt ja niiden muodostuminen, tarjoaa käytäntöteoreettinen näkökulma tarkoituksenmukaisimman lähestymistavan tarkastella ilmiötä.

Tutkimuksen tarkoitus saavutetaan seuraavien tutkimuskysymyksien avulla:

1. Minkälaisia ruokahävikin syntymisen ja välttämisen yhteydessä suoritettuja käytännöt ovat?
2. Minkälaisista elementeistä nämä käytännöt muodostuvat?

Ensimmäisen tutkimuskysymyksen avulla muodostetaan käsitys siitä, minkälaisia ruokahävikki-ilmion yhteydessä suoritettuja käytännöt ovat. Toisen tutkimuskysymyksen avulla analysoidaan syvällisemmin ruokahävikin yhteydessä ilmenevien käytäntöjen muodostumista.

MTT:n huhtikuussa 2012 julkaiseman raportin aikaansaama keskustelu ruokahävikistä on levinnyt laajalle mediassa ja monet eri tahot yksittäisistä bloggaajista suuriin sanomataloihin ovat ottaneet osaa keskusteluun. Jotta aineisto pysyisi tutkijan hallinnassa, on tutkimuksen kohteena olevaa todellisuutta ollut aiheellista rajata. Alun perin Hävikistä herkuksi -tempaukseen osallistui noin kolmekymmentä ruokabloggaajaa, mutta määrä on kasvanut, ja ruokabloggaajien lisäksi ihmiset, jotka eivät pidä omaa blogiaan, ovat alkaneet jakaa tapahtuman Facebook-sivulla vinkkejä ja reseptejä. Jotta aineiston määrä ei kasvaisi liian laajaksi ja hallitsemattomaksi, on tässä tutkimuksessa päätetty tutkia pelkästään tempauksessa alusta alkaen mukana olleita blogeja.

Käytäntöteoreettisen lähestymistavan yhdistäminen jokapäiväisiin ruokaan liittyviin käytäntöihin voi johtaa hedelmällisiin tutkimustuloksiin sekä ekologisen taloustieteen että muiden kulutuksen ympäristöllisistä vaikutuksista kiinnostuneiden tutkimussuuntauksien osalta. Tutkimuksen teoreettisessa viitekehyksessä yhdistellään näkemyksiä kulttuurisesta kuluttajatutkimuksesta sekä siihen liittyvästä käytäntöteoreettisesta näkökulmasta. Viittaan tutkimuksessani käytäntöteoreettiseen näkökulmaan selkeyden vuoksi, vaikka kyseinen suuntaus pitääkin sisällään eri koulukuntia.

Kuten kulttuuriteorioille on tyypillistä, ei tässä tutkimuksessa ole tarkoitus tutkia kulutuskontekstia, vaan pikemminkin kulutusta kontekstin sisällä. Tutkimusstrategia

nojautuu hermeneuttiseen tutkimukseen, jossa tutkimuksen keskiöön nousee tulkintojen tekeminen ja esiymmärryksen kautta syvällisemmän ymmärryksen saavuttaminen. Kulutusyykliin liittyvistä vaiheista tuotteista eroon hankkiutumisen vaihe on saanut vain vähän huomiota aikaisemmissa tutkimuksissa. Kulutuskulttuuriteorian tutkijat korostavat kuitenkin kyseisen vaiheen merkitystä kulutustutkimuksen kannalta (Arnould & Thompson 2005, 871). Tämä tutkimus vastaa tähän lisääntyneeseen tarpeeseen tutkia kulutusyöklin loppupään vaiheita ja samalla lisää ymmärrystä kyseisessä vaiheessa tapahtuvista ruokaan kytkeytyvistä kulutuskäytännöistä.

2 KÄYTÄNTÖTEORIA

2.1 Käytäntöteoriat osana kulutuskulttuurin tutkimusta

Kulutuskulttuuriteoria (*consumer culture theory*) ei ole teoria itsessään, vaan viittaa sateenvarjoterminä teoreettisten näkökulmien perheeseen, joka puhuttelee ja pyrkii kiinnittämään huomiota markkinoiden, kuluttajien ja kulttuurin dynaamiseen suhteeseen (Arnould & Thompson 2005, 868). Kyseinen teoreettinen näkökulma käsittelee henkilökohtaista ja yhteisöllistä kuluttajaidentiteettiä rakentavia teemoja, kuten tuotteen symboliikkaa, rituaalisia käytäntöjä ja symbolisia rajoja (Arnould & Thompson 2005, 870). Kulutuskulttuuriteorian tutkimuksesta suuri osa on suuntautunut tarkastelemaan eri konteksteja, joissa kuluttaja määrittää omaa identiteettiään markkinapohjaisten resurssien avulla muodostavana toimijana (Askegaard & Linnet 2011, 383). Keskeistä kulutuskulttuurin tutkimukselle on täten ollut kuluttajan esittely refleksiivisenä ja vahvana identiteetin etsijänä, joka pyrkii suunnistamaan markkinoiden tarjoamien mahdollisuuksien seassa tulkiten tietoisesti ja kriittisesti markkinoiden häneen kohdistamia viestejä.

Tutkijoiden kiinnostus koskien jokapäiväistä elämää on lisääntynyt, ja Askegaardin ja Linnetin (2011, 391) mukaan kulutuskulttuurin tutkimuksen tulisi osoittaa lisääntyntä kiinnostusta konteksteihin, joissa kulutuskäytännöt ilmenevät. Terminä kulutuskulttuuri muodostaa käsitteen ryhmistä, jotka käytäntöjen, identiteettien ja merkitysten avulla muodostavat kollektiivisen käsityksen ympäristöstään (Kozinets 2001, 68). Markkinapaikoilla vallitseviin kulttuureihin keskittyvä tutkimus näkee kuluttajat kulttuurin kantajien sijaan kulttuurin tuottajina (Joy & Li 2012, 149). Kulttuuriteoriasta voidaan tunnistaa eri teorian muotoja, joista yksi on käytäntöteoriat. Käytäntöteoriat pyrkivät integroimaan yksilön tätä ympäröivään kontekstiin sekä yksilön suorittamiin toimiin ja käytäntöihin liittyvään kulttuuriin. Pää tarkoituksena on selvittää, mikä ohjaa ihmistoiminnan luonnetta eri ympäristöissä ja erityisesti tilanteissa, joissa toiminta on rutiinin- tai jopa rituaalinomaista.

Reckwitzin (2002, 244–245) mukaan kulttuuriteoriat eroavat kahdesta sosiaalisen teorian klassisesta määritelmästä: homo economicuksesta ja homo sociologicuksesta.

Kulttuuriteoriat, mukaan lukien käytäntöteoriat, perustuvat erilaiseen symbolisten merkitysten muotoihin nojaavaan tapaan selittää ja ymmärtää käyttäytymistä ja tekoja. Sen sijaan, että sosiaalisen järjestyksen nähtäisiin muodostuvan yksittäisistä, itsekkäistä haluista ja aikomuksista oman hyötynsä maksimoimiseksi (*homo economicus*) tai normatiivisesta ja kollektiivisesta yksimielisyydestä yhteiskunnan normien noudattamisen myötä (*homo sociologicus*), pyrkivät kulttuuriteoriat selittämään ja ymmärtämään tiedon ja symbolisten rakenteiden varaan rakentuneita tekoja ja toimenpiteitä. Sosiaalinen järjestys ei kulttuuriteoreettisen näkemyksen mukaan ole yhteisten normatiivisten odotusten noudattamista, vaan kietoutuu kollektiivisiin kognitiivisiin ja symbolisiin rakenteisiin muodostaen jaettua tietämystä, joka mahdollistaa sosiaalisesti jaetun näkökulman ymmärtää maailmaa (Reckwitz 2002, 245; Warde 2005, 133; Arsel & Bean 2013, 901).

Ulkoiset rakenteet sanelevat kulutuskäytäntöjä, mutta suhde on myös vastakkaissuuntainen käytäntöjen muuttaessa rakenteita improvisoivien tekojen kautta. Näitä tekoja ilmenee jatkuvasti, sillä toimijat eivät koskaan kohtaa täysin ennustettavissa olevia lopputulemia sosiaalisten ja symbolisten vaihdantojensa seurauksena. Sosiaaliset säännöt ovat aina abstrakteja kuvailematta koskaan tarkasti, mitkä toimenpiteet johtavat haluttuihin seuraamuksiin. Täten käytäntöjen tarkastelu käsittää sosiaalisten rajojen uudelleentuottamisen ja samanaikaisesti strategioiden muodostumisen toimijoiden improvisoinnin, luovuuden, kapinan ja odottamattomien lopputulemien seurauksena (Askegaard & Linnet 2011, 388–389). Käytännöt koostuvat sekä tekemisistä että sanomisista, mikä vaatii analyysin keskittymistä sekä käytännöllisiin toimiin, että näiden toimien kuvauksiin ja ilmenemismuotoihin (Warde 2005, 134).

Käytäntöteoriat eivät ole individualistisia eivätkä holistisia. Päinvastoin ne muodostavat monimuotoisen ja joustavan kuvan sosiaalisesta elämästä, ja sekä sosiaalinen järjestys että individualismi syntyvät käytännöistä (Warde 2005, 132). Käytäntöä ei täten ole tarkoituksenmukaista määritellä toiminnan tai käyttäytymisen synonyymina, vaan pikemminkin kokonaisuutta selittävänä kontekstina, jossa toiminta tapahtuu. Käytännöt edustavat kaavaa, joka voidaan täyttää suurella määrällä yksittäisiä ja usein yksilöllisiä toimintoja, jotka vuorostaan tuottavat käytännön eli tietyn tavan kuluttaa hyödykkeitä (Reckwitz 2002, 254; Røpke 2009, 2495). Tarkasteltaessa yksipuolisesti Reckwitzin

(2002) määritelmää käytäntöjen rutiininomaisuudesta, voi vaarana olla käytäntöjen harhaanjohtava yhdistäminen yksilöiden tapoihin sekä käytäntöteoriaa väheksyvien näkökulmien muodostuminen (Shove, Pantzar & Watson 2012, 6). Jotta tällaisen näkökulman muodostuminen voitaisiin estää, on tärkeää katsoa tarkemmin kehon, asioiden, tiedon ja kielen roolia käytäntöteorioiden näkökulmasta.

Keho ei ole pelkästään toimintojen suorittamisen apuna toimiva instrumentti, vaan rutiininomaiset toiminnot ovat itsessään ruumiillisia toimenpiteitä ja luovat ihmisille maailman näkyvän järjestyksen. Nämä kehon toiminnot ovat automaattisesti yhteydessä mielen toimintoihin vaatien tietyn tasoista *tietotaitoa*, tavoitteita ja tunteita. Täten sekä keho että mieli osallistuvat yhdessä käytäntöjen suorittamiseen. Schatzkin vuonna 1996 luoman käytäntöjen ontologian mukaan esineet nähdään käytäntöjen tulemina, mikä on aiheuttanut ongelmia kulutuksen sosiaalisista ja kulttuurisista ilmentymistä kiinnostuneille. Reckwitzin (2002, 255) mukaan käytäntöjen suorittaminen vaatii usein tietyn esineen, *asian*, minkä johdosta subjektin ja objektin suhteesta tulee yhtä tärkeä kuin subjektien keskinäisestä suhteesta, mikä korostaa myös esineiden suurta merkitystä käytäntöteorioiden näkökulmasta. Käytäntöteoriat korostavat vakiintuneiden ja personoitujen käytäntöjen jännitteitä sekä objektien ja kyvykkyyksien välistä yhteyttä (Halkier, Katz-Gerro & Martens 2011, 5).

Reckwitzin (2002, 255) mukaan *kieli* ilmenee ainoastaan rutiininomaisen käyttönsä yhteydessä diskursiivisissa käytännöissä, joissa niihin osallistuvat antavat merkityksiä esineille ja asioille ymmärtääkseen toisia asioita. Käytäntöteoriat tuovat esiin näkökulman mentaalisten toimintojen, kuten ymmärtämisen ja tietämisen, kietoutumisesta kehollisiin ja esineiden käyttämisen rutiineihin (Reckwitz 2002, 258; Warde 2005, 137). Rakenteensa puolesta kuluttaminen koostuu sekä suorista kulutusobjekteihin liittyvistä toimista että vuorovaikutuksesta muiden ihmisten kanssa, jolloin kulutusesineet nähdään enemmänkin resursseina. Kulutuskäytännöt voivat täten olla lopputulemia itsessään tai keinoja päästä kohti muita tavoitetiljoja (Holt 1995, 2). Käytännön suorittamiseen liittyvän sitoutumisen perusteella käytäntöjä suorittavat yksilöt voidaan erottaa toisistaan ja heistä voidaan muodostaa sitoutumiseltaan ja tietotaidoiltaan toisistaan eroavia ryhmiä (Warde 2005, 138).

2.2 Käytäntöjen rakenne

Yksi ihminen toimii sekä yhden yksittäisen että samalla monien toisiinsa kytkeytymättömienkin käytäntöjen toteuttajana. Käytäntö on siten rutiininomainen tapa, jossa kehoja liikutetaan, esineitä ja aiheita käsitellään, asioita kuvaillaan ja maailmaa ymmärretään. Reckwitzin (2002, 249–250) määritelmän mukaan käytäntö koostuu useista elementeistä, jotka ovat kytkeytyneitä toisiinsa: ruumiillisten tekojen ja henkisten toimintojen muotoja, asioita ja niiden käyttötapoja, taustatietoa ymmärtämisen ja tietotaidon muodossa sekä emotionaalisia tunnetiloja.

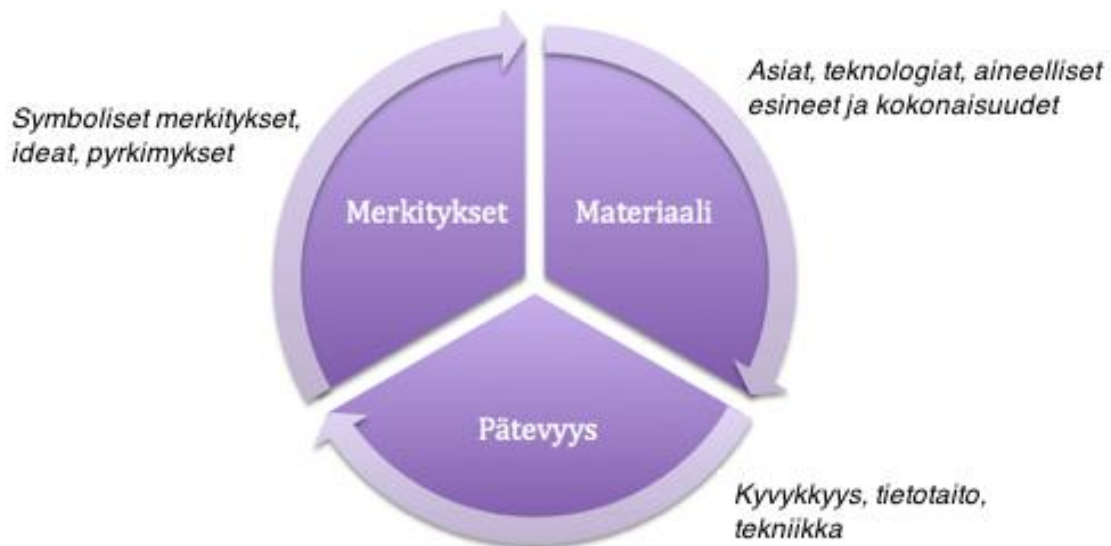
Tutkijoiden määritelmät kulutuskäytännöistä ovat kuitenkin heterogeenisiä. Holt (1995, 2) määrittelee aikaisempaan tutkimukseen perustuen kulutuskäytännöt neljän eri typologian avulla: kulutus henkilökohtaisina kokemuksina, kulutus itsen ja kulutusesineen integraationa, kulutus identiteetin määrittelijänä sekä kulutus näytelmänä. Hargreaves (2011, 83) taas käyttää Shoven ja Pantzarin (2005) empiiristä näkemystä käytännöistä mielikuvien, taitojen ja materian kokoelmina, joita taitavat toimijat integroivat tavanomaisten ja toistuvien toimintojen myötä.

Schatzkin, Cetinan ja Savignyn (2001, 61) teoretisoinnin mukaan käytännöistä voidaan tunnistaa kaksi keskeistä käsitettä: käytäntö koordinoituna kokonaisuutena ja käytäntö suorituksena, toimenpiteenä. Ensimmäinen käsite määrittelee käytännön hetkellisesti avautuvana ja tapahtuvana sekä avaruudellisesti hajanaisena tekemisten ja sanomisten verkostona. Esimerkkeinä tästä Schatzki ym. (2001, 56) mainitsevat ruoanlaittoon kytkeytyvät käytännöt, teolliset käytännöt sekä ajanvietteelliset virkistyskäytännöt. Kyseisten tutkijoiden näkemyksen mukaan tekemiset ja sanomiset muodostavat siis verkoston, mikä tarkoittaa, että käytännöt ovat jollain tapaa yhteydessä toisiinsa yksittäisten suoritusten sijaan (Shatzki ym. 2001, 56). Samanaikaisesti käytännöt ilmenevät jälkimmäisen käsitteen mukaan yksittäisinä toimenpiteinä, joiden suorittamisen kautta käytäntöjen kokonaisuudet ja verkostot syntyvät (Shove, Pantzar & Watson 2012, 7).

Toiminnot virtaavat jatkuvasti muodostaen tunnistettavissa olevia rykelmiä, joissa koordinaatio ja keskinäinen riippuvuus tekevät näiden toimintojen kokonaisvaltaisesta tarkastelusta merkittävää. Käytäntöjen verkostoja voi syntyä vain, kun toimintoja

suorittavat ihmiset, ja erityisesti muutamien ihmisten lisäksi laajemmat ihmisryhmät. Yksilön rooli on siis suorittaa käytäntöjä, jotka ovat muodostuneet kokonaisuuksiksi kollektiivisten saavutuksien kautta (Røpke 2009, 2491).

Puhuttaessa käytännöistä verkostoina on tärkeää tarkastella kuinka erinäiset käytännöt ovat yhteydessä toisiinsa. Tämä yhteys voidaan Shatzkin ym. (2001, 57–61) mukaan määrittellä kolmen lähestymistavan kautta: 1) ymmärryksien, 2) sääntöjen, periaatteiden ja ohjeiden sekä 3) projektien, tehtävien, uskomusten, tunteiden ja tunnetilojen rakenteiden kautta. Täten käytäntöverkosto koostuu ruumiillisista ja mentaalista toiminnosta, joita yhdistävät materiaali, merkitykset ja pätevyys. Toisin sanoen käytäntö voidaan nähdä heterogeenisten elementtien (kuvio 1) asetelmana (Røpke 2009, 2942; Shove ym. 2012, 14).



Kuvio 1 Käytäntöjä muodostavat elementit (Mukaillen Shove ym. 2012)

Warde (2005, 134) muodostaa Shatzkin ym. (2001) määrittelemistä lähestymistavoista kolme käytäntöjä yhdistävää elementtiä: 1) ymmärrykset (tieto ja hiljainen kulttuurinen perusta), 2) menettelytavat (selkeät toimintasäännöt) ja 3) sitoumukset (emotionaaliset tarkoitukset ja projektit). Warde (2005, 136;140) korostaa näkemystä siitä, että käytäntöteoriat eivät ole yksilöllisiä eivätkä holistisia, vaan ne esittelevät sosiaalisen järjestyksen sosiaalisena kokonaisuutena, joka eroaa yksilöiden välisistä sopimuksista ja on riippumaton kulttuurin kokonaisvaltaisesta määrittelystä. Sosiaalisen elämän muodostuminen on tämän näkemyksen mukaan seurausta vakiintuneista ymmärryksistä

koskien sitä, mikä ei ole sopimatonta käytöstä. Käytäntöteoreettisesta näkökulmasta subjektiivisuus ei siis ole seurausta yksilön kokemista arvoista, uskomuksista, motiiveista tai kokemuksesta, vaan tietyn käytännön subjektiivinen muodostuminen on riippuvainen yksilön aikaisemmasta tietämyksestä (Echeverri & Skålén 2011, 356).

2.3 Kulutus käytäntöteoreettisesta näkökulmasta

Kulutuskäyttäytymisen tutkiminen käytäntöteoreettisesta näkökulmasta on saavuttanut kasvavaa suosiota Warden vuonna 2005 julkaiseman Consumption and theories of practice -artikkelin myötä. 1990-luvun aikana kulutustutkimus keskittyi lähes kokonaan analysoimaan vaihdantasuhteiden syntymistä sekä kulutuksen symbolisia merkityksiä ja niiden yhteyttä identiteetin muodostumiseen. Warde on kuitenkin jo 1990-luvun alusta pyrkinyt tuomaan esiin tarvetta tutkia ostotilanteen sijaan muita kulutuksen näkökulmia, kuten hyödykkeiden, palveluiden ja resurssien käyttöä (Halkier ym. 2011, 4).

Perusolettamus on, että kulutusta syntyy, kun esineitä tarkoituksenmukaisesti käytetään tiettyjen käytäntöjen yhteydessä (Røpke 2009, 2493). Tämän näkemyksen mukaisesti ollakseen pätevä, tulee toimijalla olla vaadittavia työkaluja sekä asiaankuuluva mielenkiinto käytännön suorittamiseen. Kyseinen näkökulma haastaa rutiininomaista, kollektiivista ja tavanomaista kuluttamisen luonnetta samalla painottaen, että käytännöt ovat sisäisesti erilaisia ja dynaamisia (Warde 2005, 131).

Tapaustutkimukset ovat kohdistuneet suosittuihin mutta rajallisiin tutkimuskohteisiin, kuten muotiin, mainontaan ja suosittuihin vapaa-ajan toimintoihin. Kyseiset tutkimukset ovat painottaneet kiinnittämään huomiota näiden tutkimuskohteiden symbolisiin merkityksiin sekä rooliin identiteetin muodostumisessa. Warden (2005, 132) mukaan nämä näkökulmat luovat osittaista ymmärrystä kulutuksesta, mutta hedelmällisiä vaihtoehtoja kulutuskäyttäytymisen tutkimukselle voidaan löytää myös käytäntöteorioista. Holt (1995, 1) korostaa myös, että kulutuksen kohteena olevien asioiden ja esineiden monimuotoiset kulutustavat riippuvat kuluttajaryhmästä, minkä johdosta kulutuskäytäntöjen moninaisuus on merkittävä kannustin kulutustutkimuksen kehittämiselle.

Huomion siirtäminen tuotteiden hankkimisesta sosiaalisten käytäntöjen suorittamiseksi

tarjoaa mahdollisuuksia kuluttamiseen ja innovaatioihin keskittyneille teorioille. Ei ole riittävää osoittaa, että tuotteita symbolisesti ja materiaalisesti hankitaan, siirretään ja suodatetaan olemassa olevien kulttuurien ja yleisten käytäntötapojen sisällä, vaan haasteeksi nousee käytäntöjen muutoksien ja näiden muutoksien seurausten selittäminen (Shove & Pantzar 2005, 43). Esineiden ja tavaroiden hankkiminen ja omistaminen ovat kiistatta tärkeitä statuksen ja identiteetin muodostumisen ja siitä viestimisen kannalta. On kuitenkin tärkeää huomioida myös tuotteiden suora sidonnaisuus jokapäiväisen elämän toimeenpanossa ja uudelleenrakentamisessa (Shove & Pantzar 2005, 44).

Käytännön suorittaminen vaatii tiettyjen asioiden käyttämistä tietyllä tapaa, kuten jalkapallon pelaaminen edellyttää pallon ja sitä liikuttavat pelaajat (Reckwitz 2002, 253). Shove ja Pantzar (2005, 45) painottavat tämän mitättömältä vaikuttavan välinetarpeen todellista merkitystä itse pelaamisen mahdollistamisen lisäksi pelin jatkuvan uudelleentuottamisen välineenä. Juuri tämä tiettyjen toimintatapojen jatkuva uudelleentuottaminen luo käytäntöjä ja tämän ohella kulutusta, ja kuluttajista tulee käyttäjien lisäksi aktiivisia tuottajia. Hargreavesin (2011, 83–84) mukaan muutokset käytännöissä nousevat sekä käytännöistä itsestään että niiden suorittajien vastustaessa rutiineja ja improvisoidessa tekemisiään ja sanomisiaan uusissa tilanteissa. Uusia käytäntöjä voi myös syntyä useampien käytäntöjen törmätessä toisiinsa.

Aktiivisen tuottamisen myötä käytännöt muuttuvat ja kehittyvät, mikä mahdollistaa uusien käytäntömuotojen syntymisen. Tästä näkökulmasta käytäntöteoriat nostavat esiin monia radikaaleja kysymyksiä siitä, kuinka kestäviä kulutusmalleja voidaan luoda. Huomio ei ole enää pelkästään yksilöiden asenteissa, käyttäytymisessä ja valinnoissa, vaan siinä kuinka käytännöt muodostuvat, kuinka niitä tuotetaan, pidetään yllä, vakiinnutetaan, haastetaan ja lopulta päästetään irti. Huomio tulee täten kohdistaa siihen, kuinka käytännöt houkuttelevat niiden suorittajia ylläpitämään ja vahvistamaan niitä jatkuvan toiminnan seurauksena, ja kuinka näitä suorittajia voidaan kannustaa löytämään lisää kestäviä käytäntöjä.

Shoven ja Pantzarin (2005, 48) mukaan käytäntöjen innovaatiot ovat riippuvaisia eri elementtien – sekä uusien että jo vakiintuneiden – aktiivisesta integraatiosta, mikä mahdollistaa niin sanottujen proto-käytäntöjen muodostumisen. Uusia käytäntöjä syntyy toimintoja suorittavien toimijoiden yhdistäessä jo lapsuudessa opittuja käytäntöjä uusiin

toimintamalleihin, tai käyttämällä uusia tuotteita. Käytäntöjen innovaatiot eivät siis synny pelkästään uusien tuotteiden tai taitojen myötä, vaan todellisena moottorina innovaatioille toimii eri ainesosien integraatio ja yhteensopivuus sekä erityisesti näistä syntyvien käytäntöjen uudelleentuottaminen (Shove & Pantzar 2005, 61).

Holtin (1995, 15) mukaan kulutus ei koskaan ole pelkästään kokemus ja loppu itsessään, vaan kuluttajien kulutukseen tähtäävillä toiminnoilla on monta eri muotoa: ne ovat elettyjä kokemuksia, jotka valaisevat, pitkästyttävät tai vihastuttavat, mutta ne ovat myös keinoja hakeutua lähemmäs arvostettuja tuotteita ja tapoja, joiden avulla olemme yhteydessä muihin ihmisiin. Warden (2005, 139–140) näkemyksen mukaan käytännöillä on oma historiansa, joka on sidoksissa käytäntöjen ajallisiin, kontekstisiin ja sosiaalisiin piirteisiin. Miksi ja miten, ovat käytäntöteorioita koskevat sosiologiset ydinkysymykset, jotka ohjaavat tarkkailemaan kulutuksen ja käytäntöjen sosiaalista rakentumista kollektiivisen oppimisen ja kyvykkyyksien muodostumisen myötä.

Käytäntöteoriat mahdollistavat empiirisen analyysin keskittymisen käytännöllisesti suoritettujen ruoan kulutustapojen, kuten ruoan laittamisen ja syömisen monimuotoisuuksiin. Myös Reckwitzin (2002, 256) ja Warden (2005, 139;145) näkemyksen mukaan yksilön rooli ruoan kuluttajana on käytäntöteorioiden näkökulmasta monipuolisempi: yksilö nähdään käytäntöjen suorittajana ja täten useiden toisistaan eroavien käytäntöjen risteyskohtana, jossa ruoan kulutus voidaan laajentaa käsittämään koko ruoan toimitusketjua ja yksilön sosiaalisen elämän rakentumista.

2.4 Käytäntöjen tutkiminen tässä tutkimuksessa

Kulutustapojen dynaamisuuden ja niiden suorittamisen suhteellisuuden ymmärtämisen tukena on empiirisen tutkimuksen kyvykkyys tarkastella jokapäiväisten ruokatottumusten esiintuloa (Warde 2005, 146). Ruoan kulutukseen liittyvät tutkimukset ovat tuottaneet hedelmällistä aineistoa kotitaloudessa suoritettavien käytäntöjen ja jokapäiväisten rutiinien ymmärtämisen kannalta. Näiden tutkimusten yhteydessä ei ole Evansin (2012, 42) mukaan kuitenkaan kiinnitetty tarpeeksi huomioita jätteen syntymistä ja yleisestikin ruoasta eroon hankkiutumista kohtaan. Tähän tutkimukselliseen tarpeeseen voidaan vastata tutkimalla kotitalouksissa syntyvään ruokahävikkiin kytkeytyviä toimintatapoja ja merkityksiä käytäntöteoreettisesta

näkökulmasta.

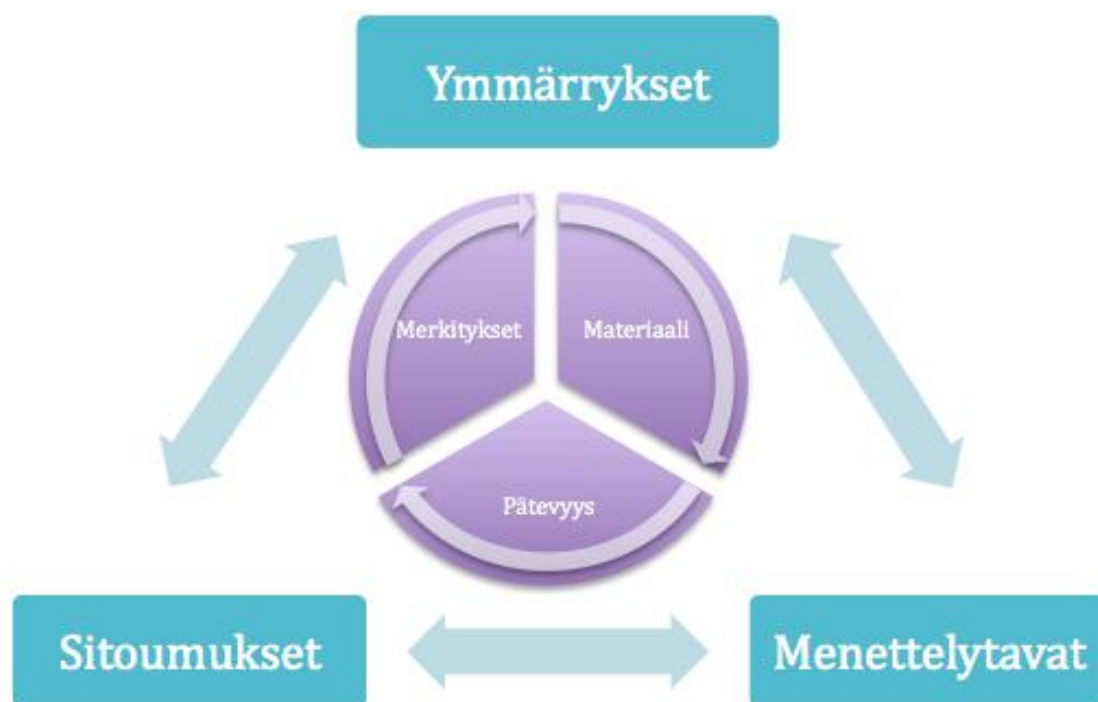
Warden (2005, 137) mukaan kulutus voidaan määritellä prosessina ja hetkenä melkein jokaisessa käytännössä. Käytäntöteoriat näkevät kulutusta tarkasteltaessa sekä rutiinin että tunteet ja halut tärkeässä roolissa. Warden (2005, 137) mielestä on erikoista, että tästä teoreettisesta näkökulmasta riippumatta on käytäntöteorioita käytetty vielä vähän kulutustutkimuksessa. Sosiaalisen elämän suoritteellinen piirre, johon käytäntöteoriat pohjautuvat, mahdollistaa ruoan kulutustapojen muodostumisen, uudelleen muodostumisen ja erilaistumisen havainnoinnin (Schatzki ym. 2001, 56; Halkier & Jensen 2011, 106). Tämän mukaisesti erilaisten ja monipuolisten kulutuskäytäntöjen tutkiminen nousee empirian analysoinnissa keskiöön kuluttajien luokittelun sijaan. Shoven ym. (2012, 2) mukaan kestävämpien elämäntapojen edistämiseksi tulee käytäntöjä rakentavia ja muodostavia elementtejä ja näiden sidoksia ymmärtää syvällisemmin.

Käytäntöteoreettisen näkökulman myötä sosiaalisia tutkijoita ja ekonomisteja lumonnut kuluttajan käsite häviää, ja tilalle tulee käytäntöjen järjestäytyminen sekä tämän yhteydessä syntyneet kulutushetket (Warde 2005, 147). Tämä näkökulma voi Halkierin ja Jensenin (2011, 102) mukaan olla erityisen hyödyllinen mahdollistaen kulutustutkimuksen valtavirrasta poikkeavien tutkimusmetodien käytön. Käytäntöteoreettinen lähestymistapa tuo esiin näkökulman kulutuksesta jatkuvina suoriutumisine, jotka ovat useiden toisiinsa kietoutuneiden käytäntöjen ja jokapäiväisten sosiaalisten suhteiden keskiössä. Tämä näkökulma on yhtenäinen Shatzkin (1996, 98) määrittelemän yhdistyneiden käytäntöjen teorian kanssa. Kyseisen teorian mukaan yhdistyneisiin käytäntöihin lukeutuu monimutkaisia käytäntöjä, jotka voidaan yhdistää elämän eri osa-alueisiin.

Käytäntöteorioiden tutkijakunta ei ole käytäntöteoreettiselta lähestymistavaltaan täysin yksimielinen (Schatzki ym. 2001; Reckwitz 2002; Warde 2005; Halkier ym. 2011; Halkier & Jensen 2011). Tämän tutkimuksen teoreettinen viitekehys rakentuu sosiaalisen konstruktionismin versioon. Kyseinen versio ohjaa analyysia kohti sosiaalisten ryhmittymien moninaisuutta ja dynamiikkaa sekä käytäntöjen sosiaalista tuottamista ja kytkeytymistä käytäntöä ympäröivään sosiaaliseen kontekstiin. Halkier ja Jensen (2011, 105) korostavat, että sosiaalisen konstruktionismin avulla voidaan pyrkiä

ymmärtämään ruokakäytäntöjä ja ruoan kulutustapoja sekä nähdä, kuinka nämä ovat yhteydessä sosiaalisen vaihdannan verkostoihin ja jokapäiväisen elämän uudistamiseen.

Sosiaalisen konstruktionismin lähtökohdasta käytäntöjen rakentumista tarkastellaan Reckwitzin (2002), Warden (2005) sekä Halkierin ym. (2011) tapaan kolmen aikaisemmin mainitun (ymmärrykset, menettelytavat, sitoumukset) elementin avulla. Näihin liitetään Shoven ym. (2012) näkemykset materiaalin, pätevyuden ja merkitysten elementtien osallistumisesta käytäntöjen muodostumiseen. Jokainen käytäntö ilmentää yhteistä anatomiaa, jota voidaan määritellä edellä mainituilla elementeillä. Schaun, Muñizin ja Arnouldin (2009, 35) mukaan jokainen käytäntö ilmentää fysiologiaa (kuvio 2), jossa nämä elementit toimivat yhdessä. Fysiologian termiä käytetään metaforana korostamaan käytäntöjen välistä dynamiikkaa, sisäistä eroavuutta sekä vuorovaikutteisuutta. Elämänsä aikana yksilöt ovat yhteydessä käytäntöjen suorittamiseen monin eri tavoin.



Kuvio 2 Käytäntöjen fysiologia (Mukaiillen Schatzki ym. 2001; Warde 2005; Shove ym. 2012)

Sekä Echeverri ja Skälén (2011) että Schau ym. (2009) ovat valinneet edellä mainitut elementit tutkiessaan käytäntöjä arvonluonnin näkökulmasta. Näiden elementtien avulla

muodostetut käytännöt voivat vaihdella laajastikin eri ryhmien välillä, sillä myös toimijat vaihtelevat ymmärryksensä, taitojensa ja tavoitteidensa osalta. On oletettua, että ihmiset oppivat eri tavalla, joten on kannattavaa tutkia yksityiskohtaisemmin sitä, kuinka eri elementtejä hankitaan ja sovelletaan toimintaan (Warde 2005, 139). Käytäntöteoreettisen näkökulman muodostama käsitys käytännöistä ja niiden elementeistä tarjoaa tässä tutkimuksessa teoreettisen linssin aineiston tarkasteluun. Olemassa olevan teorian avulla tutkija on tässä tutkimuksessa muodostanut uusia näkökulmia käytäntöjen muodostumisesta, mitä käsitellään tarkemmin luvussa neljä.

Ruokablogit tarjoavat mahdollisuuden nähdä kuinka ruokahävikkiin kytkeytyvät käytännöt elementteineen muodostuvat sosiaalisessa kontekstissa. Arselin ja Beanin (2013, 901) mukaan tämänkin tutkimuksen kohteena oleva kotitalous muodostaa käytäntöihin kytkeytyvien elementtien näkökulmasta monimutkaisen ja -muotoisen kontekstin. Analysoinnin ja tulkinnan painotus on kotitaloudessa suoritettujen käytäntöjen luonteessa ja niitä muodostavissa elementeissä. Käytäntöteoreettisen näkökulman mukainen sosiaalisen elämän suoritteellisuus tarjoaa tutkijalle mahdollisuuden nähdä, kuinka syöminen, ruoanlaitto ja elintarvikkeiden hankkiminen ovat käytäntöjen avulla suoritettu, uudelleen suoritettu ja hieman uudella tavalla suoritettu (Halkier & Jensen 2011, 106).

Ruokablogeissa julkisesti käyty keskustelu tuottaa aineiston, jonka pohjalta ilmennetään ruoan ekologisen kuluttamisen käytäntöihin kytkeytyviä elementtejä. Tutkimuksen analyttisen fokuksen kohteena on tutkittavien blogien muodostama blogiyhteisö, mutta tutkimuksen pääpaino on kontekstisidonnaisen keskustelun ilmentämissä käytännöissä. On mahdotonta tietää kuinka ruokaa ekologisesti kulutetaan tietämättä, kuinka ruoanlaiton ekologisuuteen kytkeytyvää kulutusta toteutetaan useiden eri käytäntöjen vuorovaikutuksen ja risteämisen myötä. Yhteisössä käydyn keskustelun myötä saadaan kuva siitä, millaisia käytäntöjä ekologisesta kuluttamisesta kiinnostuneet ihmiset suorittavat ja millaisia merkityksiä he niihin yhdistävät.

3 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

3.1 Tutkimuksen tieteenfilosofiset lähtökohdat

Sosiaalinen konstruktionismi tarkoittaa tieteenfilosofista suuntausta, jossa tiedon, todellisuuden ja sen rakenteiden ja ilmiöiden nähdään muodostuvan sosiaalisessa ja kielellisessä vuorovaikutuksessa. Kyseisen suuntauksen mukaan tieto rakentuu aktiivisesti kokemusten ja merkitysten kautta. Tästä näkökulmasta todellisuutta eivät määrittele yksittäiset teot, vaan monimutkaiset ja organisoidut jatkuvien toimintojen kaavat. Sosiaalinen konstruktionismi osoittaa kiinnostusta siihen, kuinka todellisuutta tulkitaan ja ymmärretään sosiaalisten rakenteiden, kuten kielen ja jaettujen ymmärryksien avulla (Eriksson & Kovalainen 2008, 19–21). Nämä tulkinnat ja ymmärrykset luovat malleja ja ohjaavat ihmisten sosiaalista käyttäytymistä.

Tämän tutkimuksen suorittamiseen ja sosiaalisen konstruktionismin kenttään liittyvät ontologiset kysymykset pyrkivät selvittämään, mitä olemassaolo on, ja mitä yleisiä ominaisuuksia olemassa olevilla asioilla on. Tätä tutkimusta määrittelevä ontologinen näkökulma on subjektiivinen, jonka mukaan ontologia käsittelee ihmisten välisiä suhteita ja yhteiskunnan olemassaoloa subjektiivisesti ymmärrettynä todellisuutena. Tämän subjektiivisen näkemyksen mukaisesti näkemykset ja kokemukset vaihtelevat riippuen ihmisistä ja muuttuvat ajan ja kontekstien myötä (Eriksson & Kovalainen 2008, 13).

Ontologian etsiessä vastauksia kysymyksiin, jotka koskevat maailman muodostumista, epistemologia pohtii kysymyksiä liittyen siihen mitä tieto on, ja mitkä ovat tiedon lähteet ja rajoitukset (Eriksson & Kovalainen 2008, 14). Epistemologia pitää sisällään sekä objektiivisen että subjektiivisen näkemyksen, jotka määrittelevät tavan katsoa ulkoista maailmaa. Tässä tutkimuksessa tiedon nähdään rakentuvan subjektiivisena, mikä epistemologian subjektiivisuuden mukaisesti tarkoittaa ulkoisen maailman määrittelyä kontekstisidonnaisesti tutkijan omien tulkintojen ja havaintojen kautta.

Tutkimus on suuntaukseltaan kvalitatiivinen. Valtaosa kvalitatiivisen eli laadullisen tutkimuksen mielenkiinnon kohteista keskittyy ymmärtämään todellisuutta sosiaalisesti

rakentuneena, kulttuuristen merkitysten kautta tuotettuna ja tulkittuna. Kvalitatiivisen tutkimuksen tarkoituksena on ymmärtää ja tulkita tutkittavaa ilmiötä kokonaisvaltaisesti (Eriksson & Kovalainen 2008, 4–5). Laadullinen tutkimus ei siis pyri tuottamaan yleistettäviä tuloksia, vaan tarkoituksena on selvittää tutkimuksen kohteena olevaan ilmiöön liittyviä konkreettisia asioita ja kuvata ihmisten toimintaa ja todellista elämää.

Yksi laadullisen tutkimuksen kulmakivistä on havaintojen teoriapitoisuus, jolla viitataan yksilön käsitykseen ilmiöstä sekä tutkimuksessa käytettyihin välineisiin ja annettuihin merkityksiin, joilla kaikilla on vaikutusta tutkimuksen tuloksiin. Voidaankin todeta, että tutkimustulokset eivät ole käytetyistä havaintomenetelmistä ja niiden käyttäjistä irrallisia, vaan kaikki tieto on siinä mielessä subjektiivista, että tutkimusasetelma ja ilmiön tulkinta on tutkijan oman ymmärryksen ja kyvykkyyden varassa (Gummesson 2005, 323; Tuomi & Sarajärvi 2009, 20).

Laadullisessa tutkimuksessa mahdollisuus ymmärrykseen muodostuu kaksisuuntaisesti. Ymmärtämisessä on kysymys siitä, kuinka tutkija ymmärtää aineiston generoinnin kohteena olevia ihmisiä sekä siitä, kuinka toinen ihminen ymmärtää tutkijan laatimaa tutkimusraporttia. Nämä kysymykset määrittelevät osaltaan myös tutkielman luotettavuutta (Tuomi & Sarajärvi 2009, 68–69). Gummessonin (2005, 315) mukaan tutkielman luotettavuutta voidaan parantaa aineiston jatkuvan uudelleentulkinnan ja hermeneuttisen spiraalin mukaisen teorian ja empirian vuoropuhelun avulla.

3.2 Netnografia tutkimuksen metodologiana

Etnografia viittaa tutkimusmetodologiaan, joka on kehitetty kulttuuritutkimuksen ja kulttuurisen järjeistämisen tarpeista. Tutkimuksellisenä metodina jälkimmäisenä mainittu järjeistäminen ei paljoakaan eroa niistä käytännöistä, joiden avulla pyrimme itse ymmärtämään jokapäiväistä elämää ja sitä ympäröivää kenttää. Etnografiaa käyttävät tutkijat pyrkivät saavuttamaan alkuperäiskansalaisen näkökulman siitä, mitä tietystä kulttuurissa tapahtuu (Eriksson & Kovalainen 2008, 138). Perinteisestä etnografiasta on noussut ja kehittynyt virtuaalisen etnografian muoto, netnografia, joka siirtää kulttuurien tutkimisen virtuaaliseen ympäristöön (Moisander & Valtonen 2006, 44).

Kozinets (2002, 61) määrittelee netnografian verkossa tapahtuvan markkinatutkimuksen tekniikkana, jonka tarkoituksena on tuottaa kuluttajanäkemyksiä. Netnografia eroaa perinteisestä etnografiasta siten, että tutkimuksen kohteena on fyysisten kuluttajaryhmien ja yhteisöjen sijaan virtuaaliyhteisöt, jotka toimivat verkossa. Netnografia perustuu tietyn kulttuurisen areenan tarkkailuun ja tutkijan tulkinnalliseen kyvykkyyteen (Kozinets 2002, 62). Kulttuuritutkimuksen perinteisestä metodologiasta eli etnografiasta eroten netnografia on nopeampaa, yksinkertaisempaa ja kustannustehokkaampaa. Verrattuna perinteisiin kyselytutkimuksiin ja haastatteluihin on netnografia vähemmän tungettelevaa, mutta vaatii puolestaan tutkijalta huomattavaa tarkkanäköisyyttä (Kozinets 2006a, 279).

Käytäntöteoriat ohjaavat tutkimuksellista huomiota jokapäiväisten käytäntöjen suorittamiseen. Kyseisten teorioiden mukaan on perusteltavampaa käyttää kyselytutkimusten tai haastattelujen sijaan sellaisia metodologisia tekniikoita, joilla pystytään tarkkailemaan käytäntöjen suorittamista. Vaikka netnografian käyttö saattaa rajoittaa käytäntöteorian mahdollisuuksia tehdä universaaleja yleistyksiä, jotka pätevät useammassa eri kontekstissa, johtaa se samanaikaisesti rikkaampiin ja terävämpiin havaintoihin kontekstissaan (Hargreaves 2011, 84).

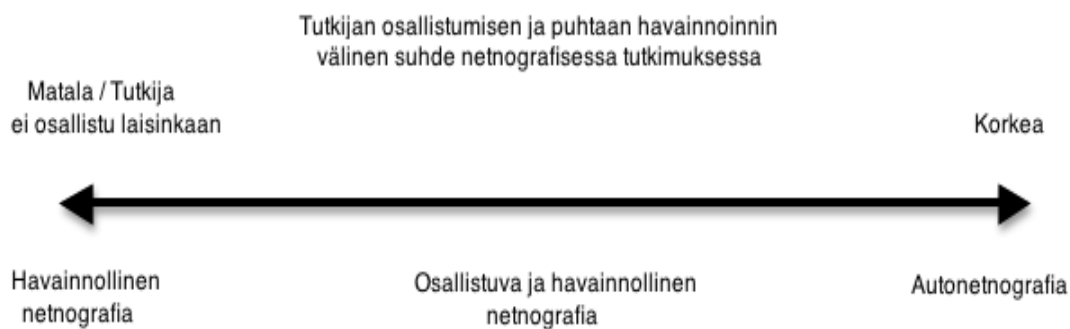
Kozinetsin (2002, 61) mukaan markkinoinnin tarve ja kiinnostus tutkia verkossa käytävää keskustelua on kaksitahoinen: markkinoijat ovat tunnistaneeet internetin jatkuvasti kasvavan merkityksen, ja kuluttajat ovat aktiivisia osallistumaan virtuaaliyhteisöihin. Erityisesti mainostajat hyötyisivät kuluttajayhteisöjen kielen, merkityksien, rituaalien ja käytäntöjen kulttuuriperusteisista ymmärryksistä, ja Kozinets (2006a, 279) esittää netnografian työkaluna tämän ymmärryksen saavuttamiseksi. Cherrierin (2009, 182) mukaan kieli on sosiaalinen käytäntö, jota sosiaalisesti tuotetaan, ja joka rakentaa sosiaalisen maailmamme. Tarinoiden tutkiminen on hyvin tehokas tapa analysoida kuinka kuluttajat, jotka uskovat kuluttavansa ekologisesti, sisäistävät tähän liittyvät diskurssit ja käytännöt nykypäivän sosiaalisessa kontekstissa. Kulutuksen vastaisten käytäntöjen analysointi edellyttää siis monipuolisten kielellisten ja sosiaalisten areenoiden tutkimista (Cherrier 2005, 601).

Tutkimusmenetelmänä netnografia tarjoaa mahdollisuuden soveltaa etnografisia tutkimusvälineitä keskustelun kautta verkossa syntyneiden kulttuurien ja yhteisöjen

tutkimiseen (Kozinets 2002, 62). Verkossa käytävän julkisen keskustelun tuottaessa informaatiota ja aineistoa netnografisen tutkimuksen suorittamiseksi korostuu menetelmän haasteellisuus tutkijan näkökulmasta. Netnografian rajoitteena voidaankin nähdä vaatimus tutkijan tulkinnallisesta kyvykkyydestä sekä vaikeus yleistää tutkimuksen tuloksena syntyneitä johtopäätöksiä tutkimuksen kohteena olevan virtuaaliyhteisön ulkopuolelle.

Netnografinen tutkimus lähtee liikkeelle tutkimusaiheen valinnasta ja tutkimuskysymysten määrittelystä (Kozinets 2010, 61). Tämän jälkeen tutkijan tulee tunnistaa ja valita tutkimuksen kannalta olennaisimmat yhteisöt. Käytäntöteorioihin liittyy erityisesti tapojen tutkiminen, ja ruokablogeissa yhdistyvän tekemisen ja siitä raportoimisen molemmat aspektit tarjoavat rikkaan tutkimusaineiston netnografisen tutkimuksen suorittamiselle. Koska tutkimuksen tarkoituksena on selvittää ruoan kulutuksen elinkaaren loppupäässä tapahtuvia käytäntöjä, muodostavat ruokahävikistä kirjoittavat ruokabloggaajat netnografisen tutkimuksen näkökulmasta tarkoituksenmukaisimman verkkoyhteisön.

Yhteisön valintaa seuraa aineiston keruu. Kozinetsin (2002) mukaan netnografista tutkimusta suoritettaessa yksi aineiston keruun kannalta merkittävin vaihe on sisääntulo tutkittavaan yhteisöön. Hän painottaa tutkijan yhteisöön osallistumisen tärkeyttä, mutta tunnistaa myös puhtaasti havainnollisen tyylin, jossa tutkija ei osallistu yhteisön toimintaan laisinkaan (kuvio 3). Langer ja Beckman (2005, 202) korostavat myös netnografian tunkeilematonta ja piilossa pysyvää tapaa hankkia syvällisempää ymmärrystä kuluttajien mielipiteistä, motiiveista ja huolista. He myös osoittavat, että tutkijan osallistuminen ja itsestään informoiminen ei ole välttämätöntä, tai aina edes mahdollista tutkittavan aiheen herkkyyden vuoksi (Langer & Beckman 2005, 191).



Kuvio 3 Osallistumisen tasot netnografisessa tutkimuksessa (Kozinets 2006b, 133)

Belkin, Fischerin ja Kozinetsin (2013, 109) mukaan tutkijan tulisi tehdä valinta yhteisöön osallistumisen suhteen riippuen tutkimuksen kohteena olevista yhteisön jäsenistä sekä tutkimuksen tarkoituksesta. Osallistuminen ei välttämättä tarkoita viestien lähettämistä tai henkilökohtaisia tapaamisia, vaan tutkija voi myös muilla tavoin osallistua tutkimuksen kohteena olevan yhteisön toimintaan. Belkin ym. (2013, 110) määrittelemiä ja tässä tutkimuksessa toteutettuja osallistumisen muotoja ovat:

- 1) yhteisön jäsenien tuottamien viestien reaaliaikainen seuraaminen
- 2) arkistoitujen viestien selaaminen ja lukeminen tunnisteiden avulla
- 3) yhteisöllisesti jaettujen viestien ja hyperlinkkien seuraaminen muille sivustoille
- 4) yhteisöön liittyvien merkintöjen seuraaminen Facebookissa

Nämä valinnat perustuvat sekä tutkimuksen kohteena olevien kysymysten kannalta syvällisemmän, henkilökohtaisen osallistumisen merkityksettömyyteen että pyrkimykseen olla vaikuttamatta tutkimuksen kohteena olevien ihmisten käyttäytymiseen. Tässä tutkimuksessa tutkija on paljastanut itsensä ja tutkimuksensa tarkoituksen aineiston generoinnin kohteena oleville bloggaajille, mutta on sähköpostiviestejä lukuun ottamatta pysytellyt tarkkailijan roolissa. Kozinetsin (2002, 63) mukaan yhteisön jäsenien informoimista seuraa netnografinen aineiston keruu ja analysointi sekä tutkimustulosten raportointi. Tärkeitä seikkoja ovat myös luotettavan tulkinnan takaaminen sekä tutkimuksen eettisyyden huomioiminen.

Kozinetsin (2006a, 280) mukaan monet kuluttajaryhmät jakavat yhteisen kytköksen,

joka perustuu tietämykseen ja innokkuuteen tiettyä kulutusaktiiviteettia kohtaan. Netnografista metodia hyödyntävän tutkijan tulisi ennen datan keruuta selvittää tutkimuksen kohteena oleva ryhmä ja tämän piirteet, mielenkiinnon kohteet sekä näiden seikkojen soveltuvuus suhteessa tutkimuskysymyksiin (Kozinets 2002, 63). Tässä tutkimuksessa tarkasteltavan aiheen ilmiölähtöisyys takaa tutkimuskysymysten näkökulmasta aineiston keruun kohteena olevan yhteisön soveltuvuuden. Myös se, että tutkimuksen kohteena olevat bloggaajat ovat olleet ruokahävikkiin liittyvässä tempauksessa alusta asti mukana, takaa heidän innokkuutensa ja sitoutuneisuutensa ekologisia kulutuskäytäntöjä kohtaan.

3.3 Ruokablogit aineiston generoinnin kohteena

Tutkijan valinnat aineistonkeruun kohteena olevasta datasta ovat tärkeitä, ja tutkimuskysymysten sekä käytettävissä olevien resurssien tulisi ohjata tätä päätöksentekoa (Kozinets 2002, 64). Tämän tutkimuksen aineisto koostuu 33 ruokablogin merkinnöistä sekä näiden merkintöjen yhteydessä käydystä keskustelusta. Merkinnät on valittu blogialustaan liittyvän teknisen ominaisuuden, Hävikistä herkuksi -tunnisteen, avulla. Mikäli bloggaaja ei ole käyttänyt tunnisteita, on blogiarkistoja selattu manuaalisesti tempauksen alkamishetkestä lähtien. Bloggaajat eroavat toisistaan iältään, sukupuoleltaan ja ammatiltaan, minkä johdosta Kozinetsin (2010, 89) vaatimus aineiston monipuolisuudesta ja heterogeenisyydestä täyttyy. Blogitekstien lisäksi tutkija on laajentanut ja syventänyt omaa käsitystään ilmiöstä verkossa julkaistujen aihetta käsittelevien artikkeleiden avulla.

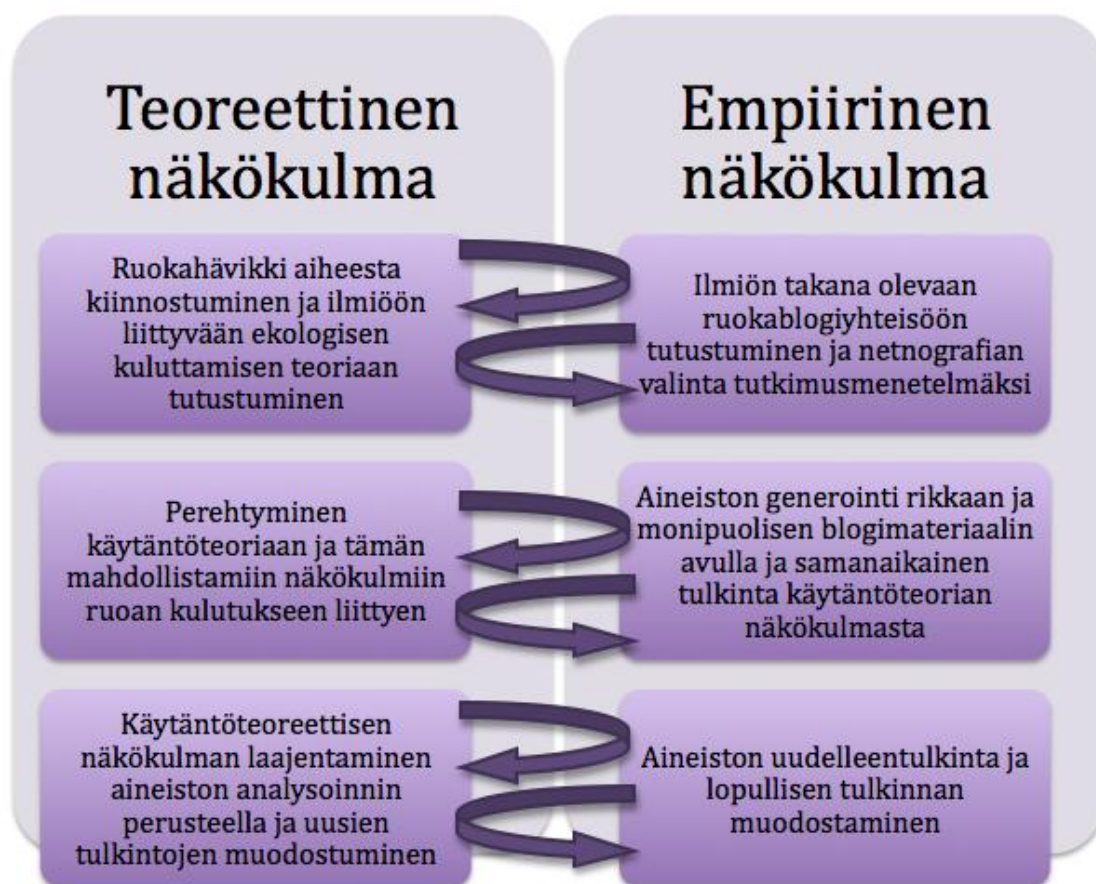
Gummessonin (2005, 312) mukaan tutkimuksen aineistonkeruun vaiheesta on mielekkäämpää käyttää termiä aineiston generointi, sillä sosiaalisessa ympäristössä aineisto ei muodostu objekteista, joita voidaan sellaisinaan kerätä, vaan aineistoa generoidaan tutkijan tulkinnan mukaisesti. Blogitekstit ovat luonnollisesti syntyviä teksti- ja kuvamuotoisia materiaaleja, jotka pitävät sisällään rikasta ja yksityiskohtaista tietoa yksilöistä ja heidän kulutuskäytännöistään, arvoistaan, merkityksistään ja uskomuksistaan (Kozinets 2006b, 139). Vaikka blogit tarjoavat huomattavaa potentiaalia empiirisen tutkimuksen suorittamiselle, asettavat ne samalla haasteita tiedon generoinnille, arvioinnille ja tulkinnalle. Merkittävimpiä haasteita ovat blogien dynaaminen luonne sekä niiden sisältämän aineiston toistuva päivittyminen (Chau & Xu

2012, 1190).

Kozinets (2002, 64) korostaa innokkaimpien ja aktiivisimpien käyttäjien tärkeyttä aineiston generoinnin ja analysoinnin näkökulmasta. Tämä luokittelu muodostuu tutkijan mielessä aineiston generoinnin vaiheessa, kun tutkittavien ruokablogien kommentoinnin ja vuorovaikutteisuuden määrää ja laatua vertaillaan. Tämän tutkimuksen kannalta oleellisinta havainnoinnin kannalta ovat aineistosta esiin nousevat rutiinit ja käytännöt, eivätkä yksittäiset bloggaajat. Analyysin keskiöön nousee demografisten ominaisuuksien sijaan blogien tekstit ja näiden yhteydessä käyty keskustelu, joka muodostaa kulttuurisia tekstejä. Nämä tekstit tarjoavat sisäänpääsyn niihin kulttuurin muotoihin ja ymmärryksiin, joiden avulla ihmiset järkeistävät maailmaa ja suorittavat käytäntöjä (Rokka & Moisander 2009, 201).

Kozinetsin (2006b, 132) mukaan netnografiaa ei tulisi sitoa mihinkään tiettyyn aineiston generoinnin tai analysoinnin metodiin, vaan huomioida kyseisen metodin monipuolisuus ja tämän tarjoamat tutkimuksen toteuttamisen mahdollisuudet. Jotta tutkija voisi kehittää ymmärrystään tutkittavasta ilmiöstä, on tämän uppouduttava syvälle ilmiötä ympäröivään kenttään. Tutkija on kuuden kuukauden ajan seurannut ruokablogien Hävikistä herkuksi -merkintöjä ja näiden yhteydessä käytyä keskustelua sekä muita ruokahävikkiin liittyviä julkaisuja. Blogien lisäksi tutkija on kiinnittänyt huomiota myös muualla mediassa käytyyn ruokahävikkiä käsittelevään keskusteluun ja tämän myötä saavuttanut syvällisemmän ymmärryksen ilmiöstä.

Tässä tutkimuksessa on deduktiivisen tutkimussuuntauksen mukaisesti lähdetty liikkeelle teoriasta, joka abduktiivisen päättelyn mukaisesti toimii tutkimuksessa teoreettisena linssinä ja uusien käsitteiden luomisen tukena (Dubois & Gadde 2002, 559). Päämääränä Dubois'n ja Gadden (2002) mukaan on saavuttaa osuva sovitus todellisuuden ja teoreettisten käsitteiden välillä, mikä tuo tutkimuksen toteuttamiseen jatkuvuutta sekä luo teorian ja empirian vuoropuheellisen luonteen (kuvio 4). Aineiston luomisen vaiheiden yhteydessä puhutaan saturaatiosta. Saturaatio eli kylläntyminen on saavutettu, kun aineisto on alkanut toistaa itseään, eikä ole tuottanut enää uutta tietoa. Tässä tutkimuksessa, jossa tarkoituksena on muodostaa teemoja tai luokkia empirian perusteella, on aineistoa generoitu suhteellisen paljon, jotta kylläntyminen on saavutettu luotettavasti (ks. Tuomi & Sarajarvi 2009, 87;89).



Kuvio 4 Tutkimuksen eteneminen

Aineisto on muodostettu keräämällä aluksi kaikki olemassa olevat ruokahävikkiä käsittelevät ruokablogimerkinnät, minkä jälkeen näistä on valikoitu tutkimuskysymysten kannalta oleellisimmilta ja mielenkiintoisimmilta vaikuttaneita merkintöjä. Tämän lisäksi tutkija on useamman kuukauden ajan reaaliaikaisesti seurannut hävikkikeskustelua ruokablogeissa ja Facebookissa ja luonut tutkimuksen kannalta oleellista uutta aineistoa. Kaiken kaikkiaan analysointia varten kerättiin 293 merkintää 33 blogista (liite 1).

3.4 Aineiston analysointi ja tulkinta

Vaikka aineiston generoinnin vaihe on tutkimuksen kannalta äärimmäisen tärkeä, on aineiston analysointi aivan yhtä merkittävää (Gummesson 2005, 311). Aineiston tuottamisen, analysoinnin ja tulkinnan osittainen samanaikaisuus on ominaista kvalitatiivisille tutkimusmetodeille, ja aineiston analysointi alkaakin jo aineiston

generoinnin vaiheessa (Gummesson 2005, 312). Kvalitatiiviselle lähestymistavalle tyypillisesti myöskään netnografisessa tutkimuksessa aineiston generointi ei tapahdu eristyksissä aineiston analyysistä, vaan nämä kaksi vaihetta ovat kietoutuneita toisiinsa (Kozinets 2010, 95). Myös tässä tutkimuksessa tutkija on aineiston generoinnin yhteydessä suorittanut samanaikaista analysointia ja tulkintaa, jotka voidaankin useiden tutkijoiden mukaan nähdä toistensa synonyymeina molempien johtaessa johtopäätöksiin ja tutkimustulosten muodostamiseen (Spiggle 1994, 492).

Tarkoituksena ei kvalitatiiviselle tutkimukselle tyypillisesti ole ollut löytää vastauksia ennalta asetettuihin hypoteeseihin, vaan tuottaa lisätietoa ja muodostaa kuva tutkimuksen kohteena olevasta ilmiöstä. Tulkintaa ei voida tarkastella erilaisten toimenpiteiden kokonaisuutena, sillä tulkinta muodostuu tutkijan näkemyksien ja ymmärryksien kautta (Spiggle 1994, 497). Aineiston uudelleentulkinnan myötä tutkijan käsitys ilmiöstä muuttuu ja kehittyy, minkä seurauksena uusia tulkintoja ja näkökulmia voi syntyä (Arnold & Fischer 1994, 61).

Netnografia tarjoaa mahdollisuuden tarkastella ruoanlaitosta ja siihen liittyvistä ekologisista käytännöistä kiinnostuneiden ihmisten keskustelua ja tämän myötä syntyntä vuorovaikutusta. Netnografian tuottamaa aineistoa voidaan analysoida sisällönanalyysillä, jota voidaan käyttää lähes kaikissa laadullisen tutkimuksen perinteissä. Useimmat laadullisen tutkimuksen analyysimenetelmät perustuvat tavalla tai toisella sisällönanalyysiin, mikäli tällä tarkoitetaan kirjoitettujen, kuultujen tai nähtyjen sisältöjen analyysia väljänä teoreettisena kehyksenä (Tuomi & Sarajärvi 2009, 91). Tässä tutkimuksessa sisällönanalyysillä tarkoitetaan tekstianalyysia, jossa tarkastellaan jo valmiiksi tekstimuotoista aineistoa (ks. Tuomi & Sarajärvi 2002, 105). Analysoinnin avulla tutkija organisoii aineistoa, poimii merkityksiä ja muodostaa johtopäätelmiä (Spiggle 1994, 493).

Jotta aineiston generoinnin ja analysoinnin kohteena oleva materiaali olisi tutkimuksen kannalta merkittävää, Kozinets (1999, 254) suosittelee erottelua analysoinnin kohteena olevien viestien tuottajien eli yhteisön jäsenten välillä. Myös Warden (2005) mukaan aineistosta tulisi tunnistaa ne henkilöt, joiden sitoutumisen aste tutkimuksen kohteena olevaa käytäntöä kohtaan on suurin. Kun tarkoituksenmukaiset yhteisöt on valittu, voidaan näistä kerätä valtava määrä tietoa (Chau & Xu 2012, 1193). Tutkija on tehnyt

erottelun tutkimuksen kohteena olevien henkilöiden välillä valitessaan aineiston generoinnin kohteeksi vain tempauksessa alusta alkaen mukana olleet bloggaajat. Aineiston analysoinnin myötä tutkijalle on muodostunut syvällisempi käsitys valittujen bloggaajien välisestä sitoutuneisuuden asteesta ja aktiivisuudesta, mutta tämä on ollut tulosten muodostamisen kannalta toissijainen seikka, sillä analysoinnin keskiössä ovat olleet henkilöiden sijaan heidän suorittamansa käytännöt.

Luokittelu, teemoittelu ja tyypittely ovat analysoinnin tekniikoita, joiden avulla aineistoa pyritään järjestämään (Tuomi & Sarajarvi 2009, 93). Dubois'n ja Gadden (2002, 556) näkemyksen mukaan aineistoa ei tulisi yrittää sovittaa olemassa oleviin tai oletettuihin kategorioihin, vaan näiden kategorioiden tulisi nousta aineistosta. Kategorisoinnin avulla aineistosta tunnistetaan yksittäisiä sanoja tai pidempiä tekstejä, jotka muodostavat tai kuvaavat jotain yleisempää ilmiötä (Spiggle 1994, 493). Tämän analysoinnin muodon mukaisesti tässä tutkimuksessa teoreettisen viitekehyksen tarjoamat käytäntöjen elementit toimivat valmiiden kategorioiden sijaan teoreettisena linssinä blogimerkintöjen tarkastelulle. Tämä pyrkimys onnistuu sovittamisella, jossa liikutaan edestakaisin viitekehyksen, aineiston lähteiden ja analysoinnin välillä. Sovittamisen synonyymina voidaan pitää jo aikaisemmin mainittua hermeneuttista spiraalia, joka kuvaa empirian ja teorian välisen suhteen vuoropuhelullista luonnetta. Tutkimuksen luotettavuus paranee, kun teorian totuudenmukaisuutta peilataan jatkuvasti käytäntöön.

Aineistoa tulkitaan yhä uudelleen siirtymällä esiymmärryksestä korkeamman ymmärryksen tasoille, ja osakokonaisuuksista suurempiin kokonaisuuksiin (Gummesson 2005, 314–315). Tässä tutkimuksessa aineiston generointi ja tulkinta on suoritettu mekaanisesti sisällönanalyysin tekniikan mukaisesti, mutta netnografiselle tutkimukselle tyypillisesti aineistoa on tulkittu syvällisesti ja kulttuurisidonnaisesti. Kozinetsin (2010, 120) mukaan hermeneuttista tulkintaa suorittavan tutkijan tulee pyrkiä löytämään oletuksia, jotka ovat yhtenäisiä eivätkä ristiriidassa toistensa kanssa. Näiden oletusten tulee samalla saada tukea esimerkeistä ja olla ymmärrettäviä sekä yhdistettävissä taustalla olevaan kirjallisuuteen. Tulkintojen tulisi myös olla hedelmällisiä ja paljastaa uusia ulottuvuuksia tutkimuksen kohteena olevasta ilmiöstä.

Tässä tutkimuksessa voidaan esiymmärryksen tasona nähdä käytäntöteoreettisen

viitekehyksen muodostaminen ja aineiston generointi tämän viitekehyksen avulla. Aineisto on generoinnin jälkeen järjestetty sisällönanalyysin, kategorisoinnin ja hermeneuttisen tulkinnan avulla tiiviiseen ja selkeään muotoon kadottamatta kuitenkaan sen informaatioisisältöä. Aineisto on hajotettu osiin, käsitteellistetty ja koottu uudella tavalla loogiseksi kokonaisuudeksi. Analysoinnin ja tulkinnan pyrkimysten mukaisesti on tutkimuksessa luotu selkeää, mielekästä ja ennen kaikkea yhtenäistä informaatiota (Tuomi & Sarajärvi 2009, 108).

3.5 Aineistoon viittaaminen

Kozinets painottaa (2002, 65), että netnografista tutkimusta suorittavan tutkijan tulee huomioida tiettyjä eettisiä suuntaviivauksia metodinsa valinnasta johtuen. On kuitenkin kiistanalaista, ovatko aineiston keruun kohteena olevat verkkofoorumit luonteeltansa julkisia vai yksityisiä sivustoja, ja mikä määrittelee kyseisessä ympäristössä tietoisien suostumuksen tiedon hyödyntämiselle. Kuluttajat, jotka ovat empiirisen tiedonkeruun kohteena olevan materiaalin takana, eivät ole tuottaneet kyseistä materiaalia tutkimuksellisista lähtökohdista. On kuitenkin perusteltua olettaa, että mikäli aineistoa sisältävä sivusto ei vaadi sisäänkirjautumista, on tieto vapaasti kerättävissä.

Tässä tutkimuksessa aineisto on kerätty julkisista blogeista, jotka eivät vaadi lukijoilta rekisteröitymistoimenpiteitä. Tämän lisäksi blogien kirjoittajia on informoitu tutkimuksesta, ja heille on annettu mahdollisuus ilmoittaa halukkuudestaan tulla lainatuksi peitenimellä. Yksikään tutkimuksen kohteena olevan ruokablogin pitäjä ei ole vastustanut blogiinsa viittaamista eikä vaatinut nimensä pois jättämistä lainauksien yhteydestä.

Lainauksen yhteydessä käytetään bloggaajan virallista nimimerkkiä, ja mikäli lainaus on blogimerkinnän kommentissa esiintyvä blogin lukijan tuottama teksti, on lukijan nimimerkin yhteydessä mainittu myös blogin nimi. Viittaukset on säilytetty kieliasultaan alkuperäisessä muodossaan, eikä niitä ole muokattu kirjakieltä vastaamaan. Pidempiä lainauksia on lyhennetty alusta, keskeltä tai lopusta, mitä tutkija on merkinnyt kolmella pisteellä.

3.6 Tutkimuksen laadun arviointi

Kulutuskulttuuriteoria keskittyy kulutuksen kokemukselliseen ja sosiokulttuuriseen ulottuvuuteen, johon pääsy pelkillä kokeilla, kyselytutkimuksilla tai tietokantamallinnuksilla ei ole mahdollista. Kulttuuritutkimukseen ei tämän näkökulman mukaisesti ole perusteltua liittää määritelmää objektiivisesta totuudesta, sillä lopullista totuutta ei kulttuurisen tutkimuksen yhteydessä voida saavuttaa millään metodilla (Moisander & Valtonen 2006, 23–24). Yhteiskunnallisten merkitysten takana ei ole olemassa minkäänlaista objektiivista tietoa tai todellisuutta, vaan kaikki tieto on suhteessa kontekstiinsa ja rakenteisiinsa (Tuomi & Sarajärvi 2009, 54).

Laadullisen tutkimuksen yhteydessä voidaan reliabiliteetin, validiteetin ja objektiivisuuden sijaan puhua uskottavuudesta ja luotettavuudesta (Lincoln & Guba 1985, 290–296; Lincoln & Guba 1989, 230–233; Eriksson & Kovalainen 2008, 291). Erityisesti konstruktivistisessa tutkimuksessa luotettavuutta voidaan pitää tutkimuksen laadun mittarina, ja sitä voidaan Lincolnin & Guban (1985, 301–327) mukaan määritellä neljän eri aspektin kautta, joita ovat uskottavuus, riippumattomuus, siirrettävyys ja yhdenmukaisuus. Uskottavuus taataan, kun tutkijalla on riittävästi aineistoa sekä riittävä käsitys tutkittavasta ilmiöstä. Tutkimusprosessin looginen kuvaaminen ja oikeaoppinen dokumentointi takaavat puolestaan tutkimuksen riippumattomuuden. Siirrettävyyden vaatimus täyttyy, kun tutkimuksesta voidaan tunnistaa yhteys aikaisempaan tutkimukseen ja löytää samankaltaisuutta muista tutkimuskonteksteista. Siirrettävyyden lisäksi yhdenmukaisuus eli löydösten ja tulkintojen sitominen aineistoon ymmärrettävällä tavalla parantavat tutkimuksen luotettavuutta (Eriksson & Kovalainen 2008, 291).

Kulttuurisidonnaisessa kulutustutkimuksessa empirian analysointi perustuu kirjallisiin ja visuaalisiin materiaaleihin, joita analysoidaan kulttuurisina teksteinä. Nämä tekstit voivat syntyä luonnollisesti median tai dokumentaaristen materiaalien kautta, tai haastattelujen ja projektiivisten tekniikoiden avulla. Kulutuskulttuurin tutkimuksen kentässä tutkijoiden pyrkiessä luomaan teoreettisia kontribuutioita ovat etnografian tarjoamat lähestymistavat olleet vallitsevia (Joy & Li 2012, 143). Luonnollisesti syntyvät tekstit, kuten tässä tutkimuksessa blogimerkinnät, ovat tärkeitä aineiston lähteitä, jotka ovat helpon saatavuuden lisäksi tarkoituksenmukaisimpia datan keruun

kohteita (Moisander & Valtonen 2006, 41;62). Se, että tämän tutkimuksen kohteena olleet blogimerkinnät eivät ole syntyneet tutkimuksellisista tarpeista ja lähtökohdista, parantaa tutkimuksen luotettavuutta.

Hermeneuttiselle tutkimukselle tyypillisen objektiivisuuden puuttumisen johdosta tutkimustuloksia ei voida tulkita yhdellä oikealla tavalla, vaan tulosten luotettavuus perustuu tutkijan omaan päättelyyn ja kriittiseen lähestymistapaan (Arnold & Fischer 1994, 64). Tämän tutkimuksen tarkoituksena ei ole tuottaa laajoja teoreettisia yleistyksiä, vaan pikemminkin kehittää olemassa olevaa teoriaa ja mahdollistaa lukijoiden oman ymmärryksen ja kokemuksen yhdistäminen tutkimuksen tarjoamaan tietoon (ks. Moisander & Valtonen 2006, 29). Teoreettisten yleistysten sijaan tutkimustuloksien tulisi rikastuttaa lukijan ymmärrystä samankaltaisista ja hieman erilaisistakin ilmiöistä (Spiggle 1994, 501).

Hermeneuttisen tutkimusstrategian merkitystä tutkimuksen laadun takaamiseksi ei tulisi väheksyä (Lincoln & Guba 1989, 250). Tutkimuksen luotettavuuden parantamiseksi on aineistoa analysoitu useaan otteeseen ristiriitaisuuksien välttämiseksi. Kulttuurisessa tutkimuksessa oletetaan, että todellisuus rakentuu kulttuurisesti, ja täten tutkimuksen tarkoituksena ei ole löytää kiistattomia totuuksia yhdestäkään sosiaalisesta todellisuudesta (Moisander & Valtonen 2006, 25). Arnoldin ja Fischerin (1994, 64) mukaan tulkinnan tulisi kuitenkin olla hedelmällinen ja avata uusia näkökulmia tutkimuksen kohteena olevaan ilmiöön. Tässä tutkimuksessa käytäntöteoreettisen lähestymistavan yhdistäminen näkemyksiin ympäristöystävällisempien kulutuskäytäntöjen tarpeellisuudesta erityisesti kotona suoritettavien käytäntöjen yhteydessä tarjoaa uusia, innovatiivisia näkökulmia niin kulutuskäyttäytymisen tutkimuskentälle, kuin elintarviketeollisuuden päättäjille (ks. Spiggle 1994, 501).

4 KÄYTÄNNÖT RUOKAHÄVIKIN YHTEYDESSÄ

4.1 Käytäntöjen muodostuminen

Tämän tutkimuksen toteuttamisen myötä yksittäisiä käytäntöjä merkittävämpään rooliin nousivat käytäntöihin kytkeytyvät teemat ja elementit. Sen sijaan, että aineistoa on luokiteltu teoreettisen viitekehyksen mukaisesti aikaisempien teorioiden määrittelemiin kategorioihin, on tutkija muodostanut erilaisen tulkinnan siitä, millaisia ruoan ekologiseen kuluttamiseen kytkeytyvät käytännöt ovat ja kuinka ne muodostuvat. Tutkimuksen perusteella on osoittautunut, että ruokahävikkiin kytkeytyy kahdenlaisia käytäntöjä: ruokahävikin syntymistä aiheuttavia sekä ruokahävikin välttämistä tukevia. Tämän havainnon myötä voidaan todeta, että käytännöt ovat luonteeltansa positiivisesti tai negatiivisesti latautuneita.

Ruokahävikin syntymiseen ja hävikin välttämiseen johtavat käytännöt ovat riippuvaisia neljästä eri osa-alueesta, jotka muodostavat käytäntöjä ja niitä muodostavia elementtejä määrittelevät teemat:

1. käytäntöjen osapuolet
2. resurssit
3. kulttuuri
4. ideologiat

Näihin teemoihin on jaoteltu aineiston perusteella ilmenneitä elementtejä. Teoreettisessa viitekehyksessä on todettu, että esineiden, palveluiden ja resurssien välisen yhteyden välttämättömyys johtaa käytäntöjä rakentavien elementtien päällekkäisyyteen ja risteävyyteen (Reckwitz 2002). Myös tässä tutkimuksessa jokaisen bloggaajan tekemiset ja sanomiset voivat heijastaa erilaisia ruokakäytäntöjen rakentumisen ideaalityyppejä eri tilanteissa ja useiden käytäntöjen leikkauspisteissä. Teemojen ja elementtien voidaan nähdä risteävän useissa eri käytännöissä, joskin painottuen käytännöstä riippuen eri tavalla (Halkier & Jensen 2011, 113;115). Jotta voitaisiin sanoa, että tietty aktiviteetti muodostaa ruoan ekologiseen kuluttamiseen kytkeytyvän käytännön, tulee kaikki elementit ottaa huomioon ja punnita, kuinka nämä ovat

suhteessa ruokahävikkiin ja pyrkimyksiin kohti ympäristöystävällisempää toimintaa. Teemat ja niihin lukeutuvat elementit muodostavat ruokahävikkiin kytkeytyvien käytäntöjen fysiologian (taulukko 1).

Taulukko 1 Ruokahävikikäytäntöjen teemat ja elementit

RUOKAHÄVIKKIIN KYTKEYTYVIEN KÄYTÄNTÖJEN RAKENNE	
4.2 KÄYTÄNTÖJEN OSAPUOLET	4.3 RESURSSIT
4.2.1 Ihmissuhteet	4.3.1 Aika
4.2.2 Elintarviketeollisuus	4.3.2 Välineet
4.2.3 Yhteisö	4.3.3 Taloudelliset resurssit
	4.3.4 Tietämys
4.4 KULTTUURI	4.5 IDEOLOGIAT
4.4.1 Kulttuurisidonnaisuus	4.5.1 Eettisyys
4.4.2 Ruokailutottumukset	4.5.2 Terveellisyys
4.4.3 Ulkomaiset kulttuurit	4.5.3 Nostalgisointi

Kuten käytännöillä, on myös näitä muodostavilla elementeillä sekä positiivisia että negatiivisia vaikutuksia ruoan ekologiseen kuluttamiseen pyrkimisen yhteydessä. Teemojen yhteydessä on aineiston perusteella muodostettujen elementtien lisäksi tunnistettu ja kuvailtu sitä, kuinka teoreettisessa viitekehyksessä esitellyt elementit (kuvio 2) ymmärrykset, merkitykset, menettelytavat, materiaali, pätevyys ja sitoumukset painottuvat tutkimuksessa esiteltyjen elementtien yhteydessä.

4.2 Käytäntöjen osapuolet

4.2.1 Ihmissuhteet osana sosiaalisia verkostoja

Kollektiivisten rakenteiden avulla ihmiset voivat jakaa tietämystään, minkä myötä yksilöt omaksuvat sosiaalisesti jaetun tavan ymmärtää maailmaa (Reckwitz 2002, 245; Warde 2005, 133; Arsel & Bean 2013, 901). Samoihin tavoitteisiin ja ydinarvoihin sitoutuneet ihmiset tulkitsevat käytäntöjä tavalla, joka on yhdenmukainen suhteessa vallitseviin elämänrakenteisiin, kuten ikään, ammattiin ja perhesuhteisiin (Schouten & McAlexander 1995, 50). Ihmisten ja heidän muodostamiensa ryhmien välillä on eroja

suhteessa käytäntöjen ymmärtämiseen, niiden suorittamiseen ja niihin liitettyihin arvoihin.

Henkilökohtainen identiteetti, perhesuhteet ja sosiaalinen ympäristö ovat esimerkkejä kulutuksen taustalla olevista kannustimista sekä ajoittain myös rajoitteista. Voidaan sanoa, että käytäntöjen suorittamiseen ja suoritettavien projektien valintaan vaikuttaa yksilön rooli yhteiskunnassa. Kuluttajan sosiaalisen ympäristön muodostavat suhteet sekä yksilön asema perheessä ovat merkittävässä roolissa myös ruokahävikki-ilmiön yhteydessä. Ruokaa valmistava henkilö tulkitsee toimintaansa asemansa kautta ja on perheessä vastuussa siitä, millaista ruokaa kotitaloudessa valmistetaan ja tarjotaan muille perheenjäsenille.

...koen kyllä tämän aiheen sydäntäni lähellä olevaksi asiaksi ja sellaiseksi "ekotekojen alueeksi" johon minä perheemme pääasiallisena soppakanuunana voin hyvin konkreettisesti vaikuttaa. (Nelle)

Lasten syntymän myötä minusta on kehkeytynyt varsinainen natsi ruokapöydässä mitä tulee ruuan jättämiseen...Vika löytyy tosin monesti siitä, joka lappaa lautasen täyteen ruokaa kysymättä syöjältä kuinka nälkäinen hän on. (Marja)

Tutkimuksen analysoinnin kohteena olevasta aineistosta löytyy vaihtelua kotitalouksien sosiaalisten rakenteiden suhteen. Perhe ja erityisesti perheen koko ovat yksi suurimpia ruokahävikin syntymiseen ja tämän välttämiseen vaikuttava tekijöitä. Aineiston perusteella yhden ja kahden hengen talouksissa näyttäisi syntyvän helpommin hävikkiä, kuin esimerkiksi perheissä, joissa on paljon syöjiä. Yksi suurimmista ruokahävikin määrään vaikuttavista tekijöistä pienemmissä talouksissa on kaupoissa myytävien tuotteiden suuret pakkauskoost.

Yksi syy tuhmuuteeni on yhden hengen talous – jättipakkaukset jäävät välillä väkisinkin syömättä. (Italialainen ilta)

Meidän kahden hengen taloudessamme hävikkiin joutuu useimmiten leipää. Ostamme pieniä pakkauksia, mutta erityisesti viikonloppujen herkkuleivät tahtovat kuivahtaa vähän turhan nopeasti. (Jonna/suolaa ja hunajaa).

Suurperheen talous aiheuttaa myös osaltaan haasteita ruoanlaittoon liittyvien päätösten suhteen. Perheen ruoanlaittovastuussa olevan henkilön tulee huomioida kaikki perheenjäsenet ja heidän tarpeensa. Erityisesti pienet lapset voivat ruokabloggaajien mukaan usein aiheuttaa ruokahävikkiä, sillä heidän kuluttamansa ruokamäärät ovat

pieniä ja ruokailutottumukset hakevat heidän elämässään vielä muotoaan.

Kummityttö oli kylässä ja tajusin, että meidän kahden hengen perheelle tämä on huomattavasti helpompaa kuin lapsiperheille, joissa lautashävikkiä ei varmasti voi täysin välttää. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

...mietin, mikä meidän taloudessamme on kinkkisin ruokahävikkiä aiheuttava asia. Totesin sen olevan nuorimmaisemme, joka on huono syömään ja jolta aina jää lautaselle ruokaa, vaikka kuinka pienen annoksen tekisi. (Jonna/Jauhot suussa)

Perheen lisäksi muut ihmisten sosiaalisiin verkostoihin kuuluvat ryhmät vaikuttavat suorasti tai epäsuorasti ruokahävikkiin. Sosiaaliset suhteet ohjaavat ihmistoiminnan luonnetta rutiininomaisten tehtävien yhteydessä, ja ylimääräisen ruoan tarjoamisesta lähipiirille voi muodostua kestävä kannustin estää ruokahävikin syntymistä.

Jos teen ruokaa paljon, tarjoan ystäville tai naapureille kuten nyt vappuna. (Terhi)

...työkavereita on helppo lihottaa; osansa ovat saaneet ystävät, tutut, naapurit, kampaaja ja lähitukkukauppiaskin. (Helmeen)

Ihmisen sosiaalisilla suhteilla on suuri vaikutus suoritettavien käytäntöjen valintaan. Käytäntöteoreettisen näkemyksen mukaan toimintaa eivät ohjaa itsekäät halut tai yhteiskunnallisten normien noudattaminen, vaan pikemminkin symbolisten rakenteiden varaan muodostuneet teot (Reckwitz 2002, 244–245). Erityisesti ruoan ekologisen kuluttamisen yhteydessä yksilön rooli perheessä sekä laajemmissa sosiaalisissa verkostoissa määrittelee, millaisiin toimintatapoihin yksilö ryhtyy, ja millaisia symbolisia merkityksiä hän toimintoihinsa liittää.

4.2.2 Elintarviketeollisuuden toimijat

Kotona suoritettavia käytäntöjä varten ihmiset tarvitsevat välineitä ja raaka-aineita. Materiaalin elementillä on olennainen rooli ruokaan liittyvien käytäntöjen yhteydessä, sillä ruoan valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ja elintarvikkeet muodostavat käytännön suorittamiseen vaadittavan objektin. Osa raaka-aineista voidaan saada omavaraisesti, mutta suurin osa joudutaan ostamaan elintarviketeollisuuden tavarantoimittajilta ja jakelijoilta (Røpke 2009, 2945). Elintarviketeollisuuden rooli ruoan kulutuksen yhteydessä on sekä toiminnan mahdollistava että toimintaa rajoittava. Lainsäädännöllä ja päivittäistavara-kauppojen toimintamalleilla on suuri merkitys

yksilöiden kulutuskäytäntöjen, ja samalla ruokahävikin, muodostumisen yhteydessä.

Kun tuote hankitaan tavarantoimittajalta, on tuotteen elinkaari ennalta määrätty päiväysmerkinnällä. Eviran mukaan ”Parasta ennen” -merkinnällä tarkoitetaan vähimmäissäilyvyysaikaa, johon saakka elintarvike ainakin säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet. Yleensä elintarvike on kuitenkin käyttökelpoinen vielä päiväyksen jälkeenkin. ”Viimeinen käyttöpäivä” -merkintä sen sijaan on nimensä mukaisesti päivä, jolloin valmistaja on tarkoittanut tuotteen viimeistään käytettäväksi (Evira 11.12.2012). Kyseiset päivämäärämerkinnät asettavat kuluttajille aikapaineita sekä haasteita tulkita tuotteen käyttökelpoisuutta. Kuluttajalta vaaditaan arviointikykyä sekä tietämystä siitä, milloin tuote on todella pilaantunut, ja milloin sitä voidaan vielä käyttää.

Valitettavan monelta on vaan nykyisin hukassa se näppituntuma ruuan säilyvyyteen; myös siihen miltä sen kunnollisen raaka-aineen tulee näyttää, tuoksua ja maistua. Sitten se purkki kermaa, rahkaa tai vielä pahempaa, pala juustoa saatetaan heittää avaamattomana roskikseen vain koska se purkin päällä oleva päivä meni jo. (Nelle)

Sillä tosiasia on, että parasta ennen päiväys ei missään tapauksessa tarkoita viimeistä käyttöpäivää! Ei muuta kuin haistelemaan ja maistelemaan! Jos esim. maitorahka näyttää, tuoksuu ja maistuu maitorahkalta, sen voi varsin hyvin syödä! (Ahmija)

Pakkauksissa määriteltyjen säilyvyysaikojen sijaan elintarvike voi pilaantua myös ennenaikaisesti. Elintarvikkeiden ja erityisesti maitotuotteiden pitkät toimitusketjut voivat usein johtaa inhimillisten tai logististen virheiden myötä kylmäketjun katkeamiseen, mikä taas osaltaan johtaa elintarvikkeen pilaantumiseen. Mikäli syy voidaan johtaa kaupan toimintaan, on kuluttaja usein haluton pelastamaan tuotetta voidessaan vaihtoehtoisesti tehdä reklamaation ja saada uuden tuotteen tilalle. Halu pelastaa tuote on kuitenkin suurempi, jos pilaantumisen syynä on oma huolimattomuus.

Kylmäketju katkesi, kun kauppaostoksemme unohtuivat aivan liian pitkäksi aikaa nököttämään ostokassiin eteisen lattialle. Epäilin kassissa olevan maidon olevan jo jokseenkin juomakelvotonta sellaisenaan, mutta uskoin sen yhä käyvän kuumennettuna ruoanlaittoon. (Riikka)

Kuluttajat voivat muodostaa uusia toimintastrategioita improvisoinnin ja luovuuden avulla (Askegaard & Linnet 2011, 388–389). Maitotuotteiden huonon säilyvyyden myötä kuluttajat ovat muuttaneet kulutuskäytäntöjään ja miettineet, mitkä maitotuotteet soveltuvat parhaiten omiin kulutustottumuksiin.

Nopeasti pilaantuvien maitotuotteiden loppumisen varalta jääkaapista löytyykin sekalainen valikoima pitkään säilyviä soijatuotteita...esim. kauramaito säilyy huoneenlämmössä tolkkuttoman pitkään ja siitä tulee ehdottomasti paras lettutaikina! Ei meilläkään yleensä sen kummempaa syytä ole ollut niiden käyttöön kuin pitkät päiväykset:.) (Ahmija)

Lainsäädännön lisäksi kauppojen toimintaan vaikuttavat ihmisten kulutustottumukset. Kuluttajille pyritään tarjoamaan sitä, mitä enemmistö on totumuksillaan päivittäistavarakaupoille viestinyt haluavansa. Vaikka suuret pakkauskoot ovat yleistyneet myös Suomessa, myydään monia vihanneksia ja hedelmiä irtonaisina ja punnittavina. Bloggaajien mielestä irtomyynnin suhteen olisi kuitenkin vielä parannettavaa, ja esimerkiksi laajentamalla irtomyynnin mahdollisuutta useampiin tuoteryhmiin voitaisiin hävikin syntymistä välttää paremmin.

Oma lukunsa ovat inkiväärit, sitruunat, sellerit ja muut vastaavat, joista tarvitaan vain osa, vaikka kaupasta joutuu kantamaan kotiinsa kokonaisen. (Veera)

Toivottavasti elintarvikeyritykset ottavat toiveesi huomioon, ja alkavat markkinoida pienempiä annoksia. Ja olisi hyvä, jos olisi mahdollista ostaa tuotteita irtopainon mukaan, sen verran kuin niitä tarvitsee. Tuo ehkä onkin yksi syy, minkä vuoksi minulla on vähemmän hävikkiä, kuin jos asuisin Suomessa. (Yaelian)

Valmisruokien kulutuksessa on suurta kasvua ja Tilastokeskuksen (16.3.2009) mukaan erityisesti aterian muodostavien valmisruokien hankinnat ovat lisääntyneet radikaalisti viimeksi kuluneiden parinkymmenen vuoden aikana. Elintarvikkeiden hankinta on edennyt käyttövalmiimpien tuotteiden suuntaan: aamupuuron keitosta on siirrytty pikapuuroihin ja myslisiin tai jogurtteihin (Tilastokeskus 16.3.2009). Tämä trendi on kuitenkin saanut haastajan viime vuosina levinneistä ekologisista, luomu- ja lähiruokaan painottuvista, kulutuskäytännöistä. Havaittavissa oleva trendien ristiriitaisuus aiheuttaa kuitenkin haasteita sekä elintarviketeollisuudelle että yksittäisille kuluttajillekin.

Eikä pakkaussuunnittelijoiden työtä helpota sekään, että luonnollisuus on nyt in. Älypakkaukset ja säilöntäaineet joilla ruokaa voitaisiin saada säilymään pidempään koetaan kuluttajien keskuudessa epäilyttäväksi. Varmasti näihinkin jotain kompromisseja ja hyviä vaihtoehtoja löydetään, mutta se vaatii tutkimusta, tietoa ja ehkä vähän asenteiden tarkistamistakin. (Nelle)

...lähellä asioidessaan voi miettiä ottaako sen pakkauksen, jossa keksit ovat ensin kennossa, sitten sellofaanissa, sitten pahvipaketissa ja vielä toiseen kertaan sellofaanissa. (Campasimpukka)

Kaupoille syntyy paljon hävikkiä, jota yritetään vähentää myymällä tuotteita alennettuun hintaan päiväyksen lähestyessä. Tämä alennus on useimmiten 30 prosenttia tuotteen alkuperäisestä hinnasta. Kajaanin Prisma-johtajan Pasi Piiraisen mukaan kauppa häviää hieman myydessään tuotteita kolmanneksen alennuksella, mutta näkee ale-tuotteiden myynnin olevan kaikkien etu. Piiraisen mukaan Kajaanin Prisman poisheittohävikki on selvästi pienentynyt ale-käytännön vakiinnuttua (Yle 4.2.2103).

Meillä on Peten kanssa tapana ostaa -30% -tuotteita ruokakaupoista lähes aina, kun niitä on tarjolla (tosin ei me sentään eineksiä osteta, vaikka olisi minkälaisessa halvennuksessa). (Koemaistapa)

Hävikistä herkuksi –teeman innoittamana päätin supernaisena pelastaa oman keittiön lisäksi myös lähialueen ruokakaupat uhkaavalta hävikiltä...Vaikka yleensä kaivelenkin ruokakaupan hyllyltä ne takarivin uudemmat tuotteet omaan ostoskärryyn, tällä kertaa poimin mukaani vain ”huomioi päiväys!” tarralla merkattuja tuotteita. (Ahmija)

Lisätäkseen päiväystuotteiden menekkiä kaupat voisivat vedota kyseisen tuotteen ostamisen positiivisiin ympäristövaikutuksiin tuotteen asemoinnin yhteydessä, ja täten pyrkiä vaikuttamaan kuluttajien muodostamiin merkityksiin itsestään ekologisena kuluttajana. Tämän lisäksi kaupat voivat ryhtyä jatkojalostamaan tuotteitaan estääkseen hävikin synnyn. Tämä on jo mahdollista pienemmissä erikoisliikkeissä sekä suurempien kauppojen irtomyyntipisteissä, joissa tuotteita voidaan varioida menekin edistämiseksi.

Kuluttajille on avattu kauppa tukun yhteyteen, joten kiertävyys on huimaavaa ja tavara ei jää nurkkiin tai päädy roskiin...Kun tavara ei tunnu liikkuvan, eli myyvän, niin se jalostetaan (esim. lohi kuutioidaan), pakastetaan ja myydään eteenpäin tukun kautta. (Teemu)

Myytävien tuotteiden lisäksi päivittäistavarakaupat voivat tarjota kuluttajille mahdollisuuden tehdä ekologisempia valintoja jo kaupassa asioimisen yhteydessä.

Meidän lähikaupassa on siirrytty bioskan hedelmä- ja vihannespusseihin, joten olen melkein alkanut hamstrata niitä, kun toimivat niin kätevästi kotona biopusseina. (Riikka)

Elintarviketeollisuudella on lainsäädäntönsä ja tuotevalikoimansa myötä suuri vaikutus ihmisten kulutustottumuksiin. Kuluttajan ja kaupan suhde on kuitenkin vastavuoroinen kuluttajien vaikuttaessa kulutus päätöksillään kaupan toimintamalleihin. Elintarviketeollisuuden toimijoiden yhteydessä painottuu erityisesti materiaalin elementti, sillä kuluttajien ei olisi mahdollista valmistaa tai syödä ruokaa ilman raaka-aineita ja elintarvikkeita toimittavia yrityksiä.

4.2.3 Ruokabloggaajien muodostama yhteisö

Yhteisö on osa kuluttajan sosiaalisten suhteiden verkostoa, mutta aineiston analysoinnin perusteella yhteisö on otettu omaksi kategoriakseen elementtien jaottelun yhteydessä. Tämä on perusteltu sillä, että tämän tutkimuksen kohteena olevan yhteisön jäseniä yhdistää muista aineistossa esiintyvistä ihmissuhteista poiketen verkossa tapahtuva kommunikointi. Blogien yhteydessä käytävä keskustelu sekä yhteisön jäsenten jakama yhteinen ideologia liittyen ruoanlaittoon ja ruoan ekologiseen kulutukseen luo siteen yhteisön jäsenien välille. Ruokablogiyhteisö rakentuu Kozinetsin (1999, 253) määritelmän mukaisesti kulttuurisen mielenkiinnon kohteen sekä jaettujen merkitysten ympärille.

Yhteisöllä on suuri rooli käytäntöjen leviämisessä ja integroitumisessa, sillä niiden myötä ihmiset omaksuvat uutta tietämystä ja muuttavat toimintatapojaan vastaamaan yhteisön luomia kollektiivisia merkityksiä. Ruoan ekologiseen kuluttamiseen kytkeytyvät käytännöt ja niistä kommunikoiminen tuottavat yhteisön jäsenille arvoa (Schau ym. 2009). Silvan ym. (2009, 75) mukaan blogiyhteisöissä osallistujan saama palaute lukijoilta tai muilta yhteisön jäseniltä yhdistyy tämän identiteettiin ja täten on oletettua, että yksilön paluu yhteisöön korreloi tämän saaman positiivisen palautteen kanssa.

Ruokablogien muodostama yhteisö voidaan nähdä kulutuksen alakulttuurisena ryhmänä, joka valikoituu jaettujen kulutustapasitoumuksien myötä. Schoutenin ja McAlexanderin määritelmästä (1995, 43) poiketen blogien muodostamalla kulutuksen alakulttuurilla ei ole sosiaalisesti hierarkkista rakennetta, mutta jaetut uskomukset ja arvot sekä symbolisen ilmaisun muodot ovat yhteneväiset. Ruokablogiyhteisössä korostetaan yksilöllisyyttä ja luovuutta. Vaikka blogiyhteisön jäsenillä on yhteinen tavoite – vähentää ruokahävikkiä – on jokaiselle jätetty tilaa luoda omia toimintatapoja ja tehdä henkilökohtaisia valintoja.

Kukin blogeista tarttuu asiaan omasta näkökulmastaan. Bloggaajien monipuoliset kiinnostuksen kohteet ja makumaailmat takaavat, että ideat ja vinkit eivät lopu kesken, jokaiselle löytyy varmasti inspiroivia kirjoituksia! (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Kaikki Hävikistä herkuksi -tempaukseen osallistuneet blogit jakavat saman halun

vähentää hävikkiä, toimia esimerkillisesti ja viestiä ekologisen kuluttamisen arvoja. Jaetun ideologian lisäksi yhteisön jäseniä konkreettisesti yhdistävät hävikkireseptien yhteyteen liitettävä logo (liite 2) sekä Facebookin mahdollistama verkkoalusta kaikkien reseptien yhteen kokoamiseksi.

Ruokapalkalla (jota en ole vielä maksanut) sain houkuteltua tutun graafikon suunnittelemaan kamppikselle logon, josta tuli tosi hieno. Nyt logo koristaa kaikkien mukana olevien blogien Hävikistä herkuksi-teemaan liittyviä vinkkipostauksia. (Kulinaarimuruja)

Logon avulla bloggaajat voivat luokitella julkaisemansa hävikkireseptit teeman mukaisesti. Logon myötä resepti saa oman merkityksensä ja tunnustuksen, minkä voidaan Schaun ym. (2009, 40) mukaan nähdä lisäävän yhteisön jäsenten sitoumuksien syvyyttä sekä käytäntöjen integroitumista. Sosiaalisen verkostoitumisen käytännöt keskittyvät luomaan, syventämään ja ylläpitämään siteitä yhteisön jäsenten välillä (Schau ym. 2009). Blogiyhteisön Hävikistä herkuksi -tempauksen yhteydessä nämä käytännöt ovat tempaukseen mukaan kutsuminen ja liittyminen sekä jäsenen oman sitoutuneisuuden ilmaiseminen.

Alusta asti on lakeuksilla tukka hulmunnut, kun olen seurannut sitä valtavaa vauhtia ja intoa, millä blogiporukka lumipallo-efektin lailla tarttui Suolaa & hunajaa Jonnan ehdotukseen pienestä Hävikistä herkuksi-tempauksesta... (Nanna)

...miehen kanssa oltiin juuri puhuttu siitä minkä verran heitämme ruokaa roskiin. Ja sitä "korkkaamatonta"! Luvatonta ja sovimme että tähän kiinnitetään huomiota joten tämä kampanja tuli enemmän kuin tilauksesta. (Terhi)

Tiedonjako yhteisön jäsenten välillä luo lisää arvoa sekä yhteisön jäsenille että yhteisön ulkopuolisille blogeja lukeville kuluttajille. Verkkoyhteisöstä etsitään omalle kulutuskäyttäytymiselle vertaistukea ja samaistumisen kohteita. Rehellisyys ja toiminnan läpinäkyvyys ovat läsnä bloggaajien teksteissä.

Tunnustan. Meilläkin roskiin lentää hirveä määrä syömäkelpoista ruokaa...Suunnittelemattomuus on suurin paheeni, toinen on puhdas välinpitämättömyys. (Pumpkin jam)

Täällä on tappiosaldo puolestaan tällä hetkellä 4 dl huonoksi mennyttä kermaa (hävettää) ja 2 homehtunutta sitruunaa ekan viikon jälkeen. (Ankerias Vipunen)

Analysoinnin kohteena olevissa ruokablogeissa käyty ympäristöllinen dialogi luo ja

ylläpitää yhteisöllisyyttä ja mahdollistaa sen, että jäsenet voivat muodostaa keskenään voimakastunteisia siteitä. Näitä siteitä tarvitaan, jotta jaettu kulttuurisia merkityksiä ja resursseja voi muodostua (Rokka & Moisander 2009, 204). Käytäntöjen ylläpitämä voiman ja sosiaalisten suhteiden yhteys takaavat, että näitä käytäntöjä ylläpidetään, vakiinnutetaan ja tuotetaan yhä uudelleen (Hargreaves 2011, 93). Mielenkiintoista on, että yhteisöllisyydellä ei tämän tutkimuskontekstin yhteydessä näytä olevan vaikutuksia hävikin syntymiseen. Yhteisöllisyys edistää sitoutumista ruokahävikin vähentämistä ja tämän myötä välttämistä kohtaan, ja muilta yhteisön jäseniltä saadaan tukea omalle toiminnalle.

Taulukko 2 Yhteenveto käytäntöjen osapuolista

KÄYTÄNTÖJEN OSAPUOLET	HÄVIKIN SYNTYMINEN	HÄVIKIN VÄLTÄMINEN
Ihmissuhteet	- yhden tai kahden hengen talous - pienet lapset, perheenjäsenten erikoisruokavaliot	- ruokaa pääasiallisesti valmistavan jäsenen toimet - ruoan tarjoaminen myös perheen ulkopuolisille ihmisille
Elintarviketeollisuus	- suuret pakkauskoot - lainsäädäntö - kuluttajien ristiriitaisiin tarpeisiin reagoiminen	- päiväystuotteiden alennukset - tuotteiden jatkojalostus hävikin estämiseksi - irtomyynti
Yhteisö		- sitoutuminen - vertaistuki - käytäntöjen jatkuminen ja kehittyminen
MERKITYKSET, MATERIAALI, SITOUKSET		

Käytäntöjen osapuolten teema painottaa käytäntöjen sosiaalista piirrettä. Käytäntöihin kytkeytyvillä osapuolilla on aineiston perusteella sekä negatiivisia että positiivisia vaikutuksia ruokahävikin välttämiseen (taulukko 2). Teoreettisen viitekehyksen elementeistä erityisesti sitoumukset, merkitykset ja menettelytavat korostuvat kyseisen teeman ja sen sisältämien elementtien yhteydessä. Ihmisen sosiaalinen ympäristö ja yhteisöltä saatu kannustus vaikuttavat siihen, mihin projekteihin yksilö sitoutuu, millaisia toimia hän suorittaa ja millaisia symbolisia merkityksiä hän toimintaansa liittyy. Kulutustavat ovat kytköksissä sosiaalisiin muutoksiin, minkä vuoksi sosiaalisten

ryhmittymien ja niiden jäsenten välisen dynamiikan tutkiminen avaa huomionarvoisia näkökulmia myös ruoan ekologisen kuluttamisen yhteydessä.

4.3 Resurssit mahdollistavat toiminnan

Toimintoja suorittaville ihmisille muodostuu käsitys käytäntöihin kytkeytyvistä resursseista. Nämä resurssit ovat sekä toimintaa mahdollistavia että rajoittavia, ja ne muokkautuvat ja muodostuvat uudelleen käytäntöjen jatkuvan suorittamisen myötä (Røpke 2009, 2493). Kulutuksen kaavaa – menoja, omistusta ja kulttuurisia toimintoja – voidaan osittain selittää ja tulkita käytäntöjen suorittamisen volyymilla ja sitoutumisella näiden käytäntöjen suorittamiseen (Warde 2005, 144). Sitoutuminen vaatii kuitenkin resursseja, jotka ovat rajallisia.

Tässä tutkimuksessa on aineiston analysoinnin perusteella noussut esiin resurssien kaksijakoisuus: ruokahävikin välttämiseen tähtäävät toiminnot vaativat sekä aineettomia että aineellisia resursseja. Käytäntöjen jatkuva suorittaminen vaatii materiaalien esineiden ja asioiden lisäksi kyvykkyyttä ja sitoutuneisuutta. Hävikistä herkuksi -tempaukseen osallistuneiden bloggaajien julkaisemien hävikkireseptien määrissä on paljon eroja bloggaajien välillä, mikä kuvastaa ihmisten käytettävissä olevien resurssien eroavaisuuksia yksilöiden välillä.

Resurssien ja niiden rajallisuuden lisäksi käytäntöjen suorittamiseen heijastuu sosiaalisten suhteiden vaikutus yksilön elämässä. Resurssien merkitys ja tarve vaihtelevat riippuen suoritettavista käytännöistä, joiden valintaan vuorostaan vaikuttavat toimijoita houkuttelevat ja sitouttavat projektit (Røpke 2009, 2493). Projektit voidaan nähdä osana Warden (2005) määrittelemää sitoutumisen elementtiä, jonka näkökulmasta tarkasteltuna suoritettavien käytäntöjen valinta on hyvin vahvasti kytköksissä ajan käsitteeseen.

4.3.1 Aika ja sen rajallisuus

Eri käytännöt kuluttavat eri määrän aikaa, mikä tekee ajasta hyvin olennaisen tekijän käytäntöjen ja näiden suorittamiseen liittyvän sitoutumisen yhteydessä. Ajallisesta näkökulmasta on tärkeää huomioida sekä ajan rajallisuus että asioiden vaatima

suoritusjärjestys. Ajan rajallisuuden seurauksena käytäntöjen ajoittaminen on niiden suorittamisen kannalta yksi toimijalta kyvykkyyttä vaativa sekä suorittamisen onnistuneeseen lopputulokseen ja sitoutumiseen vaikuttava piirre (Røpke 2009, 2943).

Käytännöt kilpailevat keskenään huomiosta ja ajasta. Uusien käytäntöjen ilmaantuessa niitä voidaan suorittaa vain työntämällä olemassa olevia käytäntöjä syrjään. Blogien pitäjät, kuten kuluttajat ylipäättään, ovat sitoutuneita usein moniin eri käytäntöihin: ruokablogien keskuudessa järjestetään teema-aiheisia kilpailuja ja yritykset voivat järjestää tiettyyn raaka-aineeseen liittyvän reseptikilpailun. Bloggaamisen lisäksi kaikki muut kuluttajien harrastukset sitovat yksilön tiettyihin käytäntöihin.

Se että samaan aikaan kokkailen Italia-hengessä, aiheuttaa hieman lisää päänvaivaa. En ole kovin hyvin onnistunut yhdistämään näitä kahta aihepiiriä, mutta yritystä on kuitenkin ollut. (Campasimpukka)

Sitoutuminen ja sen ilmaiseminen auttavat yksilöä suoriutumaan asettamistaan tavoitteista. Sitoutumisen yhteydessä yksilö määrittelee sekä ne projektit, joihin haluaa osallistua että näihin projekteihin ja yksittäisiin käytäntöihin liittämänsä tavoitteet ja merkitykset (Warde 2005, 134).

Tämän toukokuun aikana lupaan listata ja viikoittain julkaista kaikki poisheittämani ruoka-aineet ja –määrät. (Nanna)

Pohdin tätä asiaa nyt kuukauden ajan, suunnittelen ostokseni huolellisemmin, tutkin jääkaapin tarkemmin ennen seuraavaa kauppareissua enkä sorru niin herkästi heräteostoksiin. Kokkaan jämistä ja tuunaan jo tehtyä ruokaa. Näistä lupauksista lähdän liikkeelle. (Anna)

Samoihin projekteihin sitoutuneet kuluttajat voivat erota ekologiseen kulutukseen sitoutumisen lisäksi myös projektia edeltävien valintojen ja sitoumuksien osalta. Blogimerkintöjen analysoinnin myötä ilmeni, että osa bloggaajista on toteuttanut hävikin vastaista ruokafilosofiaa keittiössään jo ennen tempauksen alkamista.

Blogiin on jo nyt, vain reilun kahden vuoden bloggauksen aikana, tullut julkaistua melkein sata kappaletta uusiokäyttöä käsittelevää reseptiä, siis reseptejä joissa käytetään ruoantähteet uusiksi ja tämä on jopa 15 % kaikista kirjoituksista. (Herkkusuun lautasella)

Myös näiden jo entuudestaan ympäristötietoisempien kuluttajien osalta on omaa kulutusta kyetty kollektiivisten pyrkimysten ja ruokahävikkitempauksen avulla muuttamaan vielä aikaisempaa ekologisempaan suuntaan.

Meillä hävikkiherkkuja on tehty aina, joten kampanja ei varsinaisesti

tuonut suurta muutosta arkeen. Hyvää tässä oli se, että tuli vielä aiempaakin paremmin tiirailtua kaapin perukoita ja huomioitua pian vanhentuvat tuotteet. (Kotiharmi)

Aika vaikuttaa merkittävästi käytäntöön sitoutumiseen, joka vuorostaan takaa toiminnan jatkuvuuden. Sitoutumisen myötä yksilö kiinnittää enemmän huomiota toimintaansa ja sen positiivisiin seurauksiin ja jatkaa toimintaansa pidemmällä aikavälillä.

Mutta eilen käytiin kuitenkin puolen litran kerman vaikka se oli jo viikon yli viimeisen käyttöpäivän. Jotain olen oppinut kuitenkin. (Ankerias Vipunen)

Ruokabloggaajien Hävikistä herkuksi -kampanja muuttaa hiljalleen omaakin ajattelua. Sen sijaan että heivaisin pullat roskikseen kuten aina ennenkin, lähdin miettimään pullankannikoille uutta elämää. (Jenni)

Sitoutumisen käsite kytkeytyy vahvasti ajan elementtiin. Aika ja sen rajallisuus vaikuttavat yksilön mahdollisuuksiin ja kykyyn sitoutua tietyn käytännön suorittamiseen, ja ajan rajallisuuden puitteissa tämä sitoutuneisuus ohjaa kuluttajan päätöksentekoa tämän tehdessä valintoja suoritettavien käytäntöjen välillä. Aika voi rajallisuutensa vuoksi johtaa sekä positiivisiin että negatiivisiin käytäntöihin, kuten tässä tapauksessa hävikin välttämiseen tai hävikin syntymiseen. Aika ei kuitenkaan ole ainoa toiminnan mahdollistama elementti, vaan käytännöt vaativat muodostuakseen myös konkreettisia materiaaleja ja välineitä.

4.3.2 Välineiden välttämättömyys

Käytännöt luovat monimutkaisen verkoston ihmisten, asioiden ja aktiviteettien välille (Røpke 2009, 2495). Käytäntöjen suorittaminen vaatii usein tietyn esineen, asian, minkä johdosta Reckwitzin (2002, 255) mukaan subjektin ja objektin välinen suhde nousee merkittävään rooliin tarkasteltaessa esineen merkitystä käytäntöjen suorittamisen kannalta. Käytäntöteoreettinen näkökulma ohjaa huomion omistamisen sijaan tekemiseen ja esittelemisen sijaan käyttämiseen. Yksittäisen esineen itseisarvon sijaan tavaroiden ostamiseen kannustaa se, mitä niillä voidaan saada aikaan. Uusia asioita hankitaan, jotta uusia aktiviteetteja voidaan suorittaa, vaikkakaan kuvitellut käytännöt eivät aina toteudu.

Uusien tuotteiden ja välineiden kysyntä syntyy usein epäsuorasti uusien välineiden ja tekniikoiden vaatiessa täydentäviä tuotteita tehokkaan hyödyntämisen tueksi.

Ruoanlaitosta kiinnostuneilla kuluttajilla on usein laaja valikoima ruoanlaitossa tarvittavia välineitä. Monet välineet ovat välttämättömiä toisten tuodessa vain yksinkertaisesti helpotusta ruoanlaittoon. Hävikkiruoan tekemistä helpottavista välineistä merkittävimpiä, ja yleisimmin kotitalouksista löytyviä, ovat uuni ja hella. Paistamalla, paahtamalla tai kuumentamalla voidaan tuotteen syömäkelpoisuus taata, eikä jo mahdollisesti alkanut pilaantuminen pääse vielä vaikuttamaan ruoan syömäkelpoisuuteen tai makuun.

Uusiokäyttäessä ruoantähteitä on pidettävä yksi tärkeä asia mielessä, tämä tähteeksi jäänyt ruoka on aina lämmitettävä tarpeeksi kuumaiksi jotta sitä voi turvallisesti syödä. (Herkkusuun lautasella)

Kun kirsikkatomaatit ovat nähneet parhaat päivänsä ja pehmenneet, saa niihin helposti uutta sykettä pehmentämällä niitä lisää. Uunissa puolikuivatetut tomaatit ovat hyviä siltään, mutta mainioita (pasta)salaatissakin. (Hannele)

Ihmiset eivät useinkaan päivittäisten aktiviteettiensa yhteydessä koe tietoisesti kuluttavansa resursseja, vaan epäsuorasti erilaisten käytäntöjen suorittamisen myötä hyödyntävät erilaisia artefakteja (Røpke 2009, 2490). Välineiden rooli korostuu kuitenkin erityisesti tilanteessa, jolloin hävikiltä ei voida välttyä ja ruokaa joutuu jätteeksi.

Risujen, lehtien ym. puutarhasta kertyvien aineiden lisäksi kompostori nielee sisäänsä myös keittiöjätteitä, kuten juuresten ja hedelmien kuoret...Oikeaa pitkän kaavan Hävikistä herkuksi toimintaa siis, sanoisin. (Ankerias Vipunen)

Me olemme vuosia asuneet pienissä taloyhtiöissä, joissa ei edes ole biojätteen kierrätystä. Se ahdisti minua ja siksi meillä on oma kompostori, jota pidän lähinnä lemmikkinä. (Nelle)

Käytännöt vaihtelevat riippuen sekä kontekstista että käytäntöä suorittavan toimijan sitoutuneisuudesta käytäntöä kohtaan. Toimijalla voidaan sanoa olevan ura käytännön yhteydessä: hän kehittää kykyjään kokemuksen ja oppimisen myötä, liittyy uusia merkityksiä toimintaa kohtaan, ja päätyy mahdollisesti hankkimaan kehittyneempiä välineitä käytännön suorittamista varten. Välineiden ja materiaalien kehityksen myötä tarve perinteisille taidoille ja kyvyille on vähentynyt, mikä on mahdollistanut uusien toimijoiden suorittaa käytäntöjä, jotka ovat ennen olleet heille liian vaativia (Røpke 2009, 2494).

Tehoblenderi, mehustin ja kuivuri ovatkin hävikkitietoisen raakakokin parhaat ystävät, sillä niiden uumeniin saa työnnettyä sellaisiakin kasvinosia ja hiukan nuupahtaneita vihanneksia, joita ei muuten tulisi käytettyä. (Outi Rinne)

Kaikkein näppärin ja monikäyttöisin ruoanlaittovehje sekalaisten maito- ja soijatuotteiden hävikin ehkäisemiseen on ehdottomasti blenderi. (Ahmija)

Tässä tutkimuksessa sekä ruokatarvikkeet että ruoanlaitossa tarvittavat ja käytettävät välineet muodostavat käytäntöjen suorittamisen kannalta välttämättömän resurssin. Ruoanlaitto, saati syöminen, ei olisi mahdollista ilman raaka-aineita ja ruoanvalmistuksen edellyttämiä välineitä, minkä vuoksi kyseinen elementti nousee käytäntöjen muodostumisen kannalta merkittävään rooliin. Välineiden välttämättömyys ruoan ekologisen kuluttamisen yhteydessä tukee käytäntöteoreettista näkemystä objektin merkityksestä. Väline-elementin tarkastelun yhteydessä painottuvat erityisesti materiaalin tarve sekä käytäntöä suorittavan yksilön pätevyys käyttää vaadittavia välineitä.

4.3.3 Taloudelliset resurssit

Toimijoiden varallisuus rajoittaa käytäntöihin liittyvän materiaalin määrää. Tulojen ja kulutuksen välinen suhde on dialektinen: käytäntöjen vaatiessa täydentäviä välineitä kasvaa korkeamman toimeentulon tarve, minkä seurauksena käytäntöjen kehittyminen ja useampiin käytäntöihin osallistuminen jatkavat tätä spiraalinomaista kehitystä (Røpke 2009, 2496). Ruoan hinta nousee jatkuvasti, mikä asettaa taloudellisia haasteita kuluttajille ja kannustaa ruoan kokonaisvaltaiseen hyötykäyttöön. Aineiston analysoinnin perustella rahan säästyminen voidaan nähdä joko ruokahävikin välttämisestä koituvana positiivisena seurauksena, tai itse ekologista kuluttamista suurempana kannustimena välttää hävikkiä.

Meillä mies saa aivan hepulin jos jääkaapista löytyy joku avaamaton tuote jonka viimeinen käyttöpäivä on mennyt. (Se ei kylläkään hermostu ekologisuuden kannalta, vaan se on niin nuuka). (Nanna)

Ja onhan se ihan tajuttoman tyhmää. Raahata kassikaupalla ruokaa kaupasta, ja sitten kuskata osa siitä suoraan pihalla nököttävään biojäteastiaan. Tyhmää niin ympäristön kuin oman lompakonkin kannalta. (Riikka)

Omassa kokkailussa aihe on varsin ajankohtainen myös siksi, että opintovapaan ja lomamatkan köyhdyttämänä yritän muutenkin keskittyä pienentämään talouden ruokalaskua – mikäpä olisikaan parempi lähtökohta kuin kiinnittää huomioita siihen, että kaikki hankitut raaka-aineet käytetään hyväksi viimeistä murusta myöten? (Ahmija)

Päivittäistavarakaupat ovat elintarvikkeiden hintojen nousun myötä alkaneet houkutella asiakkaita tarjouskampanjoilla. Alennusten myötä kuluttajien huomio voi kiinnittyä todellisten tarpeiden sijaan tuotteiden edullisempiin hintoihin, minkä seurauksena tulee ostettua tarpeettomia tuotteita tai omaan kulutukseen nähden liian suuria eriä.

Omassa keittiössäni roskikseen saattavat joutua etupäässä liian nuhjaantuneet vihannekset ja hedelmät...ja joskus ne ovat myös sen verran edullisia että niitä tulee hamstrattua liikaa, jolloin on se vaara, että osa ei enää jonkun ajan kuluttua kelpaa helposti syötäväksi. (Yaelian)

Rahaa voidaan säästää kiinnittämällä enemmän huomiota raaka-aineiden hyödyntämiseen ja kaupassa käynnin tarpeellisuuteen.

Näppituntumalla voin kuitenkin sanoa, että rahaa ruokaan on mennyt huhtikuuta vähemmän. Olemme käyneet kaupassa muutaman kerran vähemmän ja ostosmäärät ovat olleet pienempiä. Karkea arvioni on, että olemme saavuttaneet noin 15–20 % säästön kuukauden ruokamenoissa. (Campasimpukka)

Rahan säästäminen ja hävikin välttäminen korreloivat voimakkaasti keskenään. Molemmista näkökulmista katsottuna paras keino on suorittaa toimia, joiden avulla molemmat, sekä ympäristöystävälliset että taloudelliset, tavoitteet voidaan saavuttaa.

Aikomuksissa on vähentää työpaikkaruokailua korkean hinnan takia muutenkin, joten omat eväät ovat hyvä tapa tuhota niitä pieniä annoksia, jotka jäävät yli niiltä päiviltä jolloin lapset eivät syökään niin paljoa kuin yleensä. (Sauvajyvänen)

Kulutus on suorasti tai epäsuorasti osana lähestulkoon jokaista käytäntöä. Jotta yksilö voi suorittaa käytäntöjä, tulee hänellä olla taloudellisia resursseja. Aineiston analysoinnin perusteella taloudellisten resurssien yhteydessä rahan säästämisen kannustaa yksilöitä välttämään ruokahävikin syntymistä. Hävikin välttämiseen tähtäävien käytäntöjen merkitys korostuu, kun kuluttajien ymmärrys rahan tuhlaantumisesta konkretisoituu poisheitettynä ruokana.

4.3.4 Tietämys toiminnan edellytyksenä

Käytännön suorittaminen vaatii kyvykkyyttä ja tietämystä. Tämän lisäksi käytännön

suorittajan tulee ilmentää yleistä ymmärrystä, tietotaitoa ja sitoutumista suhteessa käytäntöön (Warde 2005, 131). Huomion kiinnittäminen tekemiseen korostaa kuluttajien kyvykkyyden ja ymmärryksien merkitystä, sillä asiat ja esineet ovat hyödyllisiä vain niille, joilla on riittävät kyvyt ja tietotaito käyttää niitä.

Ruoanlaitto vaatii yksilöltä tietämystä eri tiedon osa-alueilta. Kuinka raaka-aineita tulee käsitellä ja kuinka ne säilyvät ja reagoivat keskenään, ovat ruoanlaiton peruskysymyksiä. Erityisesti ruokahävikin yhteydessä tärkeimmiksi kriteereiksi tietämyksen suhteen nousee kyky tunnistaa, milloin raaka-aine on pilaantunut käyttökelvottomaksi. Myös tietämys raaka-aineiden oikeaoppisesta säilyttämisestä on tärkeää, jotta pilaantuminen voidaan välttää.

Säilytä ostamiasi ruokia oikein niin ne säilyvät pitkään – jääkaapin ei esimerkiksi kuulu olla 10-14 asteinen vaan enintään kuusiasteinen. (Nelle)

Säilytän kuitenkin kaikkia kuivahedelmiä ilmitiiviissä rasioissa, joten ne eivät kuivu yhtä nopeasti. (Herkkusuun lautasella)

Blogit ovat itsessään reseptiensä muodossa informatiivisia, mutta tietämystä ja kokemuksia jaetaan myös tiedostetummalla tasolla. Tietämys voi koskea jotain tiettyä toimintatapaa, raaka-ainetta, tai välinettä, jonka avulla ruokaan liittyviä käytäntöjä suoritetaan.

Appelsiinin kuoretkin käytän helppotekoiseen puhdistusaineeseen. Ja tiesittekö, että banaanien kuoret ovat loistavia kengänkiillottajia. (Yaelian)

Hävikistä herkuksi -Facebook sivuja seurannut lukija vinkkasi aivan loistavan vinkin. Hän oli tehnyt perusteellisen inventaarion kuiva-ainekaappinsa syövereihin ja loihtinut hiutaleiden, joulukarpaloiden, sun muiden pussukoiden jämistä myslä. Ryhdyin itse saman tien tuumasta toimeen. (Riikka)

Blogien kommentointimahdollisuuden luoma interaktiivisuus mahdollistaa toimintatavoista keskustelemisen sekä suorien kysymyksien esittämisen. Ihmisten jakaessa omia kokemuksiaan ja tietämystään käytännöt pääsevät leviämään ja kehittymään muiden kuluttajien omaksuessa niitä osaksi omia käytäntöjään.

Voiko pizzataikinaa pakastaa? Tai tietysti voi, kaikkea voi, mikä jäätyy. Mutta siis miten se käyttäytyy, kun sulaa? (Campasimpukka)

Täälläkin tehtiin eilen tämän postauksen inspiroimana hävikkipiirakkaa! Loistava yleisohje, en olekaan tullut ajatelleeksi miten monipuolinen piirakka on. (Marjaana/Ahmija)

Ihmiset jatkuvasti lukuisissa eri tilanteissa tavoitteistaan ja tietotaidostaan riippuen soveltavat ja improvisoivat suorittamiaan käytäntöjä (Warde 2005, 141; Echeverri & Skålén 2011, 356). Niin bloggaajat kuin muutkin ruoanvalmistuksesta kiinnostuneet hakevat usein internetistä ja referenssikirjallisuudesta tietämystä ja improvisointia ruoanlaittoon.

Armastukseni muisti Hävikistä herkuksi -kampanjaan osallistuvaa Kotiharmia kirjakaupassa, josta toi tuliaisiksi Elina Teerijoen kirjan ”Sata ruokaa tähteistä”. (Kotiharmi)

Hävikinestokkaaminen osoittautua kekseliäisyyttä ruokkivaksi puuhaksi. Kesäkurpitsa resepti –hakusanoilla uppouduin useammankin kerran maailman suurimpaan keittokirjaan, Googleen, ennen kuin jättiläismäinen kesäkurpitsa oli hyödynnetty. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Hävikiteeman yhteydessä valmiit ohjeet muodostavat kuitenkin ongelmia, sillä raaka-aineet ja mittasuhteet ovat ohjeissa valmiiksi annettuja, eikä kuluttajan hallussa olevien raaka-aineiden määrä usein vastaa ohjeissa annettuja mittasuhteita. Tämä vaatii ruoanlaittajalta tietämystä, innovatiivisuutta sekä soveltamiskykyä, jotta hallussa olevisra raaka-aineesta saataisiin sovellettua ohjeen mukaista ruokaa.

Hävikistä herkuksi –ruokien tarkka reseptoiminen on hippusen hankalaa, sillä hävitettävän ruuan määrä on harvoin minkään esitetyn reseptin mukainen. (Hannele)

Täysin soveltamatta en minäkään vuokaa onnistunut tekemään, mutta Ekroos itsekin kehottaa kirjansa esipuheessa soveltamaan ja improvisoimaan ohjeita oman keittiön kaappien antimien mukaan. (Riikka)

Jokin tietty toimintatapa tai raaka-aine voi lisätä toimijan käsitystä omasta kyvykkyydestään ja tuottaa mielihyvää ja kannustusta (Røpke 2009, 2495). Kuluttaja voidaan nähdä tietävänä toimijana, jonka kulutus on jossain määrin ilmaisua tämän kyvyistä sekä projektisidonnaisista tavoitteista ja kunnianhimosta (Shove, Watson, Ingram & Hand 2007, 43). Rutiininomaisten kulutustapojen haastamisesta tulee kannustin keksiä uusia, ekologisempia kulutuskäytäntöjä, mutta hävikkitempauksen yhteydessä innovatiivisten reseptien sijaan tärkeämpää on ruokahävikin vähentäminen.

En voi sanoa keksineeni mitään uutta ja omaperäistä ruokaa hävikistä herkuksi –teemakuukauden aikana. Tein tuttuja pyttipannuja ja piirakoita. (Campasimpukka)

Aina tähteistä ei synny uutta gurmeeta, mutta monesti kuitenkin oikein maistuvaa ruokaa. (Merituuli)

Käytäntöteorian perusolettamus on, että muutokset käyttäytymisessä ovat seurausta käytäntöjen itsensä kehittymisestä. Käytännön määritelmässä yhdistyvät uudelleentuottaminen sekä innovointi, joiden taustalla vaikuttavat vakiintuneet ymmärrykset, menettelytavat ja tavoitteet (Warde 2005, 140). Esineiden hankkimisen, käyttämisen ja luopumisen ekologisista käytännöistä voidaan Cherrierin (2009, 187) mukaan tunnistaa luovan kuluttamisen käsite. Ruoanlaiton yhteydessä luovuus vaatii tuekseen tietotaitoa eri raaka-aineiden yhdistämiskelpoisuudesta ja kemiallisesta käyttäytymisestä.

Espanjalainen munakas on loistava, mutta joskus (tai en vaan osaa), se tuntuu vähän kuivalta. Tässä hyödynsin molekyyli-gastronomiasta tuttua lainalaisuutta, eli keltuainen kypsyy aina valkuaisista nopeammin. (Sauvajyvänen)

Hävikkiruokien tekemistä helpottavat tietyt ruokalajit, jotka yksinkertaisuutensa ja helppoutensa vuoksi eivät vaadi kuluttajalta syvällistä tietämystä ruoanlaitosta ja siihen kytkettyistä lainalaisuuksista. Tällaisiin ruokiin on helppo varioida eri osia omien mieltymyksien, jääkaapin sisällön sekä ruoka-aineallergioiden ja -valioiden mukaisesti.

Oma suursuosikkini hävikkiherkuksi on kuitenkin piirakka. Sen lisäksi, että täytteiden varioinnista voi tehdä taidetta (saksanpähkinä-banaani-sinihomejuusto vs. voikukka-savulahnakuusiperuna), piirakan erinomaisuutta puoltaa muunneltavuus myös pohjan osalta! Piirakasta kun voi näppärästi tehdä täysin vegaanisen siinä missä mahdollisimman vähähiilihydraattisenkin. (Ahmija)

Ihmiset eroavat kyvykkyydeltään ja tietämykseltään, mikä vaikuttaa heidän tapaansa omaksua käytäntöjä osaksi jokapäiväisiä rutiineja. Ruokahävikkiin liittyvän keskustelun perusteella ihmiset, joilla on hallussaan enemmän tietämystä, voivat kokea innovoinnin ja ruoka-aineiden soveltamisen helpompana, mikä taas osaltaan vaikuttaa positiivisesti hävikin välttämiseen ja luovan kuluttajaidentiteetin muodostumiseen. Tietämystä voidaan kuitenkin kehittää sosiaalisen vuorovaikutuksen ja olemassa olevan kirjallisuuden avulla.

Taulukko 3 Yhteenveto resursseista

RESURSSIT	HÄVIKIN SYNTYMINEN	HÄVIKIN VÄLTÄMINEN
Aika	- ajan rajallisuus - ajasta kilpailevat useat päällekkäiset projektit	- ajanhallinta - ajan mahdollistama sitoutuminen
Välineet	- tarvittavien välineiden puuttuminen	- ruoanlaittoa ja ruoan säilömistä helpottavat välineet - ruoan syömäkelpoisuuden takaavat välineet
Taloudelliset resurssit	- alennuksien myötä ostetaan turhia tai liian suuria määriä tuotteita	- rahan säästämisestä kannustin välttää hävikkiä
Tietämys	- ei tarpeellista tietämystä raaka-aineista ja tuotteen käyttökelpoisuudesta - tietämyksen puutteen vuoksi ei osata soveltaa	- innovointi, tietotaito - tietämyksen lisääminen referenssikirjallisuuden avulla - tietämyksen jakaminen
MATERIAALI, SITOUUMUKSET, YMMÄRRYKSET, PÄTEVYYS		

Ruokahävikkiä ei voi syntyä eikä sen syntymistä voida myöskään välttää ilman käytettävissä olevaa aikaa, kulutettuja välineitä ja rahaa sekä yksilön hallussa olevaa tietämystä (taulukko 3). Yksittäisen henkilön näkökulmasta käytännön suorittaminen riippuu aikaisemmasta kokemuksesta, oppimisesta, mahdollisuuksista, käytössä olevista resursseista sekä muilta aikaisemmin saadusta kannustuksesta. Nämä tekijät määrittelevät käytännön suorittamiseen osallistuvan henkilön roolin ja aseman sosiaalisessa verkostossa. Ihmisten ja heidän muodostamiensa ryhmien välillä on eroja käytäntöjen ymmärtämisen, niiden suorittamisen ja niihin liitettyjen arvojen suhteen. Ymmärryksen ja pätevyyden elementtien näkökulmasta tietämys raaka-aineiden säilyvyydestä ja sovellusmahdollisuuksista nousevat hävikin välttämisen yhteydessä innovatiivisuutta tärkeämpään rooliin. Resurssiteeman yhteydessä myös materiaalin ja sitoutumisen elementit ovat vahvasti läsnä käytäntöjen muodostumisessa ja suorittamisessa.

4.4 Kulutus osana kulttuuria

4.4.1 Ruoan kulttuurisidonnaisuus

Kulttuurin myötä yksilölle muodostuu käsitys hyväksytyistä toimintatavoista ja niiden merkityksistä (Arnould & Thompson 2005, 869). Nykyaikana erilaiset ruokatrendit ja ruokakeskustelut leviävät nopeasti median välityksellä, ja ne ovat vahvasti kytkeytyneet kuluttajakulttuuriin. Kulttuuri rakentuu yhteisöissä jäsenien vuorovaikutuksen myötä. Ruoan yhteydessä kulttuuri vaikuttaa merkittävästi käytäntöjen suorittamiseen, minkä johdosta kulttuurin suhdetta ruokaan on tarkoituksenmukaista tutkia ja käsitellä useammasta eri näkökulmasta.

Suomalaiseen kulttuuriin kytkeytyy paljon tilanteita, joissa ruoka on merkittävässä roolissa. Erityisesti erilaisissa juhlatilaisuuksissa ja tapahtumissa on kulttuurin myötä muodostunut tavaksi tarjota vieraille ruokaa. Juhlasta riippuen voivat tarjottavan ruoan kriteerit olla hyvinkin ennalta määrättyjä, kun taas toiset juhlat antavat järjestäjilleen enemmän vapauksia tarjoiltavan ruoan suhteen. Juhlien myötä hävikkiä syntyy helposti, kun ruokaa varataan suuria määriä. Syynä voi olla syöjien lukumäärän vaikea ennustettavuus, tai juhlan vaatima monipuolinen ja runsas tarjonta. Myös pyhäpäiviin liittyvän kauppojen kiinniolon myötä monet kuluttajat helposti ylivoimittavat tarvittavan ruoan määrän.

Pyhäpäiviksi useimmilla taitaa olla tapana varata ruokaa reippaasti...etenkin joulun seisovan pöydän periaatteella tarjottavat lukuisat suolaiset ruokalajit ja laatikot ovat niitä, joita jää aina enemmän tai vähemmän tähteksi... (Helmeen)

Juhlat aiheuttavat aineiston perusteella paljon ruokahävikkiä. Yksi eniten ruokahävikkiä aiheuttavista juhlapyhistä on jouluku. Joulukuun liittyy paljon tiettyjä, vain joulunaikaan syötäviä ruokia ja herkkuja, joita suuren määränsä ja monipuolisuutensa vuoksi jää monella kotitaloudella tähteksi.

Jouluruoka on ihanaa kerran vuodessa, mutta rajansa kaikella. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Heti pyhien jälkeen jouluruuan kiintiö on jokseenkin täynnä; jotain muuta pitää saada. (Heleen)

Mikäli juhlapyhän asettamien vaatimuksien johdosta kuluttajalle on haasteellista vaikuttaa ruoan hankkimiseen ja valmistukseen, tulisi huomio kiinnittää ruoan pyhien jälkeiseen hyötykäyttöön. Ennen joulua ja joulun jälkeen on tärkeää miettiä ja selvittää, kuinka arvokkaita raaka-aineita saataisiin käytettyä ja valmiita ruokia jatkojalostettua.

Arvokkaat tähteet kannattaa kuitenkin hyödyntää ja jatkojalostaa joko välipäivien herkuksi tai uuden vuoden aaton herkkupöytään. Suolaiset kalat kuuluvat perinteiseen joulupöytään; kylmäsavulohi, suolalohi, siika, kellä mikäkin. Kalakiusaus on hyvä konsti hyödyntää tähteet. (Heleen)

Selailin joulunajan lehtiä ja kaikissa niissä oli vinkkejä siitä, miten hyötykäyttää loput jouluruuista. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Heti juhlapyhän jälkeen saman ruoan syöminen voi alkaa kyllästyttää, jolloin siirtämällä jatkojalostusta tulevaisuuteen, tai muuttamalla ruoan makumaailmaa täysin alkuperäisestä temasta poikkeavaksi, voidaan tähteeksi jäänyt ruoka pelastaa hävikiltä.

Mutta, ei sitä "jäməkinkkua" tarvitse heti seuraavana viikkona tai edes tammikuussakaan syödä. Eihän kukaan enään jaksa joulun jälkeen samaa, muodossa taikka toisessa...(Terhi)

Koska jouluruokakiintiö on täpötäynnä, pilkoin sikabiitistä eilen tykötärpeita kinkku-perunalaatikoon...Lisäksi viritin sapuskan makuja savupaprikajauheella ja chilisoosilla niin kauas joulusta kuin pippuri kasvaa. (Jaana)

Valtakunnallisten juhlapyhien yhteydessä kulttuurisen yhteisön muodostaa koko kansa. Tämän johdosta kaikki yhteisön jäsenet kohtaavat saman ongelman hävikin suhteen, eikä ruoantähteitä ole helppoa tarjota muille sosiaalisen verkoston jäsenille. Mikäli hävikkiä taas uhkaa syntyä yksittäisten juhlien, kuten ristiäisten, synttäreiden tai rippijuhlien myötä, voi ystäviä ja sukulaisia kutsua suomalaisen perinteen mukaisesti räppiäisiin.

Räppiäiset. Mikä ihana vanha suomalainen sana! Se tarkoittaa jälkipitoja eli niitä pirskeitä kun varsinaiset vieraat ovat jo lähteneet, mutta ruokaa olisi jäljellä yllin kyllin. Juhlimme vastikään lapsemme syntymäpäiviä sukulaisten kanssa. Brunssipöydästä jäi jäljelle kakkua, piirakkaa, munkkeja, salaatteja, pyöryköitä, perunoita, kastikkeita. Päiväkemut painoivat luomia, synttärisankarikin oli jo kovilla kierroksilla, mutta laitoimme saman tien tekstiviestejä ystäville. Tulkaa ja pelastakaa meidät ruokahävikiltä! (Tommy)

Suomalainen ruokakulttuuri on maanviljelyhistoriansa ja neljän vuodenaikansa puolesta hyvin sesonkipainotteinen. Erityisesti kevät, kesä ja syksy ovat luonnonantimien

puolesta hyvin rikasta aikaa. Sesonkien aikana syntyy kuitenkin helposti ylitarjontaa ja kallisarvoisista raaka-aineista uhkaa tulla hävikkiä.

Tänään piirakkahommiin ryhdyttiin omenaisella kierteellä, sillä Jukan isältä saadut omput piti tietysti hyödyntää. (Merituuli)

Saan kivasti upotettua omenasosetta ja omenoita (joihin siis meinaan hukkaa). (Omenaminttu)

Juhlien ja sesonkien lisäksi suomalaisen ruokakulttuuriin kuuluvat tietyt perinteet. Erityisesti joidenkin ruokalajien, kuten jauhelihakastikkeen tai lämpimien voileipien valmistaminen kuuluvat suomalaisen keittiön perinneruokiin, ja ovat itsessään loistavia ruokalajeja hävikin välttämiseksi.

Jauhelihakastike on tutkimusten mukaan suomalaisten kotien yleisin ruoka...(Hannele)

Hävikistä herkuksi -kampanjan aikana on osallistuneissa blogeissa tehty monenmoista herkkua, mutta kyllä se suomalaisen helpoin herkku taitaa olla vanha kunnon lämppäri lämmin voileipä. (Nanna)

Syöminen on elämisen kannalta välttämätöntä, ja ruoka on pääasiassa fyysisten tarpeiden täyttämisen väline. Näiden tarpeiden täyttämisen lisäksi ruokaan liittyy myös kulttuurisia merkityksiä. Kulttuurin voidaan nähdä muodostuvan pienissä sosiaalisissa yksiköissä, kuten kodissa perheenjäsenten välillä sekä laajemmassa mittakaavassa eri kansojen välillä. Ruoka on näiden yhteisöjen jäseniä yhdistävä sekä samalla yhteisöjä toisistaan erottava tekijä. Kulttuurin merkitystä käytäntöjen muodostumisen kannalta on ruoan kulttuurisidonnaisuuden elementin yhteydessä tutkittu laajemmassa mittakaavassa, minkä lisäksi huomiota tulee kiinnittää kulttuurin vaikutukseen myös yksittäisten käytäntöjen ja tottumusten syntymisen näkökulmasta.

4.4.2 Kulttuurin myötä muodostuneet tottumukset

Rationaalinen käytös ja normien noudattaminen edellyttävät ymmärrystä ja viisautta, jotka muodostavat käytäntöjen suorittamisen näkökulmasta välttämättömän kulttuurisen perustan (Warde 2005, 133). Ihmisten muodostamat pienemmät alakulttuuriset ryhmät, kuten kotitaloudet, eroavat toisistaan tavassaan ymmärtää ja tunnistaa merkityksiä eri käytäntöjen yhteydessä. Tämän johdosta on tärkeää tutkia yksityiskohtaisemmin perheissä muodostuneita toimintatapoja ja tottumuksia, jotka vaikuttavat suorasti tai epäsuorasti myös ruokahävikin syntymiseen ja tämän välttämiseen.

Ihmiset erottelevat helposti arjen viikonlopuista ja lomista, koska he tekevät eri asioita riippuen tästä jaottelusta (Røpke 2009, 2493). Erottelu arjen ja viikonlopun välillä näkyy vahvasti myös suomalaisessa ruokakulttuurissa. Ruokaan panostetaan arkena vähemmän kuin viikonloppuna, ja ruokailuajat ovat esimerkiksi eteläisemmän Euroopan kulttuuriin nähden melko erilaiset. Perhe muodostaa pienen yhteisön, jonka jäsenien välille muodostuu oma kulttuuri sekä tämän kulttuurin mukaiset toimintatavat ja ymmärrykset. Se, millainen ruokakulttuuri perheissä vallitsee, vaikuttaa osaltaan myös ruokailutottumuksien ympäristöllisiin vaikutuksiin.

Meillä ongelmana on ehkä se, että ei viitsi syödä montaa päivää samaa ja sitten purnukoita kertyy...Tekee mieli kokeilla aina jotain uutta, vaikka vanhojakin olisi vielä jäljellä. (Riikka)

Yleensä viikonlopun ja erinäisten kinkereiden jäljiltä jääkaapissa lymyilee kaikenlaista ruokatavaraa, joille ei välttämättä ole mitään selvää käyttösuunnitelmaa. (Tusla)

Yleisimpiä elintarvikkeita, joita suomalaisissa kodeissa kulutetaan, on leipä. Sekä MTT:n raportin (MTT 2012) että ruokablogien tutkimisen perusteella leipä on osoittautunut yhdeksi merkittävimmäksi hävikkiä aiheuttavaksi elintarvikkeeksi. Suomessa leipä ostetaan perinteisesti kaupasta leipomoiden sijaan, minkä johdosta tuote on usein valmiiksi pakattuna isoihin paketteihin.

Meillä suurin osa leivästä tulee ostettua lähimarketista, jossa pakkauskokoihin ei voi vaikuttaa...Olisi hienoa jos voisi hakea lähileipomosta juuri sopivan kokoisen palan tuoretta leipää. (Jokihaka Kokkaa)

Kauppojen lisäksi Suomessa myös ravintolat tarjoavat suuria annoskokoja, minkä seurauksena hävikkiä syntyy suuria määriä myös ravintoloissa syömisen yhteydessä. Osa ravintoloista on tiedostanut hävikkiongelman ja ryhtynyt ennalta ehkäiseviin toimenpiteisiin. Helsinkiläinen sushiravintolaketju Masabi (liite 2) laskuttaa syömättömistä susheista ja lahjoittaa tämän myötä kerätyistä rahoista puolet Itämeren pelastamiseen. Tällaisten toimintatapojen lisäksi hävikiltä voitaisiin välttyä antamalla asiakkaalle mahdollisuus vaikuttaa tilaamansa annoksen kokoon.

Tavattoman maukkaista, mutta elämää suuremmista eväistä emme kumpikaan pystyneet suoriutumaan...Hävikistä herkuksi -kampanjan reilussa hengessä pyysimme saada jäivät mukaan. (Jaana)

Miksei asiakas jo tilatessaan voisi ilmoittaa, että haluaa annoksen kokoa S, M, tai L. Voishan sen annoksen koon mitata myös grammoina. Ei ole kiva kuljeskella kaupungilla doggie bag kainalossa, jos lounaan jälkeen menee vielä vaikka kirjakauppaan tai vaateostoksille. (Anonyymi/Kulinaarimuruja)

Vaikka ostosten tekemisellä ei käytäntöteoreettisesta näkökulmasta ole ensisijaista asemaa kulutuksen yhteydessä, on ostotapahtumaa mielenkiintoista ja tärkeää tutkia myös ympäristöllisestä näkökulmasta. Ostosten tekeminen itsessään luo mahdollisuuden kuluttaa resursseja ja kyseinen vaihe kytkeytyy tämän myötä myös muihin ruoan ekologisen kuluttamisen vaiheisiin (Røpke 2009, 2495). Kauppojen pidentyneet aukioloajat ovat vaikuttaneet ihmisten kaupassakäynnin käytäntöihin, jotka ovat osaltaan selkeästi yhteydessä ruokahävikkiin. Kaupassakäynnin yhteydessä erityisesti suunnittelemattomuus ja heräteostokset ovat suurimpia syitä hävikin syntymiselle.

Olin hamstrannut ilman selkeää suunnitelmaa kaupasta pussin monessa paikassa vuolaasti kehuttua Västerbottensjuustoa. Virhe. Niin tylsältä kuin se kuulostaakin, heräteostokset kannattaisi jättää kauppaan. Tuo juustopussi pyöri kaapissamme viikkotolkulla. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Riippuen ihmisten omista tottumuksista ja mieltymyksistä, voidaan kaupassa käymiseen vaikuttamalla pienentää syntyvän ruokahävikin määrää. Luonnollisestikin paras keino, mikäli olosuhteet ja resurssit sen sallivat, on välttää kaupassa käyntiä kokonaan. Tämä vaatii kuitenkin kotitaloudessa vallitsevan kulttuurin ja tämän myötä muodostuneiden toimintatapojen muutosta.

Älä Osta Mitään -päivä. Näitä pidän jo nyt ehkä kaksi kertaa kuussa. Päätän että tänään emme käy kaupassa vaan kehitän jo olemassaolevista aineksista jotain sapuskaa. (Jenni)

Kauppareissun aion jättää myös tänään väliin, kuivakaapista ja pakkasestakin löytyy varmaan vaikka mitä. Säästyy rahaa ja maailma pelastuu. (Ankerias Vipunen)

Jos (kun) sattuu asumaan sen verran periferiassa, ettei aina auki olevia ruokakauppoja satu olemaan ihan lähietäisyyksillä, ruokahävikin minimoimisen a ja o on suunnittelu. (Ahmija)

Ruokabloggaajien mukaan hävikin välttämisen kannalta sellaiset ruokalajit ovat parhaita, joihin saa upotettua paljon elintarvikkeita eri raaka-aineryhmistä. Analysoiduista teksteistä onkin selkeästi havaittavissa kotitalouksien suosimien hävikkiruokien kärkeä.

Pizza on hävikkiherkkujen kuningatar eli hyvää, laittoipa sinne mitä tahansa. (Kotiharmi)

Jos pitsa on kuningatar, niin pasta on sitten varmaan se jämäruokien kuningas. Risotto voisi olla jätkä ja vanha kunnon pyttis ässä! (Ankerias Vipunen)

Edellä mainitut ruoat ovat kuitenkin melko tuhteja, ja ihmiset ovat viime vuosien aikana tulleet hiilihydraattitietoisemmiksi. Proteiinipainotteisen ruokavalion omaksuminen osaksi omia ruokailutottumuksia voi asettaa haasteita sekä ruokahävikin välttämiseksi että ruoanlaitolle ylipäättänsä. Omavalintaisten ruokavalioiden noudattamisen lisäksi haasteita asettavat kuluttajien kärsimät terveysongelmat ja allergiat.

Oman vivahteensa ruokapäätöksiin antaa ruokavalioni rajoitukset, jotka estävät esimerkiksi nopeiden ja helposti muunnettavien pasta-aterioiden kokkailemisen. (Janna)

Käytäntöteorian perusolettamus on, että muutokset käyttäytymisessä ovat seurausta käytäntöjen itsensä kehittymisestä. Erityisesti silloin, kun omiin tottumuksiin aletaan kiinnittää huomiota, voidaan omat kompastuskivet löytää ja niitä voidaan pyrkiä muuttamaan.

Kuluneena neljänä kuukautena heikot kohdat ovat tulleet aika selviksi: leipälaatikko, juureslaatikko, pakkasesta aamiaisjugurttia varten sulamaan otetut marjat sekä liioittelu lisäkeriisin, - pastan ja perunamuusin määrässä (viimeksi mainitut aina miehen tekosia toim. huom.) (Mari Kivistössä)

Eniten roskiamme täyttää jääkaappiin tai keittiönpöydälle unohdetut hedelmät ja vihannekset. Sipulit ehtivät itämään, kurkut mädäntyä ja hedelmät homehtua... (Pumpuin jam)

Käytäntöjen avulla ihmiset voivat viestiä identiteettiään, ja kuluttamisella on merkittävä rooli yksilön minäkäsityksen ja identiteetin muodostumisen kannalta. Pelkän ekologisemman kulutuskäytännön lisäksi käytäntö voi olla myös tapa ilmaista itseään, mikä osaltaan luo käytännön ajanvietteellisen piirteen. Luovasta yksilöstä tulee kuluttajan lisäksi aktiivinen tuottaja, joka reflektoi laajempaa sosiaalista ja kulttuurista ympäristöä.

Mutta haluan pitää edes pienen impulsiivisuuden ja seikkailun maun elämässä ja toteutan sitä eniten ehkä ruuan avulla. Silloin on ostettava aina sitä sun tätä, koska perjantaina ei voi tietää onko sunnuntaina kenties liha-, kala-, eksotiikka- tai jopa mättöpäivä. (Nanna)

Hävikistä herkuksi -haaste kutkuttaa mukavasti arjen luovuutta. Huomaan tarkastelevani aivan uusin silmin jokaista käteeni tarttuvaa raaka-ainetta. (Outi Rinne)

Tottumuksien muuttaminen on välttämätöntä, jotta ekologisemman kuluttamisen ja ruoanlaiton käytännöt voisivat jatkua. Innovatiivisuus ja impulsiivisuus voidaan kuitenkin säilyttää, ja positiivinen kierre syntyy, kun jatkojalostuksessa tuotettu hävikkiruoka luo lisäarvoa ja lisää kuluttajan käytäntöön liittämiä positiivisia merkityksiä.

Jos hedelmäkulhossasi lymyilee jo aavistuksen nahistunut omena, johon kukaan ei halua muutoin tarttua, nappaa se kouraan, kuori ja raasta aamupuuroosi. Puuroaamu saa näin uutta nostetta! (Kotiharmi)

Kaappiin oli taas kuivahtanut leivän kantapala. Jauhoin sen korppujauhoksi ja käytin korppujauhon parmesankananan kuorrutteeseen. Maalaisleivästä tuli maukas pohja panerointiin. Tällä hävikin pienentämiskeinolla ruoan maku vain paranee. (Jonna/Jauhot suussa)

Pakastaminen on suomalaisissa kotitalouksissa itsessään hyvin yksinkertainen tapa vähentää hävikkiä verrattuna esimerkiksi maihin, joissa sähkön vaikean saatavuuden ja kalleuden vuoksi kaikilla ihmisillä ei ole kodissaan kylmätiloja. Valitettavan usein pakastaminen osoittautuu kuitenkin vain hävikin viivästyttämiseksi, ja jotta ruoka pääsisi vielä pakastimesta hyötykäyttöön, on tärkeää kiinnittää huomiota itse pakastamisen käytäntöön.

Meidän keittiön vakiovarustukseen on jo parin vuoden ajan kuulunut vesiliukoinen valkoinen tussi, joka on hankittu Tukholmasta. Tussi helpottaa pakastamisen kriittisintä vaihetta, nimittäin merkitsemistä. Unohda maalarinteipit ja kynät, kirjoita suoraan pakastusrasiaan. (Tommy)

Itse olen hyvin visuaalinen tyyppi ja olen laatinut ns. pakastinkartan. Siinä olen hahmottanut A4-paperille pakastimeni kerrokset ja pienillä, kapeilla (4,5 x 1,5 cm) postit lapuilla merkkeen, mitä kaikkea ja montako annosta missäkin kerroksessa on pakastettuna. A4-arkin kertavilkaisulla näkee, että mitä eri vaihtoehtojen potentiaalia pakastimessa onkaan. (Anonyymi/Liemessä)

Ihmiset muodostavat kulttuurin myötä toimintatapoja ja tottumuksia. Vaikka kulttuurin voidaan nähdä vahvasti raamittavan ja ohjaavan käyttäytymistä, haluavat kuluttajat pyrkiä yksilöllisyyteen ja luovuuteen. Jokainen kotitalous muodostaa kulttuurin puitteissa omat tottumuksensa koskien materiaalien hankintaa, kaupassa asioimista, ruoanlaittoa sekä tähteenä jääneen ruoan käsittelyä. Käytäntöteoreettisesta

näkökulmasta on tärkeää huomata, että näitä tottumuksia voidaan tietoisesti pyrkiä muuttamaan, kuten ihmiset ruokahävikiteeman yhteydessä ovat tehneetkin.

4.4.3 Ulkomaiset kulttuurit

Cherrierin (2009, 188) määrittelemälle luovalle kuluttajalle on tärkeää uudelleen muodostaa kulttuurisia merkityksiä ja käytäntöjä omien henkilökohtaisten mieltymyksiensä ja sosiaalisen historiansa mukaisesti. Luova kuluttaja ei välttämättä näe median esittelemiä kulutuksellisia elämäntapoja merkityksellisinä, vaan pyrkii muodostamaan omat toimintatapansa improvisoimalla näiden kulttuurin asettamien kehyksien puitteissa. Ruokavalintojen taustalla olevat kulttuuriset merkitykset ovat pääasiassa muodostuneet tiedostamattomalla tasolla kulttuurissa elämisen myötä.

Tiedostetummalla tasolla ihmisiä kiehtovat myös eri maiden ja yhteisöjen kulttuurit, joihin tutustumalla voidaan hakea vaihtelua ruoanlaittoon. Muiden maiden kulttuureihin perehtymällä saadaan ruoanlaittoon vaihtelevuutta, sillä usein ruoka voidaan lajitella eri kategorioihin sen perusteella, minkä maalaista ruoan alkuperän nähdään olevan. Oman tietämyksen, saatavilla olevan tuotevalikoiman ja muiden kulttuurien tarjoaman variaation avulla voidaan erilaisia raaka-aineita yhdistellä monipuolisemmin ja samalla välttää ruokahävikin syntymistä.

Sienistä ja kotoa löytyneistä raaka-aineista syntyi iltapalaksi espanjalaistyynien perunamunakas. Munakkaaseen voi käyttää hyvin edelliseltä ruualta tähteeksi jääneitä keitettyjä perunoita... (Riikka)

Tsekkaa kaappien sisältö, päätä mikä/mitkä raaka-aineet ovat menossa vanhaksi...tämän jälkeen tarkista vaikka maustekastikkeet ym. ja päätä minkä maan tyylistä haluat tehdä. (Teemu)

Maiden välisten välimatkojen voidaan sanoa lyhentyneen. Matkustelun yleistyminen ja halvat lentohinnat ovat mahdollistaneet yhä useammalle tutustumisen vieraisiin kulttuureihin. Tämän seurauksena muiden maiden kulttuurit ja käytännöt pääsevät leviämään ihmisten omaksuessa ja integroidessa uusia vieraita käytäntöjä osaksi omaa toimintaansa ja kulutustaan.

Olen aivan huumassa bruschettaan tällä hetkellä, jäi päälle kahden viikon Italian lomasta jolloin niitä syötiin harva se päivä :) kotosalla laitoin yleensä koko satsin kerralla uuniin, nopeaa ja helppoa. (Anonyymi/Prinsessakeittiö)

Erityisesti internet on mahdollistanut kulttuurien yhteentörmäyksen, kun ihmiset hyvin erilaisista taustoista jakavat tietämystä ja merkityksiä. Eri maalaisten ruokablogien ja -sivustojen määrä on valtaisa ja ruoanlaitosta kiinnostuneet voivat hakea inspiraatiota ja uusia toimintamalleja nopeasti ja vaivattomasti oman tietokoneen avulla.

Amerikkalaisissa blokeissa aina törmää tähän tortillakeittoon, mutta eipä ole ennen tullut tehtyä...Tiesittekö, että on olemassa ruokia, jotka nimenomaan vaativat ei niin tuoreita tortilloja? (Nanna)

Vieraiden kulttuurien ruokailutottumukset ja perinneruoat, riippuen maan historiasta ja kehityksen tasosta, voivat kaiken lisäksi olla jo lähtökohdiltaan hyvinkin ekologisista.

Kaukana idässä paistettu riisi on tattitavallinen arkiruoka, johon käytetään eilisen riisin lisäksi niitä aineksia mitä saatavilla on. Se on siis hyvä tapa myös hävittää vihanneslokeron, jääkaapin tai pakastimen jämiä. (Hannele)

Maakariliemi (master stock) on kiinalaisen keittiön yksi parhaista ideoista...Lientä voidaan käyttää vaikka kuinka monta kertaa, kunhan sitä vain keitetään säännöllisesti. Joidenkin Kiinassa käytettävien maakarilienten väitetäänkin olevan satoja vuosia vanhoja. (Ankerias Vipunen)

Suomi ei ole ainut maa, jossa ruokahävikki on noussut merkittäväksi ongelmaksi. Ruoan kulutuksen ympäristöllisiin vaikutuksiin on herätty myös muualla maailmassa. EU on käynnistänyt projektin, jonka tarkoituksena on puolittaa syntyvä ruokahävikki vuoteen 2020 mennessä (Yle 22.1.2013). Internetin avulla ekologiset kulutuskäytännöt ja ympäristöllinen tietoisuus pääsevät leviämään maiden välillä, minkä myötä ihmiset eri maista voivat yhdessä osallistua kollektiivisiin pyrkimyksiin ja ekologisen kulutuskulttuurin luomiseen.

Kulttuuriteeman yhteydessä tunnistettiin kolme eri elementtiä, jotka vaikuttavat sekä ruokahävikin syntymiseen että edesauttavat ruokahävikin välttämistä (taulukko 4). Kulttuuri ilmenee ihmisten suorittamien käytäntöjen yhteydessä sekä laajemmalla mittakaavalla kansallisella tasolla että pienemmissä yksiköissä kotitalouksissa. Tietokoneiden ja matkustelun yleistymisen myötä kulttuurit törmäävät ja integroituvat, mikä näkyy myös ruoanlaittoon liittyvien käytäntöjen muodostumisen yhteydessä.

Taulukko 4 Yhteenveto kulttuurin merkityksestä

KULTTUURI	HÄVIKIN SYNTYMINEN	HÄVIKIN VÄLTÄMINEN
Ruoan kulttuurisidonnaisuus	- juhlapyhien aiheuttama hävikki - vuodenaikojen sesonkituotteiden ylitarjonta	- juhlaruokien onnistunut mitoittaminen - jatkojalostuksen ennakointi - räppiäiset ja perinneruoat
Kulttuurin myötä muodostuneet tottumukset	- vaihtelunhaluisuus, impulsiivisuus - ruokavalion noudattaminen, allergiat - pakastaminen	- omien tottumusten tunnistaminen ja muuttaminen - tähteiden syöminen töissä lounaaksi - pakastamisen käytäntöjen kehittäminen
Ulkomaiset kulttuurit	- ulkomaisiin kulttuureihin liittyvien ruokien valmistamisesta aiheutuva hävikki	- kulttuurien avulla voidaan lisätä omaa tietämystä ja taidokkuutta - vieraat kulttuurit tuovat vaihtelua ruoanlaittoon
MERKITYKSET, YMMÄRRYKSET, MENETTELYTAVAT		

Kulttuurin käsite on nykyajan informaatioyhteiskunnan myötä saanut dynaamisemman luonteen, ja käytäntöjen leviäminen kulttuurien välillä on helpottunut ja lisääntynyt. Kulttuuri muodostaa raamit, joiden sisällä käytännöt syntyvät, kehittyvät ja leviävät ihmisten improvisoinnin ja vuorovaikutuksen myötä. Kulttuurin myötä ihmiset muodostavat merkityksiä ja toimintatapoja. Yhtä lailla kulttuuri kehittyy eri kulttuurien yhteentörmäyksien myötä ymmärrysten muuttuessa ja kehittyessä ja ihmisten muuttaessa menettelytapojansa. Merkitykset, ymmärrykset ja menettelytavat eivät pelkästään painotu kyseisen teeman yhteydessä, vaan niiden voidaan nähdä olevan dynaamisesti integroituneita ihmisiä ja ruoanlaittoa ympäröivään kulttuuriin.

4.5. Ruoanlaittoon yhdistettävät ideologiat

Kulttuuriteoriat ja niihin liittyvät käytänteoriat pyrkivät selittämään toimenpiteitä, jotka rakentuvat tiedon ja symbolisten rakenteiden varaan. Tuotteen symboliikka ja käyttäytymisen symboliset rajat rakentavat henkilökohtaista ja yhteisöllistä kuluttajaidentiteettiä (Arnould & Thompson 2005, 870). Jotta käytäntöjä ja niiden

muodostumista voitaisiin paremmin ymmärtää, tulee ensin käsittää näihin kytkeytyviä merkityksiä. Warden (2005, 134) mukaan merkitykset ja ymmärrykset muodostuvat tietämyksestä ja hiljaisesta kulttuurisesta perustasta. Ideologiat muodostuvat kulttuurin myötä, mutta jokainen ihminen rakentaa oman aatejärjestelmänsä kulttuurin muodostamien rajojen sisällä. Tässä tutkimuksessa kuluttajien keskuudessa erityisesti eettisyyden, terveellisuuden ja nostalgisoinnin merkitys korostuvat ruoanlaittoon kytkeytyvien käytäntöjen muodostumisen yhteydessä.

4.5.1 Eettisyyteen pyrkiminen

Ruoanlaitosta kiinnostuneet ihmiset ovat usein raaka-ainetietoisia ja pyrkivät käyttämään laadukkaita tuotteita ruoanlaiton yhteydessä. Tällöin myös laadukkaampien raaka-aineiden korkeampi hinta voidaan nähdä kannustimena hyödyntää raaka-aine kokonaisvaltaisemmin. Myös eettisistä syistä arvokkaat raaka-aineet, kuten liha, halutaan kuluttaa huolellisesti. Eettisyyteen pyrkivät kuluttajat liittävät voimakkaita merkityksiä suorittamiensa käytäntöjen yhteydessä käytettyihin raaka-aineisiin.

Käytössämme oli melkoisia luksusraaka-aineita, kuten muikun mätiä ja skalpinpyrstöjä. Moiset raaka-aineet eivät missään tapauksessa saa päätyä roskapönttöön, henkilökohtaisesti eniten näppylöitä aiheuttaa lihaisten asioiden haaskaaminen, kuinka turhaan se eläin silloin kuoli. (Hanna)

Tässä kyllä auttaa kun on yhtä aikaa ekologinen, pihi ja haluaa kunnioittaa muiden tehtyä työtä raaka-aineissa tahi sitä teurastettua eläintä. (Merituuli)

Eläimen lihan ja raaka-aineen hinnan lisäksi raaka-aineen alkuperällä ja tuotantotavoilla on kannustavia vaikutuksia hävikin välttämiseksi. Kuluttajat selkeästi arvottavat raaka-aineet eri tavalla riippuen niiden alkuperästä ja rahallisesta arvosta.

Oma hävikkini on kuitenkin selkeästi pienentynyt viime aikoina, kiitos hyvin vähän kotona vietetyn ajan, mutta myös kalliimpien ja laadukkaampien raaka-aineiden. Luomun roskeenheittämisessä on selkeästi korkeampi kynnys. (Hanna)

Tietämyksen ja kyvykkyyden näkökulmasta sosiaalisella kontekstilla on merkittävä vaikutus siihen, miten ja millaisia käytäntöjä opitaan. Ymmärrykset, opitut tavat ja tavoitteet eroavat kuluttajien välillä ja erityisesti perheellä on suuri vaikutus omien käsityksien ja aatteiden muodostumiseen.

...olen tottunut käyttämään (lapsuudenkotini ansiosta!) sisäelimiä ja kaikkia ruhonosia eläimistä, järvikalaja (myös niitä ”roskakalaja”) sekä monipuolisesti juureksia. (Sauvajyvänen)

Omia tottumuksiaan raaka-aineiden hyödyntämisen suhteen voi kuitenkin pyrkiä myös tietoisesti muuttamaan omaksumalla uusia käytäntöjä ja kehittämällä omaa tietämystään.

Samaten opettelemme sisäelinten ja harvinaisempien ruhonosien käyttöön. Kun eläin on tapettu meidän ruoaksemme ajattelemme että siitä tulisi hyödyntää mahdollisimman tarkkaan kaikki. (Merituuli)

Käytäntönäkökulma korostaa ekologisen kuluttamisen haasteellisuutta yksittäiselle kuluttajalle. Ihmiset voivat olla halukkaita osallistumaan toimiin, jotka lisäävät heidän symbolista asemaansa vihreinä kuluttajina, mutta tämän johdosta näiden toimien seurauksena syntyneisiin ympäristövaikutuksiin ei välttämättä kiinnitetä huomiota (Røpke 2009, 2496). Kun ruokaa luokitellaan lähi- tai luomuruoaksi, voivat näiden tuotteiden suuret pakkauskoot tai muut hävikkiä aiheuttavat negatiiviset piirteet tulla helpommin sivuutetuiksi.

Ostan juurekseni ruokapiiristä suuren erän kerrallaan. Tammikuussa ensimmäinen haaskuunlopetushaaste olikin iso satsi palsternakkaa, joka uhkasi tummentua juureslaatikon pohjalle. (Mari Kivistössä)

Ajatus oman maan perunasta oli keväällä niin kiehtova (ja kaupan siemenperunasäkit niin suuria), että päätimme laittaa kokonaista kuusi riviä perunaa...Nyt, kun uudet siemenperunat itävät tuvan takana vierustalla ja kauppojen laareistakin löytyy varhaisperunaa, on kiire käyttää edes osa kellarin perunoista pois. (Mari Kivistössä)

Ostopäätösten lisäksi tuotteen jatkojalostus voi aiheuttaa ympäristön kannalta itse ruokahävikin syntymistä negatiivisempia seurauksia. Hävikkiuhan alaisena olevan ruoan tai elintarvikkeen jatkojalostuksessa tulee olla tarkkana, ettei ekologisuuteen pyrkiminen toteudukin ympäristön kannalta hävikkiä pahempana seurauksena.

Hävikkituotteiden jatkojalostuksessa on syytä myös miettiä, onko syntyneen lopputuotteen käyttöaste riittävän suuri, ettei energiaa hukkaamalla tuoteta vain hieman jalostuneempi jäte. (Heleen)

Vaikka sainkin aikaan perheelleni kelpo illallisen, onnistuinko vähentämään hävikkiä vai lisäsinkö sitä lopulta tekemällä liian suuren annoksen lasagnea? (Nelle)

Se, miten kuluttaja ymmärtää toimiensa eettiset seuraukset ja millaisia merkityksiä hän toimintaansa liittää, vaikuttaa siihen millaisiin käytäntöihin hän ryhtyy. Eettisesti

tietoinen kuluttaja voi joutua omaksumiensa ja noudattamiensa arvojen ja aatteiden suhteen ristiriitaiseen tilanteeseen, jos eettiset tavoitteet toteutuessaan aiheuttavat toisesta näkökulmasta katsottuna epäeettisiä seuraamuksia.

4.5.2 Terveellisyyden tavoittelu

Merkitykset voivat olla yleisiä tai sosiaalisia, kuten ajatus siitä, että jonkin asian suorittaminen on terveellistä tai ympäristöystävällistä. Tämän näkemyksen mukaan käytännön suorittajasta tulee kyseiseen käytäntöön liittyvien uskomusten, tunteiden ja tarkoitusten kantaja. Merkitysten nähdäänkin kuuluvan tiettyyn käytäntöön sen sijaan, että ne nousisivat yksittäisistä kuluttajista (Røpke 2009, 2494).

Teen lähes aina pannukakun saaristolaisyylisestä mannapuuroon. Näin pannukakusta saa vähän tuhdin ja terveellisemmän, maun kuitenkin kärsimättä. Pannukakuun voi oivallisesti käyttää myös aamupuuron jämiä. (Riikka)

Kuluttajat luokittelevat monet elintarvikkeet ja raaka-aineet terveellisiksi, ja heillä on käsitys näiden tarpeellisuudesta pyrittäessä noudattamaan hyviä ja terveellisiä elämäntapoja. Tällaisia raaka-aineita ovat erityisesti hedelmät, vihannekset ja kasvikset, joita ostetaan lähes rutiininomaisesti niiden terveysvaikutusten vuoksi, eikä kuluttaja välttämättä mieti sen tarkemmin, mitä hän niistä aikoo tai haluaa valmistaa.

Kyllähän ihminen nyt vihanneksia tarvitsee, sehän on selvä. Tämä ajatus tulee ilmeisesti mieleeni huomattavasti useammin kaupassa kuin kotona: Liian usein kaivan nahistuneita, mustuneita tai pahimmillaan homehtuneita kasviksia jääkaapin vihanneslaatikosta. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Mulla vaan on huono tapa ostaa omenoita ja mandariineja, joita ei meillä kukaan kuitenkaan syö, salaattia rasioissa, joihin aina jää joku jäännöserä ja vihanneksia fiilispohjalta, jotka suunnitelmallisuuden puutteessa päätyvät kompostorin kitaan. (Veera)

Varsinkin vihannekset vaativat usein käsittelyä ennen kuin niitä voidaan nauttia, minkä vuoksi ajan rajallisuus tai yksinkertaisesti laiskuus voivat olla kotitalouksissa syynä vihannesten huonoon käyttöasteeseen. Tällöin tavoitteiden ja todellisen toiminnan välille syntyy ristiriita, mikä aiheuttaa kuluttajalle usein pettymyksen ja epäonnistumisen tunteita.

Tällaisissa tilanteissa tunnen suurta surua, koska syy märehtymiseen on yleensä siinä, että olen yksinkertaisesti vältellyt kyseiseen vihannekseen tarttumista. (Janna)

Ruuanlaittohetkellä ei enää ehdikkään alkaa kuorimaan ja kypsentämään ja siellähän sitä alalokerossa taas nahistutaan. (Nanna)

Ruokablogien yhteydessä ilmenee paljon keskustelua ruokavaliosta ja ihmisten omaksumista ruokailutottumuksista. Blogien avulla voidaan jakaa näkemyksiä terveellisestä ruokavaliosta, ja erityisesti jälkiruokien kohdalla annetaan usein vinkkejä siihen, kuinka ruoasta saa valmistettua kevyemmän vaihtoehdon.

Mietin, että onnistuisikohan tuota keventämään edes hiukan (kun nyt näyttää siltä, että possetia joutuu varmaan syömään lähes joka kesäviikonloppu...) Jos osan kermasta korvaisi vaikkapa bulgarianjukurtilla. (Riikka)

Terveellisyteen pyrkiminen sekä tuotteen valmistaminen itse liittyvät usein toisiinsa. Terveellisyyttä voidaan tavoitella välttämällä lisäaineita ja turhia säilöntäaineita, joita kaupasta ostettuihin tuotteisiin on usein säilyvyys- ja makusyistä jo valmiiksi lisätty.

Tässä taannoin tein itse ”sweet thai chili” kastiketta, ja täytyy sanoa että makua löytyy, eikä yhtään e-koodia. (Teemu)

Terveellisuuden elementti muodostuu tässä tutkimuksessa kaksitahoisesti. Terveellisyys voidaan nähdä sekä ruokahävikin välttämiseen kannustavana että ruokahävikkiä aiheuttavana elementtinä. Terveellisyteen pyrkimisen vuoksi kuluttajat ostavat tuotteita, joita eivät ehdikään tai jaksa valmistaa. Terveellisten ruokailutottumusten noudattaminen voi johtaa ruokahävikin välttämiseen, jos ruoka halutaan terveystyistä valmistaa itse ja tähän käytetään kotona löytyviä raaka-aineista.

4.5.3 Ruoanlaittoon liittyvä nostalgisointi

Warden (2005, 139–140) mukaan käytännöillä on oma historiansa, joka on sidoksissa käytäntöjen ajallisiin ja sosiaalisiin piirteisiin. Käytännöt rakentuvat sosiaalisesti kollektiivisen oppimisen myötä, ja yksilön elinympäristöllä ja siihen kuuluvilla ihmisillä on suuri vaikutus käytäntöjen muodostumiseen. Ruoanlaittoon liittyvissä käytännöissä aikaisemmat muistot ja kokemukset liittyvät niihin tapoihin, joita äidit ja isoäidit ovat ruoanlaiton yhteydessä suorittaneet.

Naks! Muistan itse lapsena kun mummo käytti nokkosten keitinveden hoitoaineeksi meidän hiuksille. Järvivedessä keitettyjen nokkosten jäännöksistä sai aivan mielettömän pehmeän tunteen kutreihin. (AnonyymiVatsasekaisin kilinkolin)

Ja ne kyljyksethän tietysti valmistin kuten mummu on opettanut: ensin annetaan lämmitä huoneenlämpöön...(Nelle)

Viime vuosien aikana nämä vanhempien sukupolvien suorittamat ruoanlaittoon ja muihin kodin askareisiin kytkeytyvät käytännöt ovat levinneet myös nuorten aikuisten keskuuteen. Nuoret kaupunkilaiset ovat alkaneet ihannoida ruoanlaittoa, käsitöitä sekä muita arjen askareita, joita he ovat aiemmin pitäneet vanhanaikaisina käytäntöinä. Aikaisemman kokemuksen puutteen vuoksi ei kyseisten käytäntöjen suorittamisen edellytyksenä olevaa tietämystä kuitenkaan vielä ole.

Ah, rieskaa! Mun mummu tekee parasta perunalättyrieskaa, ilman pottua, ja oon monesti kysynyt siihen ohjetta. Se ohje on sitten sellainen ”sopivasti jauhoja, murunen hiivaa, vettä niin että tuntuu käsissä sopivalta”. (Anna)

Näihin isoäitien ja äitien tekemiin ruokiin ja ruoanlaittotapoihin viitataan usein erityisesti hävikkiruokareseptien yhteydessä, mikä voi johtaa juurensa siihen, että pula-aika ja lama ovat aikoinaan pakottaneet vanhemman sukupolven elämään säästeliäämmiin ja hyödyntämään elintarvikkeet ja ruoka-aineet huolellisemmin.

Asiat, jotka mummolleni – Martta sekä nimeltään että asenteeltaan – ja muille pula-ajan kasvattamille olivat itsestäänselvyyksiä, eivät sitä mulle tunnu olevan. Ruokaa on kannettu meillä roskiin kuin huomaamatta. (Jonna/suolaa ja hunajaa)

Seurasin siis sivusta kun mamma sodan kokeneena hyödynsi sekä kaiken ruoan että kaikin tavoin ruoantähteet kuin vain suinkin voi ja osasi. (Herkkusuun lautasella)

Nostalgisoinnin myötä on huomiota alettu kiinnittää tuotteiden alkuperään sekä mahdollisuuksiin valmistaa tuote itse kaupasta ostamisen sijaan. Kotona valmistettuun ruokaan liitetään positiivisia ja sosiaalisia perhekeskeisiä mielikuvia ja merkityksiä. Itse tehtyä ruokaa arvostetaan enemmän, ja siihen yhdistetään usein muistoja lapsuudesta.

Valmistan ruoan alusta lähtien itse enkä käytä mitään eineksiä tai valmisruokia...Ruoantähteiden hyödyntäminen on aina ollut lähellä sydäntäni, en pidä siitä kun ruokaa menee hukkaan. Olen pohtinut johtuuko se siitä että olen kahden sotien aikana syntyneen lapsen esikoinen... (Herkkusuun lautasella)

Äitien tekemät herukkamehut ovat varmasti yksi maailman parhaista asioista. Kun sen makuun on pienestä pitäen tottunut, niin ei oikein kaupan mehut maistu. (Ankerias Vipunen)

Itse tekemisen ihannoinnin myötä kaupassa myytyjä isoja pakkauskokoja ja eriä ei tarvitse enää ostaa.

Sen jälkeen kun aloin itse leipoa leipää, on leipähävikki kotonamme muuttunut miltei olemattomaksi. (Jonna/Jauhot suussa)

Leivän ja muiden kaupasta usein ostettujen tuotteiden valmistaminen omatoimisesti ei kuitenkaan ole kaikille itsestänselvyys, eikä kaikilla ole välttämättä kyseisen prosessin vaatimaa tietämystä ja kyvykkyyttä. Røpken (2009, 2495) mukaan itse tekemisen käytännöt (*DIY*) vaativat monimutkaisempia projekteja, kehittyneempiä taitoja sekä laajemman valikoiman työvälineitä ja materiaaleja. Näiden vaatimusten lisäksi ihmiset eroavat käsityksiltään siitä, mitä kaikkea itse voidaan valmistaa.

...kastikkeita en ole älynnyt postata (bloggaaminen on avartavaa, sitä kautta törmää mm. ihmisiin jotka eivät ole vuosiin tehneet lihakastikkeita itse). (Sauvajyvänen)

Normaalisti kaupasta ostettujen tuotteiden itse tekeminen vahvistaa omaa identiteettiä taitavana ja tiedostavana kuluttajana, joka omavaraisesti kykenee tuottamaan kulutuksen vaatimat tuotteet. Kun tuote tehdään itse, voidaan sitä varioida omien mieltymyksien ja tarpeiden mukaisesti.

Lapsi kiskoo myslää kaksin käsin, jospa sitä alkaisi tehtailla itse, niin voisi säädellä tuon sokerinkin määrän ihan ite. (Hanna)

Kotona suoritettavat käytännöt ovat ympäristöllisesti merkittäviä, sillä usein kulutuksen loppupään ja ruokahävikin syntymisen kannalta merkittävin vaihe, jätteen syntyminen, tapahtuu kotitalouksissa (Røpke 2009, 2495). Kotona suoritettavat käytännöt voivatkin usein johtaa ympäristön näkökulmasta negatiivisempiin seurauksiin, kuin mitä saman tuotteen teollinen valmistaminen ja kaupasta ostaminen aiheuttaisi.

...aloin miettiä, onko kotona tehty ruoka aina väistämättä suurempi ekokatastrofi kuin teollisesti tuotettu ruoka, koska tietysti pienempi määrä ruokaa vaatii suhteellisesti enemmän energiaa valmistukseen ja jätettäkin syntyy. (Nelle)

Erityisesti nostalgisoinnin elementin yhteydessä on kuluttajan aikaisemmalla tietämyksellä sekä ymmärryksellä merkittävä rooli uusien käytäntöjen omaksumisen ja suorittamisen suhteen. Sillä, minkälaisessa ympäristössä olemme kasvaneet, ja mitä

käytäntöjä olemme vuorovaikutussuhteiden ja oppimisen myötä omaksuneet, on suora vaikutussuhde suorittamiimme käytäntöihin. Voidaan todeta, että käytännöt ja niihin yhdistettävät ideologiat muodostuvat kollektiivisen oppimisen myötä.

Taulukko 5 Yhteenveto ideologioista

IDEOLOGIAT	HÄVIKIN SYNTYMINEN	HÄVIKIN VÄLTÄMINEN
Eettisyys	- arvojen ristiriitaisuus ja negatiiviset seuraukset ympäristön kannalta - jatkojalostuksen ympäristölliset seuraukset	- raaka-aineiden laadukkuus (luomu, lähiruoka) ja erityisesti eläimen lihan kunnioittaminen
Terveellisyys	- terveellisenä pidettyjen tuotteiden ostaminen omasta halukkuudesta ja käyttötarkoituksesta huolimatta	- ruoanlaiton myötä voidaan vaikuttaa ruoan terveellisyyteen ja samalla vähentää hävikkiä
Nostalgisointi	- ympäristöseuraukset voivat olla suuremmat kuin jos tuote olisi ostettu kaupasta - tarvittavan tietämyksen ja taidon puute	- aikaisempien sukupolvien vaikutus ja toimintatavat - lapsuudenmuistoihin liittyvät ekologiset toimintatavat otetaan uudelleen käyttöön
MERKITYKSET, YMMÄRRYKSET		

Ruokahävikikeskustelun tutkimisen myötä ideologioiden yhteydessä aineistosta nousevat voimakkaimmin esiin kolme elementtiä: eettisyys, terveellisyys ja nostalgisointi (taulukko 5). Näihin kaikkiin kolmeen elementtiin yhdistetään usein positiivisia merkityksiä ja mielikuvia, jotka kannustavat myös ekologisempaan kulutukseen. Kuluttajat kohtaavat kuitenkin hetkiä, jolloin toisesta aatteellisesta näkökulmasta positiivinen käytäntö voi ruokahävikin osalta muodostaa negatiivisen seurauksen. Sosiaalisen konstruktionismin määritelmän mukaisesti ihmisten näkemykset ja kokemukset vaihtelevat ihmisestä riippuen ja muuttuvat ajan ja kontekstien myötä. Suoritettavien käytäntöjen muodostumiseen vaikuttaa voimakkaasti se, kuinka ymmärrämme meitä ympäröivää maailmaa, ja mitkä seikat koemme meille merkityksellisinä.

5 JOHTOPÄÄTÖKSET

5.1 Yhteenveto tutkimuksen tuloksista

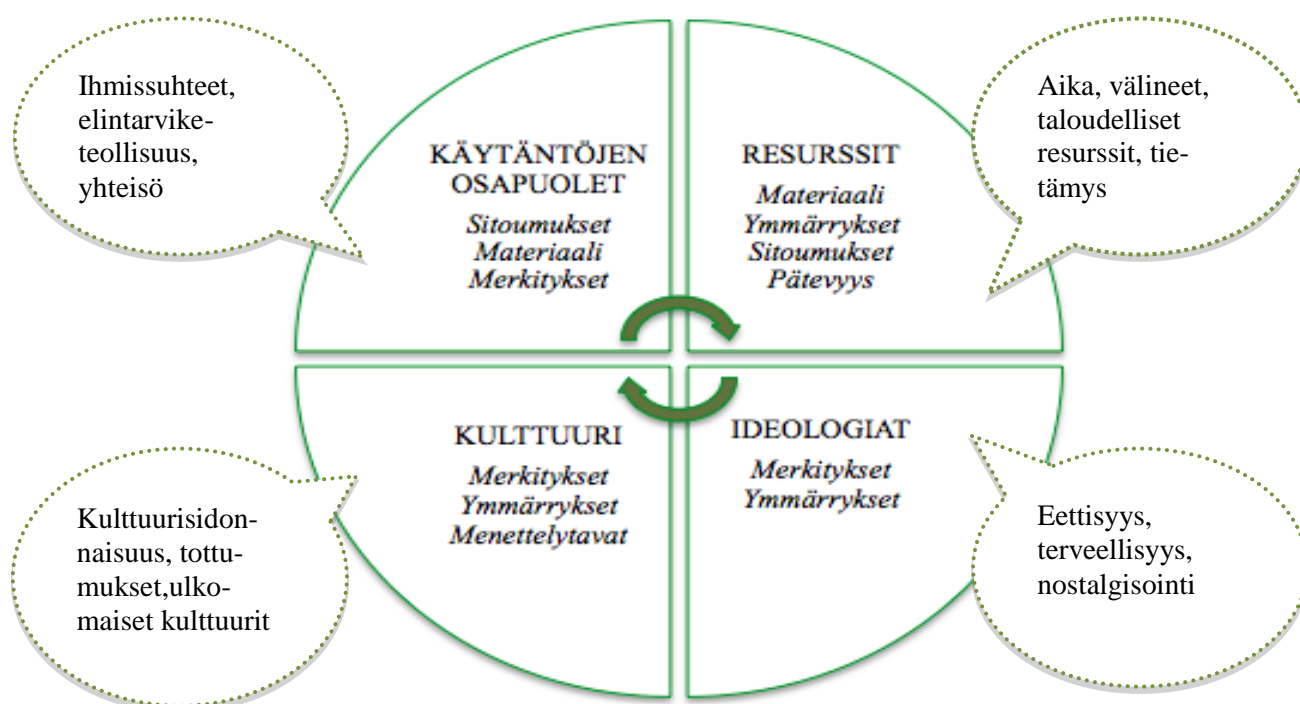
Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli tutkia ja analysoida ruokahävikki-ilmioon liittyviä käytäntöjä. Tutkimuksen kohteena ollut ruokahävikki nousi Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen keväällä 2012 julkaiseman tutkimusraportin myötä ajankohtaiseksi puheenaiheeksi. Tutkija näki ilmiön myös teoreettisesta näkökulmasta mielenkiintoisena, sillä markkinointitieteen tutkijat ovat tunnistanee tarpeen tutkia syvällisemmin ekologista kulutuskäyttäytymistä. Useiden tutkijoiden mielestä tutkimuksessa käytetty käytäntöteoreettinen näkökulma luo hyvät edellytykset tutkimuksellisen huomion keskittymiselle tutkimuksen tarkoituksen kannalta oleellisimpiin seikkoihin. Käytäntöteoreettinen näkökulma mahdollisti tutkijan tunnistaa ja syvällisesti analysoida ruoan ekologisen kuluttamisen yhteydessä ilmeneviä käytäntöjä. Analyysin kohteena olivat ruokahävikin vastaiseen tempaukseen osallistuneiden ruokabloggaajien blogimerkinnät sekä niiden yhteydessä käyty interaktiivinen keskustelu.

Tutkimuksen teoreettinen viitekehys asemoi tutkimuksen kulutuskulttuurin tutkimuskenttään. Kulttuuriselle kulutustutkimukselle tyypillisesti tutkimuksen huomio keskittyi sosiaalisen konstruktionismin näkökulman mukaisesti todellisuuden ja käytäntöjen sosiaaliseen ja kulttuuriseen rakentumiseen. Kulttuuriseen kulutustutkimukseen kuuluvaa käytäntöteoreettista lähestymistapaa on hyödynnetty aiemminkin ruoan kulutusta tarkastelevien tutkimusten yhteydessä, mutta tämä tutkimus keskittyi aikaisemmista tutkimuksista poiketen ruoan kulutuksen loppupään vaiheisiin. Markkinointitieteen kannalta oleellinen tutkimusaukko täytettiin tutkimalla kotitalouksissa syntyvää ruokahävikkiä ja pyrkimyksiä hävikin välttämiseen.

Käytäntöjen tutkimisen yhteydessä oli tarkoituksenmukaisinta käyttää sellaisia metodologisia tekniikoita, jotka mahdollistivat ihmisten toiminnan ja näihin kytkettyvien kulttuuristen merkitysten tarkkailun ja analysoinnin. Tutkimuksen metodologiaksi valittiin netnografia, jonka määrittelemien tekniikoiden ja vaiheiden avulla tutkija keräsi ja analysoi 33 ruokablogista 293 merkintää. Blogitekstien

analysoinnin tuloksena tunnistettiin neljä ruokahävikin käytäntöihin kytkeytyvää pääasiallista teemaa sekä 13 näihin kytkeytyvää elementtiä. Tutkijan muodostamien teemojen ja elementtien yhteydessä tuotiin esiin myös näkökulmia siitä, kuinka teoreettisessa viitekehyksessä esitellyt Schatzkin ym. 2001, Warden 2005 ja Shoven ym. 2012 määrittelemät elementit ilmenivät ja painoutuivat ruokahävikkiin kytkeytyvien teemojen yhteydessä. Käytäntöjen muodostumisen lisäksi tutkimuksen tarkoituksena oli tutkia sitä, minkälaisia ruokahävikin yhteydessä suoritettut käytännöt ovat. Aineiston perusteella todettiin, että käytännöt ovat sekä positiivisesti että negatiivisesti latautuneita toisten johtaessa hävikin syntymiseen ja toisten tukiessa hävikin välttämistä. Tämän kaksitahoisuuden lisäksi käytäntöjen muodostumisen syvällisempi analysointi teemojen ja elementtien avulla vastasi osaltansa kysymykseen siitä, minkälaisia tutkimuksen kohteena olevat käytännöt olivat.

Ruokahävikin syntymisen ja hävikin välttämisen yhteydessä suoritettujen käytäntöjen muodostumiseen vaikuttavat elementit jaettiin aineiston perusteella neljään eri teemaan: *ilmiön osapuolet, resurssit, kulttuuri ja ideologiat*. Osa teemoista on luonteeltaan konkreettisia ja osa abstraktimpia, samoin kuin näihin liittyvät elementitkin (kuvio 5). Ymmärrysten, menettelytapojen, sitoumusten, materiaalien, pätevyyden ja merkitysten painotus vaihtelee riippuen teeman luonteesta.



Kuvio 5 Yhteenveto ruokahävikikäytäntöjen muodostumisesta

Käytännöt aktivoivat ja sitouttavat toimijoita, ja ihmiset pyrkivät hallitsemaan eri käytäntöjen yhdistelmiä jokapäiväisessä elämässään. Tämä näkökulma huomioiden oli tässä tutkimuksessa aineiston analysoinnin myötä luonnollista keskittyä tutkimaan yhtä suurta käytäntökokonaisuutta, ruokahävikkiä, ja kiinnittää huomio yksittäisten käytäntöjen sijaan tämän suuremman käytäntökokonaisuuden taustalla vaikuttaviin teemoihin ja elementteihin. Tämän valinnan myötä on Shoven ym. (2012) näkemyksen mukaisesti myös haluttu luoda uutta tutkimuksellista näkökulmaa käytäntöteoreettiseen keskusteluun ja samalla kehittää olemassa olevaa teoriaa.

Tutkimustuloksien muodostamisen osalta haasteita asetti käytäntöjen monitahoisuus ja risteäminen, sillä useat käytännöt ja elementit toimivat päällekkäin ja osana useampaa eri käytäntöä. Tämän piirteen aiheuttama epävarmuus tutkimustuloksien ristiriitaisuudesta estettiin analysoimalla aineisto useaan otteeseen. Ruoanlaiton sekä siihen liittyvän hävikin yhteydessä tunnistettiin, kuinka sosiaaliset suhteet ja elinympäristön sosiaalinen rakentuminen vaikuttavat merkittävästi kotitalouksissa suoritettaviin käytäntöihin. Sosiaalisen verkoston voidaan nähdä epäsuorasti tai suorasti vaikuttavan kaikkien teemojen taustalla, sillä ihmisen sosiaalinen ympäristö vaikuttaa ihmissuhteiden, resurssien, kulttuurin ja ideologioiden muodostumiseen.

Sosiaalisia verkostoja muodostavien osapuolien lisäksi resurssit ovat merkittävät osa ekologisiin kulutuskäytäntöihin pyrkimisen yhteydessä. Resurssit mahdollistavat ruokaan liittyvien käytäntöjen suorittamisen ja niihin sitoutumisen. Ruoanlaiton yhteydessä toimijoilta vaaditaan aikaa, tietämystä sekä toiminnan mahdollistavia välineitä. Myös tämän tutkimuksen tulosten myötä voidaan vahvistaa käytäntöteoreettista näkemystä objektien merkityksestä käytännön suorittamisen kannalta. Tuotteiden kehityksen myötä kuluttajien mahdollisuus suorittaa aikaisemmin monimutkaisina pidettyjä käytäntöjä.

Jotta käytännöt vakiintuisivat ja niitä jatkettaisiin pidemmällä aikavälillä, on tärkeää muodostaa kestäviä kulutuskäytäntöjä. Nykyisiä kulutustottumuksia tulisi pyrkiä muuttamaan, mikäli ne ovat ristiriidassa ekologisempien kulutuksen muotojen kanssa. Yhtä lailla kuin kulttuuri ja varhaisemmat elämänvaiheet ovat vaikuttaneet nykypäivän ihmisiin, voidaan kulttuurin avulla jatkaa ekologisempien ruoan kulutustapojen

noudattamista myös tulevaisuudessa. Tämä vaatii aktiivista sitoutumista, johon kollektiiviset pyrkimykset ja yhteisöllisyys kannustavat. Tässä tutkimuksessa ruokablogiyhteisön aikaansaama tempaus on internetin avulla levinnyt koskettamaan yhä useampia yhteiskunnan jäseniä, minkä myötä ekologinen kulutuskäyttäytyminen ja siihen liittyvä ruokahävikin välttäminen ovat kannustaneet ihmisiä omaksumaan uusia käytäntöjä.

Tutkimuksen tulosten perusteella ruokahävikin syntymistä voitaisiin tulevaisuudessa paremmin välttää kiinnittämällä huomiota yksittäisten kansalaisten suorittamien käytäntöjen lisäksi myös lainsäädäntöön ja tämän määrittelemiin lakeihin koskien ruoan jakelua. EU:n ruokahävikin vähentämiseen tähtäävän projektin myötä Evira onkin löyhentänyt lainsäädäntöä päiväysmerkintänsä ylittäneiden ruokien hyväntekeväisyysjakelun suhteen (Yle 22.1.2103). Tämän muutoksen lisäksi tulisi tuotteiden jakelu alennettuun hintaan kauppojen työntekijöille sallia. Lainsäädännöllisten muutosten lisäksi yksittäiset muutokset kauppojen toimintamalleissa voisivat edesauttaa ruokahävikin välttämistä. Suurien pakkauskokojen rinnalla tulisi tarjota pienempiä pakkauksia ja irtomyyntiä tulisi ennestään lisätä.

5.2 Tutkimuksen kontribuutio ja mahdollisuudet jatkotutkimukselle

Käytäntöteoreettisen näkökulman yhdistäminen kulutustutkimukseen ja erityisesti kotitalouksissa suoritettujen käytäntöjen analysointiin toi uusia näkökulmia olemassa olevalle markkinointitieteelle. Tutkimusta koskien ekologisesti kestävämpiä tapoja suorittaa rutiininomaisia toimia ja hoitaa kotitaloutta tulisi kuitenkin tulevaisuudessa lisätä, jotta kulutusmahdollisuudet ja terveellinen elinympäristö voitaisiin taata myös tuleville sukupolville. Loppujen lopuksi käytäntöjen suorittaminen on yksittäisen ihmisen vastuulla, mutta yhteisöllisyyden ja kollektiivisten pyrkimysten avulla voidaan luoda kulttuuri, joka kannustaa tiettyihin käyttäytymismalleihin. Tässä tutkimuksessa yhteisöllisyyden nähtiin kannustavan sekä tiettyihin käytäntöihin ryhtymiseen että näiden käytäntöjen suorittamisen jatkamiseen, mikä vahvistaa Rokan ja Moisanderin (2009) näkemystä kollektiivisten pyrkimysten merkityksestä ekologisen kulutuskulttuurin muodostumiselle.

Tämä tutkimus tuo oman kontribuutionsa käytäntöteoreettiseen keskusteluun

esittelemällä aikaisemmista teorioista poikkeavia käytäntöjen elementtejä. Tutkimuksen teoreettinen viitekehys pohjautuu Warden (2005) ja Shoven ym. (2012) määrittelemiin käytäntöjen elementteihin, joiden avulla tutkimuksessa nostettiin esiin uusia näkökulmia koskien käytäntöjen muodostumista. Lisäksi tämä tutkimus korostaa markkinointitieteen lisääntyvää tarvetta kiinnittää huomiota sosiokulttuuriseen kehitykseen ja tämän mukanaan tuomiin ympäristöllisiin haasteisiin. Kuluttajien valtaistumisen myötä tarve kestäväälle kulutukselle johtaa juurensa yksilötasolle, minkä myötä uudet edistyselliset näkökulmat ovat tärkeitä kulutustutkimuksen kehitykselle. Jatkuvan kulutukseen kannustamisen sijaan markkinoinnin tulee löytää uusia, kestäväää kehitystä tukevia, keinoja luoda taloudellista kasvua.

Kuluttajien muuttuneet tarpeet aiheuttavat haasteita markkinointitieteen lisäksi myös yritysten johdolle. Tutkimalla kuluttajien käyttäytymistä syvällisemmin kulttuurin ja siihen liittyvien merkitysten avulla voidaan näihin tarpeisiin pyrkiä vastaamaan. Elintarviketeollisuuden toimijoiden tulee menestyäkseen varautua kuluttajien kasvaneeseen mielenkiintoon koskien kestäväää kehitystä ja ympäristöllisiä ongelmia. Ekologisuus, vastuullinen liiketoiminta ja ruoan alkuperä tulevat selkeästi olemaan tulevaisuudessa kuluttajia yhä enenevässä määrin kiinnostavia seikkoja. Tämän tutkimuksen perusteella vaikuttaisi, että markkinoilla tulevat menestymään ne toimijat, jotka kykenevät jo tuotteen kehitys- ja toimittamisvaiheessa kiinnittämään huomiota tuotteen koko elinkaaren eri vaiheisiin. Kulutuksesta aiheutuvien ympäristövaikutusten tiedostaminen ja niihin puuttuminen ovat kaikkien yhteiskunnan osapuolien vastuulla, mikä kaikkien elintarviketeollisuuden alalla toimivien yritysten tulisi tiedostaa.

Haasteita jatkotutkimukselle asettaa ekologisempien kulutustapojen muodostumisen riippuvuus sekä yksilöllisistä että yhteisöllisistä toimintatavoista ja pyrkimyksistä. Jatkossa olisi mielenkiintoista tutkia syvällisemmin sitä, kuinka merkittävänä tekijänä kuluttajat kokevat yhteisöllisyyden heidän omaksuessaan uusia toimintamalleja ja muuttaessaan kulutuskäytäntöjään. Kollektiivisten pyrkimysten vaikutuksen yhteydessä voitaisiin tarkastella myös sitä, kuinka suuri vaikutus yhteisöllisyyden tunteen hiipumisella on suoritettavien käytäntöjen jatkamisen kannalta. Tutkimalla syvällisemmin sosiaalisten suhteiden ja yhteisöllisten pyrkimysten merkitystä käytäntöteoreettisesta näkökulmasta voitaisiin saavuttaa parempi käsitys siitä, kuinka sosiaalisen vuorovaikutuksen ja verkostoitumisen avulla voidaan luoda

yhteiskunnallisesti ja sosiaalisesti merkittäviä ja kestäviä muutoksia.

Tässä tutkimuksessa tutkittiin kuluttajien suorittamia käytäntöjä, joista he ovat subjektiivisesti ja oletetusti rehellisesti raportoineet. Jatkossa olisi mielenkiintoista tutkia blogitekstien lisäksi esimerkiksi haastatteluiden avulla sitä, kuinka sitoutuneesti kyseiseen tempaukseen osallistuneet ihmiset ovat jatkaneet ekologisempien kulutuskäytäntöjen noudattamista pidemmällä aikavälillä. Pelkkien keskustelujen havainnoinnin tai haastattelujen lisäksi ihmisten toiminnan seuraaminen ja havainnointi voisivat tuottaa hedelmällisiä ja täydentäviä näkökulmia, sillä blogitekstien yhteydessä ei voida taata, etteivätkö ihmiset julkisen profiilin ylläpitämisen myötä kaunistelisi asioita raportoidessaan toimintaansa. Tutkimuksellista näkökulmaa voitaisiin myös laajentaa koskemaan ihmisiä, joille ruoanlaitto ei välttämättä ole elämässä yhtä merkittävässä roolissa kuin mitä se ruokabloggaajien tapauksessa on.

LÄHTEET

Kirjallisuus

- Achrol, R. S. & Kotler, P. 2011. Frontiers of the marketing paradigm in the third millennium. *Journal of the Academic Marketing Science*, 40 (1), 35–52.
- Albinsson, P. & Perera, B. 2012. Alternative marketplaces in the 21st century: Building community through sharing events. *Journal of Consumer Behavior*, 11 (4), 303–315.
- Arnold, S. J. & Fischer, E. 1994. Hermeneutics and consumer research. *Journal of Consumer Research*, 21 (1), 55–70.
- Arnould, E. J. & Thompson, C. J. 2005. Consumer culture theory (CCT): Twenty years of research. *Journal of Consumer Research*, 31 (4), 868–882.
- Arsel, Z. & Bean, J. 2013. Taste regimes and market-mediated practice. *Journal of Consumer Research*, 39 (5), 899–917.
- Askegaard, S. & Linnet, J. T. 2011. Towards an epistemology of consumer culture theory: Phenomenology and the context of context. *Marketing Theory*, 11 (4), 381–404.
- Belk, R. 2006. *Handbook of qualitative research methods in marketing*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Belk, R., Fischer, E & Kozinets, R. 2013. *Qualitative consumer & marketing research*. London: Sage.
- Chai, S., Das, S. & Rao, H. R. 2011. Factors affecting bloggers' knowledge sharing: An investigation across gender. *Journal of Management Information Systems*, 28 (3), 309–341.
- Chau, M. & Xu, J. 2012. Business intelligence in blogs: Understanding consumer interactions and communities. *Management Information Systems Quarterly*, 36 (4), 1189–1216.
- Cherrier, H. 2005. Becoming sensitive to ethical consumption behavior: Narratives of survival in an uncertain and unpredictable world. *Advances in Consumer Research*, 32 (2002), 600–604.
- Cherrier, H. 2009. Anti-consumption discourses and consumer-resistant identities. *Journal of Business Research*, 62 (2), 181–190.
- Chopin, K. 2008. Finding communities: Alternative viewpoints through weblogs and tagging. *Journal of Documentation*, 64 (4), 552–575.

- Cole, M., Miele, M., Hines, P., Zokaei, K., Evans, B & Beale, J. 2009. Animal foods and climate change: shadowing eating practices. *International Journal of Consumer Studies*, 33 (2), 162–167.
- Cova, B. 1997. Community and consumption: Towards a definition of the "linking value" of product or services. *European Journal of Marketing*, 31 (3), 297–316.
- Cova, B. & Cova, V. 2002. Tribal marketing: The tribalisation of society and its impact on the conduct of marketing. *European Journal of Marketing*, 36 (5), 595–620.
- Dubois, A. & Gadde, L.-E. 2002. Systematic combining: An abductive approach to case research. *Journal of Business Research*, 55, 553–560.
- Gummesson, E. 2005. Qualitative research in marketing: Road-map for a wilderness of complexity and unpredictability. *European Journal of Marketing*, 39 (3/4), 309–327.
- Echeverri, P. & Skålén, P. 2011. Co-creation and co-destruction: A practice-theory based study of interactive value formation. *Marketing Theory*, 11 (3), 351–373.
- Eriksson P. & Kovalainen A. 2008. *Qualitative Methods in Business Research*. London: Sage.
- Evans, D. 2012. Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, 46 (1), 41–56.
- Halkier, B. & Jensen, I. 2011. Methodological challenges in using practice theory in consumption research. Examples from a study on handling nutritional contestations of food consumption. *Journal of Consumer Culture*, 11 (1), 101–123.
- Halkier, B., Katz-Gerro, T. & Martens, L. 2011. Applying practice theory to the study of consumption: Theoretical and methodological considerations. *Journal of Consumer Culture*, 11 (1), 3–13.
- Hargreaves, T. 2011. Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change. *Journal of Consumer Culture*, 11 (1), 79–99.
- Holt, D. 1995. How consumers consume : A typology of consumption practices. *Journal of Consumer Research*, 22 (1), 1–16.
- Huang, L-S., Chou, Y-J & Lin, C-H. 2008. The influence of reading motives on the responses after reading blogs. *CyberPsychology & Behavior*, 11 (3), 351–355.

- Joy, A. & Li, E. 2012. Studying consumption behaviour through multiple lenses: An overview of consumer culture theory. *Journal of Business Anthropology*, 1 (1), 141–173.
- Kozinets, R. 1999. E-Tribalized marketing?: The strategic implications of virtual communities of consumption. *European Management Journal*, 17 (3), 252–264.
- Kozinets, R. 2001. Utopian enterprise: Articulating the meanings of Star Trek's culture of consumption. *Journal of Consumer Research*, 28 (1), 67–88.
- Kozinets, R. 2002. The field behind the screen: Using netnography for marketing research in online communities. *Journal of Marketing Research*, 39 (1), 61–72.
- Kozinets, R. 2006a. Click to connect: Netnography and tribal advertising. *Journal of Advertising Research*, 46 (3), 279–288.
- Kozinets, R. 2006b. Netnography 2.0. Teoksessa: Belk, R. 2006. *Handbook of qualitative research methods in marketing*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Kozinets, R. 2010. *Netnography: Doing ethnographic research online*. SAGE Publications Ltd, London.
- Kozinets, R. & Handelman, J. 2004. Adversaries of consumption: Consumer movements, activism, and ideology. *Journal of Consumer Research*, 31 (3), 691–704.
- Langer, R. & Beckman, S. 2005. Sensitive research topics: Netnography revisited. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 8 (2), 189–203.
- Lincoln Y. S. & Guba E. G. 1985. *Naturalistic Inquiry*. Newbury Park: Sage.
- Lincoln Y. S. & Guba E. G. 1989. *Fourth Generation Evaluation*. Newbury Park: Sage.
- Lin, Y., Sundaram, H., Chi, Y., Tatemura, J. & Tseng, B. 2006. Discovery of blog communities based on mutual awareness. *Proceedings of the 3rd Annual Workshop on the Weblogging Ecosystem*.
- Moisander, J. 2007. Motivational complexity of green consumerism. *International Journal of Consumer Studies*, 31 (4), 404–409.
- Moisander, J. & Pesonen S. 2002. Narratives of sustainable ways of living: constructing the self and the other as a green consumer. *Management Decision*, 40 (4), 329–342.
- Moisander, J. & Valtonen, A. 2006. *Qualitative marketing research: A cultural approach*. London: Sage

- Muncy, J. & Vitell, S. 1992. Consumer ethics: An empirical investigation of factors influencing ethical judgments of the final consumer. *Journal of Business Ethics*, 11 (8), 585–597.
- Nardi, B. A., Schiano, D. J. & Gumbrecht, M. 2004. Blogging as social activity, or, would you let 900 million people read your diary? *Proceedings of the 2004 ACM Conference on Computer Supported Cooperative Work*, 222–231.
- Niva, M. & Timonen, P. 2001. The role of consumers in product-oriented environmental policy: can the consumer be the driving force for environmental improvements? *International Journal of Consumer Studies*, 25 (4), 331–338.
- Reckwitz, A. 2002. Toward a theory of social practices a development in culturalist theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5 (2), 243–263.
- Rokka, J. & Moisander, J. 2009. Environmental dialogue in online communities: Negotiating ecological citizenship among global travellers. *International Journal of Consumer Studies*, 33, 199–205.
- Røpke, I. 2009. Theories of practice – New inspiration for ecological economic studies on consumption. *Ecological Economics*, 68 (10), 2490–2497.
- Schatzki, T. 1996. *Social Practices: A wittgensteinian approach to human activity and the social*. New York: Cambridge University Press.
- Schatzki, T., Cetina, K. & Savigny von, E. 2001. *The practice turn in contemporary theory*. London: Routledge.
- Schau, H., Muñoz Jr., A. & Arnould, E. 2009. How brand community practices create value. *Journal of Marketing*, 73 (5), 30–51.
- Schouten, J. & McAlexander, J. 1995. Subcultures of consumption: An ethnography of the new bikers. *Journal of Consumer Research*, 22 (1), 43–61.
- Shove, E. & Pantzar, M. 2005. Consumers, producers and practices: Understanding the invention and reinvention of Nordic walking. *Journal of Consumer Culture*, 5 (1), 43–64.
- Shove, E., Pantzar, M. & Watson, M. 2012. *The dynamics of social practice: everyday life and how it changes*. Los Angeles (Calif.): Sage.
- Shove, E., Watson, M., Ingram, J. & Hand, M. 2007. *The design of everyday life*. Oxford: Berg Publishers.
- Silva, L., Goel, L. & Mousavidin, E. 2009. Exploring the dynamics of blog communities: the case of MetaFilter. *Information Systems Journal*, 19 (1), 55–81.

- Spiggle, S. 1994. Analysis and interpretation of qualitative data in consumer research. *Journal of Consumer Research*, 21 (3), 491–503.
- Thomas, T. C., Schau, H. & Price, L. 2011. Collecting the collectives: Brand communities, subcultures of consumption, and tribes. *Advances in Consumer Research*, 39, 271–275.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. (5. uudistettu painos, 1. painos 2002) Gummerus Kirjapaino Oy, Jyväskylä.
- Varey, R. 2010. Marketing means and ends for a sustainable society: A welfare agenda for transformative change. *Journal of Macromarketing*, 30 (2), 112–126.
- Warde, A. 2005. Consumption and theories of practice. *Journal of Consumer Culture*, 5 (2), 131–153.
- Wenger, E. 1998. *Communities of practice: Learning, meaning and identity*. Cambridge University Press, Cambridge, UK.

WWW-sivut

- Evira 11.12.2012. Usein kysyttyä pakkausmerkinnöistä. Tulostettu 23.1.2013. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/_usein_kysyttya/>.
- Forum Europe 15.3.2013. Waste Not, Want Not: Reducing food waste in Europe. Tulostettu 21.4.2013. <http://www.euems.com/summary.asp?event_id=131&page_id=1073>.
- Helsingin Sanomat 4.10.2012. Ruoan hinta nousi syyskuussa. Tulostettu 11.10.2012. <<http://www.hs.fi/talous/FAO+Ruoan+hinta+nousi+syyskuussa/a13056034339>>.
- Kiehuu 2012. Hävikistä herkuksi: ruokabloggaajien tempaus vähentää ruoan haaskaamista. Kiehuu.fi. Tulostettu 11.10.2012. <<http://www.kiehuu.fi/cooking-now/havikista-herkuksi-ruokabloggaajien-tempaus-vahentaa-ruoan-haaskaamista>>.
- MTT 2010. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen verkkosivut. Tulostettu 10.10.2012. <<http://www.mtt.fi/mtrraportti/pdf/mtrraportti12.pdf>>.
- MTT 2012. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen verkkosivut. Tulostettu 10.10.2012. <<http://www.mtt.fi/mtrraportti/pdf/mtrraportti41.pdf>>.

Sähköviesti 30.9.2012. Lähes 500 miljoonan kilon ruokahävikki vuodessa: ”Koko ruokaketju syyniin”. Tulostettu 11.10.2012.
<<http://www.sahkoviesti.fi/energiatehokkuus/lahes-500-miljoonan-kilon-ruokahavikki-vuodessa-koko-ruokaketju-syyniin.html>>.

Tilastokeskus 16.3.2009. Muuttuva syöminen muuttuvassa maailmassa – Ristiriitainen valmisruoka. Tulostettu 23.1.2013.
<http://www.stat.fi/artikkelit/2008/art_2008-12-15_006.html?s=5>.

Yle 21.7.2012. Ruuan hinta nousee loppuvuodesta. Tulostettu 11.10.2012.
<<http://yle.fi/uutiset/ruuan+hinta+nousee+loppuvuodesta/6225734>>.

Yle 22.1.2103. Raising awareness on food waste. Tulostettu 21.4.2013.
<http://yle.fi/uutiset/raising_awareness_on_food_waste/6459638>.

Yle 4.2.2103. Oranssi ale-tarra ei säikäytä. Tulostettu 7.2. 2013.
<http://yle.fi/uutiset/oranssi_ale-tarra_ei_saikayta/6478991>.

LIITTEET

LIITE 1 Taulukko analysoinnin kohteena olleista blogeista ja merkinnöistä

Bloggaajan nimimerkki	Blogin nimi	Analysoitujen merkintöjen lukumäärä	Analysoitujen merkintöjen aikajänne
Ahmija	Ahmija	3	3.5.–9.5.2012
Ankerias Vipunen	Ankerias Vipunen	4	2.5.2012–10.1.2013
Anna	Soul Kitchen	7	2.5.–15.7.2012
Campasimpukka	Campasimpukka	13	2.5.–28.12.2012
Hanna	Hannan soppa	2	2.5.–3.11.2012
Hannele	Kokit ja potit	10	3.5.2012–13.1.2013
Heleen	Heleen's hobbies	11	2.5.–29.12.2012
Herkkusuun lautasella	Herkkusuun lautasella	68	2.5.2012–15.1.2013
Italialainen ilta	Italialainen ilta	7	1.5.–26.5.2012
Jokihaka kokkaa	Jokihaka kokkaa	2	2.5.–9.5.2012
Jaana	Kulinaarimuruja	10	5.5.2012–5.1.2013
Janna	Ruokahommia	3	11.5.–19.5.2012
Jenni	Liemessä	3	2.5.–25.5.2012
Jonna	Jauhot suussa	2	5.5.–7.6.2012
Jonna	suolaa ja hunajaa	17	2.5.2012–9.1.2013
Koemaistaja	Koemaistaja	2	5.5.2012
Kotiharmi	Kokkeillaan	12	1.5.–15.11.2012
Marja	Soppaa ja silmukoita	2	3.5.–21.10.2012
Mari Kivistössä	Kivistössä	2	12.5.–28.5.2012
Merituuli	Sillä sipuli	12	1.5.–30.12.2012
Nanna	Kaikki äitini reseptit	5	6.5.–25.5.2012
Nelle	Siskot kokkaa	18	19.4.–9.11.2012
Omenaminttu	Omenaminttu	1	14.5.2012
Outi Rinne	Keittiökameleonti	6	2.5.–30.5.2012
Pumpkin jam	Pumpkin jam	1	17.5.2012
Riikka	Vatsasekaisin kilinkolin	12	3.5.2012–13.2.2013
Sauvajyvänen	Sauvajyvänen	17	2.5.2012–12.1.2013
Teemu	Thetki	6	5.5.2012–

			3.1.2013
Terhi	Terhin keittiössä	3	2.5.2012– 2.1.2013
Tommy	Tommy's köket	3	2.5.–20.5.2012
Tusla	Soppakellari	2	2.5.–12.5.2012
Veera	Prinsessakeittiö	8	4.5.–30.12.2012
Yaelian	Appelsiineja hunajaa	6	7.5.–30.10.2012

LIITE 2 Esimerkkikuvia aineistosta

The image shows a screenshot of a Facebook page for the group 'Hävikistä herkuksi'. The page has a blue header with the Facebook logo and a search bar. Below the header, there are navigation tabs for 'Hävikistä herkuksi', 'Timeline', and 'Now'. A 'Liked' button is visible in the top right corner.

The main content area displays a post from 'Hävikistä herkuksi' dated 18 April near Helsinki, Southern Finland. The post text reads: 'Kerma piti käyttää piakaisesti pois ja pakastemaissin viimeinen päivämäärä lähestyi...niistä saakin tehtyä cachapoita eli venezuelalaisia maissilättyjä :)'. Below the text is a URL: <http://appelsiinejahunajaa.blogspot.co.il/2013/04/maissiletut.html>. There is a 'See translation' link and a small image of a stack of pancakes with the caption 'appelsiinejahunajaa: Maissiletut' and the URL 'appelsiinejahunajaa.blogspot.co.il'.

Below the post, there are interaction options: 'Like - Comment - Share'. It shows '2 people like this.' and a comment from 'Satu Puhakka Os Keskinen' dated 19 April at 18:15, which says 'Kokkisota" kunniaan, ei ruokaa ros kiin 😊'. There is a 'Write a comment...' input field.

Below the comment, there is another post from 'Hävikistä herkuksi' dated 18 April, which says 'Yli jääneen keitetyn riisin voi hyödyntää seuraavana päivänä esimerkiksi keitoissa. Tässä yksi kirpeän keväinen ja raikas vaihtoehto...'. Below this, there is a post from 'Hävikistä herkuksi' dated 16 April, which says 'Kun pehmenneet talvitomaatit paahtaa uunissa sipuleiden...'. There is also a 'Personal Blog' section with a 'Like' button.

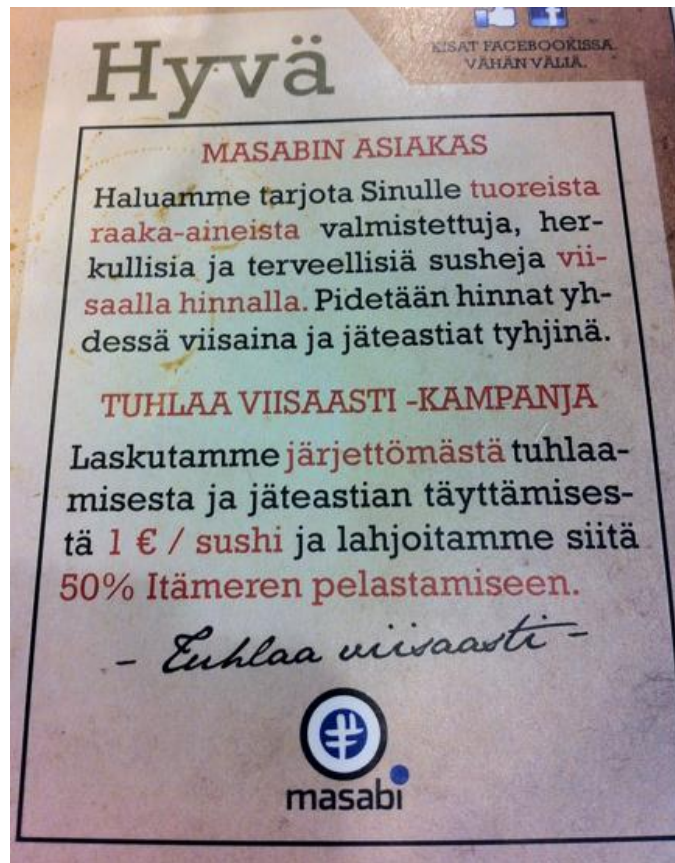
Kuva 1: Kuvankaappaus Hävikistä herkuksi -tempauksen Facebook-sivuilta



Kuva 2: Hävikistä herkuksi -reseptejä koristava logo.

Lähde Valipala.blogspot.fi (Kopioitu 8.11.2012).

<<http://valipala.blogspot.fi/2012/05/doggie-bagin-uusi-elama.html>>.



Kuva 3: Masabi-ravintolan suhtautuminen ruoan poisheittoon.

Lähde Valipala.blogspot.fi (Kopioitu 20.11.2012).

<<http://valipala.blogspot.fi/2012/05/doggie-bagin-uusi-elama.html>>.