

Ruokakulttuuristrategian

raportti 2012

www.helsinkifoodism.com

Sisällysluettelo

Pöytä on katettu	2
Vuosi paketissa	4
Teurastamo ja hallien uudet elämät	9
Syötävä kaupunki	14
Kestävää kehitystä ketjussa	17
Luomua lapsille	20
Design capitalin tuolle puolen	24
Kyläläisten kertomana	32

Pöytä on katettu

Jos ruoka olisi vain arkisen aherruksen pakollista polttoainetta, elämä olisi helppoa. Meidän ei tarvitsisi tulkita muiden laatimia reseptejä, opetella kokkaamaan tai tuhlata vaivalla ansaitsemiamme tienestejä maittäviin ravintolaillallisiin, emmekä tarvitsisi ruokakulttuuristrategioita sen enempää kuin ruoka-aiheisia tapahtumia. Hotkisimme vain pakollisen määrän mauttomia kaloreita ja kiirehtisimme sitten toimittamaan tähdellisempiä asioita. Tällainen elämä olisi tehokasta, järkevää, väritöntä ja ikävyyttävää. Se olisi lautasellinen jäähtynyttä velliiä ilman voisilmää.

Juuri siksi Helsingin ruoalla on väliä. Oli sitten kyse Michelin-tähtikokkien luomuksista, päiväkotien lounaista tai siitä mitä kukin käryttää kotikeittiössään, ruoalla on väliä. Juuri siksi syömisen ei pitäisi olla vain välttämätön kuluerä tai tehokkuutta rampauttavaa ajanhukkaa, vaan yksi päivän kohokohdista, joka tekee arjesta piirun verran siedettävämpää ja juhlasta juhlaa.

Pieni, mutta nälkäinen työryhmämme uskoo, että kaupungin arvo voidaan mitata myös sen kannatteleman ruokakulttuurin rikkaudessa, vaikka ravinnon maukkaus ei käännykään suoraan talouden tunnusluvuiksi. Uskomme myös, että Helsingissä on tällä hetkellä käynnissä ruokakulttuurin murros, makujen vallankumous, joka koskettaa niin ravintolakulttuuria kuin tarjolla olevia raaka-aineitakin.

Suomen brändi on vahvempi kuin Helsingin vastaava, toteaa paikkojen brändäykseen erikoistunut ruotsalainen Marcus Andersson. Koska Suomen brändi on epämääräisempi kuin muiden pohjoismaiden, on melko ilmeistä, ettei Helsingin brändi ole kovinkaan kirkas rajojen ulkopuolella. Anderssonin mukaan Helsingillä on enemmän vahvuuksia kuin sen brändimielikuva antaa ymmärtää, mikä on tietenkin erinomainen lähtökohta vaillinaisen asiaintolan muuttamiselle. World Design Capitalin kaltaiset näkyvyyttä tuovat nimikkeet sekä kattavat artikkelit Newsweekin, Financial Timesin ja Monoclen kaltaisissa julkaisuissa edesauttavat asiassa. Uskoaksemme ruokakulttuuri on olennainen osa kaupungin brändiä, joten siihen sietää satsata monestakin syystä.

Ennen kaikkea Helsingin nosteessa on kuitenkin kyse ruohonjuuritason työstä, joka on lähtöisin aloitteellisista helsinkiläisistä, ei norsunluutorneissa laadituista komiteamietinnöistä tai poliittisista paraatipuheista.

”Aktivismilähestymistapa on aina tervetullut. Se luo painetta muutokselle, se laittaa asioita liikkeelle. Mielestäni Sitran ja kaupungin kaltaisten organisaatioiden tehtävä on luoda jonkinlainen alusta, joka tekee siitä monistettavan” Marco Steinberg, Sitra

Siksi olemme halunneet koostaa ruokakulttuuristrategian raportin, joka on suunnattu sekä helsinkiläisille että Helsingin kaupungille, koska asia koskettaa yhtä lailla molempia, eivätkä parhaat mahdolliset lopputulokset synny ilman saumatonta yhteistyötä asukkaiden ja päättäjien välillä. Raportti toimii myös käyntikorttina siitä, mitä pienessä pohjoisessa Suomessa tapahtuu paraikaa. Toivomme, että jaatte pläjäystä innolla eteenpäin ja osallistutte keskusteluun siitä, minkälainen kaupunki Helsinki on ja minkälainen sen tulisi olla!

Ville Relander, työryhmän puheenjohtaja ja ruokakulttuuristrategian vetäjä

Arto Koskelo, ruoka- ja viinikirjoittaja, sosiologi

Arto Sivonen, ruoka-aktivisti ja elokuvantekijä

Timo Wright, mediataiteilija ja urbaanikultturisti

Simo Vassinen, vapaa toimittaja, tutkija

Elna Nykänen-Anderson, toimittaja, kääntäjä

Johanna Rönnlöf, tiedottaja ja palstaviljelijä

Mikä ihmeen Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategia?

Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategia käynnistettiin vuonna 2009 ja sen tavoite on maistuvampi kaupunki. Strategian keihäänkärkiä ovat tori- ja kauppahallitoiminnan elävöittäminen, kaupunkiviljely, lastenruokailun luomuohjelma, kompostoinnin ja ympäristövastuun kehittäminen sekä Designpääkaupunkivuoden ja ruokakulttuurin yhteensovittaminen. Myös syksyllä avautunut Teurastamo on yksi strategian tärkeistä tavoitteista. Strategian toteuttamisesta vastaavat kaupungin virastot, yhä enenevässä määrin yhteistyössä ruoka-alan toimijoiden ja oppilaitosten kanssa.

Ruudullasi olevassa vuosiraportissa ei keskitytä ainoastaan kaupungin toimiin, vaan ruokakulttuuriin laajemmaltikin. Voit siis jatkaa lukemista eteenpäin huolettomana ja vailla virkamieskauhua.

Vuosi paketissa

Alla liuta ruokakulttuurin saralla tapahtuneita asioita vuodelta 2012. Helsingin kaupunki ei ole ollut monessa niistä mukana. Eräissä kaupungilla kuitenkin on ollut aloitteellinen rooli. Joissakin on kyse päivävastaisesta asiasta, jolloin kaupunki ei ole paistatellut lehtien artikkeleissa kaikkein myönteisimmässä valossa. Kaikki tyyntä, nämä ruokatapaukset ovat inspiroineet ja ihmetyttäneet ihmisiä vuoden 2012 aikana!

Kokit kauhojen varressa

Suomea edustanut Mika Palonen pärjäsi Bocuse d'Or –kokkikilpailujen karsinnoissa Brysselissä ja selvisi Lyonissa järjestettävään finaaliin. Korkealle tähtäävä Palonen harjoittelee tiimeineen täysipäiväisesti Helsingissä, Ravintolakoulu Perhon tiloissa. Palosen kohtalo selviää tammikuussa 2013 järjestettävässä finaalissa!

Myös Suomen kokkimaajoukkue pärjäsi hienosti lokakuussa Saksassa järjestetyissä kilpailuissa sijoittuen seitsemänneksi kolmestakymmenestä viidestä kilpailijamaasta. Kymmenen parhaan joukkoon tähdättiin ja siinä onnistuttiin. Sijoitus oli Suomen kaikkien aikojen paras. Tästä on hyvä jatkaa.

Michelin-tähdissä Helsingin nousukäyrä muistutti 2012 enemmän suoraa viivaa. Vuosi ei tuonut uusia tähtiä Helsinkiin, mutta toisaalta kaikki vanhat säilyivät. Helsingillä on tällä hetkellä viisi Michelinin noteeraamaa ravintolaa. Skandinaavisen keittiön kehittyminen ja menestys maailmalla näyttää menneen Michelin-oppaalta pitkälti ohi. Korkealaatuisten raaka-aineiden vähäiseen työstöön perustuva nordic kitchen ei ole vielä näkynyt tähtien määrässä, vaikka tasokkaita ravintoloita on vuosi vuodelta enemmän. ”Suomi ja pohjoismaat ansaitsisivat tuntuvasti lisää tähtiä, kun meidän tasoa vertaa muuhun maailmaan”, Helsingin ainoata kahden tähden paikkaa luotsaava Hans Välimäki on tokaissut.

Kahvin yksilötason kulutustilastoja hurjilla määrillä hallitseva Suomi menestyi vuoden aikana myös kahvin laadun saralla viemällä Nordic Barista Cupin nimiinsä. Kilpailun tehtävänä oli valmistaa kahvia 200:lle ihmiselle eri muodoissa. Menestyksekkäs Suomen joukkue koostui Niki Leskisestä, Kalle Freesesta ja Joona Suomisesta, joista ensimmäiset ovat helsinkiläisiä ja Suominen Turusta.

Mitä tulee ravintola-alan näkymiin, viikate on niittänyt vuodessa muun muassa Sami Tallbergin luotsaaman Signén, Markus Aremon La Tablen sekä Etelärannassa toimineen Anders Westerholmin ja Matti Sarkkisen & Dinen. Lähtijöiden listalla oli myös Jan Åkerströmin omistama Glöd sekä pikavisiitin kaupungin ruokakentällä tehnyt uudesti syntynyt Motti, joka sijaitti vuoden verran Pohjoisella Hesperiankadulla. Kuopattujen listalla on myös Kluuvin kauppakeskuksen tiloissa toiminut Senaatin

Hiili. Alaa tarkasti seuraavien mukaan ravintola-alan näkymät ovat synkkenemässä. Puolessa ravintoloista ongelmana on ylikorkea vuokra suhteessa tuottoon, toteaa Aivalin toimitusjohtaja Ari Larnemaa. Tämä näkyy myös konkurssina. Turbulenssi jatkuu myös vuonna 2013.

Ravintola-ala on ollut toisaalta paradoksaalisen vireä vuonna 2012. Uusia ravintoloita ovat muun muassa Luomon vanhoihin tiloihin avattu Ask, jonka keittiössä häärii pitkin Skandinaviaa pyörinyt Filip Langhoff. Luomo sen sijaan siirtyi Kauppatorin kupeeseen ja perusti tähtiravintolan alakertaan Pure bistron. Töölöön avattiin ravintola Meche, joka on Olon Pekka Terävän ja Petri Lukkarisen ravintola. Kasarmikadulle aukesi myös pienempi SPIS, jota pyörittävät aiemmin Porvoossa vaikuttaneet Jani Kinanen ja Jaakko Kinnunen. Porvoo on nostanut vuoden aikana päätään ravintolakartalla muutoinkin, kiitos ravintola Sinnen. Ensimmäistä kertaa historiassa Suomen 50 parasta-listalle selviytyi kolme kappaletta kehä kolmosen ulkopuolelle jääviä ravintoloita. Työryhmä hurrailee laadukkaan ruokakulttuurin leviämislle.

Yksi vuoden ravintolatapauksista on ollut Matti Wikbergin ja Tomi Björkin Boulevard Social, jonka ovi on käynyt avaamisesta lähtien tiuhaan. Vuoden vaihteen jälkeen herrat avaavat lippulaivaravintola Faranginsa myös Tukholmassa, mikä on urauurtava siirto helsinkiläiselle ravintolalle.

Vuosi on myös tuonut mukanaan meksikolaisen keittiön maihinnousun, mikä on näkynyt muun muassa Manu Torchion omistamassa Patronassa sekä hänen toisessa kuppilassaan Cholossa ja Unioninkadun Shanghai Cowboyssa, pari paikkaa mainitaksemme. Myös vuoden loppupuolella auennut baskiruokaa valmistava Los Cojones tuo tuoretta näkemystä kaupungin ruokatarjontaan. Mainitsemisen väärtejä ovat myös Kalevankadun viinibaari Vin-Vin sekä herkullisia falafeleja Iso-Roballa ja pian Kurvissakin kauppaava Fafas. Pikkulinnut ovat lisäksi visertäneet, että Groteskin hoteista pois lähteneen Alkon tilalle aukeaa Pekka Koirasen vetämä viinibaari. Vanhat kunnan lihapullat ja kiirehtimättä riiputettu liha ovat myös näkyneet loppuvuoden ravintolatrendeissä ympäri kaupungin.

Yksi vuoden tulokkaista oli Kim Heiniön innovaatio Kattila, joka toimii Linnanmäen huvipuiston yhteydessä ja jonka ansiosta huvipuistossa on nykyään mahdollista syödä korkealuokkaista ruokaa. Kattilan ravintoloiden takana ovat eräät kaupungin tunnetuimmat ravintoloitsijat. Ruokakulttuurin kehityksen yksi merkki on turhan pönötyksen häviäminen, minkä seurauksena yhä useampi päätyy ruokailemaan ravintoloihin, myös arkisin. Kattila on tästä hieno esimerkki. Lopuksi on syytä mainita Suomi-palkinto, jonka kulttuuriministeri Paavo Arhinmäki myönsi joulukuussa keittiömestari Sami Tallbergille työstä ruokakulttuurin eteen. Työryhmä pitää mahtavana, että ruoka mielletään entistä selvemmin suomalaisiksi kulttuuriksi myös yhteiskunnan korkeimmilla palleilla.

Vuoden kuumat perunat

Kesän todennäköisesti merkittävin ruokatapaus oli Barry MacNamaran organisoima Taste of Helsinki, jonka aikana liki kymmenen tuhatta kaupunkilaista nautti huippuravintoloiden antimia Musiikkitalon vieressä järjestetyssä ulkoilmatapahtumassa. Tilaisuus oli menestys vaihtelevasta säästä huolimatta, vaikka projekti meinasikin kaatua kaupungin pyytämään korkeaan tilavuokraan. Onneksi asia saatiin korjattua.

Työryhmä iloitsee siitä, että kaupunki on jatkanut monisatavuotista Silakkamarkkinaperinnettä. Mikäli tapahtuma halutaan linjaan ruokakulttuuristrategian tavoitteiden kanssa, Silakkamarkkinat kaipaavat nähdäksemme päivittämistä. Ruokatarjontaa tulisi monipuolistaa ja kehittää, herkullisuutta lisätä.

Raportin työryhmä kannustaa kaupunkia erottelemaan jatkossakin yleishyödylliset kulttuuritapahtumat muista tapahtumista ja tarjoamaan tällaisten käyttöön tiloja alle markkinahinnan, joka on Helsingissä tavattoman korkea. Kyse on lopulta kaupunkikulttuurista, jonka kukoistus tekee Helsingistä elinvoimaisen kaupungin, mikä näkyy myös viivan alla. On tärkeää, etteivät viranomaiset toimi kaupunkikulttuurin ankeuttajina.

Syksyn aikana on kohistiin niin sanotun kastanjakuninkaan kohtalosta, joka linkittyy yllämainittuun keskusteluun. Vuosikausia Kolmen sepän patsaalla kuumia kastanjoita joulun alla myynyt Hartman Abendstein kertoi syksyllä, ettei voi jatkaa toimintaa, koska kaupungin rakennusvirasto on kaksinkertaistanut myyntikojun vuokran. Yrittäjän ja kaupungin välille syntyi kuitenkin sopu. Ostoksilla olevat ihmiset saavat edelleen nuuhkia vastapaahdettujen kastanjoiden tuoksua kulkiessaan patsaan ohi. Hyvä että solmu saatiin avattua. Työryhmä kannustaa kaupunkia olemaan entistä aloitteellisempi kaupunkitilan elävöittämisessä ja rohkaisemaan uusia yrittäjiä perustamaan yrityksiä. Pelkkä toiminnan mahdollistaminen ei riitä, mikäli tähdätään parhaimpiin lopputuloksiin.

Vähittäiskaupan keskittyneisyydestä on puhuttu vuoden aikana paljon, koska ruoka on Suomessa Euroopan kalleinta, vaikka tuottajahinnat ovat kohtuullisen matalat. Poliitikkojen sidonnaisuudet ruokajätteihin ovat nostattaneet puheita rakenteellisesta korruptiosta. Samaan aikaan lähi- ja luomuruokaa painottavat pienemmät yritykset, kuten Anton & Anton ja Eat & Joy ovat avanneet uusia liikkeitä Helsinkiin. Samalla kantakaupunki koki takaiskun Juuren puodin sulkiessa ovensa riittämättömän asiakasvirran vuoksi. Vaihtoehdon perinteisille marketeille tarjoavat erityiskaupat hakevat vielä muotoaan.

Vuoden aikana Aalto yliopisto avasi vaikutavalikoimiin.fi –portaalin, joka pistää ruokakaupat vertailuun ja tarjoaa kuluttajille mahdollisuuden antaa kaupolle suoraa palautetta.

Myös työväenopistot ovat olleet kiitettävän aktiivisia ruokakulttuurin saralla. Työväenopistojen opetuksessa ovat korostuneet puhtaat läheltä saadut raaka-aineet, laadukas arkiruoka sekä kotimainen ruokaperinne ja sen uudistaminen.

Maailmanlaajuinen Slow food -liike vahvisti jalansijaansa Helsingissä vuoden aikana liikkeen perustaja Carlo Petrinin vierailtua maaliskuussa puhumassa hyvästä, puhtaasta ja reilusta ruoasta. Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian osallistuminen talkoisiin pienimuotoisena sponsorina mahdollisti sen, että tilaisuus oli yleisölle avoin. Osallistuminen oli luontevaa, koska Slow food -periaatteet ovat linjassa strategian ajatusten kanssa.

Kuuma kylmä Helsinki

2012 julkaistiin Helsingin katuruokaa käsittelevä Helsinki Street Eats, joka ruoti Helsingin katuruoan nykyistä tolaa ja mahdollisuuksia, joita elävä katuruokailu tuo kaupungille. Sitran kustantamassa ja muun muassa Bryan Boyerin ja Ville Tikan kirjoittamassa oppaassa todetaan, että katuruoassa olisi parantamisen varaa. Kukaties oppia voitaisiin hakea luovuuden suhteen Ravintolapäivästä ja sen lukuisista kekseliäistä katuruokakonsepteista? Työryhmän mielestä tämän kaltaisia strategisesti tärkeitä ja vapaita tiloja voisi löytyä esimerkiksi Tulli ja pakkahuoneen edustalta ja Ympyrätalon liepeiltä.

Helsingissä vuonna 2011 konseptoitu Ravintolapäivä on jatkanut suuressa suosiossa 2012 ja levinnyt myös kymmeneen muihin maihin. Matka puolilaittomasta piraattitoiminnasta helsinkiläiseksi ylpeydenaiheeksi on ollut tavattoman lyhyt. Raportin työryhmä kiittelee ilmiötä myös laajemmasta vaikutuksesta Helsingin kaupunki- ja ruokakulttuuriin.

Tänä vuonna kaupunki jakoi ensimmäistä kertaa Maistuva Helsinki –kunniamaininnan ruokakulttuurin edistämisestä osana Délice-ruokakaupunkien vuosikokousta. Ihana Kahvilan perustaja Sanni Jouhki palkittiin kaupunkikulttuurin elävöittämisestä. Roihuvuoren vanhustenkeskuksen johtaja Maritta Haavisto huomioitiin edistyksellisestä työstä vanhusten ruokailun parantamisessa. Monet vanhusten palveluyksiköt ovat lähteneet itsenäisesti tekemään ruokapalvelujen kehittämistyötä kentällä, lähellä asiakasta.

Panimoala on saanut vuoden aikana viranomaisilta keppiä. Sosiaali- ja terveysministeriössä on valmisteltu alkoholilainsäädännön uudistusta, jonka tiimoilta on väläytelty keskioluen laimentamista ja alkoholimainonnan tiukentamista. Tämä on huono uutinen pienpanimoille, joita on syntynyt Suomeen kuluneina vuosina runsaasti. Oluen laatuvalankumous jää suutariksi, jos sitä ei tueta myös politiikalla.

Eräs viime vuoden kutkuttavimmista projekteista on ollut ydinkeskustan torikortteleiden transformaatio virastokäytöstä eläväksi kaupunkilaisten tilaksi, oli sitten kyse ravintoloista tai

putiikeista. Työryhmä kannustaa kaupunkia toimimaan kaupallisten projektien läpiviemisen helpottamisen puolesta ja käyttämään kaupunkilaisjärkeä päätöksenteossa. Jatkossa Luomon parvekefarssin kaltaisia tilanteita ei toivottavasti enää tule.

Seuraavaksi Sofiankadulle odotellaan Bryggeri Helsinki ravintolaa, jossa pannaan paikan päällä olutta. Myös Lampan talon kivijalassa herkutellaan ensi vuonna, kun vissysuvun remonteeraama talo valmistuu. Muutos virastotiloista tulevaan käyttöön on melko perustavaa laatua.

Työryhmä on havainnut että Helsinki-termiä yhdistetään mielellään tänä päivänä laadukkaiden tuotteiden ja yritysten nimiin, kuten Helsinki Food Companyn kohdalla. Hyvänä esimerkkinä toimii myös mikropaahtimoskenen tuore lisä, Helsingin kahvipaahtimo ja Levy, joka ylpeästi kertoo tyylikkäässä suklaalevyssään, että tuote on tehty nimenomaan Helsingissä.

Kaupunginmuseon ja Palmian viisi onnistunutta historiallista kahvilatapahtumaa todistavat entisaikojen leivonnaisten maistuvan erinomaisesti myös aikalaisille. Leivonnaiset ovat vahvasti elämyksellinen tapa välittää tietoa menneisyydestä ja ruokakulttuurin muutoksista vuosisatojen varrella. Hyvät kokemukset kannustavat museota ja Palmiaa suunnittelemaan pysyvän historiallisen kahvilan perustamista vuonna 2016, kun kaupunginmuseo siirtyy Elefanti-kortteliin Aleksanterinkadun ja Katariinankadun kulmaan. Tavoitteena on luoda Helsinkiin ainutlaatuinen ruokakulttuurikohde niin kaupunkilaisten kuin matkailijoidenkin iloksi.

Myös ELO, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisseätiö, on ollut aktiivinen vuoden aikana muun muassa villiruoka-asiassa, jota varten säätiö on kehittänyt villiruokatunnuksen, jota voidaan käyttää tuotepakkauksissa tai muissa yhteyksissä. ELO on ollut aktiivinen myös kouluruoka-asiassa. Hankkeen puolestapuhujana ja kouluruokalahettiläänä on toiminut kokki Sasu Laukkonen Chef & Sommelier –ravintolasta.

Maininnan ansaitsee myös Facebookissa organisoitu Stadin omenapörssi, joka auttoi ihmisiä löytämään niitä, joilla oli omenia liiaksikin. Mainio esimerkki sosiaalisen median innovatiivisesta käytöstä, joka vähentää ruoan haaskausta, synnyttää uudenlaista yhteisöllisyyttä ja suosii lähellä tuotettua ruokaa.

Mikäli oman hännän nosto sallitaan, kaupungin ruokakulttuuristrategia on saanut osakseen myönteistä huomiota medioissa. Se palkittiin esimerkiksi Gloria-lehden Vuoden parhaat äänestyksessä, jossa se esiintyi samassa yhteydessä Suomen Gastronomien Seuran vuoden parhaanakin palkitun ravintola Murun ja monen muun ruokahuipun kanssa. Kaupungin aktiivinen rooli ruokakulttuurin kehittämistyössä on otettu alan ammattilaisten puolelta hyvin vastaan. Se on tehnyt strategiatyöryhmän iloiseksi.

Teurastamo ja hallien uudet elämät

Yksi ruokakulttuurin strategian keskeisistä kohdista on torien ja hallien elävöittäminen. Niiden suosio on laskenut supermarkettien voitonmarssin ikeessä, vaikka kaupunkilaiset ovatkin löytäneet torit ja hallit osittain uudestaan viime vuosien ruokamurroksessa. Pieni on jälleen kaunista ja mahdollisuutta käydä kaupassa ilman autoa arvostetaan. Myös tuotteiden laatu koetaan entistä merkittävämmäksi ostopäätöstekijäksi. Työtä on silti vielä tehtävänä, mikäli haluamme, että Helsinki pystyy ylläpitämään jatkossa kolme elinvoimaista kauppahallia. Lähiasukkaiden tulisi oppia käyttämään halleja ja toreja luontevasti, jotta yrittäjät voivat tienata arvokkaalla toiminnalla leipänsä. Toivoo tulevasta urbaanikulttuurista on antanut kuluneena vuonna Teurastamon avautuminen. Käsitellään tämä aihe ensin pois alta ja jatketaan sitten hallien ja torien pariin.

Teurastamon esiinmarssi

Teurastamo on ollut kaupungille täysin uudenlainen hanke, jopa riskialtis sijoitus parempaan kaupunkikulttuuriin, joka on onnistunut keräämään osakseen runsaasti huomiota. Muutaman kuukauden aukiolon jälkeen vaikuttaa vahvasti siltä, että Teurastamo on onnistunut. Alue on palautettu ihmisille ja nyt siellä viihtyvät myös muut kuin raskaan kaluston kuljettajat. Sen jatko riippuu kuitenkin täysin remonttien aikatauluista sillä nykyiset yrittäjät eivät voi sinnitellä alueella orpoina pitkään, mikäli yrittäjäkollegat eivät pääse tarjoamaan sivustatukea omilla yritystoimillaan. Taloudellista panostusta tarvitaan myös muuhun kuin seiniin, sillä vaikka tilat ovat upeat, vähäinen markkinointi muodostaa vaaran, etteivät yrittäjät ja kaupunkilaiset löydä tiloja suurista satsauksista huolimatta. Viestintä, tapahtumien tukeminen ja markkinointi ovat onnistumisen elinehto. Ne vaativat panostusta siinä missä ilmastointi ja viemäröintikin.

Teurastamon yrittäjien valintaa lähestyttiin tuoreesta kulmasta. Kaupungille uudenaikaisessa hakuprosessissa annettiin arvoa liikeidean ainutlaatuisuudelle ja persoonallisuudelle, sen sijaan että oltaisiin painotettu esimerkiksi tarjotun vuokrasumman suuruutta. Teurastamoon haluttiin enemmän rosoista, pientä ja sympaattista, kuin suurta ja ennalta-arvattavaa. Tämän vuoksi yrittäjiin saatiin tuoreita toimijoita, kuten Ravintolapäivässä alkunsa saanut B-Smokery, jonka liiketiloja kunnostetaan paraikaa.

Yrittäjien valinnassa hyödynnettiin neljän hengen raatia, johon kuuluivat tämän raportin puheenjohtajan virkaa toimittavan Ville Relanderin lisäksi muotoilija Hannu Kähönen, Tukutorin johtaja Timo Taulavuori sekä palveluinnovaatioiden yliopettaja Vesa Heikkinen Haaga-Heliasta. Prosessissa valikoitui kourallinen yrittäjiä, jotka jakavat kaupungin kanssa Teurastamon toiminnanaloitukseen liittyvät ilmeiset riskit ja mahdollisuudet.

Kaupunkilaiset ovat osoittaneet, että heillä on uskoa Teurastamoa kohtaan. Samalla alueelta odotetaan paljon. Ihmiset ovat osallistuneet workshoppeihin ja uhranneet aikaansa miettiessään mitä kaikkea Teurastamo voisi olla. Suurin tilaus näyttäisi olevan yhteisöllisillä tiloilla, joissa voisi vaikkapa leipoa piirakoita suuressa leivinuunissa, kuivata marjoja, keittää hilloja ja marmeladeja koko suvulle tai mehustaa kokonainen omenasato muutaman ystävän voimin. Nähtäväksi jää pystyykö nykyinen organisaatio vastaamaan näihin unelmiin. Teurastamoa kehittävä Tukutorin virasto ei ole aikaisemmin toiminut kulttuuripuolella, eivätkä tämänkaltaiset toiminnot tuota suoria vuokratuloja. On tärkeää, että Teurastamon tavoitteet ja resurssit tältä osin tarkentuvat viimeistään tulevan vuoden aikana.

Teurastamoprojekti starttasi kunnolla syksyllä 2011, kun neuvottelut yhteistyöstä World Design Capital 2012 –organisaation kanssa tuottivat tulosta. Aloitusta päätettiin aikaistaa juhluvuoden kunniaksi.

Haasteita pienelle tiimille on tuottanut muun muassa se, ettei Teurastamon markkinointiin ehditty budjetoida varsinaisesti lainkaan rahaa. Onneksi medianäkyvyys on ollut hyvää, mikä on auttanut asiassa suuresti, mutta myös vaatinut kaupungin perinteisistä kaavoista poikkeavaa heittäytymistä. Teurastamo on otettu ilolla vastaan, siitäkin huolimatta, että se on Helsingin kaupungin projekti. Jos Teurastamon pihasta halutaan Brooklyn flean tai Smorgasburgin kaltainen, se vaatii jatkossa resurssien tarkempaa määrittelyä ja pidäkkeetöntä sitoutumista. Jämäkällä suunnittelulla ja määrätietoisilla tavoitteilla alue voisi tulevaisuudessa mahdollistaa myös ruokakulttuurin johtavia start- up hubeja. Samalla se voisi pumpata tuoretta verta koko Suomen ruokakulttuurikentälle.

Teurastamon pihalla harjoitettiin kaupunkiviljelyä Dodo ry:n kanssa. Palstat annettiin Dodon käyttöön ilmaiseksi, joka vuokrasi ne viljelijöille 18 euron summalla, mikä kattoi kuljetuksen, mullat ja muut tarpeet. Oli ilahduttavaa, että myös ravintolat osallistuivat ruoan kasvatukseen. Työryhmä näkee, että Teurastamon kupeessa olisi runsaasti lisää hyödynnettävää viljelypinta-alaa, jolla voitaisiin vastata suureen kysyntään. Tällaisia tiloja löytyy muun muassa talojen katoilta.

Tiloissa on myös järjestetty marraskuussa Ruoka-aika! -tapahtuma, jonka avulla lapsia on autettu tutustumaan ruokaketjun vastuullisuuteen, suomalaiseen ruoka-kulttuuriin sekä ruoka-alan ammatteihin. Reilut 700 henkeä kerännyt Maalaisten tori syyskuussa oli onnistunut tapahtuma joka ylitti uutiskynnyksen ja se saa yleisön pyynnöstä jatkoa 16.12. Myös Open Kitchen -hanke on mainitsemisen väärsti. Sen tarkoituksena on synnyttää uusia mielenkiintoisia start up -ruokakonsepteja. Kaupungin ruokakulttuuristrategian ja Kellohallin lisäksi myös Sitra on mukana hankkeessa. On ilmeistä, että kaupunkilaisista löytyy tällä hetkellä virtaa, mutta pelko kaupungin harjoittamasta byrokraatiasta ja epä tietoisuus siitä kenen kanssa asiaa pitäisi lähteä edistää tukahduttaa monien yrittäjien innostuksen. Työryhmä suosittelee, että kaupunki ottaa Open Kitchen -formaattista kopin ja tukee hanketta jatkossa näkyvämmiin. Tämä olisi kaupungin omien etujen mukaista.

Toiveena olisi, että Teurastamosta muodostuisi eräänlainen vapaa alue, jolla voitaisiin kokeilla rohkeitakin pilottihankkeita ja että kaupunkilaiset kokisivat sen omakseen. Kirjasto ja Työväenopisto ovat jo kiitettävästi kontribuoineet alkutaipaleella. Matkaa on taitettu vasta lyhyenlaisesti, mutta Teurastamon tulevaisuus näyttää lupaavalta. Tai kuten Gloria-lehden blogi asian totesi:

“Tällä viikolla design on kuppi kahvia ja luomumunat kaupungin puhutuimmassa paikassa. Teurastamo on nyt SE paikka, josta kohistaan, ja josta pitää olla mielipide.”

Halliremppaa pukkaa

Helsingin kauppahallien kannalta suurin uutinen vuonna 2012 oli Vanhan kauppahallin tuleva remontti, joka alkaa helmikuussa 2013 ajaen perinteikkään hallin kauppiaat evakkoon. Vanha kauppahalli on auki helmikuuhun saakka normaalisti. Samalla kun Vanhaa kauppahallia kunnostetaan perustekniikan osalta, siitä pyritään kehittämään eläväisempi kohtausta paikka, joka sisältää myös ravintoloita. Suunnitelmissa noudatetaan kesäkuussa Kirjava satama –arkkitehtikilpailussa palkittuja suunnitelmia, joihin sisältyi myös ajatus siitä, että hallin ympäristöä elävöitetään muun muassa siirtämällä autot pois keskeisiltä paikoilta ja avaamalla meren äärelle laajoja terassialueita. Muutos tulee kestämään useampia vuosia, ensi kesänä terasseja ei vielä nähdä.

Vanhan kauppahallin kauppiaat siirtyvät Hietalahteen remontin ajaksi, josta kunnostetaan vuoden lopussa toimiva ruokaan keskittynyt kauppahalli. Design ja antiikki ovat jos siirtyneet muille maille. Hietsu oli takavuosina laadukas kauppahalli, mutta ajautui paitsioon 1980-luvulla. Vuosituhannen alun luomuhalli ei vetänyt väkeä, eikä luomutarjontaakaan vielä juurikaan ollut. 2013 kokeillaan uudestaan, uudella konseptilla ja virralla. Hallin erikoisuus on pyöreä päätyravintola, joka toimii Nätin kalaliikkeen, Eriksonin kalaliikkeen ja Roslundin lihakaupan liiketilana.

Kalaa ja lihaa kaupitellaan kuten Vanhassa kauppahallissakin, mutta eräät yrittäjät toimivat lisäksi ravintoloina, jotka voivat pitää oviaan auki myös iltaisin silloin kun muu halli on kiinni. Ravintoloille viritetään myös terassit kesän ajaksi. Huhujen mukaan tyrkyllä on ainakin osteribaaria. Hietsun kirppis jatkaa toimintaansa ja tienoon hipsterit ja muut urbaanit otukset saavat alati kaipaamiaan uusia virikkeitä.

Hakaniemen halli pyörii siinä määrin mallikkaasti helsinkiläisten avittamana, ettei vuonna 2012 ole ollut tarvetta sen suuremmille muutoksille. Hallin ympärille on kasvanut etnoruokakauppojen keskittymä, joka toimii synergiassa hallin tarjonnan kanssa. Tulevaisuudessa häämöttää Hakaniemen hallin mittava remontti, joka on suunniteltu alkavaksi vuonna 2015. Koska hallin korjaaminen maksaa paljon, kaupunki pistää rahaa sukan varteen jo hyvissä ajoin ennen remontin starttia. Kauppiaiden kanssa on käyty keskusteluja tulevista muutoksista ja mahdollisuuksista.

Remontin myötä halli kunnostetaan entiseen loistonsa ja sen yläkertaan rakennetaan tilat ravintolalle, joka voi toimia myös ilta-aikaan.

Lokit, munkkipossut ja paistetut muikut

Hakiksen halli ei ole yksin uudistussuunnitelmien kanssa. Myös Hakaniemen torin kehittämistä suunnitellaan, koska tori on melko lailla käyttämätön myyntiaikojen ulkopuolella. Kesällä 2012 tori ei ollut normaalia myöhemmin auki, koska edellisen vuoden kokeilussa useimpien torimyyjien kiinnostus ei riittänyt pidempien aukioloaikojen hyödyntämiseen.

Kauppatorin ruokakojut siirrettiin vuonna 2012 lähemmäs rantaa, jotta ne olisivat paremmin tarjolla torilla vieraileville. Ratkaisu ei miellyttänyt kaikkia ja etenkin paistamisesta syntyvästä käyrystä valitettiin. Ruokakojut siirtyvät todennäköisesti 2013 jälleen toiseen paikkaan. Kukaties tällä yrittämällä löydetään mahdollisimman toimiva ratkaisu. Torin ruokatarjontaa on arvosteltu monotoniseksi, koska yrittäjät tarjoavat melkoisen samankaltaisia annoksia. Kaupungin intresseissä on kehittää tarjontaa rikkaammaksi. Tämä mielessä kaupunki toteutti torin käyttäjien parissa kyselytutkimuksen, jossa huomioitiin torin kolme käyttäjäryhmää: ulkomaiset turistit, kotimaiset turistit ja paikalliset asukkaat.

Torin tunnelmaa kehuttiin, mutta istumapaikkoja toivottiin lisää. Kauppatorin keskeisille paikoille parkkeeratut autot sieppaavat monia. Niille pyritään keksimään jokin ratkaisu, vaikka samalla tiedostetaan, että yrittäjät tarvitsevat autopaikat läheltä voidakseen pyörittää toria. Koska torin nykyisen ruokatarjonnan tona on melko surullinen, kaupunki pyrkii kehittämään toimintaa.

Kauppatorin uudistaminen on todettu varsin haasteelliseksi, sillä monella osapuolella on vahva kanta asioihin. Keskustelukulttuuria on pyritty kehittämään paremmaksi yhdessä kauppiaiden kanssa, koska kaupungin intresseissä ei ole tulla nähdyksi etäisenä yksipuolisena sanelijana, joka ei ota huomioon ihmisten mielipiteitä. Tukutori on yrittänyt kehittää Kauppatoria muun muassa siirtelemällä ruokakojuja ja virittelemällä lokkeja varten verkkoja, mutta kommunikointia kaupungin ja kauppiaiden välillä pitää ehdottomasti kehittää jatkossakin.

Kesän 2012 uutuuksena oli Havis Amandan viereinen konttikahvila, joka onnistui houkuttelemaan torille uudenlaista yleisöä perinteistä poikkeavalla linjallaan. Alkujaan Kaupunkikuvaneuvottelukunta esti hankkeen, mutta Tukutori onnistui toimimaan asiassa välittäjänä, ja lopulta kontti pääsi ilahduttamaan ihmisiä tarjonnallaan. Koska kontista ei ole tullut valituksia, se nähtäneen paikalla myös kesällä 2013.

Myös Fredan tori on läpikäynyt muutoksia. Se on muuttunut pystyyn kuolleesta mukavan eläväiseksi. Tuoreesta aktiivisuudesta voidaan kiittää Suksii torikahvilaa pitäviä Waldeneita, jotka ovat jaksaneet

sinnikkäästi edistää Fredan torin asiaa hallinnollisen byrokratian syövereissä. Yrittäjät halusivat esimerkiksi pitää torilla kirpputoreja, mutta koska Fredan torilla ei ole lupaa kirpparitoimintaan, se ei käynyt laatuun. Kompromissi löytyi luvasta pitää kirpputoria sunnuntaisin. Kaupungin toiminta on paikka paikoin jähmeää, mutta kaupunki ei halua toimia kaupunkimiljöön ankeuttajana tai eksyttää yrittäjiä lupaviidakoihin. Jos asiaa katsotaan vuosikymmenten perspektiivillä, kaupungin linja on muuttunut sallivammaksi ja joustavammaksi, vaikka suuren koneiston muutostahti onkin verkkainen. Suunta on työryhmän mielestä oikea, sillä joustavuutta tulee löytyä molemmilta osapuolilta.

Töölön tori on hyvä esimerkki kaupunginosatorista, jonka elävöittämisessä ollaan otettu askelia kuluneena vuotena. Kesäksi torille löydettiin kalakauppias. Tämä ei ollut mutkatonta, sillä halukkaita toimijoita ei ollut jonoksi asti. Myös food truck -tyyppinen kahvila toimi ensimmäistä kertaa torilla. Tulevaisuudessa Töölön tori pyritään siivoamaan autoista, jotka menevät maanalaiseen parkkihalliin. Myös torikojujen aukioloaikoja halutaan pidentää ensi kesänäkin, koska valituksia ei ole tullut ja kauppiat ovat olleet asiassa aktiivisia. Torilla on myös järjestetty edeltävää vuotta enemmän tapahtumia, kuten markkinoita.

Myös Herttoniemessä on järjestetty pop up –toria vuoden 2012 aikana, joka on toiminut hienona esimerkkinä uudenaikaisesta toritoiminnasta, joka hyödyntää sosiaalista mediaa yleisön tavoittamisessa.

Torit ja hallit elävöityvät toivon mukaan jatkossakin. Helsingin kaupunki toimii muutoksessa lähinnä mahdollistajan roolissa mutta strategiset kohteet, kuten esimerkiksi Kasarmintori ja Vaasanaukio (tuttavallisemmin Piritori) vaatisivat työryhmän mielestä aloitteellisuutta kaupungin puolelta. Muutama penkki ja pari kukkaistutusta eivät vielä tee tyhjää tilasta elävää toria. Selvää on että uudenaikaista yhteistyötä julkisen ja yksityisen sektorien välillä tarvitaan jatkossakin, mikäli Helsingistä halutaan tehdä entistä parempi kaupunki sen asukkaille.

Syötävä kaupunki

Maaseutu on mahdollistanut kaupungit. Ilman syrjäseutujen maanviljelyä ihmisiä kuhisevia kaupunkeja ei olisi. Jotta kaikki suut on saatu ruokittua, ruoantuotantoa on täytynyt vuosikymmenten saatossa tehostaa. Valitettavasti ruuvin kiristäminen ei ole aina tapahtunut harmoniassa luonnon kanssa. Ruoan aiheuttamat ilmastopäästöt ovat noin 20 % kokonaispäästöistä, mitä tulee suomalaiseen arkeen. Ruoan tuotannon ekologiset haitat kasvavat sitä mukaan kuin logistinen ketju pitenee. Toiselta puolelta maapalloon lennätetty naudanliha lienee tulevaisuuden lainsuojaton, koska sen tuottama hiilijalanjälki on tavattoman suuri verrattuna sen energia-arvoon. Sapuskaa kannattaa kasvattaa lähempänä kotipesää, kasviksia suosien. Miksei saman tien kaupungin sisällä?

Sissiviljelyn aakkoset

Syötävällä kaupungilla viitataan urbaanissa miljöössä tapahtuvaan pienviljelyyn sekä kaupungin puistoissa ja metsissä kasvavien kasvien ja Helsingin kalavesien hyödyntämiseen. Kaupunkiviljelyssä on kunnostautunut etenkin ympäristöjärjestö Dodo. Helsingin kaupunki on ottanut osaa talkoisiin tarjoamalla uuden sukupolven kaupunkiviljelijöille maata myllättäväksi useastakin paikasta.

Vuonna 2012 avatun Teurastamon miljöössä kaupunkiviljely on näkynyt hyvin. Kasvukauden käynnistyessä Teurastamon pihalle tuotiin 94 kappaletta viljelysäkkejä, jotka jaettiin kiinnostuneiden käyttöön jonotusperiaatteella. Säkit toimittivat, organisoivat ja jakoivat Dodon aktiivit. Ei muuta kuin yrtit versomaan. Teurastamon tiloissa toimiville ruokayrittäjille säästettiin 10 viljelylaaria, joissa he saivat kasvattaa kasviksia ja yrttejä käytettäväksi ravintoloissa. Työryhmä ehdottaa Teurastamoon seuraavaksi mehiläispesää, miksei kanalaakin ja rohkaisee muitakin kaupungin toimijoita ottamaan pihat ja katot hyötykäyttöön.

Yhteistyötä dodolaisten kanssa halutaan ehdottomasti jatkaa. Keskeisellä paikalla harjoitettu kaupunkiviljely on kiehtovaa toimintaa, jolla on toivon mukaan pitkäkestoisia vaikutuksia kaupunkikulttuuriin. Teurastamolla Helsingin kaupunkiviljely kohtasi ensimmäistä kertaa urbaanin elämän ja sen tuomat haasteet. Moni perhe pettyi, kun rakkaudella kasvatetut kesäkurpitsat päätyivätkin rosмоjen salaattiin, mutta toisaalta baarin läheisyys taisi taata muutaman kerran myös ilmaiset luonnonlannoitteet.

Kalasadamassa on kunnostauduttu kaupunkiviljelyn saralla vuodesta 2010 saakka 150 multaisen säkin voimin. Säkeissä on kasvatettu mitä kukakin vuokraaja on halunnut, mutta yleisimmin retiisejä, herneitä, härkäpapuja tai salaatteja. Dodo ry:n ja suunnittelutoimisto Partin kanssa toteutettu viljely jatkui myös kesällä 2012 ja on osoittautunut hyvin suosituksi. Mullan kuopimisen makuun päässeet

luopuvat harvoin säkeistään, jolloin viljelijöiden vaihtuvuus on ollut kohtuullisen pientä. Tästä voidaan päätellä, että kaupungin on mielekäästä pyrkiä laajentamaan kaupunkilaisten mahdollisuuksia harjoittaa kaupunkiviljelyä myös vuosina 2013 ja 2014, sillä kysyntää mitä ilmeisimmin on edelleen enemmän kuin tarjontaa.

Kuluvan vuoden aikana viljelyä on nähty myös Korkeasaarella Karhulinnassa, jossa on toteutettu viljelmiä Dodon kanssa. Sadonkorjuun aikaan tarjonnasta riitti syötävää myös eläintarhan asukkaille.

Toistaiseksi kaupunkiviljely on ollut harrasteluontoista toimintaa, mutta ei ole mitään syytä, etteikö se voisi jo lähitulevaisuudessa olla myös ammattimaista ja ihmisiä työllistävää toimintaa, jolla on oikeasti merkitystä Helsingin ekologisiin vaikutuksiin. Viljelysala tulee kasvamaan myös tulevina vuosina. Uusia viljelysalueta ei tarvitse välttämättä etsiä kaukaa: esimerkiksi monien kerrostalojen katot soveltuisivat viljelyskäyttöön. Helsingin viljelysala on mahdollista moninkertaistaa melko mutkattomalla ja multaisella tavalla.

Keppiä vai porkkanaa?

Kun otetaan huomioon, että Dodo ry:n ensimmäinen kaupunkiviljelmä oli luvaton sissipalsta Pasilassa vuonna 2009, kaupunkiviljelyn kehitys on ollut sanalla sanoen ripeää. Tultaessa vuoteen 2012 toiminnasta on tullut osa kaupunkilaisille suunnattua palvelua, jota toteutetaan myös kaupungin tiloissa.

Raportin työryhmä kiittää kaupunkia uskalluksesta lähteä mukaan pinnan alta nouseviin ilmiöihin ja myönteisiin muutosvoimiin. Kaupungin ennakkoluulottomuus näkyi myös marraskuun 2012 Ravintolapäivänä, jolloin toista kymmentä tilapäisravintolaa toimi kaupungin tiloissa Teurastamolla. Ravintolapäivän ravintoloitsijoiden toiminta ei perustu lakipykäliin, mikä korostaa kaupungin kykyä toimia byrokraattisuuden sijasta joustavasti silloin kun se palvelee suurempaa tarkoitusta ja elävöittää kaupunkitilaa.

Kaupunkiviljely on innostanut myös kaupunginvaltuuston poliitikkoja kuluneen vuoden aikana. Poliittisesti monivärinen joukko Helsingin valtuutettuja perusti keväällä 2012 ryhmän, joka kannustaa kaupunkilaisia alkamaan kaupunkiviljelijöiksi. Ryhmän tavoitteena on, että kaupunkiin rakennettaisiin viherkattoja ja istutettaisiin hedelmäpuita. Kerrostalojen pihoissa nähtäisiin kernaasti hyötykasvimaita. Ryhmän aloitteesta kaupungintalon sisäpihan parvekkeelle perustettiin minikokoinen kasvima.

Kaupunkiviljelyssä ei kyse vain ravinnontuotannosta, vaan myös pyrkimyksestä ylläpitää urbaanien ihmisten sidettä ruoantuotannon perusteisiin, toisin sanoen turvata kaupunkilaisten kosketus ruoan alkutuotantoon. Kätensä multa an upottaminen avittaa arvostamaan luontoa ja ympäristöä.

Mahdollisuus monipuolisempaan ympäristön kokemiseen on lopulta sekä kaupungin että kaupunkilaisten etujen mukaista.

Esimerkki simppeleistä innovaatiosta, joka edesauttaa syötävän kaupunkiympäristön käytettävyyttä, edustaa Satokartta.net-sivusto, joka laajennettiin vuonna 2012. Sivuston takaa löytyy joukko vapaaehtoisia asiasta kiinnostuneita ihmisiä. Sivustolta löytyy Helsingin kartta, johon on merkitty yleisillä paikoilla kasvavat hedelmäpuut ja marjapensaat. Helsingissä on tuhansia hedelmäpuita ja marjapensaita, joiden antimia saa nauttia vapaasti jokamiehenoikeuden nojalla. Ei muuta kuin kaupungin pölyt pois pinnalta ja kohti käkätintä.

Tulevaisuudessa kaupunkiviljely tullaan sisällyttämään kokonaisten kaupunginosien suunnitelmiin. Näin on asianlaita ainakin Keskuspuiston ja Vantaanjoen kainaloon suunnitellun Kuninkaantammen kanssa, jonne kaavallaan 5000 asukkaan ekologista kaupunginosaa kaupunkiviljelmiseen. Myös Suutarilaan kaavallaan uutta siirtolapuutarha-aluetta, joka koostuisi 90 mökistä, jolla kullakin olisi 200 neliometriä siirtolapuutarhaa ympärillään. Siirtolapuutarhan rakentaminen edellyttää asemakaavan muuttamista, mikä on tarkoitus käsitellä 2014. Uusia mökkipalstoja on suunnitteilla myös Mellunkylään ja Itä-Pakilaan.

Mikäli kehitteillä olevat suunnitelmat pitävät kutinsa, Helsinki maistuu tulevaisuudessa entistäkin herkullisemmalta.

Kestävää kehitystä ketjussa

Oletko tyypillinen helsinkiläinen? Jos olet, nappaat vuodessa 23 kiloa ruokaa roskiin. Tästä määrästä 40 prosenttia olisi syömäkelpoista, mutta se päätyy jätteeksi milloin mistäkin syystä. Tuttu juttu, ruokaa tulee ostettua toisinaan enemmän kuin sitä jaksaa syödä. Elintarvikeketjun ruokahävikki on kokonaisuudessaan vuosittain liki 400 miljoonaa kiloa, joista kotitaloudet muodostavat suurimman osuuden.

Sesonkeja surfatessa

90.000 päivittäisestä ruoka-annoksesta vastaavalla Palmialla on alkanut Vastuullinen ateria –ohjelma, jossa asiaan kiinnitetään erityishuomiota vuosina 2012 – 2015. Palmia on kehittänyt yhteistyössä kalastajien kanssa muun muassa pihvin lahnasta. Tämä on palvelus Suomen kalakannoille, sillä roskakalan kruununun päähänsä syyttä suotta saanut lahna on maistuva kala ja mikä parasta, kansoittaa vesistöjämme suurilukuisena.

Kaupungin linjaukset mukailevat valtioneuvoston periaatepäätöstä vuodelta 2009, jossa todetaan, että ravinnon kestävyyttä tulee lisätä suosimalla luomua, sesonkiruokaa sekä kasviksia. Pari vuotta sitten medioissa kohistiin viikoittaisesta kasvisruokapäivästä, joka edusti innokkaimpien lihansyöjien puheenparressa suoranaista fasismia, siitä huolimatta, että työryhmä muistaa syöneensä pinaattilettuja kohtuullisella innolla kouluruokaloissa jo 1980-luvulla.

Pyrkimys kasvien suosimiseen liittyy ruokaketjun kestävyyteen, sillä lihan kasvatuksen ekologisuus ei ole tunnetusti parhaimmasta päästä, eikä maailma pystyisi ruokkimaan itseään mikäli naudanlihaa syötäisiin kaikkialla yhtä paljon kuin Suomessa. Sortumatta synkistelyyn, tulevaisuudessa saattaa kukaties olla aiheellista sisällyttää nykyistä enemmän kasvisruokia itse kunkin ruokavalioon, useastakin eri syystä. Helsinkiläiset ravintolat kuten Chef & Sommelier, SPIS, Juuri ja Ask ovat osoittaneet vuoden 2012 aikana, että esimerkiksi kotimaisista juureksista on mahdollista valmistaa mykäksi vetävän herkullisia annoksia.

Tieteestä vipuvartta

Jotta syömisestä vaikutuksista saataisiin tarkkaa tietoa, Helsingin yliopisto tutkii kaupungin henkilöstön aterioiden ympäristövaikutuksia Kestävä kehitys –hankkeessaan ja antaa tulosten pohjalta suosituksia. Tutkimushanke jatkuu vuoteen 2013. Myös Helsingin kaupungin ympäristökeskus on hakenut ympäristöministeriöltä rahoitusta ruokapalveluiden ilmastoarvion teettämiseen. Rahaa ei tänä vuonna ministeriöltä tippunut, mutta työtä on tehty kaupungin sisällä tästä huolimatta. Ympäristökeskus aikoo saada ruokapalveluiden ilmastoarvion valmiiksi 2013.

Haaskauksen vähentäminen on tärkeää monellakin tapaa. Tutkimusten mukaan ruoan haaskaamisen laskeminen on itse asiassa tärkeämpi ottelu kamppailussa ilmastomuutosta vastaan kuin biojätteiden lajittelu tai muut jätteiden käsittelytoimet. Haaskaamisen osuus Suomen kasvihuonepäästöistä on prosenttien luokkaa, mikä saattaa kuulostaa pieneltä, mutta vastaa itse asiassa 500–1000 miljoonaa hiilidioksidiekvivalenttikiloa, jotka tuprutellaan ilmoille melko lailla turhaan. Hyvä asia on, että päästöjen vähentäminen on suhteellisen vaivatonta, jos mahdollisimman monet osallistuvat urakkaan, ja että vaikutukset näkyvät myös kuluttajan kukkarossa.

Ilmastoinfo järjesti vuoden aikana Unicafen kanssa kampanjan lounasravintoloiden tarjoilulinjastoissa syntyvän ruokahävikin vähentämiseksi. Kolmessa pilottiravintolassa neuvottiin kahden viikon ajan tarjoiluvaiheen ruokahävikin vähentämisen keinoista noin 3000:lle asiakkaalle päivittäin. Tulokset olivat osittain ristiriitaiset: kahdessa ravintolassa hävikki väheni selvästi, yhdessä vaikutusta ei ollut. Tuloksia lienee syytä analysoida vielä tarkemmin, mutta päällisin puolin vaikuttaisi, että hanke oli onnistunut.

Kestävä kehitys on näkynyt myös ravintolakoulu Perhon opetuksessa 2012. Kouluun on perustettu kestäväen gastronomian tutkinnonosa, joka on osoittautunut varsin suosituksi. Perho jalkauttaa kestäväen ajattelun käytännöntasolle pistämällä keväällä 2013 viidennen kerroksen terassille mehiläispesä, joista saadaan Perhon omaa hunajaa.

Maa- ja elintarviketaloudentutkimuskeskus MTT sai vuoden aikana valmiiksi yli kolme vuotta kestäneen tutkimushankkeen, jonka seurauksena elintarvikealan yritykset saivat käyttöönsä tuotteiden ilmastovaikutusten laskentaa yhdenmukaistavan suosituksen. Hankkeen ansiosta kuluttaja voi saada varmaa tietoa ostamansa tuotteen ilmastovaikutuksista. Suositus sisältää kaikki tuotteen ilmastovaikutukseen vaikuttavat tekijät alkutuotannosta kauppaan ja aina kotitalouksiin asti. Kuluttajalle on tarjolla ennennäkemätön määrä tietoa omien valintojensa välittömistä ja välillisistä vaikutuksista.

Kaupunki satsaa itseensä

Kaupunki on satsannut aihepiirin tiimoilta kuluttajaneuvontaan ja yhteistyöhön yritysten kanssa. Ilmastoinfon Ekokompassi tarjoaa yrityksille ympäristöasioiden hallinnan työkalun, jonka avulla yritys voi vaikuttaa hiilijalanjälkensä kokoon. Ohjelmassa on mukana tällä hetkellä 13 helsinkiläistä hotellia ja ravintolaa.

Helsingin seudun ympäristöpalvelut –kuntayhtymä HSY on toteuttanut vuodesta 2011 alkaen Ruokaa rippeistä –kampanjaa, joka on kohdistettu lapsiperheille. Kampanjassa haastetaan ihmisiä pohtimaan, miten ruokajätteen määrää voisi vähentää. Pilotti toteutettiin Espoon Leppävaarassa keväällä 2012,

vuonna 2013 operaatio laajenee koko pääkaupunkiseudulle. Kampanja löytyy myös Facebookista Fiksu vähentää jätettä –sivustolta. HSY järjesti vuoden aikana myös 17 kompostointikurssia. Ilmoitusten perusteella kaupungissa toimii asukkaiden toimesta tänä vuonna 100 uutta kompostia, joten kaupunki mitä ilmeisimmin lahoaa asukkaidensa pihojen nurkissa enemmän kuin koskaan.

Marraskuussa järjestettiin ensimmäinen Roskaruokapäivä, jonka takaa löytyi ruokakulttuuristrategiaraportin työryhmän jäsen Arto Sivonen. Roskaruokapäivä oli sosiaalisessa mediassa toteutettu kampanja, joka haastoi ihmisiä valmistamaan yhtenä päivänä ruokansa tuotteista, jotka he muutoin heittäisivät roskiin. Tempaus herätti mielenkiintoa johtavissa medioissa ja onnistui kiinnittämään ihmisten huomiota aiheeseen.

Vuoden 2012 Tieto-Finlandia meni ruokakirjalle. Elina Lappalaisen Syötäväksi kasvatetut – Miten ruokasi eli elämänsä kahmaisi palkinnon. Suomalaisten tuotantoeläinten elämää valottava teos herätti onnistuneesti keskustelua eläinten elinolosuhteista. Vuosi oli ruokakirjojen saralla muutoinkin aktiivinen. Työryhmä antaa erityismaininnan ruokakirjoittaja Christer Lindgrenille, joka on kirjoittanut tänä vuonna 50 vuotta ruoasta ja julkaissut kuluneen vuoden aikana useita ruokakirjoja, joiden aiheet ovat vaihdelleet Stadin klassikkokapakoiden suosituimpien annosten resepteistä maataisruokien ohjeisiin. Christer on näyttänyt esimerkkiä siitä, että yksikin ihminen voi viedä ruokakulttuuria eteenpäin, jos on sinnikäs.

Tulevien vuosien suuntaviivoista vielä sananen lopuksi. Pohjoismaisia ravitsemussuosituksia päivitetään paraikaa ja Suomen suositukset annetaan 2013. Ne pohjautuvat pohjoismaisiin suuntaviivoihin, mutta ottavat huomioon kansalliset erityispiirteet. Suurta muutosta ei ole tulossa, sillä edellisen kerran suositukset päivitettiin vuonna 2004. Kuituja ja kalaa suositellaan varmasti syömään jatkossakin, punaista lihaa ja sokeria kitsaasti entiseen malliin.

Helsingin kaupunki on oikeilla jäljillä pyrkiessään kohentamaan ruoan tuotannon ja sen kulutuksen kehityksen kestävyyttä. Osallistumalla yhteisiin ponnisteluihin jatkossakin voimme tehdä Suomesta kestäväen kehityksen ja pienen hiilijalanjäljen mallimaan ja pistää siitä sulan hattuumme. Matkaa päämäärään on vielä pitkälti, mutta mikäs tässä tarpoessa eteenpäin omaan tahtiin? Ei sitä viitsi paikoillekaan jäädä.

Luomua lapsille

Luomu- ja lähiruoka ovat monien huulilla vuonna 2012. Sanomalehdet julkaisevat aiheesta kilvan artikkeleita, joissa isoäidin aikainen nostalgia ja piirun verran parempi omatunto paikkaavat kättä ja kokit tarjoilevat asiakkailleen illallisia, joilla syödään hölskykurkkuja ja kaskinauriita ja joiden kantavia teemoja ovat ekologisuus ja kotoperäisyys. Luomu on muodissa, toden totta.

Kuinka tässä näin kävi?

Ilmeisestä muodikkuudesta huolimatta merkit viittaavat siihen, ettei luomuruoan suosion nousu ole hetkellinen villitys, vaan viestii kokonaisvaltaisemmasta muutoksesta kotimaisessa ruoantuotannossa. Luomuviljelyä on syytä tukea.

Reilu puoli vuosisataa sitten vihreän vallankumouksen synnyttäneet modernit maanviljelytekniikat jopa kolminkertaistivat pelloista saatavan sadon. Samalla viljelysmaat altistuivat eroosiolle ja meret myrkyille, kuten olemme saaneet valitettavasti huomata. Itämeressä kelluu kesäisin maailman suurin esiintymä myrkyllisiä sinileviä, jotka liittyvät läheisesti maatalouden fosforipitoisiin lannoitteisiin. Tämä on yksi syy, miksi tarvitsemme uusia ideoita ja tuoreita näkökulmia ruoantuotantoon.

Luomua on syytä suosia myös toisesta syystä: ravinnon puhtaus on turvallisuus- ja terveellisyystekijä, sillä tutkimusten mukaan altistumme ympäristömme ja ravintomme kautta erinäisille kemikaaleille, joiden yhteisvaikutuksia kehoissamme ei tunneta. Lisäksi luomutuotanto takaa tuotantoeläimille paremmat elinolosuhteet, mikä on merkittävä seikka, sillä suuren skaalan teollinen tuotanto tarkoittaa valitettavan usein eläinten kaltoinkohtelua ja lajityypillisen käyttäytymisen estämistä.

Koska luomuruoassa on kyse monella tapaa tulevaisuudesta, lapset ovat avainasemassa. Laadukas päiväkotiki ja -kouluruoka on kannattava satsaus tulevaisuuteen. Se maksaa itsensä takaisin, koska säästö näkyy kansanterveydessä. Kyseessä ei siten ole kulu, vaan investointi.

Ennen kuin puhumme Helsingin kaupungin luomuprojektista, vilkaistaan yleisiä lukuja. Kotimaisten luomumarkkinoiden arvo kasvoi 2011 huikeat 46 %. Vuoden 2012 lokakuuhun mennessä kasvua edelliseen vuoteen mitattiin 26 %. Merkittävistä luvuista huolimatta luomuravinnon osuus muodostaa yhä vain yhden prosenttiyksikön kokonaisuudesta. Kasvunvaraa on jäljellä runsaasti.

Helsinki tallaa tuoreita polkuja

Helsingin kaupunki ei ole jäänyt rannalle ruikuttamaan, vaan on tarttunut härkää sarvista ja päättänyt toimia luomuasiassa edelläkävijänä. 50 % kaupungin päiväkodeissa tarjottavasta ruoasta tulisi olla vuoteen 2015 mennessä luomua kaupungin kehotuksen mukaisesti.

Kunnianhimoisen tavoitteen asettamisen jälkeen kehitys on ollut osittain ripeää, osittain taannehtivaa. Luomuraaka-aineiden käyttö muodostaa 2012 jo 14 %:n osuuden lapsen päiväkodissa nauttimasta ruoasta. Kaupunki on myöntänyt tavoitetta varten täksi vuodeksi 400.000 euroa, mikä on mahdollistanut luomuraaka-aineiden hyödyntämisen aiempaa paremmin. Kyseistä summaa ei ole kuitenkaan tarkoitus kasvattaa vuodelle 2013, mikä saattaa tehdä tavoitteen saavuttamisesta haastavaa, sillä luomun hinta on tavanomaisesti tuotettua ruokaa korkeampi ja lopulta raha ratkaisee.

Helsingin kaupunki on suurikokoinen toimija. Se voi edesauttaa omalla esimerkillään luomutarjonnan yleistymistä, mikä tulee todennäköisesti johtamaan myös kotimaisten luomutuotteiden hintojen osittaiseen laskemiseen. Mikäli kaupungin asettama tavoite halutaan täyttää, määrärahaa tulisi todennäköisesti ohjata tilapäisesti nykyistä enemmän päiväkotien luomuruoan tarjontaan ja toisaalta tehdä luomuruoan tuottavalle ruokateollisuudelle selväksi, että kaupunki on sitoutunut ostamaan raaka-aineita jatkossakin. Tämän hetkinen jokaisena vuonna erikseen päätettävä lisärahoitus ei viesti ruokateollisuudelle kaupungin korkeasta sitoutumisasteesta.

Tavoitteen toinen ongelma muodostuu raaka-aineiden saatavuudesta. Palmia tarjoilee päivittäin 90.000 ateriaa, joista 18.000 päiväkodeille, jolloin myös raaka-aineiden volyymin tulisi luonnollisesti vastata olemassa olevaa tarvetta. Kyse on logistisesta ongelmasta, joka tulee ratkaista yhteistyössä tuottajien kanssa seuraavien vuosien aikana, jotta tavoite voidaan saavuttaa 2015.

Onneksi myös luomutilojen määrä on kasvanut kysynnän kanssa rintarinnan, mikä lupaa suotuisaa tulevaisuutta hankkeelle. Esimerkiksi Varsinais-Suomen alueen luomutilojen lukumäärä on lisääntynyt vuoden aikana 5 % ja luomupeltopinta-ala 10 %, siirtymävaiheen pellot mukaan lukien.

Lapset yrittäjäkouluna

Päiväkotien ja oppilaitosten kasvava satsaus ruokaan on näkynyt myös ruokaloiden ulkopuolella. Keväällä 2012 käynnistettiin Mobiilit koulukasvilavat -projekti, joka sai alkunsa oppilaiden tekemistä ehdotuksista ylipormestarille. Projektin ytimessä on ajatus siitä, että koulut voivat kasvattaa omat yrittinsä ja kasviksensa, joita hyödynnetään ruokalassa. Ensivaiheessa järjestettyyn koulutukseen osallistui 19 opettajaa. Samankaltaista toimintaa on tehty myös päiväkodeissa, yhteistyössä Dodo ry:n ja 100 vuottaan juhlivan Lasten ja nuorten puutarhayhdistyksen kanssa. Lisäksi kouluissa järjestetään muun muassa kansainvälisiä ruokateemaviikkoja ja suomalaisen ruokakulttuuriin keskittyviä vuodenaikajuhlia.

Tämänkaltaiset konkreettiset teot auttavat varmistamaan, että Suomi on maksuttoman kouluruokailun edelläkävijä jatkossakin. Samalla kyse on kouluruokailua laajemmasta kokonaisuudesta. Kotimaisen ruokakulttuurin strateginen valtti voi olla sen rintaman laajuus. Kyse ei ole vain muutaman

huippuravintolan tarjoamasta michelin-ruoasta, vaan siitä että hyvä ruoka näkyy myös kotien ja koulujen ruokapöydissä. Nuorena se vitsa väännetään, joten jos haluamme ruoan kannalta paremman huomisen, meidän kannattaa aloittaa lapsien ruoasta.

Uskomme että raaka-aineiden laadukkuus on sidoksissa niiden herkullisuuteen, mikä on lopulta yhteydessä ruoan myönteisiin terveysvaikutuksiin, sillä herkullista raaka-ainetta ei tarvitse vuorata rasvalla ja suolalla tai lisäaineilla, jotta siitä saadaan maistuvaa. Laadukkaan ruoan arvostus on lopulta kytköksissä makujen ymmärtämiseen, missä päiväkodeilla ja kouluilla on oma kasvatuksellinen roolinsa.

Ruoka nähdään Suomessa 2012 päivittäisen tarpeiden tyydytyksen lisäksi itseisarvoisena kulttuurinalana, johon on sekä strategisesti järkevää että inhimillisesti mielekästä panostaa. Kaupungin päiväkodit ja koulut ovat saaneet ajatuksesta melko hyvin kopin.

Ruoalla on myös keskeinen rooli jaetussa kollektiivisessa identiteetissä. Ruokaperinne sitoo nykyiset sukupolvet edeltäviin ja vahvistaa kokemusta yhteenkuuluvuudesta. Ruoan keskeinen merkitys ei tarkoita, etteikö aiheeseen saisi suhtautua luovasti. Nähdäksemme ruoalla tuleekin leikkiä, kunhan sitä arvostetaan, eikä sitä haaskata.

2012 aloittaneen ensimmäisen kotimaisen ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelän mielestä lasten ja ruokapalvelujen henkilökunnan välinen vuorovaikutus on erittäin tärkeää. Lapsia on syytä kannustaa vuorovaikutukseen ruoan valmistavien ihmisten kanssa, jotta lapset oppivat arvostamaan vaivaa ja työtä, jota ruokaan käytetään. Professorin esittämä näkemys palvelee laajempaa pyrkimystä nostaa ruoan arvostusta, mikä vähentää samalla ruoan haaskausta ja tuo kaupungille säästöjä, mikä tukee ruokakulttuuristrategian päämääriä monella tasolla. Toivomme, että ajatus kirvoittaa kouluja keksimään uudenlaisia tapoja, jotka lisäävät lasten ja henkilöstön välistä vuorovaikutusta.

Suomalainen kouluruoka on ollut kuluneena vuotena esillä myös yllättävässä paikassa: New Yorkin MoMan Back to School: Taste of Finland –osiossa, joka järjestettiin lokakuussa ja jonka aikana vierailijat saivat nauttia modernin taiteen museon kahvilassa tyypillisiä suomalaisia kouluruokia. Tapahtuman kokkina häärivän Petteri Luodon saama palaute oli ilmeisen positiivista: kotimainen lohisoppa maistui taiteen ystäville.

Tämän kaltaiset innovatiiviset tempaukset vahvistavat kuvaa suomalaisen koululaitoksen tasosta ja toimivat siten pienen maan käyntikortteina maailmalla. Suomen kouluhmettä pällisteleemään saapuvat delegaatiot vierailevat voittopuolisesti pääkaupunkiseudun kouluissa, joten Helsingin kaupunki on julkisuuden nettohyötyjä, mikä kannustaa panostamaan ruokaan.

Yksi kuluneen vuoden 2012 uusia asioita on ollut FIDA ry:n kouluruokadiplomi, jota jaetaan kouluille ruokatarjoilun ansiokkaasta hoidosta. FIDA aikoo testata ja sertifioida sekä yksityisiä että julkisia ruokapalvelun tarjoajia ja palkita parhaat. Diplomien jakamisen ansiosta parhaat toimijat saavat ansaitsemaansa tunnustusta ruokakulttuuria eteenpäin vievistä suorituksistaan. Ruotsin vastine Michelin oppaalle, White Guide, rankkaa ensi vuonna yli 250 koulukeittiötä Ruotsissa. Hieno ajatus länsinaapureilta.

Onnistumisten kommunikoinnissa olisi vielä runsaasti petrattavaa. Kun joku asia on tehty hyvin, sitä tulisi rummuttaa avoimemmin. Raportit tulisi kääntää englanniksi ja pyrkiä saamaan oikeiden ihmisten ruuduille luettaviksi aiempaa järjestelmällisemmin.

Lopuksi vielä pari sanaa tulevaisuuden linjavedoista: Vuonna 2013-2014 on tarkoitus jatkaa ja laajentaa jo käynnissä olevia ruokahankkeita. Lisäksi ensi vuonna käynnistetään kouluravintolatoimikuntien pilottihanke, jossa on mukana 8 helsinkiläistä koulua. Hankkeen tavoitteena on saada jokaiseen kouluun toimikunta, joka lisää opiskelijoiden osallistumista oppilaitoksen ruokailun järjestämiseen yhteisen toiminnan ja vuoropuhelun kautta. Myös biojätteen määrän vähentämiseen tähtäävä kampanja käynnistyy vuonna 2013.

Oppilaiden ottaminen osaksi koulujen ruokakeskustelua palvelee Helsingin ruokastrategian päämäärää nostaa ruoka arvostetuksi osaksi helsinkiläistä kulttuuria, jolla on sekä lyhyitä että pidemmän tähtäimen hyötyjä sekä Helsingin kaupungille että kaupunkilaisille. Putken päässä hämmöttää toivon mukaan entistä maistuvampi kaupunki!

Design capitalin tuolle puolen

Helsinki oli vuoden 2012 World Design Capital, mikä tarkoitti muotoilun näkymistä katukuvassa tavallista merkittävimmässä määrin sekä monenkirjavia hankkeita muotoilun saralla.

Ruokakulttuuristrategian kannalta merkittävintä oli se, että ruoka sisällytettiin hankkeeseen. Tätä voidaan pitää jonkinlaisena suomalaisena virstanpylväänä, sillä se kertoo ruoan arvostuksen noususta. Mänkävuosina kysyjä sai todennäköisesti kuulla liudan pula-ajan sananlaskuja, mikäli erehtyi puhumaan jotain ruoan arvostuksesta. Ajat ovat kuitenkin muuttuneet ja määrästä ollaan päästy laatuun. Maun arvostaminen ei ole enää synty.

WDC:n tarkoitus kytkeytyy merkittävästi laajempiin kokonaisuuksiin kuin pelkkiin muotoilun esteettisiin ulottuvuuksiin. Kyse on ennen kaikkea ideoista, joiden avulla halutaan kauaskantoisia vaikutuksia, jotka ulottuvat juhluvuotta pidemmälle.

WDC-vuotta on arvosteltu tarkoituksenmukaisuuden puutteesta ja siitä, ettei se ole jalkautunut kaupunkilaisten arkeen muutoin kuin tyhjänpäiväisinä WDC- logoina. Toisaalta vuoden mukanaan tuoma medianäkyvyys lasketaan organisaation mukaan jopa 20 miljoonassa eurossa, mikä ylittää hankkeen 16 miljoonan euron kokonaisbudjetin. Ennen kaikkea WDC näyttää siis nostaneen Suomen profiilia ulkomailla.

Tuunattua sapuskaa

Muru Pops Down tapahtumassa ihmiset ruokailivat liki sata metriä maan alla Tytyrin kaivoksessa, joka sijaitsee Lohjalla. Poikkeuksellinen tilapäisravintola toteutettiin Koneen, Murun ja designpääkaupungin yhteishankkeena. Kahden viikon aukioloaikanaan ravintola oli tupaten täynnä ja sai osakseen paljon huomiota medioissa, myös maan rajojen ulkopuolella.

Kosolti huomiota sai osakseen myös Antto Melasniemen Hel Yesin Tukholman versio. Suomi näyttää harjoittaneen kulttuurivientiä viime aikoina Ruotsin suuntaan enemmän kuin vuosiin. Vientiä harjoitetaan ensi vuonna myös rapakon taakse luovien alojen osaajat yhteen kokoavan New Cut! - hankkeen tiimoilta. Hanke yhdistää suomalaiset ruokakulttuurin, muodin, muotoilun, elokuvan ja musiikin tekijät nostamaan suomalaista luovaa teollisuutta esiin New Yorkissa vuonna 2013.

Ravintola Savoyssa käytettiin vuoden ajan juhla-astiastoa, joka oli suunniteltu Designing Eating – projektissa keramiikkamuotoilija Karin Widnäsän kanssa yhteistyössä. Savoy on kunnostautunut vuosien saatossa myös pitämällä katollaan mehiläisfarmia ja kasvimaata, joten perinteikkään ravintolan voi sanoa olevan hienosti kärryillä nykyisissä kulttuurin muutoksissa.

Eräs muotoilun ja ruoan konkreettisesti yhdistänyt hanke oli Snack & Pack, joka kehitti katuruokailuun ekologisia pakkauksia. Ne pääsivät testiin Sami Tallbergin loihtiman menun kanssa Designpääkaupungin Koepala-keittiön katukojussa.

Ruoan vinkkelistä yksi WDC-vuodelle ajoittunut merkittävä tapahtuma on Kellohallin avautuminen Teurastamon tiloissa syyskuussa. Kellohallin toiminnassa ruoka ja muotoilu paiskaavat kättä, mikä on näkynyt myös koko syksyn kestäneessä tapahtumakokonaisuudessa, joka on tuonut yhteen muotoilijat ja ruoka-alan ammattilaiset suunnittelemaan uutta aluetta.

Syksyllä Kellohallissa järjestettiin muun muassa Ny Nordisk matin johdolla Food & Creative Industries workshop, jossa käsiteltiin ruoan asemaa maabrändissä, taiteessa ja muotoilussa.

Uusia ulottuvuuksia

Muotoilu ja ruoan tuotanto ovat näkyneet myös Helsingin Yliopiston Viides ulottuvuus –projektissa, jossa tutkitaan ruoan kasvattamista kerrostalojen viherkatoilla osana urbaania tilankäyttöä. Katoilla kasvava ruoka nähdään yhtenä ratkaisuna vähentää kaupungistumisen aiheuttamia ympäristöhaittoja ja hillitä kohtuullisen villinä laukkaavaa ilmastonmuutosta.

Ruoka näytteli merkittävää osaa myös design-vuotta varten rakennetussa Paviljongissa, jossa Mat & Con ravintola toimi. Toiminnassa painotettiin kausiruokaa ja vastuullisuutta, ja ohjelmaa toteutettiin yhteistyössä Demos Helsingin kanssa. Paviljongissa järjestettiin myös yleisötilaisuuksia, joissa keskusteltiin ruoasta ja osallistuttiin työpajoihin, kuten monissa muissakin yleisölle avoimissa tilaisuuksissa, jotka käsitelivät WDC:n aikana ruokaa.

Designvuoden ruokapainotus on näkynyt myös matkailupuolella. Kaupunki on kouluttanut muun muassa 60 matkaopasta ja 200 Helsinki-opasta, jotka ovat saaneet erikoiskatsauksen muotoiluun, mutta myös suomalaiseseen ruokaan ja näiden tiimoilta käynnissä oleviin hankkeisiin.

WDC-vuoden satsausten annin konkretisoituminen ottanee vuosia, mutta raportin työryhmä pitää todennäköisenä, että sen aikana toteutetut tapahtumat, keskustelunavaukset ja eri alojen osajia yhdistelevien verkostojen synty kantavat hedelmää pitkään ja ovat jo vauhdittaneet Helsingissä nähtävissä olevaa kehitystä, jossa yhdistyvät ruoan merkityksen nousu ja Helsingin pyrkimys nousta kansainvälisesti noteeratuksi ruokakaupungiksi, joka vetää matkailijoita puoleensa ravintoloillaan ja hyväksi tunnistetulla ruokakulttuurillaan. Vapise lenkkimakkara, Helsingissä tullaan syömään hyvin jatkossakin.

Kyläläisten kertomana

Alla Helsingin paatuneimpien ruokaintoilijoiden ja eturivin ruokavaikuttajien terveisiä kaupungille ja kaupunkilaisille. Aihe on yksinkertainen: Helsingin ruokavuosi 2012, risut ja ruusut. Sana on vapaa. Viesti on selvä: tarvitsemme lisää avointa keskustelua (ja mattojen tamppausta), mutta suunta on hyvä!

“Helsingin ruokakulttuuri 2012 on katuruokaa, ihmisiä, itse tekemistä, uusia raikkaita ruokakeskittymiä, kaupunkiviljelyä, uusia ja vanhoja ravintoloita, yksityisiä ja ketjuja. Helsingin ruokakulttuuri on monipuolista ja monipuolistuu koko ajan. Sen tekevät asiakkaat, ravintoloitsijat, ruoka-aktiivit ihmiset eri aloilta ja kaupunki itse. Hyvältä näyttää!”

Teresa Välimäki, Helsinki Food Companyn perustaja

“Vanhat hierarkiat ovat murtumassa ja globaalimuutosten aalto luo suomessa omia pohjoisia versioitaan. Kaupungin ja maan ykkösravintola voi olla vain vuoden ikäinen ja edustaa mitä genreä vain. Samalla kestävä kehitys, eettisyys ja ekologisuus ovat lyhyessä ajoissa vahvistuneet itsestään selviksi hyvän ravintolan perusarvoiksi. Uusia ravintoloita syntyy, ja useimmat – parhaat – löytävät asiakaskuntansa. Kolmekymppisten keittiömestareiden parhaimmisto siirtää ukot budjettejensa laskemaan ja loihtii mahtavaa, usein yllättävää herkkuruokaa. Ravintolapäivä ja muut hengeltään vapaat tapahtumat madaltavat kynnyksiä ravintoloihin. Uudet trendit näkyvät jo hyvin: lisääntyvä kaupunki- ja palstaviljely, helsinkiläinen katuruoka, agraari kohtaa urbaanin, ravintoloiden sisustukset ja ruokailun koko design vapautuvat ja löytävät uudet verkostot designereista. Taustalla kasvaa jo nyt esiin uusien virtausten Suurin Yhteinen Tekijä: VEGE. Vaativana, vaikeana, viehättävänä – välttämättömänä. Alkaako Helsingistä kehittyä Euroopan rokein vegemetropoli?”

Christer Lindgren, ruokakirjoittaja ja -aktivisti

“Helsinkiläinen on herännyt luomuun ja lähiruokaan ja yrittää ja järjestää ja edistää ruohonjuuritason ruokakulttuuria monin eri tavoin. Kasvattaa apetta rata- ja takapihoilla ja kattoterasseilla. Tarjoaa ruokaa ravintolapäivinä ja kerää herkut metsistä ja niityiltä. Kiitos Sami! Yrittäjät yrittävät erilaisten ruokahappeninkien mudossa ja niiden suosio kielii suuresta kiinnostuksesta. Mutta valitettavasti kaupunki ei ihan pysy vauhdissa mukana, vaan muun muassa hinnoittelee maapläntit mahdolltomiksi maksaa sen sijaan että näkisi ‘letunmyyjät’ kaupunkikuvan elävöittäjinä. Peukku kuitenkin Teurastamolle ja koko sen pläntin kehityssuunnitelmalle.”

Sikke Sumari, ruokayrittämisen moniottelija

“Bistrovillitys jyrää, steikkimestat tulevat (parempi myöhään kuin ei ollenkaan) ja fine dining osastolla OLO keulii tyylikkään varmasti, nöyrällä asenteella. Ravintolapäivän johdosta katuruokaskenen siemen on kylvetty.”

Sami Tallberg, keittiömestari, yrttivelho

“Helsingin ruokakulttuuri menee eteenpäin koko ajan. Ravintolapuolella tulee uusia, pieniä ja persoonallisia ravintoloita, joissa suhtaudutaan ruokaan intohimoisesti. Toiminta on yhteisöllisempää kuin ennen: ajatellaan että miten voidaan saada paikallisia, samanhenkisiä toimijoita yhteistyökumppaneiksi.

Toistaiseksi eniten on tapahtunut high-end-ravintoloissa. Soisin hieman kadunläheisemmän ruoan pääsevän huomion keskipisteeseen, muulloinkin kuin ravintolapäivänä.

Pelkkää ruusuilla tanssimista tämä ei ole ollut. Vähittäiskauppapuolella kunnianhimoisemmilla projekteilla on ollut tiukempaa. Juuren puoti ja lasipalatsin Maatilatorin lopettivat toiminnan. Tämä käy käsi kädessä ensimmäisissä kappaleissa sanotun kanssa. Ruokaan haetaan sisältöä silloin kun on juhlapäivä, mutta arkena ei panosteta. Olisiko syynä vanhat tavat, saatavuus ja hinta?”

Johan Borgar, ravintoloitsija, Chef & Sommelier

“Ruokakulttuuri ei synny väkisin synnyttämällä. Ruokakulttuuri syntyy ihmisten halusta ja mahdollisuudesta käyttää aikaa ja rahaa ruokaan muutenkin kuin hengenpitimiksi. Kysyntä luo ajan myötä tarjontaa kun ihmiset alkavat vaatia parempaa palvelua. Koko kysymys pitäisi asettaa toisin ja unohtaa kokonaan ruokakulttuuri ensisijaisena asiana. Kysymys ei ole ruokakulttuurista, vaan palvelukulttuurista, josta ruoka on vain pieni, mutta tärkeä osa.

Kaikki lähtee palvelusta. Hyvässä ravintolassa palvelukulttuuri tulee ensin ja sen seurauksena hyvä palveluasenne johtaa siihen, että kaikki siihen liittyvät tuotteet, kuten ruoka, ovat hyviä ja asiakkaan mieleisiä. Ravintola ruokataiteen tyyssijana on ajatus joka on omiaan vieroittamaan ihmisiä aiheesta, kun taas hyvä palvelukokonaisuus vetää asiakkaita. Jos halutaan oikeasti viedä asioita eteenpäin pitäisi unohtaa turhan elitistinen hienostelu ja mennä perusasioihin.

Vielä lopuksi – ravintola ei ole taidelaitos vaan liikeyritys, jonka tulee olla kannattava, siis kaupallinen, jotta se voi jatkaa toimintaansa. Jos halutaan kehittää asioita, pitäisi alkaa puhua palvelusta ja palvelukulttuurista”

Jari Lahdenoja, ravintoloitsija, Copas y Tapas

“On ollut ilo huomata, että tänä vuonna on auennut enemmän uusia mielenkiintoisia paikkoja kuin keskiwertogastronomi on pystynyt testaamaan. Helsingissä tapahtuu kokoonsa nähden uskomattoman paljon: ravintolapäivät, Teurastamo, kaupunkiviljely, maatilatori... Uskallusta ja uusia ideoita riittää. Ruoalla on nyt myös roolinsa suomikuvan luomisessa (nordic food diplomacy, radical design week, solar kitchen ja näin edelleen).

Täältä veroparatiisin aavikkopalatsista on vaikea olla ottamatta kantaa erääseen seikkaan: korkeat verot ja suuresta byrokratiasta johtuvat kulut iskevät sellaisen kiilan helsingin luovan luokan mielikuvitukseen, että lopullinen toteutus yleensä on mitä on. Useat Helsingiläiset ravintolat ovat kansainvälisesti kilpailukykyisiä laadun suhteen, mutta hinnassa on valitettavasti noin 50%:a liikaa. Mahtavat bistropaikat eivät edelleenkään ole tarpeeksi suuren yleisön tavoitettavissa.”

Mikko Pölkki, keittiömestari, Dubai World Trade Club

“Helsingissä tapahtui ravintolakulttuurin saralla todella paljon vuonna 2012, siihen tosin kaupungilla ei paljon ollut osaa. Sen sijaan Teurastamon herättäminen henkiin onnistui kaupungin aloitteesta hienosti, siellä on paras mahdollinen yrittäjä tekemässä hyviä bileitä ja innostamassa ihmisiä toimimaan.

Toivoisin, että kaupunki ottaisi kaupunkiviljelyn erityissuojelukseensa ja entistä useammat pihat ja yleiset paikat kasvaviksi syötävää hedelmää ensi vuonna. Oli karmivaa tajuta, että dodolaiset tekevät hienoa työtään osin sossun varassa, tähän tarvitaan korjaus. Janne Länsipuro on ehdottanut kaupunkiviljelystrategiaa, tarvitsemme sellaista.

Kaikki toimet, joilla kaupunki voi innostaa yrittämään, ovat tervetulleita. Esim. Kauppatori kaipaa uutta virtaa ja uusia toimijoita.”

Mariaana Nelimarkka, ruokakirjoittaja

“Lisää oikeaa ruokaa, toritoimintaa ja street foodia niin hyvä tulee. Suuntahan stadilla on oikea!”

Sasu Laukkonen, ravintoloitsija, Chef & Sommelier

“Ravintolapäivän isoin merkitys on siinä, että se on luonut Helsinkiin ja helsinkiläisille kuvan siitä, että “mikä tahansa on mahdollista” – että voidaan venyttää lain rajoja ja kokeilla. Se on erittäin tärkeä hanke koko kaupunkikulttuurille. Hienoa on myös se, että asioita tehdään – kaikkialla on menossa uusia asioita. Oli kyse kalasatamasta, kouluruoan kehittämisestä, villiruoasta, lähiruoasta, eat & joysta, a&a:sta, suklaatehtaista, pienpanimoista, baristoista tai lukemattomista uusista paikoista.

Risuista. Kulttuuri on toki vielä ohut ja pahoin pelkään että monet hienot hankkeet ovat vielä vaikeuksissa ja suuri kansa ei sittenkään ehkä ole valmis maksamaan laadusta enempää, mutta

toivotaan. Ja toisaalta miten saadaan kaupungin & byrokratian kaikki osat toimimaan mahdollisimman joustavasti. Nyt jousto on vielä hieman epätasaisesta Eli miten saadaan käynnissä oleva muutos elämään läpi seuraavien vuosien haasteiden ja vakiintumaan osaksi ihan oikeaa helsinkiläistä kulttuuria.”

Saku Tuominen, yrittämisen moniottelija

“Stadin ruokakulttuuri tulee koko ajan lähemmäs aktiivista kaupunkikuluttajaa joka tarvitsee ja valitsee parempia palveluita muutoinkin kuin erikoistilaisuuksiin. Palveluntuottajan ja -kuluttajan rajan hämärtyminen tuo mukanaan ymmärrystä ja arvostusta joka ruokkii molempia osapuolia.”

Anders Westerholm, ravintoloitsija, Sushibar+Wine, Sushibar, Vin-Vin

“Det är bra med tro på förändring och en positiv attityd och sakta sker förändringar. Att få fram en intressant och kvalitativt hög matkultur i Finland kommer att sin tid. Det som nu står till buds är tyvärr inte så mycket att skriva hem om. Visst är det dock bra att det händer något...”

Tony Ilmoni, journalist

“Ympäri kaupunkia kaivattaisiin säännöllistä toritoimintaa. Ei mitään massiivista, vaan pieniä paikallistoreja. Ja näillä toreilla pitäisi saada maavuokrat halvemmiksi.

Esimerkiksi Berliinissä järjestetään erilaisia maalaistoreja säännöllisesti eri kaupunginosien aukioilla. Yksillä viikkomarkkinoilla keskitytään vihanneksiin ja ruokatavaraan, toisilla enemmän käsitöihin. Olisi kiva antaa “Malmin mummoille” mahdollisuus myydä villasukkia ja -paitojaan ihmisten ilmoilla, mutta heillä ei ole varaa kalliisiin toripaikkoihin. Esimerkiksi Karhupuisto soveltuisi loistavasti tällaisen pienen viikkotorin järkkäämiseen.

Lyhyesti: lisää toritoimintaa, johon myös pientuottajilla on mahdollisuus tulla myymään tuotteitaan.”

Noora Schingler, ruokakirjoittaja ja eturivin bloggaaja

“Ruokakulttuuriin kiinnitettiin laajemmin ja vakavammin huomiota Stadin, valtion, opetuksen ja yhteistöjen toimesta. Helsingin yliopistossa opettaa aiheen uusi professori Johanna Mäkelä. Ruokakulttuuria edistäneille perustettiin uusi huomattavan määräinen tunnustuspalkinto Helsingin Suomalaisen klubin säätiön yhteyteen. Eri mediat (NYT, Eat & Joy, KL) valitsivat peräjälkeen omat parhaat ravintolansa.

Korkeatasoisten pienten ruokaravintoloiden määrä oli kasvussa. Joitakin “uusien” avauksia tuli ulkomailta: Stefan Richterin ja Goodwinin steakhouset avautuvat miltei samanaikaisesti. Ravintolapäivä tekee ruokakulttuurille hyvää huolimatta ravintoloitsijoiden kiukuttelusta. Teurastamo on loistava esimerkki uudenaikaisesta ajattelusta ruuan ympärillä, Antto Melasniemen

Open kitchen kulttuuriteko. Pekka Terävän loistava ammattitaito yhdistettynä nöyrään asenteeseen on erinomainen esimerkki monelle.

Kaiken kaikkiaan näyttää kulttuurin ikkunasta katsottuna hyvältä ja oikean suuntaiselta. Toivottavasti synkät talouden näkymät eivät pelota ravintoloilta asiakkaita 2013.”

Ari Larnemaa, toimitusjohtaja, Actival

“Helsingillä on paikka toimia ruokatrendien suunnannäyttäjänä niin maailmalta meille kuin meiltä maailmalle. Lähivuosina on tapahtunut paljon. Tällä hetkellä pinnalla ovat lähiruoka- ja luomutrendit, mistä osoituksena lähes 70 000 kävijää Herkkujen Suomi -tapahtumassa Rautatientorilla sekä edelläkulkijoina käyneet eturivin lähiruokamyymälät. Näen ruokastrategian ja kaupungin roolin erilaisten aktiviteettien mahdollistajana, mutta myös itse aktiivisena: ruokastrategia, luomun lisäys julkisiin keittiöihin, Tukutorin ja Teurastamon alueiden kehittäminen ym. Tässä Helsingin kaupunki on mielestäni hienosti onnistunut.

Helsingin kaupungilla on muuta maata selvästi tiukempia säädöstöjä ja ohjeita yleisötapahtumien ruokatarjoomaan ja myyntiin. Vaikka tämä takaa kuluttajien ruokaturvallisuutta, se voi osittain estää elävän ruokakaupungin kehittymisen. Helsingissä on aivan mahtavia kauppahalleja ja torialueita, joita pitäisi kehittää ja nostaa esiin entistä enemmän luontevina tuottaja-kuluttaja -kohtaamopaikkoina.”

Kirsi Viljanen, lähiruokakoordinaattori, Maa- ja metsätalousministeriö

“Ruoan ympärillä tehdään paljon hyviä juttuja. Liikaa kuulee kuitenkin vertailua muihin kaupunkeihin. Johonkin on lupa vain ja ainoastaan jos muuallakin jo niin tehdään; sitten mekin uskallamme. Tehdäänpä kuulkaa ihmiskunnan parhaiten jotain – ensimmäistä kertaa ikinä.

Pari pientä mielihaluani.

Muutetaan Kauppatori Vanhan Kauppahallin jatkeeksi talvisin.

Remontoidaan ruoka-, ravintola- ja anniskelubyrokratia niin, että se ei pelkästään anna hövelimmin lupaa johonkin (niin kuin jossain muualla annetaan) vaan niin, että se rohkaisee ja tukee uusia ruuankuluttamisen ja -tuotannon ja ruokakulttuurin tapoja.

Palvelumuotoillaan torimyynti niin, että kaikkien on yhtä helppo myydä Kauppatorilla ruokaa kuin Hietsun kirppiksellä vaatteita.

Lisää kuuntelevia korvia (budjettia) ruokastrategille.

Lisää yötä Helsinkiin. Ravintoloiden aukioloajat auki.

Lisää ulkosuomalaisia Helsinkiin, maailman kaikki keittiöt tänne.

Lisää kaupunkia Helsinkiin –etos on parempi myös ravintola- ja baarikulttuurin kannalta.

Liiketoimintalähtöinen korttelikeittiökokeilu, nyt.

Anniskelualueista on päästävä eroon, kauan eläköön anniskelu.”

Olli Sirén, mainonnan suunnittelija, ravintolapäivän puuhamies

“Ruokapiirejä syntyy Helsinkiin jatkuvasti. Ruokapiirien yhteydessä on syntynyt myös muuta toimintaa. On perustettu pop-up toripäiviä parkkipaikoille yms. julkiseen tilaan, on kierretty kauppa-autolla ympäri stadia, erillaisia pop-up kyläkauppoja ja ruokaosuuskuntia perustettu pyörittämään ruokapiirejä ja muita erilaisia tempauksia millä tuotu lähi- ja luomutuottajia esille.

Homma tuntuu kasvavan monella ruokapiirillä harrastuksesta semi-ammattimaiseksi toiminnaksi.

Kaupungin pitäisi tehdä systeeminsä avoimemmaksi. Aktiiveilta menee kohtuuttomasti aikaa etsiessään oikeita virkamiehiä, jotka pystyisivät viemään asiaa eteenpäin. Oikean päättäjän löytäminen on pirullinen homma..

Voisiko pientä päivitystä erilaisten julkisten tilojen vuokrissa. Katsottaisiin onko kaupallista toimintaa. Kannustusta enemmän, näistä kokeiluista syntyy jotain kestävä. Esimerkkinä 2011 syntyneen suomen ensimmäinen csa-projekti on lähtenyt spontaanisti leviämään. Siirtolapuutarhijien pinta-alaa kannattaisi kasvattaa, monien vuosien odotus jonot osoittaa jotain.

Pidetään hyvä meininki Helsingissä yllä.

Enemmän käytäntöä kuin höpötystä! Ja esimerkeiksi juhlapuheissa Suomen projektit esille mieluummin kuin ikuiset Berliinit, Tukholmat ja Oslot. Gastronomia kunniaan.”

Olli Repo, ruokapiiriaktiivi

“Aivan hurmaava ruokavuosi takana! Ruokakulttuuri kukoistaa ravintoloissa, kahviloissa, kaduilla, toreilla, kouluissa ja ikäihmisten palveluissa.

- viestintä on positiivista ja kannustavaa – ruokakulttuuri nähdään moniulotteisena asiana ja kaikkien kaupunkilaisten oikeutena

- Tukkutori toimii – ja on oiva keskittymä. Teurastamo on upea alue ja toivonkin, että kaupunki jaksaa sinnitellä ja panostaa alueen kehittämisen kanssa niin kauan, että se saadaan todella lentämään!

- Maalaistentori-konseptia pitää ehdottomasti jatkaa – löytänemme yhteistyössä toimintamallit, joilla tämäkin saadaan toimimaan jatkossa

- Halli- ja toriuudistukset ovat toivottavia – toivottavasti kuitenkin näiden nykyinen ominaislaatu ja ihanuus säilytetään ja kaupunki uskaltaa pitää vuokrat kohtuullisina, niin että aidoilla yrittäjillä on mahdollisuus olla mukana. Ruokapaikkoja ja kahvipaikkoja Oslon Mathallin mallin mukaan toivottavasti saamme lisää.

- Ikäihmisten ruokakulttuurihanke oli tuloksiltaan niin loistava, että toivoisin sen viestintää

jatkettavan mielin määrin koko valtakunnan läpi! Kertakaikkiaan upeaa, että ruoka osana ihmisen hyvinvointia on viety noin käytännölliselle ja toimivalle tasolle.

- Kaupungin lupakäytäntöjä pitää helpottaa niin, että erilaiset popupit ja kesäjutut ja niiden toteutuminen on tulevaisuudessa vielä nykyistä "helpompaa".

- Ja jotenkin tuolta muistin sopukoista nousee, että myös koulut mainittiin: hesahan voisi aloittaa ekana kaupunkina sen, että teinit saaat köksänkirjan omakseen - kotitalousopetusta myös lukioihin!"

Anni-Mari Syväniemi, ruokakulttuuriasiamies, MTK

"Kaupungin suunta on mainio, mutta matka kovin pitkä. En ole ihan stilette muuttuuko suuret linjat koskaan. Suomalaiset (virkaishmiset) ovat niin kovin innokkaita noudattamaan jok'ikistä EU:n kehotusta että Eurooppalainen rento meininki tuskin saapuu kuin joutomaille. Eikä se yhteistyö kaupungin kanssa siellä joutomaallakaan aina niin auvoista ole. Kalasataman Ihana Kahvilan Laiturihakemuksen olen laittanut Liikuntaviraston Meriosastolle kolmeen kertaan saamatta vastausta lainkaan. Tai tuli sieltä puhelimitse soittaessani vastaus: "Kysymys kuuluukin tarvitseeko meidän palvella sinua?" kun päivittelin miksi palvelu on olematonta eikä asia etene ollenkaan. Mielestäni pitäisi puhalttaa yhteen hiileen eikä vääntää kättä joka asiasta. Nyt tuntuu että median mukaan ottaminen on tehokkain tapa saada asiat mukavalle tolalle (mm.Kahvila Tyynin tapaus). Eikun etiä päin sano mummo lumessa!"

Sanna Jouhki, kahvilayrittäjä, Ihana Kahvila

"Helsingin ruokakulttuuri on kehittynyt upealla tavalla ja teidän tekemä työ on todella hienoa meidän rakkaalle kotikaupungillemme.

Helsingin Kaupungin Rakennusvirasto, jonka alla ulkotarjoilu on, vastustaa elävän Helsingin kehittämistä kieltämällä ruoan myymisen katukuvassa. Syyttävät rehottavaa mafiatoiminta hodarimyynnissä Helsingin yössä. Maalimalla suurta suosioita saannutta Food Truck liiketoimintamallia on Helsingissä kielettyä rakennusviraston toimesta. Tässä olisi yksi upea tapa elävöittää kaupunkiamme.

Kauppatori on toinen imagollisesti erittäin tärkeä asia. Ulkonäöltään huonon kirpputorin näköinen ja tuotteiltaan todella huonossa kunnossa. Seassa löytyy kyllä kultakimpaleita mutta kokonaisuutena näyttää enemmän jonkin asteen leiriltä kuin lähituottajien myynti mecasta.

Hyvän ruoan ja raaka-aineiden arvostus on koko ajan kasvussa ja hyvät edellytykset alan liiketoiminnalle on tehokkain tapa kehittää koska se tuo rahaa kehittämiseen.

Jatkakaa upeata työtä liiketoiminta tukee, me haluamme palvella!"

Sebastian Björkstén, toimitusjohtaja, Experiri Oy

“Itse koen, että ruokakulttuuri Helsingissä kehittyy jatkuvasti parempaan suuntaan. Mutta siinä missä ruokapuolella on tapahtunut tervetulleita parannuksia, juomapuolella ja etenkin viinipuolella on vielä paljon toivomisen varaa. Ja ainakin omasta mielestäni tämä on lähes yhtä tärkeä osa kulttuuria kuin ruoka. Helppoahan se olisi kliseemäisesti syyttää ”ahnetta” ravintoloitsijaa joka riistokatteilla myy tuntemattomia ja laadultaan kyseenalaisia tuotteita paha-aavistamattomille kuluttajille. Mutta mielestäni syy siihen on paljon monimutkaisempi ja vastuun pitäisi kuluttajan kantaa siinä missä ravintoloitsijakin.

Suomessa vallitsee edelleen kieltoilmapiiri alkoholi tuotteiden ympärillä. Ja onhan se itsestäänselvyys, että niin kauan kun kysyntä on rajoitettu juhlaillallisiin ja viikonloppuihin, valikoima ja hinnoittelu kärsii.

Hyvä esimerkki siitä mitä viinitarjonnasta mielestäni Helsingistä puuttuu on kehitys joka on olut/viski puolella tapahtunut viime vuosina. Muistan ainakin itse kun harvassa paikassa oli muuta kuin haaleeta keppanaa hanassa ja joku mauton irkkuviski joka tarjottiin jäiden kanssa vesilasista. Nykyään on lukuisia paikkoja joiden olutvalikoimassa on yli 200 eri laatua ja viskivalikoimassa 20-100 eri vaihtoehtoa. Syy? Ehkä pubit ovat matalammalla rimalla onnistuneet houkuttelemaan kuluttajia jotka suhtautuvat vapautuneemmin arkikulutukselle ja sen ohella myös osaavat hyödyntää laajempaa valikoimaa.

Olisihan se mukavaa saada laadukasta viiniä hinnalla joka soveltuu arkikulutukseen. Mutta niin kauan kun ”viinikuluttajat” pysyvät kodeissaan astuakseen vain harvoin ravintolaovesta sisään, olen hyvin skeptinen tämän muutoksen suhteen.”

Christoffer Wahlberg, Moët Hennessy LVMH

“Ruoka on noussut myös Helsingin matkailun listoille teemana, jota halutaan nostaa varsinkin lähimarkkinoilla. Muut Pohjoismaat menee kovasti edellä; Norjan Mat Langs Nasjonale Turistveger kokoaa kansallisten matkailuteiden ruokaelämyksiä lehteen ja blogiin, Noma keikkuu Tanskan kärjessä, Ruotsi on julistautunut uudeksi ruokamaaksi ja artikkelit toisensa jälkeen kehuvat kilpaa naapureiden raaka-aineita ja luovuutta ruuan ympärillä. Visit-organisaatiot ovat tosissaan ruuan suhteen, ruotsalaiset tuovat vuosittain myös matkanjärjestäjiä ja mediaa gastronomy academy of swedeniin – 3-4päivän oppileirille, jossa kokataan, poimitaan, kastutaan, kaivetaan, tutustutaan ja opitaan. Ruotsin B2B tapaamiset Lontoossa hoidetaan yhteisen illanvieton ja yhdessä valmistetun illallisen voimin, call it swe-dish.

Toivoisin, että myös Helsingissä kehittyisi uusia malleja ruuan ympärillä matkailun tarpeisiin. Miten

olisi vaikkapa kierros kattoviljelyillä? Entäs ne kotiviljelijät, joiden parvekkeilla notkuu yrtejä? Mites siirtopuutarhalaiset kaivelee pihollaan keväisin sipuleita istuttamassa termoksen ja korvapuustin voimalla? Yhtä tärkeinä matkailun vetovoimatekijöinä on innovatiivisten ravintoloitsijoiden ja mahtavien mikropanimoiden ja muiden uskomattomien konseptien, katukeittiöiden ja kokeilujen rinnalla ruokakulttuuri kaupungissa – ja mitä kaikkea se pitääkään sisällään. Iloisena huomaan, että ruuan ympärille on syntynyt uusia kokemuksia niin kaupunkilaisille kuin vierailijoille. Nämä jos vielä saataisiin paketoitua setiksi, joka palvelee entistä paremmin täällä kävijöitä kuin paikallisiakin.

Västsvenska Turistrådet julkaisi upean kirjan ‘Boken om Måltidsturism i Västra Götaland’, jossa käsitellään ruokaelämyksiä matkailualueen kehittämisen näkökulmasta antaa mietteitä myös siitä, mitä ruoka voi parhaimmillaan Helsingille tuoda. Toivoisin myös, että ruoka-ajattelu tulee entistä vahvemmin esille kaikissa tapahtumissa, joita Helsingissä järjestetään, eikä vähiten suurtapahtumissa, joista osa voisi saada hurjasti huomiota ruoka-elämysten kautta niin tapahtumapaikoilla kuin muuallakin kaupungissa.”

Milla Visuri, matkailuasiantuntija, bloggaaja Pop-Up City