

HUOM! Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne. Rinnakkaistallenne saattaa erota alkuperäisestä sivutuksestaan ja painoasultaan.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, V. (2020) Ravintolat politiikan pelinappulana. *Aromi*, vol. 53(7), ss. 76.

PLEASE NOTE! This is an electronic self-archived version of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Heikkinen, V. (2020) Ravintolat politiikan pelinappulana. *Aromi*, vol. 53(7), pp. 76.

Kolumni

VESA HEIKKINEN



Ravintolat politiikan pelinappulana

Ravintola-ala on saanut meillä ja maailmalla koronan seurauksena enemmän parlamenttiaikaa ja palstatilaa kuin koskaan aiemmin.

Suomessa pantiin pykälää uusiksi perustuslakia hipaisten, jotta majatolot ja kapakat saatiin kiinni. Elinkeinoon rajoitustoimet olivat nyt ymmärrettävät ja kansanterveydelliset, mutta useinkaan näin ei ole.

Hyvinvointi-Pohjolassa ravintolat ovat aina olleet poliitikkojen mielessä ja hampaissa. Ruotsi-Suomen aikaiset liberaalit, konservatiiviset ja maltilliset arvomaailmat paljastuvat aina, kun luvista, alkoholiverotuksesta ja aukiolajoista päätetään. Raittius- ja terveystyöväki valpastuu heti, kun puhutaan viinasta, rasvaruuasta ja hauskanpidosta.

Toimialamme on yhteiskunta- ja aluepolitiikan osanen, koska ravintolat nähdään vain seurannaiselinkeinona. Ulkona syöminen edustaa Tilastokeskuksenkin mukaan luksusta eli ei-tarpeellista kulutusta. Vahvemmin kaupunki- ja maakuntastrategioissa näkyvät matkailu ja ruokatuotanto.

Ammattikeittiöiden vaikuttavuus ja työllistävyys tunnustetaan, joskin alamme on monelle tutunakin tuntematon itsestäänselvyys ja perusprosessi, joka hoituu itsestään. Virkamiehille on kiehtovampaa puhua jättsairaaloista ja startupeista kuin kiertotaloudesta ja älykeittiöistä. On näkyvämpää hamuta kaivoksia ja panostaa enemmän pienteollisuusalueisiin.

Ravintolat, kahvilat ja liikenneasemat edustavat kaupapolitiikkaa siinä missä peltihallit-

kin. Kohtaamispaikat tuovat dynamiikkaa keskuksiin sekä piteriat ja baarit sisä- ja ulkopoliittista eloa kylänraiteille ja lähiöihin.

Kuntien ruokahuollolla on elintärkeä ravitsemis- ja ravitsemustehtävä kasvatus-, sosiaali- ja terveyssektoreilla. Jokainen keskuskeittiöinvestointi, keittiöapulainen ja ruoka-annos ovat kuntataloudellisia, hyvinvointi- ja ruokapolittisia pieniä, suuria tekoja, joiden vaikutukset ulottuvat pitkälle.

”Ravitsemisala on koulutus- ja työllisyyspolitiikkaa.”

Keskus- ja jakelukeittiöillä on merkittävä vastuu valmius- ja häiriötilanteissa. Niiden osaava henkilöstö ja varavarastot huolehtivat osaltaan suuren joukon ruoka-, talousvesi- ja terveysturvallisuudesta. Esimerkiksi suurhotelin raaka-aineet eivät riittäisi kriisitilanteessa edes seuraavan päivän aamiaistarpeisiin.

Tiukkenevat ympäristövaatukset pakottavat ammattikeittiöt analysoimaan päästö- ja säästöprosessinsa sekä käsittelemään ylijäämäänsä. Suurteollisuus ja palvelujen suurtuottajat ovat nollaajattelussa jo pitkällä, sillä ne haluavat

voittaa mielikuva- ja tarjouskilpailut pikkutarkoilla päästölaskelmillaan.

Ravitsemisala on koulutus- ja työllisyyspolitiikkaa. Kahvilat, keittiöt ja kioskit tarjoavat monelle ensiaskeleen työelämään ja ansaintaan. Opitaan tulemaan töihin ja tekemään käsin. Opitaan masatuottamaan ja räätälöimään palveluja. Opitaan laskemaan, myymään sekä ymmärtämään, että elämä ei ole creditiä. Opitaan kieltä ja kulttuuria. Kanta- ja yläpään kautta opiskellaan yrittämisen iloja ja suruja. Eniten opitaan itsestä ja muista!

Vieraanvaraisuusalamme on mukana kiihtyvässä innovaatiokilpailussa, jossa taistellaan mitkä yritykset saavat edistyksellisimmät tuotanto-, palvelu- ja elämysteknologiat ensimmäisenä käyttöönsä. Nyt kilvoitellaan ennen kaikkea terveysturvallisuusteknologioista. Moni kauppa ja hotelli tutkii, miten palvelu ihmiskontaktittomasti.

Korona on osoittanut julkisen sektorin vahvan ohjaavan roolin. Yhteiskunta pystyy sulkemaan yksityisyrittäjän pajat ja kuluttajan kotiinsa. Ensimmäinen aalto murensikin ulkonasyömisestä ja mielihyväkulutuksen sekä liiketalousteoria. Nyt toimialan ja ammattikeittiöiden on yhdessä osoitettava, miten olemme varautuneet seuraaviin aaltoihin luomalla parhaat mahdolliset turvastandardit ennen kuin uudet viranomaismääräykset tulevat.

Kirjoittaja on palveluinnovaatioiden yliopettaja Haaga-Helian ammattikorkeakoulussa.