

Helsingin kaupunki
Talous- ja suunnittelukeskus / elinkeinopalvelu

Laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki:

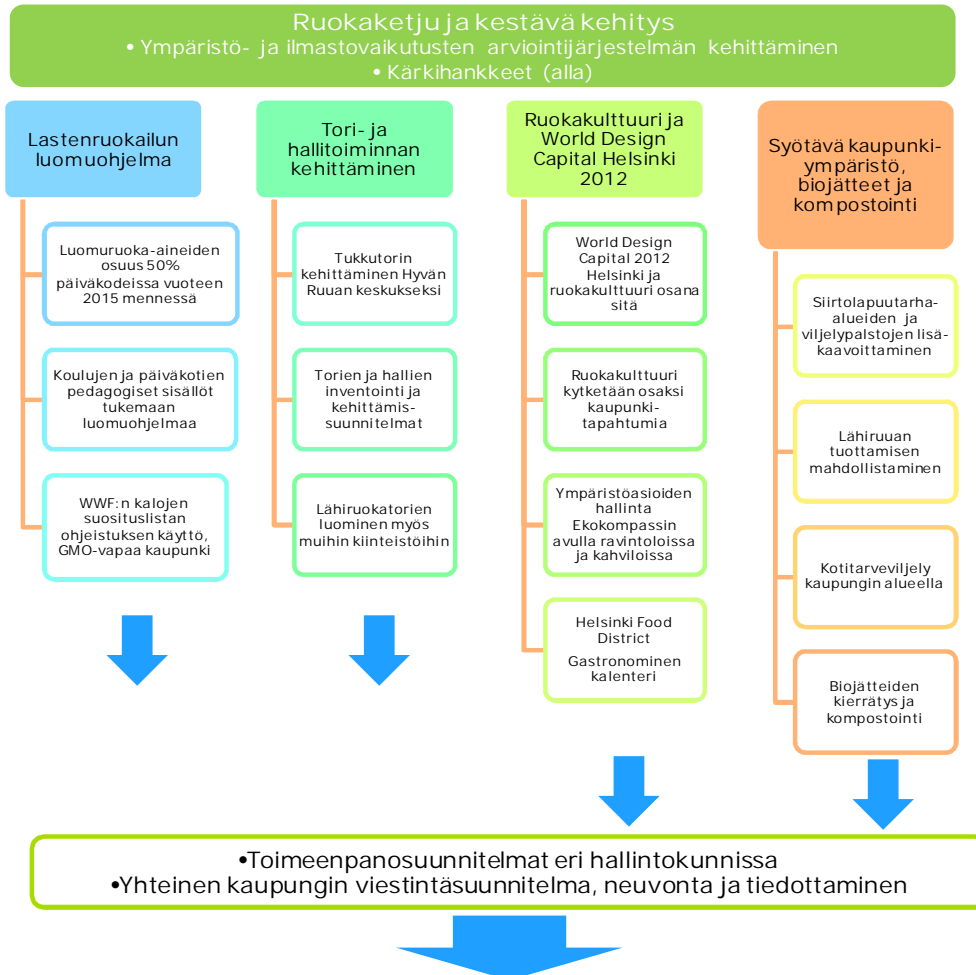
Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat

Sisällys

1. Johdanto.....	2
2. Ruokaketju ja kestävä kehitys.....	3
3. Lastenruokailun luomuohjelma.....	4
4. Tori- ja hallitoiminnan kehittäminen	5
5. Ruokakulttuuri ja World Design Capital Helsinki 2012.....	6
6. Syötävä kaupunkiympäristö, biojätteet ja kompostointi	7
7. Toimeenpano hallintokunnissa ja viestintä.....	8

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 Käsillä oleva dokumentti täsmentää Helsingin kaupungin eri hallintokuntien ruokaan, ruokakulttuuriin ja ruokapalveluihin liittyvät kehittämisvalinnat ja niiden vastuutahot.



Helsinki – Laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki

Kuvio 1. Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian osatekijät – laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki

Ruokakulttuurin kehittämisessä on kyse uudesta ajattelu- ja toimintamallista, jossa kaupunki pyrkii toimimaan ruoan laadun ja paremman maun puolesta, ja samalla pienentämään julkisen ruokapalvelun ja helsinkiläisten ruokaketjun ekologista jalanjälkeä ja torjumaan 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>

Maa- ja metsätalousministeriön Kansallisen ruokastrategian tarkoituksena on arvioida ruokasektorin muutostekijöitä ja luoda eri toimijoiden yhteinen käsitys siitä, miten Suomen ruokasektori säilyy kilpailukykyisenä. Strategiaa vuoteen 2020 valmistellaan tilanteessa, jossa ruokasektorin toimintaympäristössä on tapahtunut suuria muutoksia. Ruokastrategian taustaselvitykseen on koottu suomalaisen ruokasektorin kuvaus ja tunnuslukuja sekä trendejä ja haasteita. Ruokastrategialla pyritään vastaamaan muutamaa keskeiseen kysymykseen, muun muassa mikä on eri tuotteiden tavoiteltu kotimaisuusaste, tulisiko luomutuotannolla olla erillinen tavoite ja miten huoltovarmuus toteutetaan. Lisäksi yksi tärkeä kysymys kansallisessa ruokastrategiassa on ruokaketjun osuus ja tehtävät ilmastonmuutoksen ehkäisyssä ja siihen sopeutumisessa.²

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

Ruokakulttuurin kehittämisvalinnat on valmistellut kaupunginjohtajan nimeämä ruokakulttuurityöryhmä, apunaan julkishallinnon konsulttitoimisto Net Effect Oy. Kehittämisvalinnat on tehty Uni One Oy:n elinkeinopalvelun toimeksiannosta laatiman Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämistä ideoineen työn pohjalta.³ Asetetut tavoitteet ovat linjassa Suomen hallituksen käynnistämän suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman (2008–2011) kanssa.⁴

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.

Nykyinen maatalouden energiaverotusjärjestelmä kannustaa fossiilisiin polttoaineisiin perustuvaan, energiaa tuhlailevaan käyttöön ja se ohjaa samalla investointeja. EU:ssa on jo näköpiirissä, että kasvihuonepäästöjä on hillittävä mm. verotuskäytäntöjen ohjailulla. Perinteisen maatalouden keinoin tapahtuvan ruoantuotannon kustannukset todennäköisesti nousevat, kun ruoan ympäristörasitukselle lasketaan hinta. Helsingillä on tässä hyvä mahdollisuus toimia muutosta ohjaavana, positiivisena esimerkkinä muille kaupungille.

² <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/maatalous/maatalouspolitiikka/kansallinenruokastrategia.html>

³ *Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittäminen*. Uni One Oy (Eeropekka Rislakki, Aki Arjola, Jari Etelälähti), 2009.

⁴ *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, ravitsemuskäyttötymisen ohjaamiseen sekä suomalaisen elintarvikealan kansainvälistymiseen. Kts. www.sre.fi

Se miten maaperä toimii kaasujen lähteenä tai nieluna, riippuu viljelytavasta ja -oloista. Maatalousmaa on hiilidioksidin lähde etenkin silloin, kun sitä lannoitetaan ja muokataan tehokkaasti. Merkittävimpiä kasvihuonekaasuja ovat metaani (CH₄), dityppioksidi (N₂O) ja hiilidioksidi (CO₂). Ruoan tuotantotavalla on väliä, sillä arvioiden mukaan 83 prosenttia ruoan ilmastorasituksesta syntyy jo maatilalla. Vesistöjen rehevöitymisestä elintarvikeketjulla on suurin, yli 50 prosentin osuus.

Metaania syntyy myös märehitijöiden ruoansulatuskanavassa. Tärkein metaania tuottava eläin on lehmä. YK:n laskelmien mukaan naudanhoidon maailmanlaajuinen tuotanto vastaa 18 prosenttia maailman kasvihuonekaasupäästöistä. Lisäksi yhä suurempi osa peltopinta-alasta tarvitaan rehunkasvatukseen liharuokien tuotannon tarpeisiin (USA:ssa jo 70 prosenttia). Yhden lihakilon tuottamiseen tarvitaan 7-10 kiloa viljaa ja 15 000 litraa vettä (vihanneskiloon tarvitaan 2000–3000 litraa vettä). Siksi yksinkertaisin tapa vähentää ruokaketjun tuottamaa vesi- ja hiilijalanjälkeä sekä muuta ilmastorasitusta on vähentää naudanhoidon kulutusta ja suosia vihannesten käyttöä.

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 luomussa noudattamalla monivuotista viljelykiertoa sekä hyödyntämällä eloperäisiä lannoitteita. Kemiallisten torjunta-aineiden ja keinolannoitteiden käyttö on kiellettyä. Luomutuotanto on viranomaisten valvoma tuotantomuoto, jota säännellään EU:n luomusäätelyssä. Luomutuotantoketjua valvotaan koko EU:n alueella peltoa pöytä.

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 lähiruokien käyttöä kaupungin omissa ruokapalveluissa. Ensivaiheessa käynnistetään lastenruokailun luomuohjelma (ks. kohta 3)
- Edistetään lähi- ja luomuruokien markkinoita parantamalla niiden kauppapaikkoja (tukkutori, muut torit, hallit) (ks. kohta 4)
- Edistetään ravintoloiden, ruokapalveluiden hotellien ympäristöasioiden hallintaa Ekokompassi-järjestelmän avulla (ks. kohta 5)

Mittarit

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

3. Lastenruokailun luomuohjelma

Luomu- ja lähiruokien osuutta lisätään Helsingin kaupungin tuottamassa ruokailussa. Palmia tuottaa yli 90 000 aterialla joka arkipäivä. Muutosta ei voi toteuttaa kerralla, mutta suurena ruoka-aineiden ostajana Helsingin kaupunki voi myötävaikuttaa tarjonnan lisääntymiseen ja suojelemaan hintakehitykseen

markkinoilla. Kaupungin omassa tuotannossa muutos kohdistetaan ensimmäisessä vaiheessa päiväkotilasten ruokailuun (18 000 aterialla päivässä). Prosessi on laaja ja vaatii eri toimijoilta, etenkin tuottajilta, aikaa ja toimintatapojen muutoksia. Tarjonnan varmistamiseen yhteistyössä tilaaja-tuottaja mallissa tulee varata 2–3 vuotta aikaa, joten tavoitteeksi asetetaan luomuruoka-aineiden osuuden nostaminen päiväkotilasten ruokailun osalta 50 prosenttia vuoteen 2015 mennessä.

Päiväkoti-ikäisten lasten siirtymistä luomuruokaan voidaan perustella terveydellisillä syillä. Ihminen saa varhaislapsuudessaan paljon ravintoperäisiä, loppuelämän terveyteen vaikuttavia ympäristömyrkyjä. Luomu- ja lähiruuan käyttöä lisätään asteittain myös peruskouluissa, lukioissa ja ammatilliset oppilaitoksissa (55 000 aterialla päivässä), sekä kaikissa muissa Palmian tuottamissa ruokapalveluissa. Ohjelmaa valmisteltaessa tutustutaan Skånen ja Länsi-Götanmaan⁵ ja Kööpenhaminan⁶ vastaavien luomuohjelmien toimintaperiaatteisiin ja ohjelmien toimeenpanosta saatuihin kokemuksiin. Luomuraaka-aineisiin siirryttäessä pyritään muuttamaan yhtä aikaa sekä ruokavaliota (reseptiikkaa) että tuotantotapaa (valmistustapoja), mikä alentaa siirtymän kustannuksia.

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 kytetään koulujen ja päiväkotien pedagogisiin sisältöihin (opetusvirasto, sosiaalivirasto).
- Kaupunki sitoutuu myös WWF:n eli Maailman Luonnonsäätiön kalojen suosituslistan ohjeistukseen, 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

Lähiruuan kasvava arvostus mahdollistaa Helsingin halli- ja toritoiminnan elvyttämisen. Keihäänkärki on Hermannissa sijaitsevan tukkutorin kehittäminen uudeksi, kaikille avoimeksi ruokakulttuurin keskuksiksi. Nykyisten toimintojen (tukkumyynti, logistiikka, varastointi) ohella alueella aletaan harjoittaa myös yksityisille kuluttajille suunnattua toimintaa (vähittäismyynti, ravintolat tai kahvilat jne.) Tukkutorin alueen kehittäminen on osa kantakaupungin itärannan muutosta.⁷ Myös olemassa olevia toreja ja halleja kehitetään, mukaan lukien Kauppatori, Hakaniemen tori, Hakaniemen halli, Wanha kauppahalli, Töölöntori, Fredrikintori, Haaga, Hietalahti, Kannelmäki, Tallinnan aukio, Tiikka, Veturitori Pasilassa, Ylämalmintori ja Vuosaaren tori. Lisäksi pyritään mahdollistamaan tiettyjen kaupungin omistamien kiinteistöjen muuttamista uusiksi halleiksi tai osittain ruokatorien käyttöön (esim. entinen linja-autoasema), siten että hallien ja torien kilpailukyky vahvistuu riittävän isojen ja tarpeet täyttävien tilojen avulla. Koska on olemassa tarvetta ja kysyntää muiden kuin kaupungin omistamien torien ja hallien kehittämiseksi, olisi hyvä

⁵ För 25 procent ekologiska livsmedel inom offentlig sektor i Skåne och Västra Götaland. EMC 2007. Kommunernas inköp av ekologiska livsmedel 2006, sammanfattning. Ladattavissa sivulta <http://www.ekologisktmarknadscentrum.org/?page=page4524f203394c0>

⁶ Eco-Metropole – Our Vision for Copenhagen 2015, City of Copenhagen 2007. http://www.kk.dk/-/media/Files/PolitikOgIndflydelse/Byudvikling/Miljoe/kk_brochure_gb_09.ashx (s. 16)

⁷ Kts. http://www.kalasatama.fi/uutiset_tukkutorikehitty.html

käynnistää keskustelu kaupungin mahdollisuuksista edistää ja laajentaa tätä toimintaa lupapolitiikan kehittämisellä.

Toimenpiteet

- Tukkutorin kehittäminen ”hyvän ruoan keskuksi” (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, hallien ja torien profilointi toisistaan poikkeaviksi ja houkutteleviksi tiloiksi ja 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

Kaupunki rohkaisee tapahtumajärjestäjiä ja ravitsemisalan yrityksiä kehittelemään uusia ruokatapahtumia ja edesauttaa ruokakulttuurin vahvempaa kytkemistä jo olemassa oleviin muihin tapahtumiin. Ruokakulttuurin edistäminen otetaan osaksi World Design Capital Helsinki 2012 -hanketta. Sille annetaan merkittävä rooli vuoden kaupunkitapahtumissa. Design ja ruokakulttuuri kytketään yhteen myös kun Délice-ruokakaupunkien verkoston vuosikokous järjestetään Helsingissä 2012.⁸ Tavoite on, että ruoan ja designin ympärille syntyy yhteisiä Helsingin ruokaidentiteettiä ja ruokaturismia tukevia tapahtumia ja muuta innovointia (esim. tukkutorin kehitys). Tavoitteena on luoda Helsingistä Pohjois-Euroopan johtava ruokatapahtumakaupunki.

Helsinki on ylpeä ravintoloiden pyrkimyksistä edustaa gastronomisesti ja ruokainnovoinnissa maailman huipputasoa, kestävän kehityksen periaatteet tiedostaen. Kaupungin intressissä on myös, että helsinkiläiset ravitsemisalan oppilaitokset ja järjestöt ovat kansainvälisesti verkottuneita ja nämä kansainväliset yhteydet näkyvät esimerkiksi osana tapahtumia. Kaupunki omalta osaltaan vahvistaa Helsingin ruokakulttuurin kansainvälistä näkyvyyttä kytkemällä sen entistä vahvemmin osaksi kaupungin kansainvälistä imago- ja matkailumarkkinointia. Myös kaupungin omaa mainetta ruokakulttuurisena osaajana (ml. kouluruokailu suomalaisena sosiaalisena innovaationa ja uusi lastenruokailun luomuohjelma) tuodaan esiin.

Ruokakulttuurin ja alan ammattilaisten tunnustetaan kuuluvan osaksi luovia aloja, ja ruokakulttuuri otetaan soveltuvin osin osaksi kulttuurikeskuksen toimialaa.

Helsingin kaupungin ympäristökeskus neuvoo ja tukee ruokapalveluyrityksiä pienentämään ekologista jalanjälkeä erityisesti EKOKOMPASSI-järjestelmän puitteissa. Ympäristökeskuksen EKOKOMPASSI-

⁸ Helsinki on verkoston uusi jäsen. Kts. <http://www.delice-network.org/>

sertifikaatin saaneet kahvilat, ravintolat ja baarit saavat oikeuden käyttää sitä omassa tiedotuksessaan ja markkinoinnissaan merkinä kestävän kehityksen periaatteita noudattavasta ravitsemusalan yrityksestä.

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 toimintoja (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 "Helsinki Food District" sisältäen ravintolat, kaupat ja toimijat, Helsinki Menuun⁹ sekä ml. Hämeentien etniset kaupat, ilmainen jaettava paperikartta ja printattava Internet-versio (vrt. Helsinki Design District) (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.

Mittari

- Ruokakulttuurin osuuden mukanaolo tapahtumissa

6. Syötävä kaupunkiympäristö, biojätteet ja kompostointi

Suosittu siirtolapuutarhat ja pienviljelypalstat ovat osa Helsingin luonnonläheisyyttä ja lähiruokakulttuuria. Helsingin kaupunginhallitus on käsittelyssään 15.6.2009 päättänyt selvittää uusien kaupungin siirtolapuutarhojen laajentamismahdollisuuksia huomioiden kaavoituksen valmistumisaikataulu ja todennettu kysyntä. Samassa käsittelyssä päätettiin myös selvittää muutaman uuden siirtolapuutarhan perustamista joko kiinteistöyhtiömallilla tai seudullisena yhteistyökohteena.¹⁰

Kaupunki ryhtyy toimenpiteisiin, joilla mahdollistetaan nykyistä laajamittaisempi pienviljely, hedelmistä ja marjoista ja muista luonnon tuotteista nauttiminen kaupunkiympäristössä, sekä parannetaan biojätteen kierrätystä. Keskeinen rooli on kaavoituksella. Kaupunki voi näillä toimilla havainnollistaa ruokaketjun alkua ja loppua ja ruoan kiertoa: mistä ruoka tulee ja mihin syömätön, poisheitettävä ruoka päättyy.

⁹ Helsinki Menua hallinnoi Ruokatieto Yhdistys. Kts. <http://www.ruokatieto.fi>

¹⁰ siirtolapuutarha ja kesämajatyöryhmän raportti

Toimenpiteet

- Uusien siirtolapuutarha-alueiden ja viljelypalstojen kaavoittaminen, sekä mahdollistetaan keittiöpuutarhojen sijoittaminen asuintalojen, myös kerrostalojen pihuille uusille ja vanhoille asuinalueille (kaupunkisuunnitteluvirasto).
- Lähiruuan tuottaminen mahdollisimman lähellä asutuskeskuksia elinkeinona, ja suoramyynnin mahdollistaminen asutuskeskitymissä
- 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 piholla, viljelypalstoilla ja siirtolapuutarhoissa
- Biojätteen kierrätyksen tehokkuus

6. Toimeenpano hallintokunnissa ja viestintä

Ruokakulttuuristrategia juurrutetaan hallintokuntiin vuorovaikutteisen ja osallistavan prosessin mukaisesti. Lisäksi ruokakulttuuristrategia tarvitsee viestintäsuunnitelman, jossa nostetaan esiin kiinnostavat kumppanuudet ja se miten eri tahoja lähestytään sekä millaisia viestintäkanavia käytetään missäkin tilanteessa. Sekä hallintokuntien osallistaminen että viestintäsuunnitelma tukevat ruokakulttuuristrategian sisällön leviämistä ja yleisen ymmärryksen ja substanssitetouden kasvamista koko kaupungin tasolla.

Ruokakulttuuristrategian toimeenpano käynnistetään syksyn 2010 aikana. Kaupungin määritellyt hallintokunnat osallistetaan strategiatyöhön omien toimenpidesuunnitelmien käynnistämällä syksyn 2010 aikana. Toimenpidesuunnitelmien laadinnan lähtölaukaustilaisuus järjestetään alkusyksystä 2010 kaupunginjohtajan gastroseminaarina, jossa tärkein viesti on ruokakulttuuristrategian käytännön toimeenpanon käynnistäminen. Ruokakulttuurin kehittämisestä tehdään kiinnostava oppimisprosessi yhteisten keskustelujen ja pohdintapäivien avulla.

Ruokakulttuuristrategiaan liittyy keskeisesti myös toimenpiteistä viestiminen kaikille kaupungin työntekijöille ja asukkaille sekä myös kansainvälisesti kaikille kiinnostuneille tahoille. Viestintäsuunnitelmassa keskeistä on, että sen avulla osallistetaan myös kaupunkilaiset ideoimaan ja toimimaan strategian juurruttamiseksi.

Toimenpiteet

- Eri hallintokunnat esittävät omat toimenpidesuunnitelmansa ruokakulttuuristrategian juurruttamiseksi syksyn 2010 aikana, työ käynnistetään kaupunginjohtajan gastroseminaarilla alkusyksystä 2010.
- Luodaan verkostomuotoinen toimintatapa edistämään ruokakulttuuristrategiaa kaikilla tasoilla kaupungissa, verkostossa mukana myös maa- ja metsätalousministeriö, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK r.y., yrittäjät kala- ja gourmet-sektorilta ja muut keskeiset toimijat kaupungista.
- Kaupungin viestintä sisällyttää ruokakulttuuristrategiaa koskevan viestinnän vuosittaiseen toimintasuunnitteluunsa ja kehottaa hallintokuntia sisällyttämään ruokakulttuuria koskevan viestinnän soveltuvin osin omaan tiedotustoimintaansa. Ruokakulttuuriviestinnän tärkeimmät

kohderyhmät ovat helsinkiläiset sekä kaupungin muut sidosryhmät kotimaassa ja ulkomailla. Lisäksi ruokakulttuuria koskevaa viestintää lisätään myös kaupunkikonsernin sisäisessä viestinnässä. Viestinnässä käytetään hyväksi verkkosivuja. Ulkomailla helsinkiläistä ruokakulttuuria esitellään sisällyttämällä ruokakulttuuri mm. toimittajavierailujen ohjelmiin. Vuorovaikutteisen verkkomedian mahdollisuuksia voidaan soveltuvin osin käyttää hyväksi sekä tiedottamisessa että ideoiden keräämisessä (vrt. vuosittainen Helsingin kaupungin ympäristöpalkinto)

- Kaupungin ruokakulttuuriviestinnässä kerrotaan myös muun maailman ruokakulttuurista sekä ulkomaisista alan tilaisuuksista ja tapahtumista, hyvistä esimerkeistä ja toimenpiteistä (esimerkiksi Tukholman ja Kööpenhaminan edistymisestä omassa työssään) sekä kilpailuista kuten "Food Design Competition"¹¹ yms.
- Kaupungin viestintä ja matkailutoimisto kohdentavat ruokakulttuuriviestintää Helsinkiin tuleville matkailijoille, ruokakulttuurista kirjoittaville toimittajille, Michelin-oppaan laatijoille yms. avainryhmille.

LIITE 1

Kaupunginjohtajan asettamaan, ruokakulttuurin kehittämisvalintoja pohtivaan työryhmään kuuluivat

Eero Holstila, elinkeinojohtaja (talous- ja suunnittelukeskus, elinkeinopalvelu)– pj

Arto Hiltunen, tilakeskuksen päällikkö (kiinteistövirasto)

Hilkka Hytönen, tuottaja (talous- ja suunnittelukeskus, elinkeinopalvelu/tapahtumayksikkö) – sihteeri

Satu Järvenkallas, päivähoiton johtaja (sosiaalivirasto)

Reima Kettumäki, palvelupäällikkö (hankintakeskus)

Päivi Kippo-Edlund, ympäristötutkimuspäällikkö (ympäristökeskus)

Maija Lanne, catering-palveluyksikön johtaja (Palmia)

Tuula Lapila, rehtori (opetusvirasto)

Matti Malinen, konserniyksikön päällikkö (talous- ja suunnittelukeskus, varainhallinta)

Timo Taulavuori, toimitusjohtaja (tukkutori)

Eero Waronen, viestintäpäällikkö (hallintokeskus/viestintä)

Työryhmää avustivat Net Effect Oy:n konsultit

Sampo Ruoppila, johtava konsultti (5.3.2010 asti)

Maarit Vuorela, kehitysjohtaja

¹¹ <http://ifooddesign.org/>

Työryhmä kuuli seuraavia asiantuntijoita

Veikko Kunnas, osastopäällikkö (kulttuurikeskus)

Eeva Sandelin, ylihoitaja (sosiaalivirasto, vanhusten palvelut)

Jussi Luomanen, toimistopäällikkö (rakennusvirasto, katu- ja puisto-osasto)

Maria Jaakkola, toimistopäällikkö (kaupunkisuunnitteluvirasto, asemakaavaosasto)

Markus Lukin, ympäristönsuojelupäällikkö (ympäristökeskus)

Dan Koskinen, koulutuslavastaava (opetusvirasto, palvelualojen oppilaitos)

Kaupungin ulkopuolisina kuultiin seuraavia

Eeropekka Rislakki (Uni One Oy)

Hans Välimäki, keittiömestari (Chez Dominique)

Marja Innanen, pääsihteeri (maa- ja metsätalousministeriö / SRE)