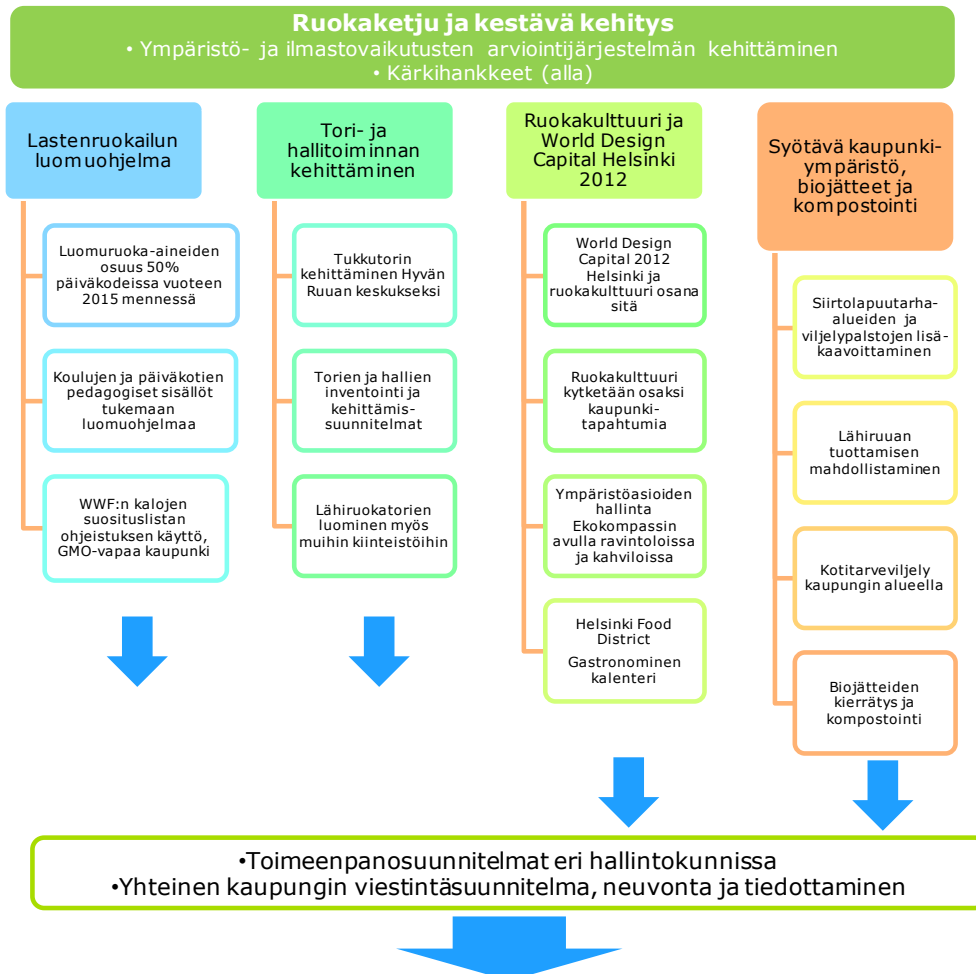


Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategia

1. Johdanto

Helsingin kaupungin strategiaohjelmassa 2009–2012 on asetettu tavoite, että ”Helsinkiä kehitetään suomalaisen ruoan ja huippugourmet’n keskuksena edistämällä elinkeinotoimintaa yritysten, kaupungin oppilaitosten, Palmian ja Tukkutorin yhteistyöllä”.¹



Helsinki – Laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki

Ruokakulttuurin kehittämisessä on kyse uudesta ajattelu- ja toimintamallista, jossa kaupunki pyrkii toimimaan ruoan laadun ja paremman maun puolesta. Samalla pienennetään julkisen ruokapalvelun ja helsinkiläisten ruokaketjun ekologista jalanjälkeä ja torjutaan ilmastonmuutosta. Kehittämisvalinnoilla lisätään samalla kaupunkilaisten hyvinvointia ja viihtyvyyttä, ja vahvistetaan Helsingin identiteettiä ja kansainvälistä profiilia ruokakulttuurin keinoin. Toimenpiteiden ydin on kaupungin jo olemassa olevien ruokapalveluiden, tapahtumallisuuden ja ruokakulttuuria tukevien rakenteiden hyödyntämisessä ja vahvistamisessa, yhteistyössä ruoka-alan yksityisten innovatiivisten toimijoiden kanssa. Näillä keinoin Helsingistä tehdään laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki.

¹ Helsingin kaupungin strategiaohjelma 2009-2012, sivu 16.
<http://www.hel2.fi/taske/julkaisut/2009/Strategiaohjelma.pdf>

Helsingin kaupungin ruokakulttuurin edistämisen kärkihankkeita ovat lastenruokailun luomuohjelma, tukkutorin kehittäminen, ruokakulttuurin edistämisen kytkeminen osaksi World Design Capital Helsinki 2012 -hanketta ja kaupunkitapahtumia, sekä pienviljelyn lisääminen asuinalueilla tai niiden tuntumassa.

Asetetut tavoitteet ovat linjassa Suomen hallituksen käynnistämän suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (2008–2011) kanssa.²

2. Ruokaketju ja kestävä kehitys

EU on sitoutunut vähentämään ilmaston lämpenemiseen vaikuttavia kasvihuonepäästöjä näillä näkymin 20–30 prosenttia vuoteen 2020 mennessä vuoden 1990 tasolta. Vuoteen 2050 mennessä kasvihuonepäästöjä on pienennettävä merkittävästi enemmän; myös Suomi on jo sitoutunut 80 prosenttiseen päästövähennykseen 2050 mennessä. Tulevien direktiivien lisäksi, hiili-, vesi- ja teollisen jalanjäljen hillitsemiseksi on odotettavissa myös kotimaan omaa lainsäädäntöä. Lisäksi Helsingin osallistuminen 1300 kaupungin väliseen 'Covenant of Mayors' -sopimukseen velvoittaa kaupunkia lisäämään energiatehokkuutta ja pienentämään hiilijalanjälkeä muilla keinoin Euroopan komission asettamia tavoitteita enemmän. Ilmastonmuutoksen hillintä on myös yksi Helsingin kaupunginvaltuuston hyväksymän strategiaohjelman tavoitteista.

Ilmastonmuutoksen vastaisessa toiminnassa ruokaketjulla on merkittävä rooli, sillä yleisesti ottaen ruokaketjun osuus kasvihuonekaasujen muodostuksesta arvioidaan 10–30 prosentiksi, joka on suurempi kuin liikenteen aiheuttamat kokonaispäästöt.

Luomu eli luonnonmukainen tuotanto on ympäristöä vähemmän kuormittava tuotantomuoto, joka kunnioittaa luonnon omia järjestelmiä ja kiertokulkua. Luomutuotannon piiriin kuuluvat kasvi- ja eläintuotanto, sekä luonnosta saatavat keruutuotteet. Viljelysmaata hoidetaan luomutuotannossa noudattamalla monivuotista viljelykiertoa sekä hyödyntämällä eloperäisiä lannoitteita. Kemiallisten torjunta-aineiden ja keinolannoitteiden käyttö on kiellettyä. Luomutuotanto on viranomaisten valvoma tuotantomuoto, jota säännellään EU:n luomuasetuksessa.

Suomen suurimpana työnantajana, suurimpana joukkoruokailun järjestäjänä, merkittävänä julkisten hankintojen tekijänä, ja pääkaupungin asukkaiden ja yritysten toimintaympäristön kehittäjänä Helsingillä on mahdollisuus vaikuttaa ruoan tuotantotapoihin ja ruokaketjuun. Helsingin kaupunki voi toimia suunnan näyttäjänä Palmian ruokapalveluissa ja katalysaattorina asukkailleen, työntekijöilleen ja Helsingissä toimiville HoReCa-alan (hotelli-, ravintola-, catering-) yrityksille – sekä politiikkatasolla kansainvälisesti.

Toimenpiteet

- Laaditaan Helsingin kaupungin ruokaketjun ympäristö- ja ilmastovaikutusarviointi sekä ruokapalveluiden ilmastolaskuri, jotka muodostavat tiedollisen perustan kaupungin ilmastopolitiikan toteuttamiselle ruokapalveluille (ympäristökeskus)
- Lisätään asteittain luomu- ja lähiruoan käyttöä kaupungin omissa ruokapalveluissa. Ensivaiheessa käynnistetään lastenruokailun luomuohjelma (ks. kohta 3)

² *Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (2008–2011) tavoite on ruoan arvostuksen kohottaminen. Kohderyhmiä ovat ruoka-asioista päättävät tahot ja suomalaiset kuluttajat, erityisesti nuoret ja lapset, sekä lapsiperheet. Toimenpiteet on kohdistettu ruoan ja ruoan tekijöiden arvostuksen kasvattamiseen, lähi- ja luomuruoan edistämiseen, laadun kehittämiseen, ravitsemuskäyttäytymisen ohjaamiseen sekä suomalaisen elintarvikealan kansainvälistymiseen. Kts. www.sre.fi*

- Edistetään lähi- ja luomuruoan markkinoita parantamalla niiden kauppapaikkoja (tukkutori, muut torit, hallit) (ks. kohta 4)
- Edistetään ravintoloiden, ruokapalveluiden ja hotellien ympäristöasioiden hallintaa Ekokompassijärjestelmän avulla (ks. kohta 5)

Mittarit

- Palmian tuottaman ruokailun ruokaketjun ympäristö- ja ilmastorasitus pienenee (ympäristökeskus suorittaa arvion)

3. Lastenruokailun luomuohjelma

Toimenpiteet

- Käynnistetään Lastenruokailun luomuohjelma, jonka puitteissa luomuruoka-aineiden osuus nostetaan 50 prosenttiin helsinkiläisissä päiväkodeissa vuoteen 2015 mennessä, ja lisätään asteittain luomun käyttöä myös peruskouluissa ja muissa oppilaitoksissa. Toimenpiteet toteutetaan talousarvion ja taloussuunnitelman puitteissa. (Vastuuvirasto: Palmia; yhteistyössä sosiaalivirasto, opetusvirasto, hankintakeskus).
- Muutos kytketään koulujen ja päiväkotien pedagogisiin sisältöihin (opetusvirasto, sosiaalivirasto).
- Kaupunki sitoutuu myös WWF:n eli Maailman Luonnonsäätiön kalojen suosituslistan ohjeistukseen, ja julistautuu GMO-vapaaksi vyöhykkeeksi (Palmia).

Mittari

- Luomun käytön prosentuaalinen osuus. Päiväkodeissa 50 prosentin aste saavutetaan vuoteen 2015 mennessä, muussa ruokatuotannossa luomun käyttöä lisätään vähitellen.

4. Tori- ja hallitoiminnan kehittäminen

Toimenpiteet

- Tukkutorin kehittäminen ”hyvän ruoan keskuksiksi” (tukkutori). Tämä kokonaisuus sisältää Ruokakeskus-osaamisyksikön, jossa on hyvän ruuan tietokeskus ja tietoa ruuan historiasta, terveysvaikutuksista, yhteisöllisyyden merkityksestä sekä elämyksistä. Hyvän ruuan keskus sisältää myös oppimisen tiloja, joita voidaan käyttää ruuan valmistukseen, viljelyn opettamiseen, elämyksiin. Lisäksi Hyvän ruuan keskuksessa on tiloja ravintoloille ja näyttelyille. Hyvän ruuan keskus yhdistää myös etnisen, monikulttuurisen ruuan, designin ja tapakulttuurin yhdessä oppimiseen ja elämyksiin tuoresesonkien mukaisesti. Tukkutorin opetuskeittiö rakennetaan mahdollisuuksien mukaan siten, että Suomen kokkimaajoukkue voi käyttää sitä harjoitteluun.
- Helsingin kaupungin olemassa olevien torien ja hallien inventointi ja kehittäminen, sekä hallien ja torien profilointi toisistaan poikkeaviksi ja houkutteleviksi paikoiksi. Hallien ja torien ideoinnissa käytetään hyväksi sosiaalista mediaa (tukkutori, rakennusvirasto).
- Muodostetaan virastojen yhteinen näkemys edellytyksille käynnistää muissa kuin kaupungin omistamissa kiinteistöissä toimivia lähiruokatoreja (ympäristökeskus ja rakennusvalvontavirasto).

Mittarit

- Hallien ja tukkutorin ja muiden torien ja hallien myyjä- ja myyntikehitys sekä kävijämäärät

5. Ruokakulttuuri ja World Design Capital Helsinki 2012

Toimenpiteet

- Ruokakulttuuri otetaan osaksi World Design Capital Helsinki 2012 hanketta ja tapahtumia, luodaan WOW-elämyksiä ruokakulttuurista. Luodaan ruokakulttuurin osalta edellytyksiä myös erilaisille tapahtumille keskustaan esim. Senaatintorille, tukkutorille, Lasipalatsin aukiolle, Narinkkatorille yms. (kulttuurikeskus & tapahtumayksikkö)
- Ruokakulttuurin vahvempaa kytkemistä kaupunkitapahtumiin edistetään, kun siihen on luonteva mahdollisuus (kulttuurikeskus & tapahtumayksikkö)
- Ruokakulttuuri otetaan soveltuvin osin mukaan kulttuurikeskuksen ja monikulttuuristen keskusten toimintoihin (kulttuurikeskus)
- Ruokakulttuurin asemaa vahvistetaan osana kaupungin kansainvälistä imago- ja matkailu-markkinointia ja viestintää (matkailu- ja kongressitoimisto, viestintä)
- EKOKOMPASSI- kevennettyä ympäristöjärjestelmää sovelletaan laajemmin ravintoloille, ruokapalveluille ja hotelleille (ympäristökeskus)
- Laaditaan kartta "Food District Helsinki" sisältäen ravintolat, kaupat ja toimijat, Helsinki Menuun³ sekä ml. Hämeentien etniset kaupat, ilmainen jaettava paperikartta ja printattava Internet-versio (vrt. Design District Helsinki) (matkailu- ja kongressitoimisto, viestintä)
- Laaditaan Gastronominen kalenteri, jossa tuodaan esiin sesonkituotteiden hyödyntämistä juhlakausien mukaisesti. Gastronomisen kalenterin myötä nostetaan esiin raaka-aineita, ravintoloita ja henkilöitä sekä ruokakulttuuria sesonkien mukaisessa kierrossa. Kalenteri laaditaan kattamaan koko vuosi tarinoiden muodossa.
- Délice-ruokakaupunkien verkoston vuosikokous järjestetään Helsingissä 2012

Mittari

- Ruokakulttuurin osuuden mukanaolo tapahtumissa

6. Syötävä kaupunkiympäristö, biojätteet ja kompostointi

Toimenpiteet

- Uusien siirtolapuutarha-alueiden ja viljelypalstojen kaavoittaminen. Mahdollistetaan myös keittiöpuutarhojen sijoittaminen asuintalojen (myös kerrostalojen) pihoille, sekä uusille ja vanhoille asuinalueille (kaupunkisuunnitteluvirasto)
- Lähiruuan tuottaminen mahdollisimman lähellä asutuskeskuksia elinkeinona, ja suoramyynnin mahdollistaminen asutuskeskittymissä
- Biojätteiden kierrätystä ja kompostointia koskevan tiedotuksen ja neuvonnan tehostaminen (Helsingin seudun ympäristöpalvelut jätehuoltoyksikkö, ympäristökeskus)
- Nostetaan esiin paikat missä kaupungissa saa harrastaa viljelyä kotitarpeiksi kaupungin eri osissa (ympäristökeskus)

Mittarit

- Ruoan pienimuotoisen viljelyn määrä pihilla, viljelypalstoilla ja siirtolapuutarhoissa
-

- Biojätteen kierrätyksen tehokkuus