

## **Helsingin kaupungin ruokakulttuuristartegian päivitys 2014**

**Helsinki – Tuore, villi & kukoistava**  
(Helsinki – Fresh, wild & blooming)

### **Tavoite**

Helsingin tavoite on edistää ruokaan liittyvillä valinnoilla ja toiminnalla hyvinvointia, viihtyisyyttä, houkuttelevuutta ja vetovoimaa. Ruokakaupunkina Helsinki haluaa kokeilla rohkeasti uutta ja pyrkiä kehittymään jatkuvasti, sekä toimia suunnannäyttäjänä, vastuullisena esimerkkinä ja positiivisena mallina. Helsingissä arvostetaan ruokaa ja annetaan kaupunkilaisille hyviä syitä olla ylpeitä ruokakulttuuristaan, ruoka-alan toimijoistaan ja kotikaupungistaan.

**Kaupungin päätöksissä ja toiminassa otetaan huomioon seuraavat arvot, toimintatavat ja periaatteet, sekä toimitaan niiden mukaisesti.**

### **Toimitaan vastuullisesti**

#### **Hankinnat**

Painotetaan hankinnoissa vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja, ja suositaan lähiruokaa, sesonkiruokaa, luomua ja reilua kauppaa. Kartoitetaan jatkuvasti uusia toimintatapoja, kanavia ja raaka-aineita.

#### **Valmistus**

Valmistetaan ja tarjotaan monipuolista, terveellistä, tuoretta, turvallista ja hyvämakuista ruokaa. Arvostetaan ruokaa ja vältetään hävikkiä ja tuhlaamista.

### **Autetaan ja mahdollistetaan**

#### **Toimintaedellytykset**

Tehdään ruoka-alalla toimimisesta helppoa, kannattavaa ja motivoivaa luomalla ja kehittämällä toimintaedellytyksiä ja jakamalla resursseja.

#### **Luvat ja tilat**

Tehdään kaupungin kanssa asioimisesta, kaupungin hallinnassa olevien tilojen sekä jatkuvasta, että väliaikaisesta käytöstä ja vuokrauksesta, ja luvanvaraisesta toiminnasta toimivaa ja tehokasta.

#### **Tuotanto**

Edistetään lähiruuan tuotantomahdollisuuksia kaupungissa. Rohkaistaan kaupunkiviljelyyn pihoidilla ja katoilla, ja kehitetään syötäväksi kelpaavia viheralueita.

#### **Tapahtumat**

Tuetaan ja mahdollistetaan ruokatapahtumia ja turvataan niiden jatkuvuus.

### **Tehdään yhdessä ja viestitään avoimesti**

#### **Vuorovaikutus ja osallistaminen**

Ollaan aktiivisesti vuorovaikutuksessa ja pyritään yhteistyöhön kaupunkilaisten ja ruoka-alan toimijoiden kanssa. Toimitaan aktiivisesti ja aloitteellisesti puolestapuhujana, rohkaisijana ja

innostajana. Kysytään, kuunnellaan, vastataan ja palvellaan. Otetaan kaupunkilaiset ja ruoka-alan toimijat mukaan suunnitteluun, toteutukseen ja päätöksentekoon.

### **Koulutus**

Kehitetään ruokaan liittyvää opastusta, neuvontaa ja koulutusta.

### **Verkostoituminen**

Järjestetään kohtaamisia, luodaan verkostoja ja toimitaan yhdessä vertaisryhmien kanssa. Tehdään yhteistyötä laaja-alaisesti kaupungin virastojen, laitosten ja yksiköiden kesken.

### **Viestintä ja markkinointi**

Jaetaan tietoa, levitetään hyviä käytäntöjä ja kerrotaan aktiivisesti toimenpiteistä ja uudistuksista. Markkinoidaan Helsinkiä ruokakaupunkina, kerrotaan ruokakulttuurista sekä paikallisella, että kansainvälisellä tasolla, ja edistetään Helsingin houkuttelevuutta ja mielenkiintoisuutta matkakohteena ja asuinpaikkana. Korostetaan luovuutta, omaperäisyyttä ja luonnollisuutta.

### **Toiminnan arvot**

#### **Avoimuus ja tasapuolisuus**

Toimitaan ja viestitään avoimesti ja tasapuolisesti kaikkien osapuolien toiveet ja intressit huomioiden.

#### **Luottamus ja palvelulähtöisyys**

Luotetaan ja suhtaudutaan myönteisesti kaupunkilaisiin ja ruoka-alan toimijoihin sekä ymmärretään heidän tarpeensa ja vastataan niihin.

#### **Osallisuus ja yhteisöllisyys**

Tehdään yhdessä, osallistetaan ja ollaan vuorovaikutuksessa.

#### **Vastuullisuus**

Tehdään vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja ja toimitaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

#### **Kansainvälisyys ja monikulttuurisuus**

Toimitaan kansainvälisesti ja hyödynnetään monikulttuurisuuden mahdollisuudet.

#### **Rohkeus**

Kokeillaan uutta ja pyritään kehittymään jatkuvasti.

### **Kohderyhmät**

Ruokakulttuuristrategia koskettaa jokaista kaupunkilaista vauvasta vaariin ja sitouttaa kaikki kaupungin työntekijät ja päättäjät, sekä kaupungin laitosten henkilökunnan ja asiakkaat kouluista ja päiväkodeista sairaaloihin ja vanhainkoteihin.

Eryteisesti strategia kohdentuu kolmeen pääryhmään:

**Kaupunkilaiset** – Osallistumisen ja toimintaedellytysten aktiivinen helpottaminen

**Lapset ja nuoret** – Vastuullisen esimerkin näyttäminen ja sitä kautta oppiminen

**Matkailijat** – Helsingin houkuttelevuuden ja vetovoiman lisääminen ruokakulttuurin kautta

## Toiminta-alueet

Ruokakulttuuristrategiaa sovelletaan laajasti kaikilla kaupungin toimintaan liittyvillä osa-alueilla.

Eryteisesti strategiaa sovelletaan kolmella päätoiminta-alueella:

**Kaupungin** omistuksessa olevissa ja hallinnoimissa virastoissa, laitoksissa ja toiminnoissa, sekä kaupungin tehtäviin kuuluvissa julkisissa palveluissa.

**Yhteistyössä** ja yhteistoiminnassa kaupunkilaisten, ruoka-alan toimijoiden ja yrittäjien kanssa.

**Kansainvälisessä** ja kansallisessa yhteistyössä, viestinnässä, markkinoinnissa ja matkailunedistämässä.

## Toiminta ja pohdinta

Mitä ruokakulttuuristrategia tarkoittaa sinulle henkilökohtaisesti? Entä mitä työyhteisöllesi? Miten voitte parhaiten hyödyntää ja toteuttaa strategiaa? Mitä toimenpiteitä ja minkälaista kehitystä strategia edellyttää sinulta ja työyhteisöltäsi?

Pohdi seuraavia kysymyksiä ja vastaa niihin rehellisesti ensin yksin ja keskustele niistä sitten yhdessä työyhteisösi kanssa. Sen jälkeen tehkää yhdessä työyhteisöllenne toimintasuunnitelma.

**Teetkö** vastuullisia valintoja ja onko toimintasi eettistä ja ekologista? Miten voisit kehittää toimintaasi kestävämmäksi? Miten voisit edistää lähiruuan tuotantoa ja kaupunkiviljelyä?

**Onko** työyhteisössäsi valmistettava ja tarjoitava ruoka monipuolista, terveellistä, tuoretta, turvallista ja hyvämaakuista? Miten voisit vähentää ruokahävikkiä?

**Onko** sinulla oikeat ja ajankohtaiset yhteistyö- ja suunnittelukumppanit? Teetkö tilaukset parhailta mahdollisilta tahoilta ja onko vaihtoehtoisia toimittajia joita voisit käyttää?

**Ovatko** resurssinne ja tilanne helposti kaupunkilaisten käytävissä? Miten ne voisivat hyödyttää kaikkia enemmän?

**Toimitko** ja viestitkö sekä paikallisesti että kansainvälisesti? Hyödynnätkö monikulttuurisuuden mahdollisuudet? Miten voisit ottaa huomioon erityisryhmät paremmin? Entä vähemmistöt? Miten voisit toimia ja viestiä kaikesta avoimemmin ja tasapuolisemmin?

**Oletko** aktiivisesti ja oma-aloitteisesti vuorovaikutuksessa ihmisten kanssa? Kysytkö, kuunteletko ja teetkö yhdessä? Miten voisit osallistaa muita ihmisiä enemmän suunnitteluun, toteutukseen ja päätöksentekoon? Miten voisit helpottaa myös muiden mahdollisuuksia tehdä ja osallistua?

**Luotatko** ihmisiin joiden kanssa olet tekemisissä ja suhtaudutko heihin myönteisesti? Miten voisit palvella heidän tarpeitaan paremmin? Miten kanssasi asioiminen voisi olla helpompaa ja mukavampaa? Miten voisit olla vielä rohkaisevampi ja kannustavampi?

**Oletko** verkostoitunut hyvin? Miten voisit tehdä enemmän yhteistyötä kaupungin virastojen, laitosten ja yksiköiden kanssa? Entä kaupunkilaisten ja ruoka-alan toimijoiden kanssa?

**Jaatko** tarpeeksi tietoa ja hyviä käytäntöjä? Miten voisit kehittää ruokaan liittyvää opastusta, neuvontaa ja koulutusta? Miten voisit viestiä enemmän tekojen ja tapahtumien kautta?

**Milloin** olet viimeeksi kokeillut jotain uutta ja tehnyt eri tavalla?