

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Luoto, S. & Kallio, E. (2021) Unelmatyöpajasta näkemystä FUSILLI-hankkeen starttiin. TAMK-blogi, 8.6.2021.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/unelmatyopajasta-nakemysta-fusilli-hankkeen-starttiin/>

Unelmatyöpajasta näkemystä FUSILLI-hankkeen starttiin

8.6.2021 — Arja Hautala



Nelivuotinen FUSILLI H2020 -hanke käynnistyi TAMKissa Unelmatyöpajalla 25.5.2021. Työpajassa visioimme palveluliiketoiminnan osaamistiimin ja kutsuttujen asiantuntijoiden voimin TAMK Catering Studio living labin tulevaisuutta kestävän ruokajärjestelmän aktiivisena edistäjänä. FUSILLI-hankkeessa living labit toimivat avoimina innovaatioympäristöinä, joissa pyritään konkreettisesti ratkaisemaan sitä, miten systemistä muutosta viedään eteenpäin ruokajärjestelmän kaikilla tasoilla; tuotannossa ja jalostuksessa, jakelussa, logistiikassa, kulutuksessa sekä ruokahävikin ja jätteen syntymisessä.

Miten kestäväää kehitystä voidaan edistää TAMK Catering Studion toiminnalla?

On selvää, että ruokajärjestelmiin ja ruuantuotantoon liittyy massiivisia kestävyysaasteista. Työpajan avauspuheenvuorossa hankkeen projektipäällikkö **Karoliina Tuukkanen** Tampereen kaupungilta kuitenkin inspiroi ja haastoi meitä rohkeasti ottamaan oma paikkamme osana Tampereen alueen urbaania ruokajärjestelmää, osana globaalia ruokajärjestelmää, planetaarisia rajoja kunnioittaen.

Työpajan pienryhmissä pohdimme FUSILLI:ssa asetettuja tavoitteita konkreettisesti paikallisen ruokajärjestelmän kehittämistyön kannalta. Totesimme, että päätöksiä ohjaavat viime kädessä arvovalinnat. Kestäviä valintoja voimme edistää monella tapaa: tarjoamalla,

hankinnoilla, viestinnällä ja tuuppaamalla – myöhemmin myös kokonaisilla palvelukonsepteilla.

Tampereen korkeakouluyhteisö tavoittelee hiilineutraaliutta vuoteen 2030 mennessä, joten myös TAMK Catering Studion toimintaa on tarkasteltava tästä näkökulmasta. Ammattikeittiössä ympäristökuorma muodostuu suurimmaksi osaksi energian ja veden kulutuksesta, raaka-ainevalinnoista ja hävikistä. Resurssiviisuus ja hiilineutraalius voidaan saavuttaa näihin kohdistuvilla toimenpiteillä ja innovaatioilla. Asennemuutosta, neuvontaa ja ohjaustakin tarvitaan. Resurssiviisuus on syytä ottaa osaksi yhteisiä pelisääntöjä, laadun arviointia ja myös oppimisen arviointia.

Living labit toimivat parhaimmillaan avoimina innovaatioympäristöinä. Ideointia ja innovointia edistävä, salliva ja turvallinen ilmapiiri nähdään edellytyksenä rohkeudelle etsiä uusia ratkaisuja. Visioimme TAMK Catering Studion tulevaisuuden olohuoneena, jossa pääsee oppimaan ja viihtymään, tutustumaan ja kokeilemaan ruokaan liittyviä innovaatioita, ja jossa kehitystyötä tehdään yhdessä yritysten ja loppukäyttäjien kanssa.

Työpajassa tunnistimme, että innovaatiomyönteinen ilmapiiri ei synny käden käänteessä, vaan vaatii aikaa, sitoutumista ja jatkuvuutta. Niin myös TAMK Catering Studion toimintamalli living labina, palveluliiketoiminnan oppimisympäristönä, uuden ruokayrittäjyyden alustana ja tulevaisuuden kestävä kehityksen olohuoneena hakee muotoaan. Työpajan tuloksia analysoitaessa Catering Studion toimintamallin ytimeksi nousevat herkulliset ruokaelämykset, yhteisöllinen oppiminen, toiminnallisten ja palveluinnovaatioiden synnyttäminen ja vahvasti vastuulliset liiketoimintamallit.

Unelmatyöpaja – oiva työkalu yhteiskehittämisessä

Kestävä kehityksen asiantuntija **Eveliina Asikainen** innostui työpajasta: ”Ryhmässä tarkastelimme FUSILLI-hankkeen ja Catering Studion mahdollisuuksia eri näkökulmista, jolloin syntyi hedelmällistä keskustelua viestinnästä, opiskelijoiden roolista, matkailusta ja moninaisista yhteistyötahoista. Työpajaan osallistunut palveluliiketoiminnan lehtori, palvelumuotoilun asiantuntija **Tuija Ylä-Viteli** kommentoi:

”Isoja asioita, joita tuotiin yhteisessä ideatyöskentelyssä käytännön toiminnan tasolle uutta toimijuutta edistämään. Kestävä kehitys, kiertotalous, ruokajärjestelmät yhdistettynä TAMK:n strategioihin ja Catering Studion living lab -toimintaan antaa mahdollisuuksia. FUSILLI ja sen teemat ovat niin iso juttu, että emme yritäkään löytää heti valmiita vastauksia.”

Unelmatyöpajassa oli lupa heittää narikkaan aiemmat käsitykset ja oletukset ja innostua yhdessä. TKI-hankkeen käynnistäminen TAMK:n sisäisesti monialaisesti asiantuntijoita osallistaen koettiin hyvänä toimintatapana. Näin hankkeen tavoitteet ja myöhemmin myös saavutukset koetaan yhteisinä.

Osallistaminen ja yhdessä tekeminen eivät jää tähän vaan yhteistyö jatkuu TAMK Catering Studio living labin kehittämiseksi. Jatkossakin FUSILLI-projektissa tarvitaan TAMK:n sisäistä sparraajaryhmää. Seuraavissa vaiheissa selvitämme myös ulkopuolisten sidosryhmien näkökulmaa ja toiveita. FUSILLI ja TAMK Catering Studio linkittyvät kaikessa

tekemisessämme niin koulutuksessa kuin yritysysteistyössäkin. Yhdessä saamme aikaan ja vaikutamme enemmän.

Lue lisää FUSILLI-hankkeesta:

<https://www.fusilli.fi/>

<https://fusilli-project.eu/>

Teksti: Sanna Luoto, Lehtori, Palveluliiketoiminta, sanna.luoto@tuni.fi ja Ella Kallio, Projektipäällikkö, TKI-palvelut, ella.kallio@tuni.fi, TAMK

Kuva: Kuvia Suomesta, kuvaaja: Joonas Kotilainen

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000717.