

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

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Lindell, M. & Heikkilä, T. (2021) FUSILLI –hankkeessa edistetään kestävää urbaania ruokajärjestelmää. TAMK-blogi, 8.6.2021.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/fusilli-hankkeessa-edistetaan-kestavaa-urbaania-ruokajarjestelmaa/>

FUSILLI –hankkeessa edistetään kestäväää urbaania ruokajärjestelmää

8.6.2021 — Arja Hautala



TAMKin historian ensimmäinen Horizon-hanke, FUSILLI (Fostering Urban food System transformation through Innovative Living Labs Implementation) starttasi vuoden alussa. Tässä nelivuotisessa, lähes 13 miljoonan euron hankkeessa on mukana yli 30 partneria kahdestatoista Euroopan maasta. Suomesta mukana on Tampere, jonka hankenelikon muodostavat Tampereen kaupunki, Tampereen ammattikorkeakoulu, Ahlman ja Ekokumppanit.

Ruokaketjuista ruokajärjestelmiin

Ruokaketjuja kuvaillaan prosessiksi, jossa ruoka etenee lineaarisesti ”pellolta pöytään”. Konkreettisesti tämä tarkoittaa prosessia, jossa ruoka kulkee alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, tukun, logistiikan, varastoinnin, valmistuksen ja tarjoilun kautta asiakkaalle. Ruokaketjun hallinta pyrkii löytämään parhaat konseptit tällaisiin toimiin ja erityisesti koordinoititarpeet eri toimijoiden välillä, jotta hävikki ja hukka prosessin eri vaiheissa minimoitaisiin (Fritz & Schiefer 2008, 441).

Ruokajärjestelmä on ruokaketjua laajempi kokonaisuus. Se muistuttaa enemmänkin verkkoa, joka sisältää ruokaketjun, siirtymät ketjun toimijoiden välillä, hallinnon ja johtamisen, toimijoiden keskinäiset riippuvuussuhteet sekä järjestelmän halutut ja ei-toivotut tuotokset. Mukana ovat kaikki yksityisen ja julkisen sektorin toimijat ja instituutiot, jotka osallistuvat järjestelmän toimiin maailmanlaajuisesti, kansallisesti ja paikallisesti. (Karttunen, Kuhmonen & Savikurki 2019, 9,12.)

Kick-offissa luotiin pohjaa urbaanien ruokajärjestelmien kestävään ruokamurrokseen

FUSILLI-hankkeen kick-off järjestettiin Teamsin kautta tammikuun lopulla. Sen toteutti hankkeen espanjalainen koordinaattori CARTIF. Parhaillaan linjoilla oli reilusti yli sata osallistujaa. Hankkeen tavoitteena on edistää kaupunkitason ruokajärjestelmämurrosta päämäärinä tasapuolinen, kestävä ja terveellinen ruoka. Tätä tavoitetta edistämään jokaiseen kaupunkiin luodaan avoin innovaatioekosysteemi, Living lab. Tavoitteena on myös vaikuttaa päättäjiin niin, että kestävä ruoka saataisiin kaupunkien strategisen suunnittelun agendoille. TAMKIn toiminnan ytimenä hankkeessa on TAMKIn Catering Studio Living lab, jossa kehitetään ja kokeillaan uusia kestäviä ruokaratkaisuja yhdessä sidosryhmien kanssa.

2 cities workshopissa pureuduttiin Tampereen ja Kroatian Rijekan ruokajärjestelmähaasteisiin

Hankkeen korkeakoulut saivat järjestettäväkseen kukin kahden kaupungin työpajan. TAMKille valikoituivat Kroatian Rijeka ja Tampere. TAMKIn Teamsin välityksellä fasilitoima työpaja järjestettiin huhtikuussa. Työpajaan osallistuivat edustajat molemmista kaupungeista. Vaikka Tampere ja Rijeka ovat organisaatioltaan ja kooltaan melko erilaiset kaupungit, molemmat kamppailevat samojen muutosjohtamisen haasteiden kanssa. Rijekassa kaupunkiosastojen välinen kilpailu ja avoimuuden puute vaikeuttavat muutoksen johtamista.

Kaupungit olivat yhtä mieltä siitä, että koulutusta tarvitaan johtajuuden ja osallisuuden parantamiseksi. Tamperelaiset toivoivat myös, että positiivisten aloitteiden jakamisella olisi katalyyttinen vaikutus. Se johtaisi kaupunkeihin, jotka jakavat enemmän, hyötyvät enemmän ja onnistuvat paremmin pyrkimyksissään rekrytoida ja pitää osaajia. Nämä puolestaan vaikuttaisivat pysyvästi ruokaan liittyviin innovaatioprosesseihin. Molempien kaupunkien edustajat olivat yhtä mieltä siitä, että kaupunkien välillä on suuri tarve käydä kahdenvälistä ja laajempaa keskustelua sekä jakaa ajatuksia, erityisesti hyviä ja huonojakin käytäntöjä. Yhdessä oppimisesta on selvästi hyötyä kaikille. (Lindell 2021.)

Kestävä palveluliiketoiminta ajatuksina ja tekoina – reaktiivisuudesta proaktiivisuuteen

TAMKissa toteutettiin keväällä 2021 kaksi opintojaksoa, joiden tuotokset kytkeytyivät FUSILLIn teemoihin. Palveluliiketoiminnan monimuotokoulutuksen kolmannen vuoden restonomiopiskelijat kartoittivat ruokapalvelujen haasteita ja etsivät niihin ratkaisuja haastatteleamalla ja järjestämällä työpajoja yksityisten ja julkisten ruokapalveluiden asiantuntijoille, kaupan ja järjestöjen edustajille sekä kuluttajille. Tulokset esitettiin huhtikuun lopussa pidetyssä seminaarissa. Ilmastomuutoksen torjunnan näkökulmasta keskeisiksi asioiksi nousivat raaka-ainevalinnat ja hävikin hallinta.

Ruokalistasuunnittelussa tulisi suosia kasviksia, kasviproteiineja, lähiruokaa ja luomua. Lihan kulutusta tulisi vähentää ja kiinnittää erityistä huomiota lihan tuotantotapoihin ja kotimaisuuteen. Työpajoihin osallistujat asiantuntijat korostivat tiedon ja taidon lisäämisen merkitystä vastuullisissa elintarvikehankinnoissa. Kasvisten käyttöä ruoanvalmistuksessa

pitäisi monipuolistaa. Tämä vaatii ammattilaisten lisäkoulutusta erityisesti tuotekehitykseen liittyen.

Ruokapalveluiden haasteisiin ratkaisuja

Seminaarissa esiteltiin myös kuluttajille ideoitua eko-ruokaboksia, joka sisälsi kestävästi tuotetut raaka-aineet ja reseptit. Näin vieraistakin raaka-aineista olisi helppoa, nopeaa ja vaivatonta valmistaa maukkaita aterioita. Myös kierrätettäviä take away -rasioita esiteltiin muovijätteen määrän vähentämiseksi.

Palveluliiketoiminnan johtamisen ylemmän tutkinto-ohjelman opiskelijat lähtivät pohtimaan, mitä on tulevaisuuden ruoka – terveellisesti, reilusti ja kestävästi. Ruokapalvelun haasteisiin haettiin ratkaisuja ja pohdittiin, millaisia uusia liiketoimintamalleja ja yritysysteistyötä kestäviin, urbaaneihin ruokajärjestelmiin voisi rakentua. Lähiruoan käytön lisäämiseksi syntyi idea Läheltä sinulle -alustasta, joka yhdistäisi tuottajia ja toimijoita. EkoVege-mobiilisovellus voisi toimia ratkaisuna kaupunkiviljelijöiden hävikkisadon hyödyntämiseen ravintoloissa.

Ravintoloiden ruoka-ainehävikin minimoimiseksi syntyi idea applikaatiosta, jonka avulla raaka-aineita voitaisiin ohjata kiertoon alan toimijoille. Olemassa olevaa Foodie.fi-palvelun reseptipalvelua suunniteltiin kehitettäväksi tekoälyn avulla ohjaamaan kuluttajaa vastuullisiin valintoihin. Palvelussa korostuisi vaivattomuus, vastuullisuus ja vuorovaikutteisuus. Ravintoloille suunniteltu Maapallomerkki kannustaisi ammattikeittäjiä ympäristöystävälliseen ajatteluun ja helpottaisi asiakkaan valintaa ruokalistalta ympäristöystävällisyyden näkökulmasta. Maapallomerkki voisi toimia valittavien kriteerien lisäksi myös alustana tiedon jakamiselle, kouluttautumiselle ja verkostoitumiselle.

Ekokellossa keskiössä asiakas

Ekokello eli vastuullisuuden vuosikello syntyi tarpeesta luoda yrittäjille työväline, joka mahdollistaisi nykyistä vastuullisemman toiminnan ja asiakkaiden ohjaamisen kohti vastuullisempia valintoja. Ekokellon keskiössä on asiakas, jota kannustetaan, osallistetaan, opastetaan ja otetaan mukaan uuden kehittämiseen kuluttajatiedon jakamisen ohella. Jokainen yritys suunnittelee vastuullisuuden vuosikellonsa sisällön. Kuluttajia ja yrityksiä osallistetaan mukaan kuukausittain vaihtuviin vastuullisuuden tempauksiin. Ajatuksena on, että teemojen mukaisia toimia jaetaan sosiaalisessa medassa #Ekokello-aihetunnisteella.

Ekokello on sovellettavissa ja skaalattavissa eri kokoihin ja eri alojen yrityksiin. Ekokello tikittää vastuullisuuden vauhtipyöränä yritykselle Rubanovitschin (2020, 146, 248) vauhtipyörää soveltaen. Vastuullisuusteot ja -viestintä lisäävät positiivista näkyvyyttä, vastuulliset tuotevalikoimat tuovat asiakasluottamusta, josta seuraa vastuullisten tuotteiden menekin kasvu, joka taas vaikuttaa imagoon. Näin pyörä pyöri. Opiskelijaprojekteissa syntyneitä ideoita tullaan kehittelemään edelleen ja testaamaan aidoissa toimintaympäristöissä.

#Ekokello



Kivilaakso 2021

Kuva:



Kuva:

Kivilaakso 2021

Työ jatkuu

TAMK:n osalta konkreettinen työ jatkuu muun muassa TAMK Catering Studio -oppimisympäristön kehittämistyönä. Tämä kehittämistyö aloitettiin 25.5. TAMK Catering Studio -työpajalla. Siitä saadut tulokset yhdistetään muihin hankkeen aikana saatuihin tuloksiin. Tampereen partnereiden kanssa yhdessä laadittu sidosryhmäkartta sekä kevään tulokset toimivat hyvänä pohjana syksyn kehitystyölle, suuntana kestävä ruokajärjestelmät ja liiketoimintamallit.

Jos sinulla on ideoita, miten TAMK:n Catering Studio voisi toimia tamkilaisten 'olohuoneena' ja samalla edistää kestäviä ruokaratkaisuja, ota rohkeasti yhteyttä meihin hanketoimijoihin:

mikael.lindell@tuni.fi
tuija.heikkilä@tuni.fi

TAMK:n FUSILLI-tiimiin kuuluvat Mikael Lindell, Tuija Heikkilä, Sanna Luoto, Ella Kallio ja Hanna Ylli.

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

Lähteet:

Fritz, M. & Schiefer, G. 2008. Food Chain Management for Sustainable Food System Development. A European Research Agenda. Food Chain Management.

Karttunen, K., Kuhmonen, T. & Savikurki, A. 2019. Tuntematon ruokajärjestelmä. Eväitä kokonaisuuksien ymmärtämiseen. e2 Tutkimus. Tulevaisuuden tutkimuskeskus.

Lindell, M. 2021. Kroatian Rijeka ja Tampere aloittivat yhteistyön – ensimmäisessä kahden FUSILLI-kaupungin välisessä työpajassa muutosjohtajuus nousi keskeiseksi haasteeksi. Luettu 28.5.2021. <https://www.fusilli.fi/tapahtumat/kroatian-rijeka-ja-tampere-aloittivat-yhteistyon-%e2%88%92-ensimmaisessa-kahden-fusilli-kaupungin-valisessa-tyopajassa-muutosjohtajuus-nousi-keskeiseksi-haasteeksi/>

Rubanovitsch, M. 2020. Modernin johtajan käsikirja. Älä ole pomo. 1.painos. Espoo: Oy Imperial Sales AB/Johtajatiimi, Hämeen kirjapaino Oy.

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

Teksti: Mikael Lindell, valmentaja, Proakatemia ja Tuija Heikkilä, lehtori,
Palveluliiketoiminta, TAMK
Pääkuva: FUSILLI Project