



Ravintola-alan ekosysteemin kehittäminen Helsingissä

Helsinki

gaia 

Sisällysluettelo

1. Työn tausta	3
2. Ravintola-alan nykytilatutkimus	4
3. Ekosysteemikuvaus	12
4. Kansainvälinen vertailu	13
5. Ravintola-alan kehittämisen suunnitelma	20
Liite 1 – Haastatellut tahot	22

1. Työn tausta

Tämän hankkeen tavoitteena on ollut lisätä Helsingin kaupungin mahdollisuuksia kehittää ravintola-alan toimintaedellytyksiä Helsingissä sekä vastata koronavirus-pandemian vaikutuksiin ravintolaelinkeinolle. Hanke on toteutettu Gaia Consulting Oy:n toimesta tammi-marraskuussa (väliraportti tammi-toukokuussa) 2021. Tämä raportti perustuu työpöytätyöskentelyyn, asiantuntijaryhmän työpajoihin (8 työpajaa 9.3.2021 – 8.6.2021 välillä), sekä yksilö- ja ryhmähaastatteluihin (6 kpl). Hankkeen asiantuntijaryhmä koostuu seuraavista henkilöistä:

- Veli-Matti Aittoniemi, MaRa ry
- Teemu Kokko, Haaga-Helia
- Juha Riehunkangas, Helsinki Marketing
- Hannele Kostainen, Helsingin kaupunki, Uudet yritykset -yksikkö
- Riikka Kannas, Food Camp Finland
- Sami Koponen, Helsingin yliopisto
- Dan Koskinen, Stadin ammattiopisto
- Ville Relander, Raising HEL -liike

Asiantuntijaryhmän työhön ovat osallistuneet myös:

- Kaisa Spilling, Forum Virium
- Anna-Maria Rossi, Forum Virium
- Pekka Mustonen, Helsingin kaupunki
- Marjaana Ingervo, MaRa ry
- Peggy Bauer, Torikorttelit
- Riikka Åberg, Helsingin kaupunki
- Sami Rapp, Helsingin kaupunki

Asiantuntijaryhmän työpajat keskittyivät seuraaviin teemoihin:

- Ravintoloiden kehittämisen toimintamalli
- Ravintola-alan tiedolla johtamisen suunnitelma
- Pandemioiden huomioiminen osana alan kehitystä
- Innovaatio- ja tutkimustoiminnan kehittäminen
- Kansainvälistyminen & Helsingin kehittäminen arvostettuna ruokakaupunkina
- Ravintoloiden yritysneuvonnan tukeminen

Lisäksi järjestettiin erilliset aloitus- ja yhteenvetotyöpajat.

Asiantuntijoiden ydinryhmän lisäksi työ perustuu useiden ravintoloitsijoiden kanssa käytyihin yksilö- ja ryhmähaastatteluihin. Haastateltujen organisaatioiden lista on esitetty liitteessä 1.

2. Ravintola-alan nykytilatutkimus

Menestyvät kaupungit, eli sellaiset, joissa ihmiset viihtyvät ja joihin yritykset haluavat sijoittua, ovat nykyään ns. esteettisiä kaupunkeja. Kaupungissa halutaan viihtyä ja oleskella urbaanista ilmapiiristä nauttien. Pelkkä funktionaalinen kaupunki, jossa ensisijaisesti hoidetaan asioita, ei enää riitä. Ravintolakenttä on keskeinen osa esteettistä kaupunkia.¹ Tämän työn tarkoituksena on lisätä Helsingin kaupungin mahdollisuuksia kehittää ravintola-alan toimintaedellytyksiä kaupungissa yhteistyössä sekä ravintoloitsijoiden että alan asiantuntijoiden kanssa ravintoloiden elinvoimaisuuden edistämiseksi.

Helsingissä toimii noin 1500 ravintolaa². Kun mukaan lasketaan myös ateriapalvelut, baarit ja kahvilat, on Helsingissä yli 2700 ravitsemusliikettä³. Helsingissä ravintola-ala (TOL 56 -luokituksen mukaisesti⁴) työllisti vuonna 2018 noin 17 000 ihmistä⁵, tosin huomioitava on, että Helsinki työllistää kaupunkiin pendelöiviä. Esimerkiksi rakentamistoiminta työllisti Helsingissä samana vuonna noin 21 000 ihmistä.

Vuosina 2010-2017 majoitus- ja ravitsemustoiminnan työpaikkojen määrä kasvoi, kun taas muualla pääkaupunkiseudulla alan työpaikkojen määrä kasvoi ja vähenyi epätasaisesti tarkastelujaksolla.⁶ Ravintolatoiminta on Helsingissä jokseenkin keskittynyttä – vuonna 2019 47% Helsingin ravitsemusliikkeistä sijaitsivat 10:llä yleisimmällä postinumeroalueella:

Postinumero	Kaupunginosat	Ravitsemusliikkeiden lkm (2019)
00100	Postitalo, Kamppi, Leppäsuu, Etu-Töölö	455
00530	Hakaniemi, Kallio, Siltasaari, Merihaka	135
00180	Ruoholahti, Jätkäsaari	117
00120	Punavuori	108
00500	Sörnäinen	87
00170	Kruununhaka	85
00130	Kaartinkaupunki	79
00510	Alppila, Vallila	72
00700	Malmi	67
00940	Kontula, Kivikko, Mellunkylä	67

Taulukko 1 - Helsingiläisravintoloiden 10 yleisintä postinumeroa

¹ Reckwitz (2017) Koposen (2021) mukaan. Sähköpostikeskustelu 16.4.2021.

² Triadvisor (2021) *Helsingin ravintolat*. Saatavissa https://www.tripadvisor.fi/Restaurants-g189934-Helsinki_Uusimaa.html, luettu 31.3.2021.

³ Tilastokeskuksen toimialapaikkalaskuri, TOL 56, 2019

⁴ Ravintolat, kahvila-ravintolat, ruokakioskit, pitopalvelu, henkilöstö- ja laitosruokalat, olut- ja drinkkibaarit, kahvilat ja kahvibaarit.

⁵ Tilastokeskus (2021) *Työssäkäyntitilasto 31.12.2018*. Saatavissa <https://www.stat.fi/til/tyokay/index.html>, luettu 31.3.2021.

⁶ Yilmaz (2020) *Työpaikat Helsingissä 2010–2017*. Helsingin kaupunginkanslia, Tilastoja 2020:3. Saatavissa https://www.hel.fi/hel2/tietokeskus/julkaisut/pdf/20_02_25_Tilastoja_3_Yilmaz.pdf, luettu 31.3.2021.

Vaikka ravintola-ala on työllistänyt merkittävän ja kasvavan määrän asukkaita, ravintola-alan merkitys ei huomattavasti nouse esiin kaupungin toimintaa ohjaavissa dokumenteissa. Esimerkiksi kaupunkistrategiassa tai elinkeinopolitiikan painopisteissä sitä ei mainita. Helsingin keskustavisiossa 2020⁷ ravintolatoiminta mainitaan muutamia kertoja, esimerkiksi kehittämisen linjauksissa ”varataan tilaa ulosavautuville tiloille ja rakenteellisille ravintolavarauksille”. Kaupunkilaiset ovat maininneet keskusta-alueen kaupunginosista erityisesti Töölön, Kampin ja Klauvin, Alppilan ja Kallion ja Punavuoren alueet kahvila- ja ravintolatarjonnaltaan hyviksi.

Vertailun vuoksi myös muiden suurten suomalaisten kaupunkien (Espoo, Vantaa, Turku, Tampere, Oulu) elinvoimaohjelmat käytiin läpi. Myöskään niissä ravintolatoimintaa ei mainita. Vantaalla kuitenkin toimii ruokaklusteri, jonka tavoitteena on ”muodostaa Vantaasta Suomen ruokapääkaupunki”⁸. Euroopassa muutama kaupunki on luonut ruokastrategioita, kuten esimerkiksi Bristol, Edinburgh, Lontoo, Bryssel, Torino⁹, Brugge, Gent ja Zaragoza¹⁰.

Turin Metropolitan Food Commission on Luoteis-Italiassa sijaitsevan, n. 1,5 miljoonan asukkaan Torinon metropolialueen ruokasektoria kehittävä työryhmä.

Komissiossa on edustettuna toimijoita ruoka-arvoketjun eri vaiheista ja se toimii keskusteluforumina, projekteja edistävänä alustana, sekä ruoka-alan asioita ajavana kanavana. Sen tavoitteena on lisätä ruokajärjestelmän laatua jatkuvasti, tukea elinkeinon harjoittamista, synnyttää ruoka-alan innovaatioita sekä rakentaa Torinon tunnettuutta ruokamatkailun kohteena.

Komission toimintaa suunnitellut Turin Food City -työryhmä on asettanut komission avainprojekteiksi esimerkiksi seuraavia:

- 1) Verkkoportaali, joka tarjoaa tietoa laadukkaasta ruuasta ja lähiraaka-aineista niin paikallisille kuluttajille kuin matkailijoillekin
- 2) Yhteyksien luominen ruuantuottajien sekä metropolialueen ravintoloitsijoiden & ruokakauppojen välille sekä toimitus- ja noutopisteiden verkoston luominen, jonka avulla pientuottajat voivat edistää menekkiään kaupungissa
- 3) Koulutusohjelma, joka tähtää laadun ja palvelun kehittämiseen ruokaan ja matkailuun liittyvillä aloilla

Ravintoloiden tyypit

Ravitsemusliikkeisiin sisältyvät ravintoloiden lisäksi esimerkiksi henkilöstöruokalat (Helsingissä 325 kpl), pitopalvelut (Helsingissä 111 kpl) sekä olut- ja drinkkibaarit (Helsingissä 87 kpl). Erityisesti ravintoloita (1334 kpl) sekä kahvila-ravinto-

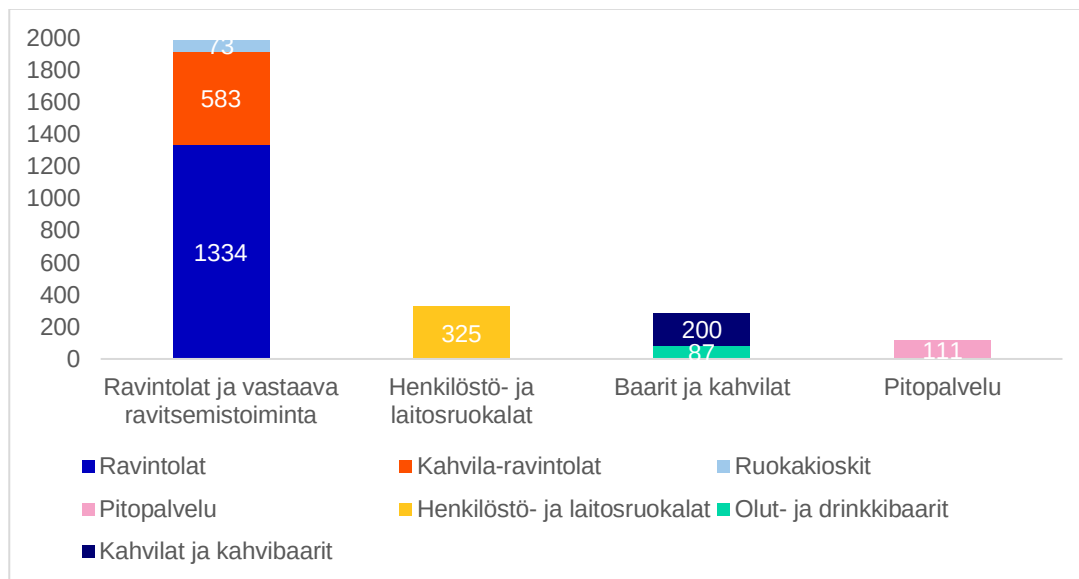
⁷ Helsingin kaupunki (2020) *Helsingin keskustavisio - Linjauksia maankäytön ja liikenteen suunnittelulle kantakaupungissa*. Saatavissa https://www.hel.fi/static/liitteet/kaupunkiymparisto/asuminen-ja-ymparisto/kaavoitus/Helsingin_keskustavisio_2020_09.pdf, luettu 31.3.2021.

⁸ Business Vantaa (2021) *Ruokaklusteri*. Saatavissa <https://www.businessvantaa.fi/kasva-kansainvalisty/vantaan-karkiklusterit/ruokaklusteri/>, luettu 31.3.2021.

⁹ Pettenati et al. (2016) *Toward the Turin Food Policy. Good practices and visions*. Saatavissa https://www.academia.edu/26446036/Toward_the_Turin_Food_Policy_Good_practices_and_visions luettu 13.4.2021

¹⁰ De Cunto, Anja et al. (2017) *Food in cities: study on innovation for a sustainable and healthy production, delivery, and consumption of food in cities First report: Mapping innovative urban food strategies designed to promote the production, delivery and consumption of sustainable and healthy food*. Eurocities, City of Milan, Cardiff University. Saatavissa <https://nws.eurocities.eu/MediaShell/media/20170606Mappingcitiesactivitiesinthearoaoffood.pdf>, luettu 31.3.2021.

loita (583 kpl) voi ryhmitellä edelleen esimerkiksi hintatason tai niiden kulinaarisen tyyli-suunnan mukaan (esim. pohjoismaalainen, italialainen tai thaimaalainen keittiö).



Graafi 1 - Ravintoloiden jakautuminen tyypittelyn mukaan (2019)

Yhteiskuntatieteellisessä tutkimuksessa ravintoloita erotellaan ns. upmarket-ravintoloiksi, joista Suomessa on käytetty esimerkiksi termejä gourmet-ravintolat, erotuksena "tavanomaisista" ravintoloista, jotka eivät upmarket-ravintoloiden tavalla pyri fine dining -ravintoloiksi tai kansainväliseen huomioon¹¹. Tavanomaisemmat ravintolat ja upmarket-ravintolat hyötyvät erilaisista kaupungin tarjoamista mahdollisuuksista ja myös tarvitsevat jossain määrin erilaista tukea. Toisaalta niiden vaikutus kaupungin houkuttelevuuteen voi myös olla erilainen. Hankkeen aikana käydyissä haastatteluissa moni ravintola-alan parissa työskentelevä arvioi Kööpenhaminan menestyksen gastromatkailun kohteena olevan merkittävältä osin Noma-ravintolan ansiota. Kööpenhaminassa on tällä hetkellä yhteensä 23 Michelin-tähteä. Oslolla niitä on 6, ja Tukholmassa 15. Tallinnalaisia ravintoloita ei ole vielä listattu Michelin-oppaan sivustolle.¹² Kööpenhaminassa tähtien määrä on kasvanut tasaisesti ainakin vuoteen 2016 saakka¹³, muista kaupungeista kehittymistietoja ei ollut saatavilla. Helsingillä on seitsemän yhden Michelin-tähden ravintolaa eli 7 Michelin-tähteä.

Toimialaluokittelun lisäksi Helsingin ravintoloista ei ole kattavaa, virallista tyypittelyä. Kattavin listaus ravintoloita löydettiin Tripadvisor- sekä Eat.fi -sivustoilta. Tripadvisor-sivuston mukaan Helsingissä on 245 edullisen hintatason ('cheap eats'), 923 keskitason ('mid-range') sekä 63 korkean tason ('fine dining') ravintolaa¹⁴. Eri hintaisten ravintoloiden jakauma kaikista kaupungin ravintoloista on esitetty graafissa 2. Tulosten perusteella fine dining -ravintoloiden suhteellinen

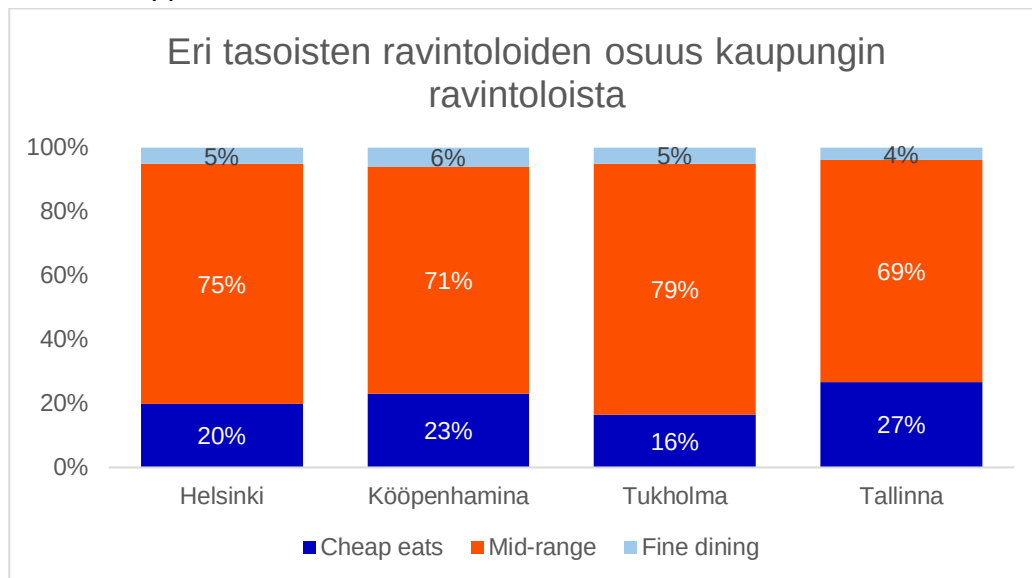
¹¹ Koponen (2021) Sähköpostihaastattelu 31.3.2021.

¹² Michelin Guide (2021), <https://guide.michelin.com/en>, vierailtu 22.9.2021.

¹³ https://www.researchgate.net/figure/Graphic-Overview-of-Michelin-star-growth-in-Copenhagen_fig1_320469444

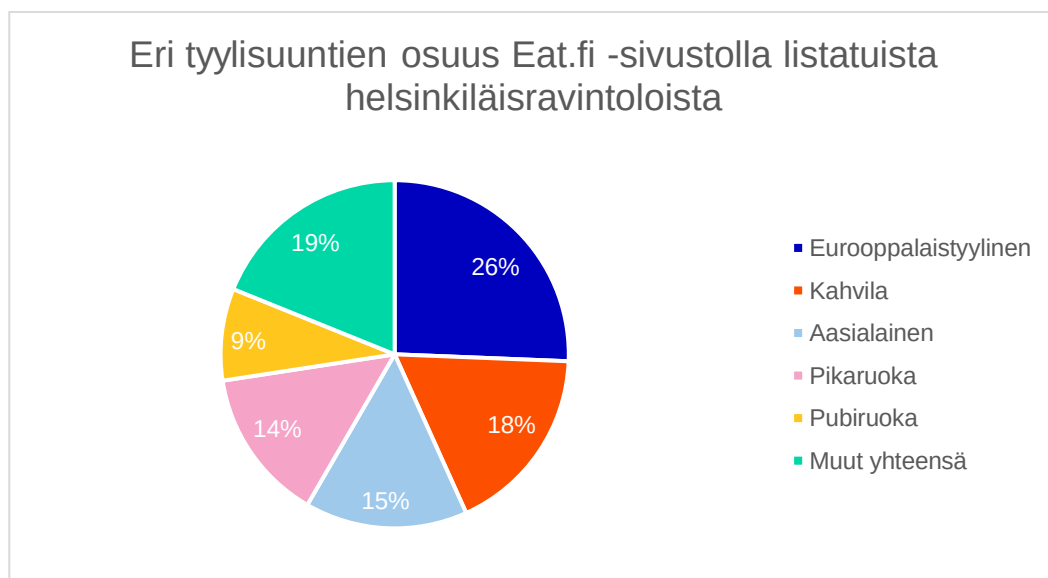
¹⁴ Tripadvisor (2021) Etusivu. Saatavilla <https://www.tripadvisor.fi/> vierailtu 29.4.2021.

osuus kaikista ravintoloista on sekä Helsingissä, Kööpenhaminassa, Tukholmassa että Tallinnassa n. 5% luokkaa. Verrokkikaupunkeihin perehdytään tarkemmin kappaleessa 4.



Graafi 2 - Ravintoloita per 100 000 asukasta pohjoismaisissa kaupungeissa
(Lähteet: Tripadvisor (2021) & Wikipedia (kaupunkien asukasluvut)

Kuluttajien sekä ravintoloitsijoiden itsensä päivittämällä Eat.fi -sivustolla listatuista ravintoloista vallitsevat kategoriat ovat eurooppalainen, kahvilatyypinen sekä aasialainen ravintola. Huomionarvoista on, että suomalaista keittiötä edustaviksi ravintoloiksi on kategorisoitu vain 1% kaikista Helsingin ravintoloista¹⁵.



Graafi 3 - Ravintoloiden tyyli suunnat Helsingissä

Erityisesti cheap eats -tyyppistä ruokaa syödään entistä enemmän myös kotona. Ruokalahetkipalvelut Wolt ja Foodora ovat mahdollistaneet ravintolaruoan tilaamisen kotiin palveluissa mukana olevista ravintoloista. Suosituinta take away- ja toimitusruokaa ovat Woltin toimittamien tietojen mukaan hampurilaiset, pizza

¹⁵ Eat.fi (2021) 23.4.2021 tuotettu tietokantavienti. Saatavissa <https://eat.fi/fi>. Huomioitava, että sivuston aktiivisuus on laskenut vuoden 2018 jälkeen, joten kaikkia uusia ravintoloita ei ole välttämättä listattu. Toisaalta mukana huomattiin olevan joitain jo lopettaneita ravintoloita. Kukin ravintola voi kuulua useampaan kuin yhteen kategoriaan.

sekä sushi. Nämä ruoka-annokset vastasivat vuonna 2020 noin puolta kaikista Woltin toimituksista niin Helsingissä, Tukholmassa kuin Kööpenhaminassakin. Helsingin 15 suosituinta kategoriaa on esitetty taulukossa 2, ja ne vastaavat noin 90 prosenttia kaikista tilauksista sekä Helsingissä, Kööpenhaminassa, että Tukholmassakin.

Ravintolan pääkategoria	Helsinki	Kööpenhamina	Tukholma
Hampurilainen	23,68%	27,43%	33,81%
Pizza & italialainen	17,49 %	15,74 %	14,30 %
Sushi	8,25%	7,78%	6,92%
Nepalilainen & intialainen	6,27 %	5,80 %	3,84 %
Voileipä	4,67%	5,63%	0,99%
Kebab	3,90%	2,52%	2,80%
Thai	2,95%	8,17%	4,73%
Kiinalainen	2,75%	0,72%	0,64%
Vietnamilainen	3,52%	1,14%	0,35%
Meksikolainen & Tex-Mex	4,58 %	3,33 %	3,99 %
Kanansiivet	1,50%	0,00%	0,00%
Poke	1,78%	4,73%	1,70%
Lähi-itä	4,09 %	1,38 %	2,39 %
Aasialainen	2,58%	2,35%	6,00%
Salaatti	0,71%	2,01%	5,53%

Taulukko 2 - Vuoden 2020 suosituimmat ravintolatyytit Woltissa tilausmäärillä mitattuna

Helsinki kansainvälisenä ravintolakaupunkina

Kansainvälisten matkailijoiden vaikutus ravintoloiden elinvoimaisuudelle sekä valtion taloudelle ovat merkittäviä – matkailu- ja ravintola-ala tuo verotuloja valtiolle 5,2 mrd euroa vuodessa¹⁶.

Kansainvälisen tutkimuksen mukaan Suomen ravintoloiden koetaan olevan palvelultaan ystävällisiä ja ruoan monimuotoista.¹⁷ Pohjoismaiden ministerineuvoston teettämän tutkimuksen mukaan 43 % Tanskassa vierailleista ulkomaalaisista matkailijoista mainitsi hyvien ruokapaikkojen olevan yksi syistä vierailunsa taustalla. Saman tutkimuksen mukaan Suomen ruokamatkailu on kasvanut 7 % vuosittain ja 70 % matkailijoista pitävät suomalaisen ruuan ja ruokatuotteiden kokeilua kiinnostavana aktiviteettina matkansa aikana¹⁸. Hankkeen haastatteluissa nousi esiin, että eräs helsinkiläisravintola oli saanut poikkeuksellisen määrän korealaisia matkailijoita vierailijokseen, mahdollisesti sosiaalisen mainonnan avulla.

Helsingin kansainvälisen ruokabrändin kehittämisessä kiinnostavana on nähty erityisesti viisi tekijää: Nordic, kylämäisyys, luonto, design, omituisuus. Nordicin

¹⁶ MaRa (2021) Alan taloudellinen jalanjälki. Saatavissa <https://www.mara.fi/toimiala/vastuullisuus/alan-taloudellinen-jalanjalki.html>, luettu 31.3.2021.

¹⁷ TCI Research (2017) Mapping the future of Hotel and Restaurant experience - A European Survey on International Guests' expectations.

¹⁸ Halloran et al. (2018). Solutions Menu - A Nordic guide to sustainable food policy

suhteen Helsingissä tulisi kuitenkin pyrkiä löytämään oma, uusi tulokulma – esimerkiksi Helsingin asema ”lännen ja idän” välissä, sillä suomalaiselle keittiölle on ominaista Karjalasta ja Venäjältä tulleet vaikutteet. Nordiciin voi liittää myös luonnonläheisyyden, joka monessa helsinkiläisravintolassa on tärkeä osa työtä. Kylämäisyys paitsi luo luontevaa yhteistyötä toimijoiden sekä toimijoiden ja kaupungin välille, myös mahdollistaa matkailijoille helppoja siirtymiä. Designin nähdään tuovan lisäarvoa ravintolakaupunkibrändille, sillä se voisi kiinnostaa esimerkiksi kansainvälistä mediaa. Outous ja ”trendikäs epätrendikkyys” ovat myös piirteitä, joita Helsinkiin jo yhdistetään ja jatkossakin on syytä tuoda selvemmin ja systemaatisemmin näkyviin.¹⁹ Hankkeen ravintola-alan toimijoille pidetyissä haastatteluissa nostettiin erityisesti esiin Helsingin omalaatuisuus, jopa outous, vahvuutena, josta on jatkossakin syytä pitää kiinni asiakkaiden houkuttelemiseksi. Myös alan tutkimuskirjallisuudessa omaperäisyyttä on pidetty kasvavana ihanteena²⁰.

Jotta Helsinki voisi kasvattaa asemaansa kansallisesti ja kansainvälisesti arvostettuna gastromatkailun kohteena, sen tulisi aktiivisemmin pyrkiä saamaan alan suuria tilaisuuksia kaupungissa järjestettäväksi. Haastatteluissa nostettiin esiin hyvänä esimerkkinä Tallinnan vuonna 2020 isännöimä Bocuse d’Or –tilaisuus, joka nähtiin kaupungin tekona ravintolatoiminnan kehittämiseksi. Lisäksi Norjassa on järjestetty Nordic Michelin -gaala kahtena viime vuonna, ja tilaisuuden tavoittelu myös Helsinkiin toisi kaupunkia gastromailman kartalle. Suomen Sommelierit ry isännöi ASI:n General Assembly -tapahtumaa Helsingissä vuonna 2023, ja vastaavia tilaisuuksia olisi hyödyllistä houkutella enemmän.

Helsingissä ravintoloiden nähdään olevan yhtä tasokkaita kuin muissa pohjoismaisissa pääkaupungeissa, mutta tarjontaa ei osata vielä markkinoida tarpeeksi hyvin. Kaupungissa koetaankin olevan paljon ”piilotettuja helmiä”. Toisaalta liiallista Helsingin paketoimista mainostettavaksi kokonaisuudeksi tulee varoa, jottei tulla menettäneeksi omalaatuisuutta.

Ruokamatkailun kehittäminen tulisi kuitenkin aloittaa ruokakulttuurin kehittämisestä – jo ennen koronaa suomalaisten ravintolakäyntien kokonaismäärä oli vähentynyt²¹. Kespron taannoinen tutkimuksen perusteella suomalaiset voidaan jakaa ulkona syöjinä neljään eri profiiliin: spontaanit kokeilijat, laatu tietoiset nautiskelijat, käytännölliset vatsantäyttäjät ja harkitsevat kotikokkaajat, joista käytännölliset vatsantäyttäjät muodostavat 41 %²². Ulkona syötiin vuonna 2019 keskimäärin 3,6 kertaa viikossa. Muita useammin ulkona syövät ns. Suur-Helsingin alueella asuvat, johtavassa asemassa olevat, toimihenkilöt ja alle 25-vuotiaat²³. Etenkin koronan jälkeisenä aikana on varmistettava, että myös lähiseudun ihmiset käyvät enemmän ravintoloissa Helsingissä. Tämä toisi enemmän tuloja ravintoloille, lisäisi ravintoloiden määrää ja kasvattaisi laatua, ja osaltaan houkuttelisi myös gastromatkailijoita tutustumaan Helsinkiin.

¹⁹ Nars, Kenneth & Tuominen, Saku (2021). Helsinki kansainvälisenä ruokabrändinä

²⁰ Ks. esim. Pearlman, A (2013) Smart Casual. The Transformation of Gourmet Restaurant Style in America. Chicago: The University of Chicago Press; Koponen, S (2022) Upmarket restaurants and the practice of artful dining. Väitöskirja. Helsingin yliopisto, Ilmestyy.

²¹ Tilastokeskus (2019) Ravintoloissa syödään entistä enemmän – tansseissa käynnin suosio hiipunut. Saatavissa <https://www.stat.fi/tietotrendit/artikkelit/2019/ravintoloissa-syodaan-entista-enemman-tansseissa-kaynnin-suosio-hiipunut/>, luettu 9.8.2021.

²² Kespro (2019) Miten suomalainen syö ulkona 2020? Saatavissa <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/miten-suomalainen-syo-ulkona-2020>, luettu 9.8.2021.

²³ Hartwall (2019) Suomen ravintolatrendit 2019. Saatavissa <https://www.hartwall.fi/inspiroitu/trendit/2019/suomen-ravintolatrendit-2019/>, luettu 9.8.2021.

Liiketoiminnan laajentaminen ulkomaille sen sijaan ei ole ravintola-alalla yleistä. Yksittäisistä helsinkiläislähtöisistä ravintolakonsepteista voidaan mainita Osloon laajentanut Sushibar+Wine sekä Lontooseen laajentanut Fafa's. Alkujaan Vaasassa perustettu mutta nykyään Helsingissä pääkonttoriaan pitävä, norjalaisen Orklan omistama Kotipizza Group ilmoitti vuonna 2017 investoivansa kansainväliseen 'No Pizza' -konseptiin²⁴, mutta joutui lopettamaan No Pizzan toiminnan maaliskuussa 2020²⁵. Hankkeessa kansainvälistymisteemaa päätettiin täten laajentaa kansainvälisten asiakkaiden houkuttelemiseen Helsinkiin.

Kestävyyden nykytila

Kestävyys ja vastuullisuus ovat viime vuosina nousseet voimakkaasti julkiseen keskusteluun, ja myös kuluttajat odottavat tuotteiltaan ja palveluiltaan aiempaa enemmän kestävyyttä niin ympäristön, sosiaalisten seikkojen kuin taloudenkin kannalta. Myös Helsingin kaupungin omistama kaupunkimarkkinointiyhtiö Helsinki Marketing ohjaa ravintola-alaa kestävämpään suuntaan Valitse vastuullisemmin -kriteereillään²⁶.

Ravintola-alalla on mahdollisuus edistää kestävyyttä monin eri tavoin. Ravintola-alan vaikutukset sosiaaliseen vastuuseen konkretisoituvat ennen kaikkea työvoimaan ja raaka-aineiden hankintaan eli työntekijöiden sekä tuottajien oikeuksiin. Työntekijöiden työturvallisuuden ja ammatillisen kehityksen mahdollistaminen tukevat työssäjaksamista, siinä missä lähituottajien priorisointi edistää alueen työllisyyttä. Toisaalta työntekijöiden inhimillinen kohtelu ja elämiseen riittävä palkka ovat asioita, joista alalla on käyty keskustelua. Asiantuntijatyöryhmän jäsenet nostivat olennaiseksi teemaksi myös gourmet-kulttuurin sukupuolittuneisuuteen - asian aktiivinen tiedostaminen ja aktiiviset korjaustoimenpiteet toisivat alalle potentiaalisesti merkittävää lisäarvostusta ja uusia tulijoita.

Ravintoloiden hiilijalanjälki koostuu ravintolan toiminnoista – energiankulutuksesta ruoanvalmistuksessa sekä raaka-aineiden tuotannosta ja kuljetuksesta.²⁷ Ravintoloitsijoiden mahdollisuudet vaikuttaa esimerkiksi energiaratkaisuihin ovat kuitenkin pieniä niiden usein toimiessa vuokratiloissa. Matkailu- ja Ravintolapalveluiden etujärjestö MaRa kuitenkin tarjoaa energiatehokkuussopimusta jäsenilleen.²⁸ Helsinki voi suurena tilojen tarjoajana vaikuttaa merkittävästi ravintoloiden hiilijalanjälkeen esimerkiksi tukemalla tai ohjaamalla ilmastoystävällisten ratkaisujen pariin. Lisäksi kierrätysratkaisujen tarjoaminen kaikissa kaupungin vuokratiloissa tekee jätteen lajittelun mahdolliseksi ravintoloiden kiireisessä arjessa.

Tarjottavan ruoan ympäristökestävyyttä voi kehittää esimerkiksi lisäämällä kasvisruoan ja vastuullisen kalan määrää. Pienistä helsinkiläisravintoloista vain kasvisruokia tarjoilevat esimerkiksi Yes Yes Yes ja Just Vege, ja myös ketjuravinto-

²⁴ STT (2017) Kotipizza Group investoi kansainväliseen ravintolakonseptiin. Saatavissa <https://www.sttinfo.fi/tiedote/kotipizza-group-investoi-kansainvaliseen-ravintolakonseptiin?publisherId=57487700&releaseId=65258222> luettu 15.4.2021

²⁵ Wikipedia (2021) No Pizza. Saatavissa https://fi.wikipedia.org/wiki/No_Pizza luettu 15.4.2021

²⁶ MyHelsinki (2021) Valitse vastuullisemmin. Saatavissa https://www.myhelsinki.fi/fi/valitse-vastuullisemmin/vastuullisempien-valintojen-kriteerit%C3%B6?sustainability_details=restaurant_cafe_bar, luettu 23.4.2021.

²⁷ Mission Zero Footprint (2020). Hankkeen alkukartoitus.

²⁸ ibid.

loista kasvisruokataavoitteen ovat asettaneet niin S-Ryhmään kuuluva Happy Farmer²⁹ (menusta vähintään 70% on kasvista) kuin Hesburgerin (puolet lihatonta 2030³⁰). Myös hävikki on ravintoloiden ekologiselle jalanjäljelle merkittävä tekijä. Hävikin vähentämiseen tähtäävistä ravintoloista voidaan mainita esimerkkinä Nolla, joka on asettanut tavoitteekseen ruokahävikin eliminoimisen³¹. Forum Virium -hankkeen kyselyssä³² harva ravintola-alan toimijoista seurasi tai mittasi hävikkiä, mutta sen vähentämiseen kuitenkin pyritään. Hävikin seurantaan on muutamia sovelluksia, kuten ylijäämäruuan välitykseen tarkoitettu ResQ Club³³ sekä hävikkiruokaravintola Loop³⁴, mutta toiminnan seuraamiseen koetaan kuitenkin vaikeaksi löytää mittareita. Erilaiset ympäristösertifikaatit voivat soveltua kaikenkokoisten ravintoloiden toimintaan, mutta harva ravintola hankkii sertifikaattia.³⁵

Ravintolat voivat vaikuttaa sekä kustannuksiinsa että ympäristön tilaan suosiolla satokausituotteita ateriasuunnittelussa³⁶. Samoin lähituottajilta hankkiminen osaltaan voi esimerkiksi pienentää kuljetuksen päästöjä tuoden samalla myös työllisyysvaikutuksia. Myös tuottajien ja tavarantoimittajien käyttämään pakkausmateriaalin määrään vaikuttaminen sekä käsipaperin vaihtaminen pyyhkerulliin vähentävät ravintolan aiheuttaman jätteen määrää.³⁷ Toisaalta on huomattava, että pakkausmateriaali myös estää hävikkiä ja siksi on olemassa raja, jota enempää pakkauksista ei materiaalia voi vähentää. Ruoan tuoreena ja elintarvikekelpoisena säilyttämisessä pakkauksilla on tärkeä rooli. Tärkeämpää kuin pakkausten loputon vähentäminen voi olla, että välttämättömät pakkaukset tehdään sellaisista materiaaleista, että ne voidaan kierrättää mahdollisimman tehokkaasti.

Täysin suomalaisiin raaka-aineisiin pohjautuvaa lähiruokaa lienee mahdollonta löytää, sillä tämä vaatisi suolasta ja pippurista luopumista. Mahdollisimman lähelle tätä pyrkii ravintola Skörd Helsingissä. Kaikki ravintolan raaka-aineet ja juomat, suolaa ja pippuria lukuun ottamatta, tulevat Suomesta.

Vastuullista toimintaa ei ylipäätään nähdä alalla vielä kannattavana. Alalla on kuitenkin kiinnostusta kehittää toimintaa kestävämmäksi.³⁸ Vastuullinen ravintolaliiketoiminta vaatii mahdollisuutta ja halua kehittää toimintaa pitkäjänteisesti ja pitkällä aikavälillä. Kaupungin tulisi tukea ja mahdollistaa kunnianhimoisen vastuullisuustyön kehittäminen niin omistamiensa tilojen kuin toimintapolitiikkansa avulla.

²⁹Happy Farmer (2021) Food Philosophy. Saatavissa <https://happyfarmer.fi/fi/food-philosophy> vierailtu 30.4.2021

³⁰ Hesburger (2019) Hesburgerin tavoite: puolet lihatonta 2030 mennessä. Tiedote. Saatavissa <https://www.hesburger.fi/hesburger-vrityksena/tiedotteet/hesburgerin-tavoite-puolet-lihatonta-2030-mennessa> vierailtu 30.4.2021

³¹ Ravintola Nolla (2021) Ravintola. Saatavissa <https://www.restaurantnolla.com/fi/ravintola> vierailtu 30.4.2021

³² ibid.

³³ ResQ Club (2021) Etusivu. Saatavissa <https://www.resq-club.com/> vierailtu 30.4.2021

³⁴ Ravintola Loop (2021) Etusivu. Saatavissa <http://www.ravintolaloop.fi/> vierailtu 30.4.2021

³⁵ ibid.

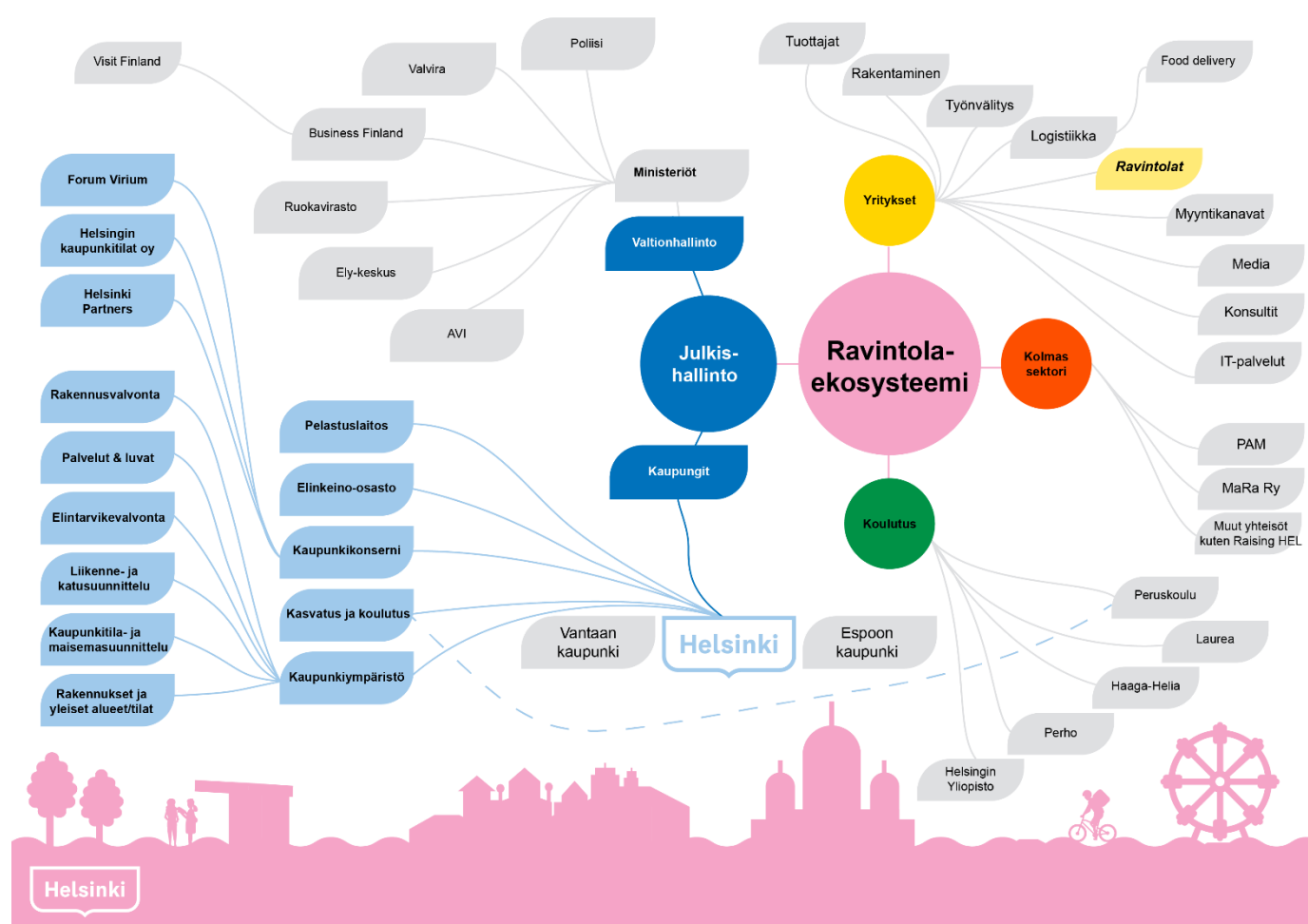
³⁶ hu.brussels (2021) Make your horeca more sustainable in 60 minutes. Saatavissa <https://hub.brussels/en/services/make-your-horeca-more-sustainable-in-60-minutes/>, luettu 26.4.2021.

³⁷ Burton, Liz (2020). How to Improve Sustainability in Restaurants. Uutisartikkeli, Saatavissa <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/improve-sustainability-in-restaurants/#:~:text=Restaurant%20sustainability%20refers%20to%20when,consumption%2C%20recycling%2C%20and%20more>, luettu 26.4.2021.

³⁸ Mission Zero Footprint (2020). Hankkeen alkukartoitus..

3. Ekosysteemikuvaus

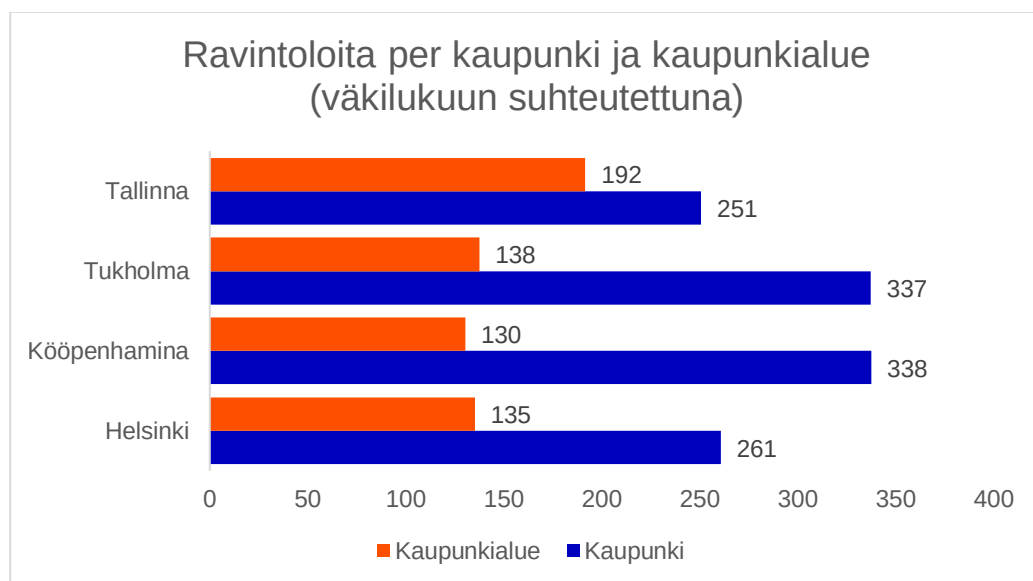
Ravintola-alan ekosysteemi ulottuu laajasti eri yhteiskunnan sektoreille ja vaikuttaa välillisesti vielä suurempaan osaan yhteiskuntaa. Ekosysteemikuvaukseen on kerätty Helsingin ravintolaekosysteemin toimijat kuvaamaan sitä runsautta, joka toimiva ravintolakenttä on.



Kuva 1. Helsingin ravintolaekosysteemi.

4. Kansainvälinen vertailu

Tässä luvussa esitellään kolme Helsingin kokoluokkaa vastaavaa kaupunkia lähialueilta: Kööpenhamina, Tukholma ja Tallinna. Verrokkikaupunkien ravintola-alan kehittämisen keinoja on kartoitettu koronapandemiaa edeltävältä ajalta. Vertailtaessa kaupunkeja matkailuun erikoistuneen Tripadvisor-sivuston kautta, nähdään, että Helsingissä ja Tallinnassa on vähemmän ravintoloita kuin Kööpenhaminassa tai Tukholmassa. Toisaalta, kun tarkastelua laajennetaan koskemaan koko kaupunkialuetta (Wikipedian 'Urban area', Helsingin osalta 1,268 milj. asukasta³⁹), on Helsinki samalla tasolla Kööpenhaminan ja Tukholman kanssa.



Ruoan on todettu olevan tärkeä tekijä matkailijoiden matkakohteen valinnassa ja tyytyväisyydessä matkaan. Osalle matkailijoista uusien ruokien kokeilu on tärkein kriteeri kohteen valinnassa, toisille osatekijä. Ruoka on ilmaston, majoituksen ja maisemien lisäksi tärkein matkakohteen attribuutti.⁴⁰ Matkailun kehittäjät puhuvat paikantunnusta ("sense of place"). Ruoka on tärkeä tekijä, kun matkailija muodostaa käsityksen siitä, millaisessa paikassa on. Matkailijan ei tarvitse olla erityisesti gastromatkailija, vaan ruoka vaikuttaa kokemukseen muillekin – vähemmän ruoasta kiinnostunut ei välttämättä huomaakaan, miten ruoka vaikuttaa matkakokemukseen.

Ulkona syömisen on todettu olevan kansainvälisten vierailijoiden tärkein aktiviteetti Uudessa-Seelannissa⁴¹, ja esimerkiksi Turkkiin palaaville matkailijoille ruoka oli tärkein syy matkakohteen uudelleenvalintaan⁴². Gastronomiasta kiin-

³⁹ Wikipedia (2021) Helsinki. Saatavissa <https://en.wikipedia.org/wiki/Helsinki> ja vastaavat sivut Tukholman, Kööpenhaminan ja Tallinnan osalta

⁴⁰ Bob McKercher, Fevzi Okumus & Bendegul Okumus (2008) Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers!, *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25:2, 137-148.

⁴¹ Statistics New Zealand (2004) McKercherin et al. 2008 mukaan

⁴² Remington & Yuksel (1998) McKercherin et al. 2008 mukaan

nostuneet matkailijat ovat yleensä keski-ikäisiä, korkeakoulutettuja ja korkeatuloisia.⁴³ World Food Travel Associationin tutkimuksen mukaan 53 % matkailijoista⁴⁴ on ruokamatkailijoita.⁴⁵ Eurooppa houkuttelee ruokamatkailijoita, mutta suurten massojen kiinnostuksesta kilpailu on hintatason vuoksi haastavaa.⁴⁶

Vertailluissa kaupungeissa yhteistyötä tehdään erityisesti ravintola-alan etujärjestöjen kautta. Kaupungeilla on myös roolinsa erilaisten alan tapahtumien mahdollistajina ja tukijoina.

Kehitys on kuitenkin jossain määrin lähtöisin yksittäisten ihmisten intohimoista, kuten esimerkit Nomasta Kööpenhaminassa ja Bocuse d'Orin kokkilpailusta Ranskassa osoittavat. Kiinnostavia yksittäisiä esimerkkejä, kuten Kööpenhaminan ratkaisu, jossa ruoka on nostettu luovaksi alaksi, kannattaa seurata jatkosakin.

New Nordic

Kööpenhamina ja Tukholma esittelevät matkailijoille suunnatuilla Visit Stockholm⁴⁷ ja Visit Copenhagen⁴⁸ -sivuilla New Nordic -ravintolatarjontaan. Sen sijaan Helsingin MyHelsinki-sivulla New Nordic -keittiötä ei ole nostettu erityisesti esiin, vaikka New Nordic -ruokaa tarjoavia ravintoloita on kerätty omalle sivulle⁴⁹.

New Nordic -keittiötä kuvataan Kööpenhaminan ja Tukholman viestinnässä puhtaana ja luomupohjaisena, tuoreena ja yksinkertaisena, mutta innovatiivisena ruokana. Kööpenhamina kuvaa New Nordic -ruoan olevan se tekijä, joka toi Kööpenhaminan maailman kulinaristiselle kartalle.

Viime aikoina erityisesti Kööpenhamina on pyrkinyt kehittämään New Nordicin konseptia kohti "New Nordic 2.0":aa, jossa fokus on vastuullisessa, ympäristöystävällisessä ruoassa. Niin kaupunki kuin paikalliset upmarket-ravintolat kehittävät tarjontaa vastuullisemmaksi mm. erilaisten innovaatioiden avulla.⁵⁰

Kööpenhamina

Ravintoloiden määrä	Kööpenhaminassa on noin 2700 ravintolaa ⁵¹ , mikä tarkoittaa väkilukuun suhteutettuna 338 asukasta per ravintola Kööpenhaminassa, tai 130 suurkaupunkialueen asukasta per ravintola.
---------------------	---

⁴³ J.T. Mgonja, K.F. Backman, S.J. Bacman, D.D. Moore & J. Hallo (2016)

A structural model to assess international visitors' perceptions about local foods in Tanzania. J Sustain Tourism, 25:6, 796-816.

⁴⁴ Kanadasta, Kiinasta, Ranskasta, Meksikosta, Britanniaista ja USA:sta.

⁴⁵ World Food Travel Association (2020) What is Food Tourism? Verkkosivu. Saatavissa <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>, luettu 22.3.2021.

⁴⁶ TCI Research (2017) Mapping the future of Hotel and Restaurant experience - A European Survey on International Guests' expectations.

⁴⁷ Visit Stockholm (2021) Restaurants. Saatavissa <https://www.visitstockholm.com/en/eat-drink/restaurants/>, luettu 31.3.2021.

⁴⁸ VisitCopenhagen (2021) Restaurant Guides. Saatavissa <https://www.visitcopenhagen.com/copenhagen/en/eat-drink/restaurant-guides>, luettu 31.3.2021.

⁴⁹ MyHelsinki (2021) Finnish and Nordic Restaurants. Saatavissa <https://www.myhelsinki.fi/en/my-helsinki/finnish-and-nordic-restaurants>, luettu 31.3.2021.

⁵⁰ Kööpenhaminan kaupunki (2021). Haastattelu 27.4.2021.

⁵¹ Tripadvisor (2021). "Restaurants in Copenhagen". Saatavissa https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g189541-Copenhagen_Zealand.html, luettu 31.3.2021.

Ravintola-alan toiminnan edistäminen	Kööpenhaminassa ravintola-alan edistäminen kuuluu kulttuurin ja vapaa-ajan toimialan työhön, sillä ruoan nähdään kuuluvan luovaan teollisuuteen.⁵² Linjauksen taustalla on taannoinen päätös, jossa lihanpakkaustehtaan lopettaessa kaupungissa sen tilalle päätettiin luoda ruoka-alan startup-alusta. Tämä tapahtui samaan aikaan, kun Kööpenhaminan ravintolakentän gastroliike alkoi muotoutua. Nämä kaksi tekijää ruokkivat toisiaan kehittäen ravintolaekosysteemiä. Lihapakkaustehtaan alueen muutos kiinnosti myös esimerkiksi paikallisia poliitikkoja ja toimi vahvana katalyyttinä ravintolaekosysteemin kehitykselle.⁵³ Nykyisin kaupunki pyrkii kehittämään ja ylläpitämään nimenomaan ravintolaekosysteemiä tekemällä läheistä yhteistyötä paikallisen ravintola-alan etujärjestön, Food Organisation of Denmarkin kanssa⁵⁴. Kaupungilla on edustajansa organisaation toiminnassa.⁵⁵
Kaupungin toimintaohjelmat ja konkreettiset mallit	Kööpenhamina julkaisi vuonna 2016 ruoan, elokuva- ja tv-alan sekä interaktiivisten medioiden luovan kasvun toimintasuunnitelman⁵⁶. Siinä kööpenhaminalaista ruokakenttää on pidetty tärkeänä osana kestävästä ruoantuotannon rakentamisesta. Strategia luotiin yhteistyössä alan toimijoiden kanssa. Tavoitteena oli käynnistää uusia aloitteita, jotka perustuvat kaupungin ja teollisuuden tarpeisiin, toteuttaen työ tiiviissä kumppanuudessa tai niin, että aloitteet ovat yksityisen toimijan omistuksessa. Ajatuksena oli vahvistaa teollisuuden mahdollisuuksia luoda kestävä talousperustaa ja kehittää uusia kulttuurilämyksiä. Ravintola-alan aloitteet liittyvät Kööpenhaminan ruokafestivaalin, alan toimijoiden ”huippukokouksen”, kehittämiseen, palvelutason nostamiseen, Copenhagen Cooking & Food Festivalin kehittämiseen. Rooleja ja tekoja on eritelty tarkemmin strategiassa. Tällä hetkellä kaupungilla ei ole virallista suunnitelmaa ravintoloille, vaan yhteistyötä tehdään Food Organisationin kautta.⁵⁷
Ravintolatarjonnan esittely kaupungin toimesta	Visit Copenhagenilla⁵⁸ on MyHelsingin vastaavien kaltaiset omat sivunsa ravintoloiden esittelylle. Sivulle on kerätty teemalistoja ravintoloista, kuten esimerkiksi ”anna hyggen soljua näissä 8 täydellisessä paikassa kynttiläillalliselle”. Lisäksi ravintoloita esitellään New Nordic -teeman alla. Kasvis- ja vegaaniruokalle sekä luomuruokalle on myös omat teemalistansa.

⁵² Kööpenhaminan kaupunki (2021). Haastattelu 27.4.2021.

⁵³ ibid.

⁵⁴ <https://www.thefoodproject.dk/en/>

⁵⁵ ibid.

⁵⁶ Kööpenhaminan kaupunki (2016). ”Kreativ vækst i København”. Saatavissa <https://www.kk.dk/sites/default/files/edoc/5bf5bcd9-c298-4d1a-9e81-e7834f903464/8e5e075e-9363-4ae5-86fd-22b317e1d1a8/Attachments/15540340-18958821-1.PDF>, luettu 31.3.2021.

⁵⁷ ibid.

⁵⁸ VisitCopenhagen (2021). ”The big question: Where to eat and drink in Copenhagen?”. Verkkosivu. Saatavilla <https://www.visitcopenhagen.com/copenhagen/eat-drink/restaurant-guides>, luettu 20.3.2021.

	Kaupunki voi osaltaan vaikuttaa ravintoloiden tarjontaan valitsemalla, millä tavalla kööpenhaminalaista ruokakenttää esitellään matkailijoille. ⁵⁹
Matkailu- ja ravintolatoiminnan yhteys ja sen tukeminen	Kööpenhamina pyrkii vahvistamaan yhteyttä ruoan ja kaupungin kulttuuriohjelmien ja suurten tapahtumien välillä, erityisesti tuodakseen ekologista, terveellistä ruokaa kaupungin tukemiin tapahtumiin. ⁶⁰ Kaupungissa järjestetään samanaikaisesti suurelle yleisölle suunnattu Copenhagen Cooking & Food Festival ja ammattilaistapahtuma Copenhagen Food Forum. Copenhagen Food Forumia pyritään kehittämään ruoka-alan ammattilaisten johtavaksi tapahtumaksi kansainvälisesti. Kööpenhaminan kaupunki rahoittaa tapahtumia ja toimii kumppanina. Copenhagen Cooking & Food Festivalilla pyritään kehittämään kaupungin ravintolakenttää niin, että Kööpenhamina pysyy jatkossakin merkittävänä gastrokaupunkina. ⁶¹
Yhteiskehittäminen ravintoloiden ja kaupungin kesken	Kaupunki ja Food Organisation suunnittelevat ja keskustelevalat paljon myös alan kehityksestä, jotta Kööpenhaminan asema gastrokaupunkina säilyisi jatkossakin. ⁶²
Yhteistyö valtion kanssa	Pormestari tapaa ruokaministeriä aiheen tiimoilta.

Tukholma

Ravintoloiden määrä	Tukholmassa on noin 3300 ravintolaa ⁶³ , mikä tarkoittaa väkilukuun suhteutettuna 337 asukasta per ravintola Tukholmassa, tai 138 suurkaupunkialueen asukasta per ravintola Tukholmassa.
Ravintola-alan toiminnan edistäminen	Tukholman pormestari tapaa ravintola-alan edustajia säännöllisesti Mayors Advisory Board -tapaamisissa. Kaupunki tekee tiivistä yhteistyötä Visitan, paikallisen ammatti-iltoin, kanssa niin strategisesti kuin operationaalisesti. Ravintoloiden kanssa käydään dialogia turvallisuudesta ja luvituksesta, minkä lisäksi tiedonvaihtoa varten järjestetään tapauksia ja webinaareja. Visit Stockholm tapaa myös matkailutoimialan toimijoita keskustellakseen yhteisistä haasteista ja mahdollisuuksista. ⁶⁴

⁵⁹ Kööpenhaminan kaupunki (2021). Haastattelu 27.4.2021.

⁶⁰ Kööpenhaminan kaupunki (2019) The City Of Copenhagen's Food Strategy. Asiakirja. Saatavissa https://www.kk.dk/sites/default/files/uploaded-files/the_city_of_copenhagen_food_strategy_2019.pdf, luettu 22.3.2021.

⁶¹ Kööpenhaminan kaupunki (2016) Kreativ væksti københavndkast til handlingsplanfor mad, film, tv og interaktive medier. Asiakirja. Saatavissa <https://www.kk.dk/sites/default/files/edoc/5bf5bcd9-c298-4d1a-9e81-e7834f903464/8e5e075e-9363-4ae5-86fd-22b317e1d1a8/Attachments/15540340-18958821-1.PDF>, luettu 22.3.2021.

⁶² Kööpenhaminan kaupunki (2021). Haastattelu 27.4.2021.

⁶³ Tripadvisor (2021) "Restaurants in Stockholm". Saatavissa <https://www.tripadvisor.se/Restaurants-g189852-Stockholm.html>, luettu 31.3.2021.

⁶⁴ Tukholman kaupunki (2021) Sähköpostihaastattelu 16.4.2021.

Kaupungin toimintaohjelmat ja konkreettiset mallit	Tukholma kehittää parhaillaan (kevät 2021) uutta mallia liittyen kaupungin ravintolakenttään. Kaupungin strategiassa⁶⁵ ravintoloden nähdään olevan keino houkutella ihmisiä eri alueille kaupungissa ja rakentaa sosiaalista koheesiota. Lisäksi ravintolatoiminnan edellytyksiä parannetaan osaltaan kaupungin elinkeino-ohjelmassa, ruokastrategiassa, Vision 2040 -ohjelmassa ja Stockholm Business Regionin toimintasuunnitelmassa.⁶⁶
Ravintolatarjonnan esittely kaupungin toimesta	Visit Stockholmilla⁶⁷ on MyHelsingin vastaavien kaltaiset omat sivunsa ravintoloiden esittelylle. Sivulle on kerätty teemalistoja ravintoloista, kuten esimerkiksi ”gatronominen saaristo” ja ”perinteinen ruotsalainen ruoka Tukholmassa”. Lisäksi ravintoloita esitellään New-Nordic Cuisine -alasivulla. Kasvis- ja vegaaniruualle sekä luomuruualle on myös omat teemalistansa.
Matkailu- ja ravintolatoiminnan yhteys ja sen tukeminen	Kaupunki tuottaa useita suuria tapahtumia, kuten Kulturnatt, uusivuosi ja Kulturfestivalen. Kaupunki osallistuu markkinointituella ja muulla panostuksella lukuisiin tapahtumiin. Kaupunki myös investoi lukuisiin merkittäviin tapahtumiin.⁶⁸
Yhteiskehittäminen ravintoloiden ja kaupungin kesken	Yhteistyössä on tehty kehityssuunnitelmia ja yksityiskohtaisempia suunnitelmia. Lisäksi ravintolat ja kaupunki toimivat paikallisissa yhteistyöryhmissä alueen kehittämiseksi.
Yhteistyö valtion kanssa	Tukholma osallistuu Kansallisen ateriohjelman (Nationella Måltidsprogrammet) toimintaan ja on sen ohjausryhmän jäsen. Visit Stockholm on myös edustettuna National Food Programmen ohjaus- ja toimintaryhmissä.

Tallinna

Ravintoloiden määrä	Tallinnassa on noin 1200 ravintolaa⁶⁹, mikä tarkoittaa väkilukuun suhteutettuna 251 asukasta per ravintola Tallinnassa, tai 192 Harjun maakunnan asukasta per ravintola.
Ravintola-alan toiminnan edistäminen	Yhteistyötä tehdään hotelli- ja ravintola-ala liiton – Eesti Hotellide ja Restoranide Liit (EHRL) kanssa. Vuoropuheluita käydään myös suoraan keittiömestareiden ja ravintoloiden palvelualan henkilökunnan kanssa. Sähköposti- ja puheluyhteydenpidon lisäksi järjestetään kokouksia.
Kaupungin toimintaohjelmat ja konkreettiset mallit	Kaupungin edustajan mukaan Tallinnalla ei ole erillisiä toimintaohjelmia tai konkreettisia malleja ravintola-alan toiminnan edistämiseksi

⁶⁵ Tukholman kaupunki (2018) Stockholm Cty Plan. Saatavissa https://vaxer.stockholm/globalassets/tema/oversiktplan-ny_light/english_stockholm_city_plan.pdf, luettu 23.4.2021.

⁶⁶ Tukholman kaupunki (2021) Sähköpostihaastattelu 16.4.2021.

⁶⁷ Visit Stockholm (2021). ”Eat & Drink”. Verkkosivu. Saatavissa <https://www.visitstockholm.com/eat-drink/restaurants/>, luettu 20.3.2021.

⁶⁸ Tukholman kaupunki (2021) Sähköpostihaastattelu 16.4.2021.

⁶⁹ Tripadvisor (2021) ”Restaurants in Tallinn”. Saatavissa https://www.tripadvisor.se/Restaurants-g274958-Tallinn_Harju_County.html, luettu 31.3.2021.

Ravintolatarjonnan esittely kaupungin toimesta	Visit Tallinnilla⁷⁰ on MyHelsingin vastaavien kaltaiset omat sivunsa ravintoloiden esittelylle. Sivuilla esitellään Tallinnan ravintolatarjontaa 5 kielellä. Ravintoloiden hakemiston lisäksi kotisivulta löytyvät artikkelit ruokatapahtumista, uusista ravintoloista, ruoka- ja juomakierroksista. Visit Tallinn julkaisee myös eri kaupunginosien matkailukarttoja⁷¹ suomen, venäjän ja englannin kielellä. Matkailukarttojen yhtenä tarkoituksena on helpottaa sopivien ravintoloiden löytämistä kaupungin eri osista. Järjestetyissä pressi- ja bloggaajamatkoissa, koulutusmatkoissa matkailun elinkeinolle ohjelmassa on aina mukana myös tutustumista uusiin ravintoloihin ja keittiömestareiden tapaamisia.⁷² Tallinna tekee myös yhteistyötä kansainvälisen ruokalehdistön kanssa – keinoina esimerkiksi ruokatoimittajan profiilille sopivien ravintoloiden löytäminen, neuvottelut ja sopimukset ravintoloiden kanssa esittelystä ja tarjonnasta.⁷³
Matkailu- ja ravintolatoiminnan yhteys ja sen tukeminen	Kahdesti vuodessa järjestettävä, New Yorkin mallin pohjalta toimiva Tallinn Restaurant Week sai alkunsa Tallinnan kulttuuripääkaupunkivuonna.⁷⁴ Se järjestettiin viime vuonna 10. kertaa ja siitä on tullut koko Viron suurin ravintolataapahtuma. Kaupunki on joka vuosi tukenut sekä ravintolaviikon järjestelyä että panostanut avajaistapahtumaan. Tapahtumaan kutsutaan kaikkien ravintolaviikkoon osallistuvien ravintoloiden keittiömestarit ja se järjestetään Tallinnan kaupungin raatihuoneessa. Kaupunki on tukenut kansainvälisen ravintolaoppaan, White Guide Nordicin, parhaiten ravintoloiden julkistustilaisuuden koulutusosuutta kahtena viime vuonna.⁷⁵ Viro on osallistunut vuodesta 2007 maailman arvostetuimpaan Bocuse d'Orin kokkilpailun ja saavuttanut siellä hyviä tuloksia. Bocuse d'Orilla on ollut Virossa alusta alkaen intohimoinen vetäjä, Tallinnan klassikko-ravintola Glorian johtaja. Noin kymmenen vuotta on Bocuse d'Orin tiimi yhteistyössä Viron valtion ja Tallinnan kaupungin kanssa pyrkinyt siihen, että saisimme Bocuse d'Orin osakilpailun Tallinnaan. Vuonna 2020 Euroopan karsinta järjestettiin ensimmäistä kertaa Tallinnassa. Bocuse d'Or on ollut koko Virolle, mutta ensisijaisesti Tallinnalle tärkeä maineprojekti. Kaupunki on tukenut sekä Viron tiimien osallistumista Bocuse d'Oriin sekä erityisesti Euroopan karsinnan järjestämistä Tallinnassa.⁷⁶
Yhteiskehittäminen ravintoloiden ja kaupungin kesken	Tallinnan kaupungin uudessa kehitysstrategiassa (2035 asti) on sanottu, että Tallinna on kansainvälisesti tunnettu ja arvos-

⁷⁰ Visit Tallinn (2021). "Restaurants in Tallinn". Verkkosivu. Saatavissa <https://www.visittallinn.ee/eng/visitor/eat-drink/going-out/restaurants>, luettu 20.3.2021.

⁷¹ Visit Tallinn (2021) Publications Saatavissa <https://mediabank.visittallinn.ee/eng/publications>, luettu 31.3.2021.

⁷² Visit Tallinn (2021) Sähköpostihaastattelu 6.4.2021.

⁷³ Visit Tallinn (2021) Sähköpostihaastattelu 6.4.2021.

⁷⁴ Tallinnan kaupunki (2020). Tallinn Restaurant Week: Autumn / November 1-7, Spring / March 11-17. Uutinen. Saatavissa <https://www.tallinn.ee/eng/business/Uudis-Tallinn-Restaurant-Week-Autumn-November-1-7,-Spring-March-11-17>, luettu 22.3.2021.

⁷⁵ Visit Tallinn (2021) Sähköpostihaastattelu 6.4.2021.

⁷⁶ ibid.

	tettu ympärivuotinen vierailukohde. Virolaisella ruoalla ja tallin- nalaisilla ravintoloilla on tärkeä merkitys kaupungin menestys- tekijänä. ⁷⁷
Yhteistyö valtion kanssa	Valtion tasolla Visit Tallinn tekee matkailualan yhteistyötä En- terprise Estonian (EAS) – Visit Estonian - Viron matkailun edistämiskeskuksen kanssa, mm. ravintola-alan kehittämiseen liittyen. ⁷⁸

⁷⁷ ibid.
⁷⁸ ibid.

5. Ravintola-alan kehittämisen suunnitelma

Tämän työn päätavoite on luoda ravintola-alan kehittämisen suunnitelma, jonka avulla kaupunki voi tukea eri toimijoita alan elinvoimaisuuden parantamisessa. Kehittämisen suunnitelma perustuu hankkeen osana tehtyyn työpöytätyöhön, ravintoloitsijoiden (ryhmä)haastatteluihin, sekä asiantuntijaryhmän työpajoihin.

Suunnitelma jakautuu ehdotettuihin ylätasoon päämääriin, niiden tavoittelua edistäviin toimenpiteisiin, sekä ehdotettuun aikatauluun ja vastuullisiin organisaatioihin.

Taulukon lyhenteet:

ELO = Kaupungin elinkeino-osasto

KYMP = Kaupunkiympäristö

KUVA = Kulttuuri ja vapaa-aika

NewCo = Yritysneuvonta- ja startup-palvelut

Rakval = rakennusvalvonta

Päämäärä	Toimenpiteet	Vastuu
<i>P1 Tuetaan ravintolayrittäjiä alan houkuttelevuuden parantamiseksi</i>	TP1.1. Uuden ravintolan perustamiseen tarvittavien tietojen kerääminen dynaamiseksi "muistilistaksi", jota päivitetään säännöllisesti kehittyvien tarpeiden pohjalta	ELO, NewCo., KYMP
	TP1.2. Neuvonnan tarjoaminen yhden luukun periaatteella – ravintola-alan erityisasiantuntijan riittävien resurssien turvaaminen	ELO
	TP1.3. Ravintoloitsijoiden ja viranhaltijoiden yhteistyöelimen ("Raflakomissio") perustaminen	ELO, Raising HEL
	TP1.4. Uusien ravintoloitsijoiden mentorointiohjelman perustaminen	ELO, NewCo, Raflakomissio
	TP1.5 Ravintoloille relevantin tiedon tarjoaminen ja tiedon helposti saatavaksi tekeminen (esim. tapahtumiin liittyvät tiedot, suuret katu-urakat, matkailuun liittyvät tiedot, tila- ja aluevuokraus)	ELO, KYMP, KUVA
<i>P2 Edistetään elämystalouden eri toimialojen välistä yhteistyötä</i>	TP2.1. Ravintoloiden luomien mahdollisuuksien huomiointi kaupungin urheilu- ja kulttuuritarjonnassa – esim. ravintolatoiminnan mahdollistaminen luistinradoilla, hiihtoladuilla ja museoissa	ELO, KYMP, KUVA, Raflakomissio
	TP2.2. Ravintolatoiminnan mahdollistaminen suojeleissa kohteissa Helsingissä niin, että liiketoiminta tuo arvoa kaupunkilaisille kulttuurillishistoriallista arvoa vahingoittamatta	ELO, Raflakomissio, museovirasto
<i>P3 Kehitetään helsinkiläisravintoloiden vastuullisuutta</i>	TP3.1 Tuetaan ravintoloita konkreettisin keinoin sekä ympäristövastuun edistämiseksi (esimerkkeinä Forum Viriumin Mission Zero Foodprint -hanke, MyHelsinki.fi -sivuston Valitse vastuullisemmin -tiedon jako)	ELO, KYMP, Forum Virium, Helsinki Partners, Helsingin kaupunkitalat oy
	TP3.2 Kehitetään Helsingin vuokralle antamien ravintolakäytössä olevien toimitilojen vastuullisuutta yhdessä vuokralaisten kanssa	ELO, KYMP, KUVA, Helsingin kaupunkitalat oy
	TP3.3 Selvitetään keinoja tukea sosiaalisen vastuun edistämistä ravintola-alalla, kärkinä inhimilliset työolot sekä sukupuolten välinen tasa-arvo	ELO
<i>P4 Luodaan ravintolaekosysteemille jaettu visio sekä yhteistyölle toimintaedellytykset visioon pääsemiseksi</i>	TP4.1 Luodaan Helsingin ravintolaekosysteemille mukaan lähtevien ravintoloiden kesken visio, joka tuo toimijoita yhteen yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi (esimerkiksi: tehdään helsinkiläisravintoloista maailman paras paikka työskennellä ravintolassa, jotta saadaan houkuteltua ulkomailta parhaat osaajat)	ELO, Gaia (2021 loppuun saakka)
	TP4.2 Järjestetään epävirallisia ravintolaekosysteemin tilaisuuksia, joissa uusia innovaatioita ja ideoita voi syntyä toimijoiden välisten satunnaisten tapaamisten johdosta	ELO, Gaia (2021 loppuun saakka)
<i>P5 Kehitetään Helsingin mainetta kiinnostavana ruokakaupunkina</i>	TP5.1 Luodaan toimintamalli kansainvälisten tapahtumien järjestämiseksi (linkittyy myös P2:een) – tavoitellaan merkittävien tilaisuuksien järjestämisvastuuta	ELO, VIOS, Helsinki Partners
	TP5.2 Viestitään Helsingin tarjonnasta ja omaleimaisuudesta kansainväliselle ja kotimaiselle yleisölle	ELO, VIOS, Helsinki Partners

Liite 1 – Haastatellut tahot

Hankkeen haastatteluihin osallistui henkilöitä seuraavista organisaatioista:

- Naughty BRGR
- We Are Group
- Forum Virium
- UNA Food Community
- Finnjävel, Muru, Pastis, Sue-Ellen
- Pihka Ravintolat
- AVI
- Passio
- Soupster
- Kuurna
- Helsingin kaupunki
- Frenn
- MaRa
- Cafe Rouge
- Teurastamo
- Tavastia Klubi
- NoHo Partners
- CoolHead Brew
- Muru, Pastis
- Viinibaari Apotek, Cafe Tin Tin Tango, ravintolat Kuu, KuuKuu, Carelia
- B Smokery
- Tableonline

Liite 2 – syksyn työn kuvaus

Syksyn työskentelyn tavoite oli tehdyn työn tuominen suuremman yleisön tietoisuuteen sekä tulevan suunnittelu yhdessä Helsingin kaupungin kanssa.

Kevään haastattelu- ja työpajatyöskentely vedettiin yhteen ravintolaekosysteemin toimintasuunnitelmaksi. Hanketta esiteltiin alan tilaisuuksissa, kuten esimerkiksi Forum Viriumin Mission Zero Footprint -hankkeen päätöstilaisuudessa ja Helsingin matkailuseminaarissa, jossa hankkeen puitteissa järjestettiin paneelikeskustelu kestävästä ruokamatkailusta.

Lisäksi hankkeen toimintasuunnitelmasta keskusteltiin Helsingin kaupungin sisäisesti, minkä jälkeen toimenpiteiden vaikutuksia ravintola-alalle ja kaupungille arvioitiin laadullisesti. Myös Helsingin tekijät -verkoston kanssa on tehty yhteistyötä.

Helsingin kaupunki tekee päätökset työn jatkosta.

Helsinki

**Helsingin kaupunki
Kaupunginkanslia**

Pohjoisesplanadi 11–13
00170 Helsinki
PL 1
00099 Helsingin kaupunki
Puhelinvaihde 09 310 1641

www.hel.fi