



**Mitä useampi kokki, sitä
parempi soppa**

VANTAA-MENU

Kiitokset Vantaa-menun työryhmälle Mia Lammassaari, Kimmo Bergman, Johanna Levoniemi, Tomi Puikkonen ja Mika Turunen. Teidän työnne ansiosta tämän käsikirjan toteutuminen oli mahdollista. Kiitokset myös koko Vantaan ruokaklusterille ja kollegoille Vantaan kaupungilla, julkaisun tekijöiden lisäksi erityisesti Ronny Rantamäki ja Mika Perttunen ovat olleet menun kehitystyössä mukana. Vantaa-menun matkassa on ollut hienoa kulkea kanssanne!

Kaisa Ahonen

Toimitus

Aalto Susanah
Ahonen Kaisa
Alaluusua Sirkku
Havas Kristiina
Laine Henri
Rantamäki Ronny
Reuter Lauri
Seisto Anu

Tuotannon koordinointi:

Susanah Aalto

JOHDANTO

Tervetuloa tutustumaan Vantaa-menuun kehittäjän käsikirjaan! Olemme luoneet Vantaa-menu -käsikirjan rakkaudella kaupunkikehittäjältä toiselle. Vantaa-menu on ateriakokonaisuus, jonka kehitimme yhdessä kaupungin, yritysten sekä tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoimijoiden kanssa kaupunkilaisten iloksi ja vantaalaisen ruuan tunnetuksi tekemiseksi. Koko kehittämistyön punaisena lankana toimi yritysten saama hyöty tehdystä työstä: millainen yhteistyö heitä parhaiten palvelisi? Minkä hyödyn he saavat työstä omien asiakkaidensa palvelemisessa? Missä asioissa kaupunki voi auttaa?

Vantaalla toimivat monet maamme tunnetuimmista elintarvikevalmistajista. Kaupunki on elintarvikealan logistinen keskus sekä kansallisen että kansainvälisen liikenteen hubi. Metropolian Vantaan Myyrmäen kampuksella toimii myös ruoka-alan kehitysympäristö [UrbanFarmLab](#). Kaupungin ruoka-apua koordinoiva [Yhteinen pöytä](#) taas on luonut ainutlaatuisen yhteisöllisen hävikkiruoan hyödyntämismallin.

Ruoka valikoituikin hyvästä syystä yhdeksi Vantaan viidestä kärkiklustereista 6Aika Kasvun ekosysteemit -hankkeessa vuonna 2018. Kaupunki rakentaa nyt Suomen ensimmäistä urbaanin ruoan yhteisöä yhdessä yritysten ja TKI-toimijoiden kanssa. Tavoitteenamme on vahvistaa Vantaan asemaa Suomen ruokapääkaupunkina.

Vantaa-menu on yhteisön ensimmäinen yhdessä kehitetty tuote, paikallisesta ja lähiruuasta koostuva kolmen ruokalajin kokonaisuus, jonka ideoivat vantaalaiset yritykset itse. Vantaalaisilla ruokasektorin toimijoilla oli tarve nostaa esiin vantaalaista ruokakulttuuria, alan osaamista sekä vastata ajankohtaisiin haasteisiin kuten kestävien ruokatuotteiden tarjoamiseen. He halusivat kehittää aidosti vantaalaisen ruokatuotteen sekä lentokentän alueen kansainvälisille matkailijoille, että pääkaupunkiseudun lähimatkailijoille.

Käsikirja kuvaa omia kokemuksiamme hankkeen parissa ja auttaa toivottavasti sinua hyödyntämään matkan varrella kertyneitä oppeja ja kokemuksia, sekä toisaalta välttämään pahimmat sudenkuopat. Halusimme, ettei kaikkien kaupunkikehittäjien tarvitse keksiä tämän työn ”reseptiä” uudestaan – siksi se on tehty jaettavaksi ja myöhemmin vapaasti maustettavaksi kunkin kaupungin ja kehittäjän oman maun mukaisesti. Jäämme uteliaina ja innokkaina odottamaan vastaavien kaupunki-menu-kokonaisuuksien syntyä muualle Suomeen!

Sisällys

Vantaa-menu	1
Johdanto	3
1. TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT	5
1.1 Vantaan kärkiklusterit	5
1.2 Ruokaklusterin synty	6
2. MENUN YHTEISKEHITTÄMISEN PROSESSI	8
2.1 Työpajat kehittämisen paikkoina	8
2.2 Visio, arvot, kärkiviestit ja kehitystyö	11
2.3 Ruokaklusterin julkistaminen	15
2.4 Menun kehittäminen ja työryhmä	16
3. AINEISTOA MATKAN VARRELTA	19
3.1 Markkinointi	19
3.2 Koekeiton suunnitelma ja aikataulutus	20
3.3 Menukortti	21
4. OPIT JA OIVALLUKSET	25
4.1 Ravintoloitsijoiden kommentteja	26
4.2 Mitä olemme oppineet, yhteenveto	27
5. JATKOKEHITYS	28
5.1 Sesonkimenu	28
5.2 Street food	29
5.3 Lentokonemenu	29
5.4 Kouluruokayhteistyö	30
5.5 Tuotekehitystoiminnan arvona puhdas ja terve tulevaisuus	30
6. RUOKA MATKAILUELÄMYKSENÄ	32
6.1 Elämyksellisyys ja paikallisuus ruokamatkailussa	34
6.2 Esimerkkejä Vantaa-menun versioista	36
7. YHTEENVETO	39
8. RUUAN KIERTOTALOUS	40
8.1 6Aika Circular HoodFood -projekti	45
8.2 Circular HoodFood-kokeilut taloyhtiössä	46
9. TULEVAISUUSVISIO: VANTAA-MENU 2050	47

Lähdeluettelo

1. TAUSTA JA LÄHTÖKOHDAT

[6Aika](#)-toiminnan alkuaikana panostimme Vantaalla oman toiminnan kehittämiseen sekä yritysten, tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoimijoiden ja kaupungin väliseen vuoropuheluun. Kasvun ekosysteemit -hankkeen alkaessa vuonna 2018 oli aika siirtyä seuraavaan vaiheeseen, mahdollistamaan kaupungin pk-yritysten kasvu ja kehittyminen lisäämällä osaamista.

Tavoittelimme toiminnassamme alusta asti uudenlaista eri alueiden ja toimialojen välistä yhteistoimintaa, jossa korostuu laaja-alaisen osaamisen ja kokemusten jakaminen, uuden tiedon hankinta, yhdistäminen ja analysointi, sekä laajojen olemassa olevien verkostojen hyväksikäyttö. Näiden avulla halusimme tehdä mahdolliseksi uudenlaisen innovaatioekosysteemin syntyminen kaupungin alueelle. Käytännön työkaluna ekosysteemin rakentamisessa olivat kaupungin [viisi kärkiklusteria](#)*, joiden verkostossa yritykset, TKI-toimijat ja kaupungin vastuuhenkilöt ovat voineet kehittää yhteistyötään. Kärkiklusterit ovat myös osana valtuustokauden 2018-2021 tavoitteita toteuttavaa [elinvoima- ja vetovoimastrategiaa](#).

**Klusteri tarkoittaa yritysten ja yhteisöjen muodostamaa keskittymää.*

1.1 Vantaan kärkiklusterit

Elinvoima- ja vetovoimaohjelman tavoite on luoda Vantaasta yrittäjyyden metropoli.

Vantaalla yritysten ja alueen kehittäminen innovaatioekosysteemissä uudistaa ja vahvistaa kaikkien osallistujien roolia. Yhteisessä toiminnassamme jaamme haasteet verkoston kesken, ratkaisemme ne yhdessä ja jaamme tulokset, kuten uudet innovaatiot, kaikkien kesken. Tämä on ollut kantavana ajatuksena kaikissa Vantaan kärkiklustereissa ja näkyy erityisesti Vantaa-menun työssä.

"Yritysten kasvumahdollisuuksia parannetaan klusteripohjaisilla yhteistyöverkostoilla, jotka pyrkivät parantamaan oppilaitosten ja yritysten yhteistoimintaa. Kaupunki haluaa toimia alustana erilaisille uusille ja ennakkoluulottomille palvelukokeiluille."
Ritva Viljanen, Vantaan kaupunginjohtaja

Syksyllä 2018 kärkiklusterityön aluksi kartoitimme ja analysoimme Vantaan alueelliset yritysryhmät sekä tunnistimme kasvu- ja kehityshaluiset yritykset. Suunnitelman mukaisesti keskityimme ensisijaisesti niihin kasvupotentiaalia omaaviin yrityksiin, jotka eivät olleet vielä kansallisen tason kehittämisen kohteina esim. Business Finlandin tuella. Ruoka-alan ja etenkin urbaanin ruoan yritykset olivat sellainen kohde, jota muut 6Aika-kaupungit eivät olleet nostaneet esiin vuonna 2018. Näin Vantaalla oli tässä hyvä mahdollisuus erikoistua ja profiloitua.

Kokosimme yritysten tarpeet haastattelujen avulla sekä henkilökohtaisissa tapaamisissa että puhelimitse. Pian kävi ilmi, että tärkeintä on saada toimijat saman pöydän ääreen avoimeen keskusteluun, jota johdattelee neutraali osapuoli eli kaupungin edustaja. Näin sai alkunsa myös ruokaklusterin toiminta.

1.2 Ruokaklusterin synty

Vantaalla toimivat monet Suomen tunnetuimmista ruokaherkkujen valmistajista. Meillä pakataan ja kuljetetaan ruokaa ja juomaa enemmän kuin missään muualla Suomessa.

Vantaa on perustellustikin Suomen ruokapääkaupunki

Vantaalla toimivat monet Suomen tunnetuimmista ruokapöydän herkkujen valmistajista. Täällä valmistetaan, pakataan ja kuljetetaan enemmän ruokaa ja juomaa kuin missään muualla Suomessa:

- Yli 13 miljoonaa lentoateria-asiakasta vuodessa ([Finnair Kitchen](#))
- Keskimäärin 100 000 kg suklaatuotteita vuorokaudessa (Fazer)
- Hävikkiruokaterminaali, jonka kautta kulkee viikossa 20 000 kg elintarvikkeita ([Yhteinen pöytä](#))
- Kaupunki on myös ruoka- ja juomatuotteiden logistinen keskus, joka yhdistää tuonti- ja vientituotteiden osalta lentoaseman ja Vuosaaren sataman muuhun Suomeen

6Aika EU

Tästä huolimatta Vantaa mielletään harvoin ruokakulttuurin keskuksiksi. Käynnistimme yhteistyön kaupungissa toimivien ruoka-alan tekijöiden kesken parantaaksemme vantaalaisten tuotteiden, ravintoloiden ja muiden ruoka-alan yritysten näkyvyyttä ja tunnettua. Kaupungin elinkeinopalvelut toimi ruokaklusterin koollekutsujana ja organisaattorina 6Aika Kasvun ekosysteemit -hankkeen tuella.

Ruokaklusterimme tavoitteena on muodostaa yhteisö, jossa oppilaitokset, isot ja pienet alan yritykset sekä rahoittajat tuodaan yhteen. Tärkeitä esillä pidettäviä asioita ovat kaupunkiympäristömme soveltaminen ruoantuotantoon (urban farming), hiilineutraalius ja lentokentän stopover-matkustajat. Yhteisömme tavoitteena on tukea ja kasvattaa yritysten liiketoimintaa, jakaa osaamista, luoda uusia verkostoja ja samalla parantaa kaupungin elinvoimaisuutta. Vantaa-menu on ruokaklusterin ensimmäinen yhdessä tehty hanke.

Vantaa-menun avulla halusimme parantaa alan toimijoiden välistä yhteistyötä, yhdistää oppilaitoksia ja tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoimijoita yritysten kasvun tueksi sekä tarjota entistä parempia tuotteita ja palveluita niin paikallisesti kuin kansainvälisestikin. Lentoaseman kasvavat matkustajavirrattarjoavat suuren mahdollisuuden tuoda esiin suomalaista osaamista ruoka-alalla, niin paikallisesti tarjottavien palveluiden, kuin mukaan myytävien tuotteiden osalta. Parhaimmillaan yhteistyöverkosto tarjoaa näkyvyyden ja tuotekehityksen ponnahduslaudan kansainvälisille markkinoille.

Noin 30 yritystä ja ruoka-alan edustajaa on ollut mukana perustamassa Vantaan ruokaklusteria kevästä 2019 lähtien.

Mukana ovat muun muassa:

- kaupungin ruokapalvelut
- kolmannen sektorin toimijoita
- oppilaitoksia (TKI+O)
- urbaanin ruuan startup-yrityksiä
- ravintoloita
- elintarvikejalostajia ja -alkutuottajia
- logistiikkatoimijoita
- Metropolian Urban Farm Lab



2. MENUN YHTEISKEHITTÄMISEN PROSESSI

2.1 Työpajat kehittämisen paikkoina

Työpaja I 03.2019

Valitsimme kolme kehittämiskohdetta:

- Stopover-matkailijoiden palveleminen - > Vantaa-menu
- Panimoyhteistyö
- Yhteiset tilat urbaanille ruoalle

Työpaja II 06.2019

- Toimintaympäristön analyysi FPI Partners
- Strategisten tavoitteiden hahmottaminen

Työpaja III 08.2019

- Visioiden ja arvojen määrittäminen sekä toiminnan ideointi
- Yhteinen nimittäjä vantaalaiselle ruoalle – Folk dining

Ruokaklusterin ensimmäinen työpaja järjestettiin maaliskuussa 2019 Metropolia AMK Myyrmäen kampuksella. Paikalla oli parisenkymmentä eri alojen edustajaa ja työskentelyä fasilitoimassa Rapid Action Groupin asiantuntijat Mika Pirttivaara ja Sampo Karjalainen.

Kesäkuussa 2019 Fazerilassa toteutetussa toisessa työpajassa kävimme läpi strategisista tavoitteista koko ruokaklusterille. Kevään aikana tilasimme myös asiantuntijaselvityksen vantaalaisen ruokasektorin tilanteen selvittämiseksi FPI Partnersilta. Tavoitteenamme oli hahmottaa vantaalaisten elintarvikealan yritysten nykytila, potentiaali, kasvu ja kehitys sekä tarkastella sitä, miten Vantaan kaupunki voi auttaa yrityksiä koulutuksen ja ruokayhteisön avulla.

Työpajojen I ja II tulosten tiivistelmä

Yritysten yhteiset tarpeet

- Osaaminen, kuten markkinointi, tuotteistus, ruokaketju, laatu
- Rahoitus
- Infra / toimitilat
- Yhteisöllisyys / identiteetti, kuten halu ja tarve verkostoitua, partneruudet, liiketoiminnan kasvu, osaamisen jakaminen, sparraus $\implies$ ruokayhteisö
- Henkilöresurssit

Toiveet ruokayhteisöltä

Pitkäjänteistä yhteistyötä, konkreettista tekemistä ja yhteisen vantaalaisen identiteetin kasvattamista.

Vantaan tehtävä ruokayhteisössä

Osapuolten koollekutsuminen, koordinointi ja toiminnan ylläpito, rahoituksen varmistaminen, infran mahdollistaminen ja viestintä/mielikuvat.

Keinot tavoitteeseen pääsemiseksi

Yhteisöllisyyttä ja yhteistyötä rakentamalla, osaamisen varmistamisella, vastuullisuuteen ja tuottavuuteen panostamalla.

Koko selvitys on luettavissa täältä: [Vantaalaisten yritysten kasvupotentiaalin kartoitus ja toimintasuunnitelma FPI Partners 20.8.2019](#)

Kolmannessa työpajassa elokuussa 2019 ruokaklusteri tutustui [Yhteisen Pöydän](#) hävikkiruokaterminaaliin Hakunilassa ja jatkoi visioiden ja arvojen määrittämistä sekä toiminnan ideointia. Yhdessä kehitimme myös vantaalaista ruokakulttuuria kuvaavan termin "**folk dining**". Käsite kuvastaa sitä, että vaikka kaupungista puuttuu klassinen fine dining -mahdollisuus, vantaalaiseen rouheaan ja rohkeaan meininkiin sopii yhdessä syöminen ja harkitut vantaalaiset vaihtoehdot.

Työpajan III tulosten tiivistelmä

Mitä ruokaklusterissa tulisi kehittää?

- Vantaalaisen ruoan tarina (erottautuminen): viestintä, henkilölistäminen, historia.
- Vantaa-menu stopover-matkailijoille ja lähimatkailijoille.

- Haemme ratkaisuja seuraaviin tilakysymyksiin: Paikallinen, urbaani ruoantuotanto; laboratorio- ja kokeilumahdollisuudet: pientuotanto- ja teollisen tuotannon tilat; Vantaa showroom.
- Parannamme pienten ja suurten yritysten välistä yhteistyötä fasilitoidusti.
- Kehitämme konseptia "Urban Farming as a Service" (UFAAS).
- Hyödynnämme oppilaitosyhteistyötä kautta linjan: Varia, AMK:t, yliopistot.
- Tutkimme mahdollisuuksia uusien teknologioiden hyödyntämiseen.

Kuka kehittämistä tekee?

- Vantaan kaupunki kokonaisuutena.
- Elinkeinopalvelut orkestroijana.
- Työryhmien vetäjät yrityksten/toimijoiden edustajina.

Miten kehitystyötä edistetään?

- Jatkamme säännöllisiä tapaamisia.
- Teemme hankkeita ja projekteja aiheesta.
- Toivotamme uudet toimijat tervetulleiksi, verkosto on avoin.

Jo kehitystyön alkuvaiheessa kävi ilmi, että tarvitsemme ruokaklusterille yhteisen vision, strategiset linjaukset sekä arvojen määrittelyn. Näiden lisäksi tarvitsemme konkretiaa ja näkyvyyttä, jonka vauhdittamiseksi tilasimme ruokaklusterille viestintäsuunnitelman, yhteisen visuaalisen ilmeen ja kärkiviestit.

Työpajojen satoa:



2.2 Visio, arvot, kärkiviestit ja kehitystyö



Vantaan ruokayhteisön arvot toteutuvat käytännön työssä siten, että työskentelytapa on nimenomaan yhdessä kehittäminen kaupungin eri vahvuuksia ja alueellista näkökulmaa kunnioittaen, kestävyys ja vastuullisuuden kulkiessa punaisena lankana koko ajan mukana.

Pyrkimyksenä on vahvistaa Vantaan asemaa Suomen ruokapääkaupunkina, jossa toimivat lyhyet ruokaketjut tuovat terveellistä ja hyvänmakuista ruokaa kaupungin ja lähialueiden asukkaille.

Kärkiviestit

Kasvata tiedolla / Tieto on ruokaa

Digitaalisiaatio, kiertotalous ja verkostoyhteistyö mullistavat ruoantuotantoa tulevaisuudessa, kun kasvatusmetodit kehittyvät ja tiedonhallinta mahdollistaa pienempien yksiköiden ja resurssien tehokkaan hyödyntämisen.

Ruokaa katoilta ja kellareista / Betoniviidakon hedelmiä / Korttelifarmari

Uudenlaiset kasvatusmetodit ja alustat mahdollistavat lähiruuan kasvatuksen myös urbaanisessa ympäristössä. Kun viherkatot ja kellarit otetaan hyötykäyttöön, voidaan löytää kiinnostavia uusia ruokaketjuja.

Ei peruna puusta kauas putoa / Ilmasta ruokaa

Ennakkoluuloton asenne ruoankasvatukseen mahdollistaa aivan uudenlaisia innovaatioita, kuten perunoiden ilmakasvatuksen tai vaikka ravintoliuksessa kasvatettavat salaattit.

Sirkka + salaatti = menestystarina / Sirkat ja salaatti, vitsauksesta menestystarinaksi / Tarjoilija, keitossani on sirkka!

Uudet raaka-aineet ja sovellukset avaavat mahdollisuuksia entistä monipuolisempaan ruoantuotantoon ja uudenlaisiin yhdistelmiin. Hyönteisproteiini mahdollistaa erilaisten lihattomien tuotteiden valmistuksen ja tuotannon sivuvirrat tarjoavat esimerkiksi kitosaania lääketeollisuuden käyttöön.

Kärkiviestit

Ajatuksenruokaa / Food for thought

Urban farming, uudet raaka-aineet ja ruokaketjujen monipuolistuminen tarjoavat alustan myös uudellaisille innovaatioille. Urban food tarjoaakin ennennäkemättömiä yhteistyömahdollisuuksia yli toimialarajojen.

Maasta lautaselle / Läheltä lautaselle / Kotikasvatus kunniaan

Ruokaketjujen lyhentäminen esimerkiksi ravintolan omaan yrttitarhaan tai itsepoimittaviin marjoihin urbaanissa ympäristössä tarjoaa kuluttajille entistä paremman mahdollisuuden kontrolloida syömänsä ruoan tuoreutta ja puhtautta.

Kiertotaloudessa on itua / Kasvuenergiaa

Kiertotaloudessa hyödynnetään toisten teollisuudenalojen tai prosessien sivuvirtoja, jäätännösmateriaaleja tai hukkaenergiaa. Uraanissa maataloudessa voidaan hyödyntää esimerkiksi hukkalämpöä, ravintoloiden kompostijätettä tai jopa ruoantähteitä esimerkiksi ravintohyönteisten kasvatukseen.

Taste of Vantaa / Mitä useampi kokki, sitä parempi soppa

Yhteisöllisyyden korostaminen mahdollistaa uudenlaiset paikalliset ruoanjakelu- ja tuotantomahdollisuudet. Paikallinen ruokakulttuuri voi kasvaa asukkaiden omista lähtökohdista ja sekoittaa erilaisia makumaailmoja. Yhdessä oman ruoantuotannon kanssa voidaan kehittää erilaisia ruokainnovaatioita.

Urbaani ruoka



Urbaani ruoka -yhteisön taustalla on Vantaan kaupunki. Sen tarkoituksena on rakentaa yhteistyöverkostoja paikallisten ruoantuottajien ja -jalostajien välille ja sitä kautta kehittää uutta liiketoimintaa.

Kärkiviestejä ovat mm. Mitä useampi kokki, sitä parempi soppa, Vantaan makuja ja Betoniviidakon hedelmiä.

Yhteisölle tehdään verkkosivustolle esittelysivu. Lisäksi yhteisölle perustetaan omat FB-sivut lanseerauksen yhteydessä.

Päätetyt jatkotoimenpiteet ja niiden hankkeistaminen

1. Vantaa-menu – erillinen työryhmä
2. Tilat tuotantoon – elinkeinopalvelut selvittää mahdollisuudet ja vaihtoehdot
3. Panimo – erillinen työryhmä
4. Hankkeistus yhteistyön varmistamiseksi jatkossa, teemoina mm. kaupunkiviljely, ruokahävikki ja bioenergia.

Lähdimme edistämään ruokaklusteria näiden neljän toimenpiteen avulla elokuussa 2019. Sen lisäksi päätimme tehdä benchmarking-matkan lokakuussa Tukholman urbaanin ruoan ekosysteemiin. Matkalle osallistui Vantaa-menun toimijoita ja tiivis ohjelma sai kiitosta monipuolisuudestaan. Tukholman matkaohjelma on luettavissa [täällä](#).

Poimintoja matkalta:

Tukholman Foodtech Hubin esittely on luettavissa englanniksi:

[Stokholm - a leading Foodtech hub](#)



Eri puolilla Tukholmaa kasvatetaan vihanneksia ja yrttejä myyntiin sekä ravintoloiden tarpeisiin.

Ruoan tulee olla maistuvaa, terveellistä, lähellä ympäristöystävällisesti tuotettua ja hävikki tulee minimoida.



2.3 Ruokaklusterin julkistaminen

Julkistimme ruokaklusterin Tapahtumien Vantaa -päivänä 10.9.2019 Backaksen kartanolla. Puhujina tilaisuudessa olivat SITRAn kiertotalouden asiantuntija **Merja Rehn** ja startup-yrittäjä **Robert Nemlander**.

Syötteitä työpajoihin

1. FoodTech – Urban Food
2. StopOver – mikä oikeasti pysäyttää?
3. Yritysten välinen yhteistyö –ekosysteemiajattelu
4. Toiveiden sammio – sokka irti

“The only thing I like better than talking about food is eating”





Päätös uuden ekosysteemin kehittämisestä

- Ekosysteemillä uskottava yhteinen visio ja strateginen agenda
- Keskeiset sidosryhmät sitoutuneet pitkäjänteiseen public-private kehittämisprosessiin
- Ekosysteemin kehitysprosessin suunnittelu, motivointi, fokusointi (avainhaasteet) ja koordinointi
- Kohtaamismahdollisuuksien järjestäminen (tapahtumat, yhteistyöalustat ja -prosessit, matkat)
- Uusien yhteistyösuhteiden luominen toimijoiden kesken (match making)
- Ulkomainen tiedustelutoiminta (markkinat, arvoketjut, potentiaaliset kumppanit)
- Ulkomaisten investointien, yhteistyökumppanien ja osaajien houkuttelu (kv-markkinointi ja brändäys)
- Osaamisen kehittäminen, teknologian siirto ja standardointi
- Poliittiset suhteet ja tuki
- Informaation kerääminen, analyysit ja raportointi
- Kestävän kehityksen edistäminen

SITRA

2.4 Menun kehittäminen ja työryhmä

Menun kehittäminen pääsi matkan jälkeen toden teolla vauhtiin. Syksyn aikana kokoonnuimme työryhmän voimin kolme kertaa ja hankimme elintarvike-alan kehittäjän Foodwestin asiantuntijoilta apua onnistuneen ruokatuotteen kehittämiseksi.

Pohdimme muun muassa, että tehdäänkö fine dining vai katuruokaa, vai jotain näiden väliltä. Lopulta päädyimme ”folk dining”-termiin, jossa yhdistyvät rento ja rouhea vantaalainen meininki laadukkaisiin raaka-aineisiin lähiruokakulmalla.

Mitä on Vantaalaisuus?

Työryhmän ajatuksia:

- Vantaalaisuuden käsite on muuttunut
- Uusi identiteetti
- Kehittynyt
- Rosoinen
- Lähempänä kuin luulisit
- Avoimuus, yhteisöllisyys, kokeilevuus
- Vanhojen tilojen uudelleen käyttöön otto

Mitä Vantaalaisen ruoka- ja juomatuotteen halutaan edustavan/ minkälainen sen halutaan olevan?

Työryhmän ajatuksia:

- Helposti lähestyttävä
- Rosoisuus modernilla tavalla, ”folk dining”
- Kestävä, laadukas
- Rento ja rohkea
- Oivaltavuus, kokeilevuus



Vantaalle muutti vuonna 2018 enemmän ihmisiä kuin mihinkään muuhun kuntaan Suomessa!
HS 22.8.2019

Lähde: Foodwest

Menun eri palasia ja komponentteja voi hyödyntää muun muassa street foodin suunnittelussa ja vaikkapa kouluruoassa. Näistä kerrotaan tarkemmin Jatkokehitys-kappaleen alla sivulta 28 alkaen.

Vantaa-menu työryhmän jäsenet

Vantaa-menu -työryhmässä olivat syksyn ja talven aikana 2019-2020 mukana seuraavat, vahvasti vantaalaiset ravintolat:



- Myrtsin helmi, joka tarjoilee maistuvia lounas- ja á la carte -annoksia
- Valittu Vantaan parhaaksi ruokaravintolaksi kolmena peräkkäisenä vuonna 2017 – 2019
- Rennon tyylikäs yrittäjävetoinen ravintolakokonaisuus jo vuodesta 2016.



- Kulttuurihistoriallisesti merkittävällä paikalla sijaitseva ravintola tarjoaa laadukasta ravintolapalvelua upean luonnon keskellä. Näistä aineksista syntyvät ravintolan tarjoamat elämykset.
- Vanhan Viilatehtaan ja Kuninkaan kartanon mailla sijaitseva ravintola on kuunnellut Vantaankosken pauhuja jo vuodesta 2002.



- Herkkusuiden ykköskohde Vapaalassa. Annokset tehdään käsityönä puhtaista ja laadukkaista raaka-aineista.
- Naisyrittäjävetoinen ja vahvasti paikallinen kokonaisuus jo vuodesta 2005.
- Uutuuksia pelkäämätön: á la carte -listalla on huomioitu muun muassa ketogeeninen ruokavalio.



- Ravintola Zillassa osataan nimensä mukaisesti zillaamisen taito. Täältä – Tikkurilan keskustasta – löytyy aito napolilainen pizzauuni. Tekemisen ydintä on yhdessä syöminen.
- Cocktailit, pienpanimo-oluet ja laadukkaat viinit nautitaan täällä – maistuisiko Zill and Tonic?
- Ravintola Zilla on osa vantaalaista Minttiravintolat Oy:tä.

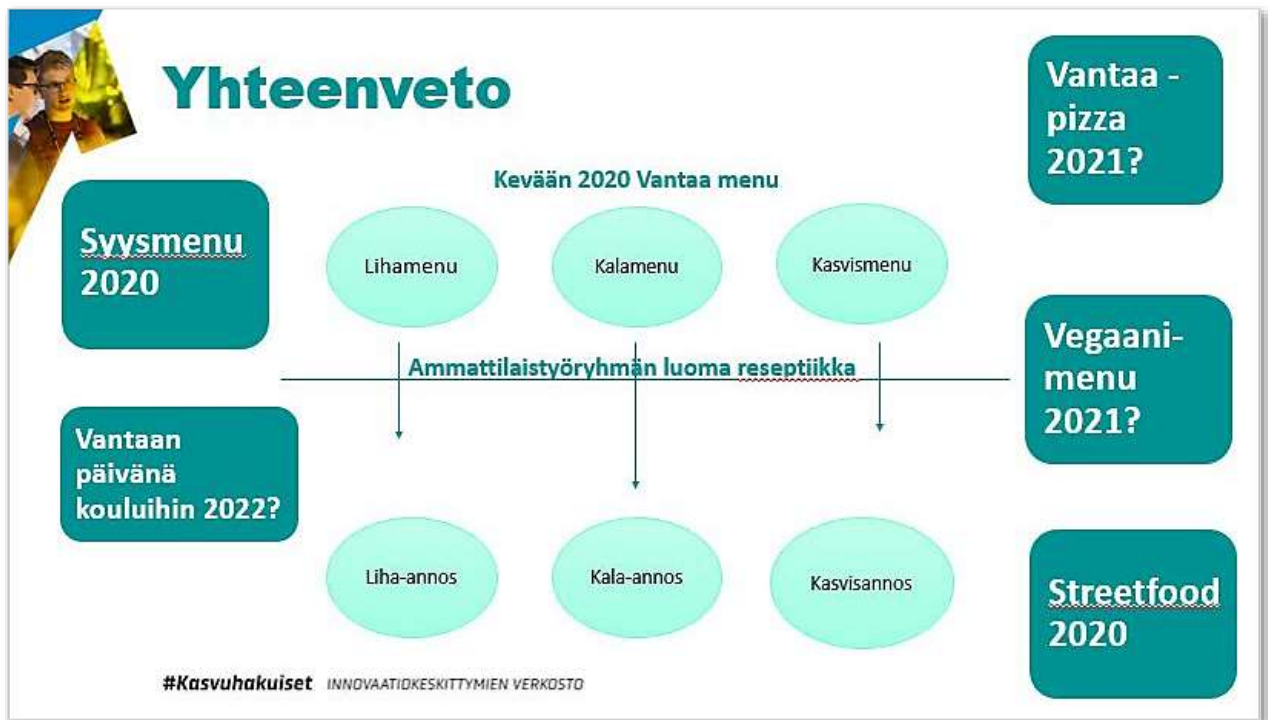


- Ravintola Oklahomassa vantaalaiset ovat päässeet kokemaan villin lännen meininkiä ja ruokaa vuodesta 1996 alkaen.
- Vantaan parhaaksi pihviravintolaksi valittu Oklahoma pitää asiakkaidensa oikeusturvasta huolen: toisen pihviin kajoaminen on rikos.
- Ravintola Oklahoma on osa vantaalaista Minttiravintolat Oy:tä.



Tammikuussa saimme tietoa villiyrttien hyödyntämisestä menun kehittämistä varten, ja tämä näkyikin valmiissa tuotteessa. Yhteistyö Vantaan ammatillisen oppilaitoksen Varian kanssa käynnistyi ja sovimme, että menu valmistetaan ja testataan osana opintoja maaliskuun aikana kolmessa eri tilaisuudessa.

Vantaa menun julkistamisesta keskustelimme työryhmässä paljon. Korkean profiilin lanseeraus kaupunginjohtajan perinteisellä loppiaisvastaanotolla oli houkutteleva vaihtoehto, mutta päädyimme kuitenkin teemaan sopivasti Vantaa-päivään 15.5.2020. Tällöin menu olisi ollut nautittavissa mukana olevissa yhteistyöravintoloissa. Koronapandemian takia lanseeraus siirrettiin myöhempään ajankohtaan.





3. AINEISTOA MATKAN VARRELTA

3.1 Markkinointi

Teimme hankkeessa tiivistä yhteistyötä kaupungin viestintäyksikön kanssa, jotta julkaisulle olisi saatu mahdollisimman paljon näkyvyyttä. Toimenpiteitä oli suunniteltu monikanavaisesti ja eri kohderyhmille. Kuvauspäiväkin oli sovittu kolmannen koekeiton yhteyteen, jolloin mukana olisivat olleet myös kaupungin uudet apulaiskaupunginjohtajat maistelemassa menua. Näin olisi saatu menu ja sen vantaalaiset toimijat samalla kertaa paitsi kaupunkilaisten, myös kaupungin uusien johtohenkilöiden tietoisuuteen. Lisäksi kaupungin somekanavat oli suunniteltu valjastettavan menun markkinointiin ennen Vantaa-päivää 15.5.2020.

Perinteisemmästä mediasta markkinoinnissa suunnitteilla oli juttu Vantaan asukaslehdessä printissä ja lisäksi Vantaan Sanomien osalta sekä online-mainonnassa että perinteisessä muodossa. Kaupungilla olisi ollut myös valmius tehdä menun ulkomainontaa Abribus-tauluissa näkyvillä paikoilla liikenneväylien

vierellä. Kaupungin viestinnän ja markkinoinnin rooli yritysysteistyössä on tuoda esiin nimenomaan Vantaa-menua kokonaisuutena.

Koekeittoja edeltäen kuvattiin kaksi markkinointivideota menun lanseerausta varten:

- [Vantaa-menu: lähiruokaa paikallisten toimijoiden yhteistyönä](#)
- [Vantaa-menu: yhteistyötä paikallisen ruoka- ja juomatoiminnan ympärillä](#)

BusinessVantaa sivuilla ja 6Aika-hankkeen yhteisissä uutiskirjeissä viestitimme hankkeen etenemisestä. Artikkelit kertovat kehittämistyön eri vaiheista.

- 16.3.2020 [Vantaa-menu reseptiikka](#)
- 10.1.2020 [Vantaa-menu-työryhmä](#)
- 05.12.2019. [Elävä yhteisö tukee Vantaan asemaa ruokapääkaupunkina](#)
- Helsingin Sanomat julkaisi 13.3.2020 artikkelin aiheesta (tilaajille):
[“Millainen on Suomen vantaalaisin ruokalista? Ainakin siihen tulee vaakunassa polskivaa lohta, kun asukkaille syötetään ihka oma menu”](#).

3.2 Koekeiton suunnitelma ja aikataulutus

Suunnittelimme järjestävämme koekeittokerrat noin 20 henkilölle Varian Hiekkaharjun toimipisteessä, Tennistie 1, Vantaa. Mukana olivat Varian opettaja ja oppilasryhmä.

Raaka-aine valinnoissa painotettiin vantaalaisuutta. Annoksissa haettiin rosoisuutta ja folk-diningin rouheutta. Monipuoliset liha-, kala- ja kasvis-vaihtoehdot ja mahdollisuudet hyödyntää hävikkiruokaa, sisäkasvatettuja tuotteita ja vantaalaisia villiyrtejä näkyivät lopullisessa menun toteutuksessa, josta vastasi pääasiassa keittiötoimenjohtaja Mia Lammassaari, Minttiravintolat Oy.

Suunnitelmissamme oli, että kaupungin viestintä videoi koekeitot ja tuottaa niistä lyhyitä artikkeleita ennakkomarkkinointiin. Ensimmäinen koekeitto järjestettiin 4.3.2020, jossa olivat myös raaka-aineiden toimittajat mukana.

Seuraavat suunnitelmat peruuntuivat koronapandemian vuoksi:

- II koekeitto 18.3.
- III koekeitto 25.3. klo 14: maistelu, tarjoilijat ja viestintä kuvaamassa

- Maistelu 6.5. klo 12 kaupungin johtoryhmälle + muita (20 hlöä)
- Maistelu kaupunginvaltuustolle ennen valtuustokokousta
- Julkistus 15.5. Tikkurilassa ja 16.5. Myyrmäessä Vantaan päivän tapahtumien yhteydessä
- Vantaa-menu tarjolla yhteistyöravintoloissa juhannukseen 2020 asti.

3.3 Menukortti



Vantaa Menu

ALKURUOKA
 G, M, VE
 Koskenlaskijan nokkoskeitto, Fazerin leipureiden krutonkeja ja paahdettua hävikkileipää nokkospeston kera
 Saatavana myös vegaanisena

PÄÄRUOKA
 G, M, VE
Valitse:
 Tammen timjamimarinointua Karitsan paahdtopaistia, viherverso Salsa-Wanda, lämmin varhaisperunasalaatti, kauden kukkakaalipyree, friteeratut Myrtilsen suolakurkut
 tai
 Arvo Kokkonen leppäsavustettua lohta, viherverso Salsa-Wanda, lämmin varhaisperunasalaatti, kauden kukkakaalipyree, friteeratut Myrtilsen suolakurkut
 tai
 Helsingin paahdettua osterivinokasta, viherverso Salsa-Wanda, lämmin varhaisperunasalaatti, kauden kukkakaalipyree, friteeratut Myrtilsen suolakurkut

BURGER-menu
 G, M, VE
 Koskenlaskija-karitsaburger Lantmännenin Prezel-sämpylällä ja Patatas bravas paikallisesta varhaisperunasta
 kurkkuraita ja pikkelöity jalopeno-relish, lähipuutarhan baby-pinaattia, Myrtilsen hapattettua ja friteerattua suolakurkkua
 tai
 Koskenlaskija-savulohiburger Lantmännenin Prezel-sämpylällä ja Patatas bravas paikallisesta varhaisperunasta
 sitruunalla maustettua ruskistettua voita, Dijon-sinappia, lähipuutarhurin baby-pinaatti ja viherverso Salsa-Wanda, luomukanamuna, Myrtilsen hapattettua ja friteerattua suolakurkkua

JÄLKIRUOKA
 G, M, VE
 Pötkispannacotta ja mud cake,
 Kuusijärven kuusenkerkkäjäätelöä suomenkarjan maidosta, avomaan mansikat, lime-bosilikkaversosilappia, crumble Fazerin leipureiden hävikkileivästä
 Saatavana myös vegaanisena



Miltä maistuu Vantaa?

Vantaa-menu tarjoaa paikallisen keittiön parhaimmistoa rohkealla ja rennolla asenteella maustettuna. Menun lähtökohdaksi on monipuolinen vantaalainen ruoka- ja juomasaaminen ja lähellä tuotettu ruoka ja sitä kautta vastuullisuus ja ympäristöystävällisyys. Ateriakokoonpanon ainesosat ovat peräisin pääosin vantaalaisilta toimittajilta ja töällä kasvatetuista raaka-aineista. Yhdessä kehitetty menukonsepti on syntynyt paikallisten yrittäjien, ruoantuottajien, kaupungin ja oppilaitosten ideoista, toiveista ja tarpeista.

Vantaa-menu vahvistaa Vantaan asemaa Suomen ruokapäätalouksena, jossa toimivat ja lyhyet ruokaketjut tuovat terveellistä ja hyvänmakuista ruokaa kaupungin ja lähialueiden asukkaalle.

Vantaa-menen tarjoilijat Ravintola Koto, Wanda's Kitchen & Lounge, Ravintola Kuinkaankin Lohet, Ravintola Oklahoma ja Ravintola Zilla. Reseptiikan kehittäjästä vastasi keittiötoimenjohtaja Mia Lammassaari, Minttiravintolat Oy. Valmis kokonaisuus on makumaailmaltaan rauhaa ja raikasta, juureva ja moderni – kuin Vantaa itse.



KOTO



KUNINKAAN LOHET



OKLAHOMA



WANDA'S KITCHEN & LOUNGE



ZILLA





Vantaa Menu

LEPPÄSAVUSTETTUA LOHTA

Vaaralassa sijaitsevan kalajalostamo Arvo Kokkonen Oy:n hyvät suhteet kalastajiin takaavat sen, että nauttimaan leppäsavustettu lohi on tuoretta ja maistuvaa.



Arvo Kokkonen Oy

SALSA-WANDA

Little Gardenin lehtivihannekset ja menuissa tarjottavat villijyryt on viljelty Myyrmäen Metropolia-ammattikorkeakoulun kampuksella, Urban Farm Labissa. Sisäruokatuotannon testilaboratoriossa kehitetään, tutkitaan ja kehitetään tulevaisuuden ruoantuotantoteknologioita. Urban Farm Labin kerrosviljelyllä kasveista Little Gardenin versoista on syntynyt myös Salsa-Wanda. Little Gardenin lehtivihannekset on kasvatettu vesiviljelyn menetelmillä hyödyntäen ne saavat ravinteensa mullan sijaan suoraan vedestä.



PAAHDETTU OSTERIVINOKAS

Urban Farm Labissa kasvavat myös Helsingin osterivinokkaat – tuoreet ja herkulliset sienet suoraan Myyrmäestä. Kasvavasti tuotettu lähiruoka on maukasta, eikä?

HELSIENI



JÄÄTELÖ

Suomen Jäätelön Kuninkaanmässä sijaitsevalla jäätelötehtaalilla luotetaan yksinkertaiseen reseptiin: jäätelöt maustetaan kahdeksalla perusmaulla, eikä niissä käytetä lainkaan esansseja tai keinotekoisia väriaineita. Vantaa-menuissa nautittavaksi jäätelö on valmistettu kermalaisesta suomenkarjan maidesta.



MANSIKAT

Jäätelön kanssa tarjottavat mansikat ovat peräisin vantaalaiselta Koivistoisen Mansikkapaikalta. Koivistoisen mansikat kasvavat Koivukylässä, puhtaan luonnon keskellä.



BASILIKANVERSOSIIRAPPI

Jäätelön päälle valutettu basilikanversosiiroppi tehdään Myyrmäen Urban Farm Labissa viljeltyä Little Gardenin basilikasta. Kuten muissakin Little Gardenin lehtivihanneksissa, basilikan viljelyssä hyödynnetään vesiviljelytekniikkaa, jossa kasvi ottaa ravinteet mullan sijaan vedestä. Kasteluvesi hyödynnetään uudelleen, jotta ravinteet säilyvät, eikä vettä mene hukkaan.



KRUTONGIT JA CRUMBLE

Jälkiruoka viimeistellään crumblella, joka on valmistettu Fazerin leipureiden hävikkilievästä. Samaisesta hävikkilievästä saavat alkunsa keiton päällä tarjottavat krutongit. Vastuullista ja raepaan maistuvaa.



PREZEL-SÄMPYLÄ

Lantmännen Unibaken Petikossa sijaitsevassa leipomossa syntyvät Suomen herkullisimmat hampurilais- ja hot dog -sämpylät. Prezel-sämpylä kuuluu tähän sämpylöiden aateliin, jotka valmistetaan pieteetillä ja vastuulliset näkökulmat huomioiden. Vastuullisuus merkitsee Lantmännen Unibakella halua tarjota kuluttajalle terveellisiä vaihtoehtoja, sitoutuneisuutta ruokainnovaatioita tuottavaan tutkimustyöhön, sekä raaka-aineiden jäljitettävyyttä.



KARITSAN PAAHTOPAISTI, POTKA

Lihatukku Harri Tamminen Oy:llä uskotaan kotimaisuuteen ja eettisyyteen, sekä hyvään lihaan ja reholliseen ruokaan. Vantaa-menuun korkealaatuinen luomukaritsan paahdtopaisti on valmistettu sinua varten, käsiteltyä.



KOSKENLASKIJAN NOKKOSKEITTO

Ikonista Valio Koskenlaskija-sulatejuustoa on valmistettu Vantaalla ja vuodesta 1989. Vantaa-menuissa täyteläinen ja juustoinen Koskenlaskija kruunaa pohmeän nokkoskeiton.



NOKKOSET

Menun pikantti yksityiskohta, nokkoset, kerätään kesällä paikallisten opiskelijoiden voimin tuoreena luonnosta. Talvisäikään hyödynnetään paikallisen tukeen tarjontaa.



Kevään 2020 koronapandemia laittoi suunnitelmat menun julkaisusta tauolle, mutta kesän aikana toteutimme viestintäkampanjan kaupungin sosiaalisen median kanavissa. Yhteistyössä vantaalaisten kulttuuriympäristön esittelyjen kanssa toimimme näkyville ruokaklusterin toimijoita eri puolilta kaupunkia.

Viestintäkampanjan yhteenveto ja tulokset

Toteutus: 1.6.2020-16.8.2020



Vantaa-menu somekampanja

Tavoitteet

1. Esitellä vantaalaisia elintarvike-alan toimijoita
2. Tehdä tunnetuksi Suomen ensimmäistä urbaanin ruuan yhteisöä

B2B Kärkiviesti: Yhteisön hyöty ja edut, lisää toimijoita yhteisöön
B2C Kärkiviesti: Mikä on Vantaan-menu, Vantaa-menu tunnetuksi kuluttajille

Esillä 12 vantaalaista ruoka-alan toimijaa;
10 somepostausta

Kampanja toteutettiin yhteistyössä VisitVantaan #ValloituVantaasta kesäkampanjan kanssa. Valloitu Vantaasta -kampanja esittelee kaupungin rikkaita kulttuuriympäristöjä.

Kanavat:  
[@visitvantaan](#) [@businessvantaa](#)
[@Vantaan kaupunki](#)
[#vantaamenu](#) [#valloituvantaasta](#)
[#visitvantaan](#) [#vantaa #läheltä](#)
[#kotimaista](#) [#6Aika](#)
[#growthecosystems](#) [#urbafood](#)

Kohderyhmät:

1. Vantaalaiset -lähtöiset kuluttajat
2. Lähialueen matkailijat ja kauempaa tulevat + (ulkomaiset matkailijat, ennen pandemiaa)

JOTKA OVAT:

kiinnostuneita ruokatrendeistä, lähiruusta, sesonginmukaisesta syömisestä ekologisuudesta, kestävästä kehityksestä

3. Yritykset ja organisaatiot ruoka-sektorilla, kuten vantaalaiset ravintolat, ruokaketjun toimijat alkutuotannosta myyntiin

Lyhytkestoisella, taktisella orgaanisella some-kampanjalla saimme tavoittelemaamme näkyvyyttä kampanjassa esitellyille ruokaklusterin toimijoille. Se näkyi kanavissamme mittaamiemme tunnuslukujen kasvuna, kuten postausten tykkäyksinä, kommentteina ja edelleen jakoina.

Verkkosivun analytiikasta selvisi, että elinkeinopalveluiden businessvantaa.fi -sivulla liikenne kasvoi noin 30 % verrattuna samaan ajanjaksoon edellisellä vuonna. Kampanja-artikkeleiden lukuaika ja välitön poistumisprosentti paranivat kampanja-aikana niin ikään merkittävästi. Huomionarvoista on se, että jos esim. yritykset jakoivat julkaisua omille sivuilleen, näyttökerrat ja reaktiot nousivat huomattavasti.

Kampanja osoitti, että Visit Vantaan ja elinkeinopalveluiden yhteistyö, jossa paikallisten kulttuurikohteiden ohessa nostettiin esiin myös kaupallisia toimijoita, vastasi kohderyhmän tarpeeseen koronakesän turbulenssissa.

Jatkossa yhteistyötoimijoiden syvemmillä sitouttamisella saadaan parempia tuloksia; kun hekin hyödyntävät aktiivisesti valmiita sisältöjä ja jakavat niitä edelleen omissa kanavissaan.

Syksyllä 2020 menun tarjoamista harkittiin uudelleen, mutta koska se oli luotu kevätsezonkia varten, ei työryhmä nähnyt mahdollisuutta käynnistää suunnittelutyötä uudelleen uutta sesonkia varten haastavassa ja ennakoimattomassa tilanteessa, jossa ravintoloiden toimintamahdollisuudet muuttuivat jatkuvasti.

Tiedotusta ja viestintää pidettiin yllä uudella kampanjalla, joka toteutettiin marraskuussa 2020 yhteistyössä Haaga-Helian tradenomiopiskelijoiden kanssa. Kampanja keskittyi viestimään Vantaan ruokayhteisöstä ja sen tavoitteena oli laajentaa toimijaverkoston.

4. OPIT JA OIVALLUKSET

Lokakuussa 2020 haastattelimme kehitystyöhön osallistuneita ravintoloitsijoita. Haastattelujen tarkoituksena oli saada ymmärrystä siitä, miten onnistuimme, miten voisimme toimia ensi kerralla tehokkaammin ja suunnitella hankkeita, jotka palvelevat entistä paremmin.

Kaupungin elinvoimakehittämisen tavoitteena on saada vaikuttavia tuloksia, jotka hyödyttävät yritysmaailman tarpeita ja samalla vastaavat yhteiskuntamme akuutteihin haasteisiin.

Ravintoloitsijoiden esittely

Kimmo Bergman on vantaalainen pitkän linjan yrittäjä, joka yhtiökumppaninsa kanssa omistaa Minttiravintolat Oy:n, jolla on Vantaalla viisi ravintolaa. Minttiravintolat, keittiötoimenjohtaja **Mia Lammassaari**.

Tapahtumaravintola Kuninkaan Lohet arvostaa lähiruokaa ja räätälöi palveluita, joten lähtö Vantaa-menua kehittämään oli luontevaa yrityksen toimitusjohtajalle **Mika Turuselle**.

Ravintoloitsija **Johanna Levoniemi** on kehittänyt Rajatorpan Koto-ravintolastaan paikan, joka tarjoaa monipuolisia ateriakokonaisuuksia tuoreista raaka-aineista. **Tomi Puikkonen** luotsaa Wanda's Kitchen & Loungea Myyrmäessä. Ravintoloitsija korostaa, että paikallisuus on heille tärkein arvo, joten Vantaa-menun kehittelyyn Puikkonen lähti innolla mukaan.

4.1 Ravintoloitsijoiden kommentteja

"Ei meistä yrittäjätaustaisista osallistujista olisi kukaan pystynyt tätä vetämään oman työn ohessa, mutta kun kaupungilta tuli kutsu, niin tuli mentyä tapaamisiin."

"Teimme tätä omalla ajallamme ja kustannuksella. Tämän tyypisiin prosesseihin pitäisi olla käytettävissä niihin sitoutuneita, palkkaa saavia ihmisiä."

"Me ravintolat olimme mukana ajatuksella, että tehdään Vantaalle hyvää, vaikkei päästä tässä millään muotoa rahallisesti plussalle."

"Vantaa-menu on kaupungille hyvä lisä. Tässä ei ole kyse bisneksestä, vaan kulttuuriteosta ja ennen kaikkea vantaalaisuudesta. Eli kaikkien kannalta tärkeä osa kokonaisuutta on medianäkyvyys."

"Oli hurja halu saada mukaan pientoimittajia, mutta lopulta kaikki heistä eivät edes vastanneet viesteihin."

"Osin oli kysymys siitäkin, että tässä oli monta liikkuvaa palapelin osaa. Jos olisin tehnyt tämän yksin, olisi ollut selvät sävelet ja valmista olisi syntynyt viikossa."

"Se oli meille ylimäärästä, eikä normaaliarjesta pääse aina irrottautumaan. Kokoustaminen ylipäättään oli välillä haasteellista."

"Oli äärimmäisen hyvä aloitus projektille saada tuottajat ja ravintolat saman pöydän ääreen. Mietittiin yhdessä hyvällä tavalla asioita."

"Parasta olisi, jos jokainen paikka voisi räätälöidä itse samoista pääruoka-aineista omannäköisensä annoksen."

"Vantaa-menulle riittäisi asiakkaita, jos jokaisella olisi erilainen menu tarjolla samoista raaka-aineista. Koska ravintoloiden asiakkaat ovat tottuneet erityyppiseen hinnoitteluun, hinnatkaan eivät voi olla samat."

"Oli kiinnostavaa käydä tutustumassa vantaalaisiin tuottajiin. En tiennyt, että Tamminen (lihatukku) tai Arvo Kokkonen Oy (kalatukku) ovat Vantaalta, eli täällä on kovia brändejä."

"Voisi olla iso projekti, jossa oppilaitoksia otettaisiin yhteistyöhön ravintoloiden kanssa. On epäilemättä odottaa, että ravintolat venyvät lisää Vantaa-menun kanssa ja nostavat Vantaan ruokakulttuuria ilman, että saavat siitä jotain lisäarvoa."

4.2 Mitä olemme oppineet, yhteenveto

Ravintoloitsijoiden kommenteista johdettua:

1 Ennen hanketta

- Yrittäjät mukaan jo hankesuunnitteluun:
 - Eri osallistujien motiivien, tarpeiden ja vaatimusten määrittely
 - Kuvatkaa yhdessä kehitystyön syy ja merkitys. Mihin tarpeeseen tai kysymykseen projekti etsii vastausta? Mitä projektin tulee saada aikaan? Onko sille aito tarve?

Muodostakaa yhteinen etenemissuunnitelma

- Hankesisältö; ideat, raja- ja työkalut, aikataulu, vastuut ja selkeiden sekä ymmärrettävien yhteisten tavoitteiden asetanta esim. visuaalinen polku
Yhteistyö ja sitoutuminen tehostuvat, jos ryhmän jäsenet eivät voi saavuttaa tavoitetta ilman toisiaan ➔ kaikki hyötyvät yhteistyöstä
- Määritellä yhteistyön jatkomahdollisuudet ja jatkopolut

2 Projektin aikana

- Sitouta toimijat jalostamalla yhteistä näkemystä ennen implementointia; täsmennä tarvittaessa hankesuunnitelmaa; palvelulupaus ja tuloskartta
- Kokeilkaa ja epäonnistukaa aikaisin, säästättä vaivaa ja onnistutte nopeammin - iteratiivisuus
- Pohtikaa miltä osin voitte suunnitella hankkeen budjetin allokoinnin yritysten kanssa yhdessä ➔ näin vältätte väärinkäsitysten syntymistä ja parannatte yritysten sitoutumista; yrittäjät tietävät ehdot
- Määritellä yhdessä:
 - Kuka vastaa mahdollisen lopputuotoksen testaamisesta?
 - Entä markkinoille saattamisesta?
- Viestikää aktiivisesti mitä olette kehittämässä
- Kertokaa selkeästi, miten kaupunki / hanke voi auttaa.

Palvelulupaus:

Määritellä arvo, jota hanke tuottaa – muodostakaa palvelulupaus: Mikä on yrittäjien oletettu panos - hyötysuhde, mitä saa, kun on mukana? Tämän perusteella yritykset päättävät lähtevätkö mukaan vai ei

Tuloskartta:

Visualisoi yhteiset tavoitteet tuloskartaksi. Tuloskartta visualisoi lopputuotoksen ja määrittää onnistumisen

3 Roolitus

- Kaupungin rooli yritysyhteistyössä selkeästi määritelty väärinkäsitysten välttämiseksi
 - kuka tekee mitäkin
 - kuinka paljon on varattu henkilöstöä ja budjettia
 - kuinka kauan
 - mitä kaupunki ei tee
 - Yritysten rooli yhteistyössä yrittäjien sitoutumisen vahvistamiseksi
 - millä perusteella ollaan mukana – kaupalliset periaatteet, vai talkootyö yhteiseksi hyväksi
 - miten paljon aikaa ja omia resursseja kukin työhön laittaa: työntekijät, budjetit, omat ideat jne.
 - Määritellä roolit ja vastuut myös muiden toimijoiden osalta
- Kuka on projektin:
- Asiakas / asiakkaat
 - Omistaja / tilaaja
 - Toteuttaja

4 Projektin jälkeen

- Mitä tapahtuu, kun projekti loppuu?
- Kenelle kuuluvat kehitetyn tuotteen/palvelun/mallin oikeudet?
- Kuka hankkeen jälkeen vastaa tuotteen jatkokehityksestä ja uusista versioista?

Yrittäjälle:

- Mitä voit odottaa, kun teet yhteistyötä kaupungin kanssa?
- Mitä voit vaatia ja mitä et?
- Mihin tarvitset kaupunki – yritys - yhteistyötä?
- Onko jotain sellaista mitä et voi yksin saavuttaa, ilman yhteistyötä?

5. JATKOKEHITYS

Vantaa-menuun liittyvä yhteistyö ei pääty ensimmäisen tuotteen julkaisuun Vantaa päivänä. Tavoitteisiin kuuluu pidempiaikainen panostus. Tuotteen elinkaaren tueksi olemmekin jo miettineet yhdessä erilaisia versioita markkinoille ja analysoineet niiden sopivuutta juuri omalle yritykselle. Jatkuvuuden vuoksi on suunnattava katse tulevaisuuteen ja kyettävä ketterään innovointiin.

Työryhmässä nousi ideoita niin tapahtumissa kojuissa myytävistä *street food* -aterioista, kuin lentokonemenusta ja kouluruokayhteistyöstäkin. Seuraavassa esitellään ravintoloitsijoiden ideointia kussakin teemassa.

5.1 Sesonkimenu

Menukokonaisuus on sesonkiluontoinen ja mahdollisuuksien mukaan satokauden tuotteiden mukainen.

"Menu syntyi keväällä ja siihen valikoitui mukaan toukokuisen Vantaan päivän aikana saatavilla olevia tuotteita".

"Jos annoksessa käytetään sesongin raaka-aineita, on ruokalistan kirjoittamisesta kiinni, miten se tuodaan esille eri vuodenaikoina eli voidaan vaikka kirjoittaa, että kauden vihanneksia. Menu voisi olla tarjolla koko vuoden tai kaksi-kolme kertaa vuodessa sen mukaan, miten paikan ruokalista muuttuu."

"Kun Vantaa-menu on valmis, se voisi toki olla pysyvämpikin tuote tai sitten vain kaksi viikkoa kestävä suurempi ponnistus. Matkailijoille sitä voisi tarjota, jos sitä voisi jalostaa aina seuraavan sesongin tuotteilla. Kaupungin matkailupuoli tekee hyvää työtä ja käytössä on paikallisia mobiilisovelluksia, joita voisi hyödyntää. Niissä voisi kertoa menusta ja näyttää, miten kohteisiin pääsee."

"Keväällä tarjolla voisi olla jotain siihen liittyviä raaka-aineita ja taas syksyllä syksyisiä. Menu voisi olla tarjolla kerran, korkeintaan kaksi kertaa vuodessa kytkettynä johonkin teemaan, joko päiväksi tai kahdeksi viikoksi. Ensin voisi kokeilla pienesti ja jos löytyy kysyntää, sitten voisi laajentaa, vaikka koko kuukaudeksi."

5.2 Street food

Vantaa-menulle on kaavailtu street food -versiota tapahtumiin. Tämä toisi vantaalaiset ruokatuotteet ja yhdessä kehitetyt versiot yhä useamman vantaalaisen ulottuville, myös niiden, jotka eivät yleensä käy ravintoloissa syömässä. Myyntikärrystä mukaan napattu Vantaa-hampurilainen tai muu pikaruoka voisi houkutella myös tutustumaan laajemminkin kokonaisuuteen. Ryhmässä kehitelty ”folk dining” -konsepti laajenisi siis myös mutkattomaan katuruokaan. Vantaalla on paljon pizzapaikkoja, joten ryhmä leikkitteli myös ajatuksella, että ajan myötä kehitettäisiin myös Vantaa-pizza. Ja miksei myös kaupunginosittain – olisiko Myyrmäki-pizza erilainen kuin Koivukylä-pizza?

5.3 Lentokonemenu

Menu-yhteistyön avulla voidaan yhteisesti kehittää tuotteita ja toimintaa palvelemaan lentoaseman matkailijavirtoja. Lentoaseman kasvavat matkustajavirrat tarjoavat suuren mahdollisuuden tuoda esiin suomalaista osaamista ruoka-alalla, niin paikallisesti tarjottavia palveluja kuin mukaan myytäviä tuotteitakin.

”Näkisin Vantaa-menun mahdollisesti tarjolla myös osana matkailijoiden elämästä, sillä kulkeehan Vantaan läpi isoja matkustajavirtoja. Joku päivä tarjolla voisi olla vaikka myös Vantaa-leivos.”

”Meillä on Vantaalla paljon näkemistä. Ajattelemme, että Vantaalta on ehkä liian lyhyt matka Helsinkiin. Meidän pitäisi mieltää oma roolimme ja kehittää syitä siihen, että ihmiset matkustavat Vantaalle.”

”Hankkeen aikana pidettiin yhteyksiä myös Finnairiin, joka oli kiinnostunut yhteistyöstä. Jonkinlaisella mallilla menua olisi voinut vaikka tarjota yhtenä business-luokan pääruoista.”

”Liikemiehiä yöpyy paljon Aviapoliksessa. He voisivat olla yksi selkeä kohderyhmä myös Vantaa-menulle. Toinen painopiste voisivat olla yritysten järjestämät illalliset.”

”Näen yhteistyömahdollisuuksia siinä, että lentokenttäyhtiöt lähtisivät hyödyntämään Vantaa-menua.”

”Tuotekehitys on kondiksessa ja tuote taipuu kyllä. Menun voisi brändätä vaikka niin, että kun lentomatkustajat lentävät Tokiosta Helsinkiin, he pääsevät makustelemaan menua matkalla.”

5.4 Kouluruokayhteistyö

"Haluaisin nähdä Vantaa-menun myös osana kouluruokailua Vantaan päivän 15.5. aikoihin, mutta miksei myös syksyllä Yrittäjän päivänä. "

"Olisi hienoa, jos menu saataisiin jossain muodossa mukaan kouluruokailuun ja vaikka köksän tunneille. Vantaa-menu voi luoda yhteisöllisyyttä ja auttaa siinä, että vantaalaislapsista kasvaa brändiuskollisia omalle kotikaupungilleen."

Välimeren maissa siihen on totuttu, että ruokaa kasvatetaan pihalla itse ja tarjotaan kouluissa ja päiväkodeissa. Miksei näitä asioita tehdä täälläkin? Suomessa pienet lapset sairastuvat kakkostyyppiin diabetekseen, mikä voitaisiin välttää ravintorikkaalla ruoalla ja riittäväällä liikunnalla. Tämä on kansanterveydellinenkin asia, jos koululaiset ovat ylipainoisia eli kouluissa pitäisi tarjota puhtaampaa ja ravintorikkaampaa ruokaa ja kannustaa liikkumaan. Tässä Vantaa voisi olla edelläkävijöitä."

"Kouluissa ja päiväkodeilla tarjottava ruoka on asia, josta voisi kehittää vetovoimatekijänkin. Ruoan laadun parantaminen ei vaadi paljon. Jotain kertoo sekin, jos päiväkodissa työssä oleva aikuiset ottavat mukaansa omat eväät. Kouluruokailun tilanne on järkyttävä Vantaallakin. Olisi tärkeää edistää ruokakulttuuria ruohonjuuritasolla, eikä vain tehdä elitistisiä asioita."

5.5 Tuotekehitystoiminnan arvona puhdas ja terve tulevaisuus

Kaiken tuotekehitystoiminnan arvo on puhdas ja terve tulevaisuus. Pyrimme ruoan ilmastovaikutusten vähentämiseen lyhentämällä ruokaketjuja.

Jatkamme toimintaa hyödyntämällä digitalisaatiota, kiertotaloutta ja verkostoyhteistyötä, uusia raaka-aineita, kaupunkiviljelyä ja ruokaketjujen monipuolistumista. Tarkoitus on kehittää tuotteita ja konsepteja myös tulevaisuudessa, niin kauan kuin ideoita riittää.

Yhdessä haluamme panostaa myös ekologisempiin, kasvisproteiinivaihtoehtoja painottaviin kokonaisuuksiin, sekä hyödyntää yhteistyön avulla yhä enemmän ruokavirtojen hävikki- ja sivuvirtoja.



Ensimmäisen menuversion julkistuksen jälkeen suunnitelmiiimme kuuluu myös yleisön osallistaminen jatkoversioita kehiteltäessä. Kaupungin asukkaat ovat lämpimästi tervetulleita mukaan ruokaklusterin ja Vantaa-menun kehittämistyöhön.

Pohtimalla yhdessä, mistä ollaan ylpeitä, mikä meillä on parasta ja miltä Vantaa maistuu, voimme luoda aitoa yhteisöllisyyttä, viihtyvyyttä ja kiinnostavaa kaupunkia, jonka ruokaan liittyvät tarinat ovat yhteisiä ja siten merkityksellisiä kaikille. Tutustumalla vantaalaisten tarinoihin ja ajatuksiin voimme vaikuttaa ja vaikuttua, luoda Vantaan tarinaa, jota halutaan kertoa ylpeänä eteenpäin.

6. RUOKA MATKAILUELÄMYKSENÄ

Tässä luvussa ruokamatkailun kehittäjä paneutuu ruuan merkitykseen matkailussa ja onnistuneen ruokapalvelun tuotteistamiseen.

*Kirjoittaja: Kristiina Havas
Hungry for Finland, ruokamatkailun kehittäjä, lehtori
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu*

Ruuasta on tullut tärkeä osa matkailuelämystä. Jokainen matkailija syö, ja ruokailu koetaan usein mieleenpainuvimpana asiana matkalla. Ruoka vaikuttaa kaikkiin aisteihin. [World Food Travel Association](#) on määritellyt ruokamatkailun näin: *”Ruokamatkailija matkustaa löytääkseen paikalliset maut ja niiden myötä paikan hengen.”*

Suomalainen ruokamatkailun määritelmä on monimuotoisempi:

”Ruokamatkailutarjontaa ovat matkailijoiden kohtaama paikallisuuteen ja tarinoihin perustuva maukas ravintolaruokailu, kotiruokailu, katuruoka, suomalaisen ruoan tekeminen ohjatusti, luonnonantimiin ja keräilyyn liittyvät ruokamatkailutuotteet, luonnossa ja kulttuuriympäristössä tapahtuva ruokailu, erilaiset ruokamatkailuun liittyvät reitit ja tapahtumat, torit, kauppahallit, erikoismyymälät kuten juustolat, viinitilat sekä pienpanimot ja niiden ympärille rakennettu ohjelma. Ruokamatkailuun liittyvät tarinat, paikallisuus ja puhtaus. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta ja tekee matkailutuotteen elämykselliseksi.”

Suomella on laajalla yhteistyössä laadittu [Ruokamatkailustrategia 2020-2028 ja toimenpiteet 2020-2023](#), jossa Suomen ruokamatkailua kehitetään kärkituotevetoisesti. Tavoite saavutetaan kiinnostavilla ruokamatkailutuotteilla. Resepti ruokamatkailun kärkituotteeksi:

1. Asiakaslähtöisyys – Tuotteen kehittämisessä huomioidaan [asiakkaat ja asiakkaan](#) tarpeet. Asiakkaan polku on testattu ja se toimii.

2. [Elämyksellisyys](#) – Tuote on elämyksellinen ja innovatiivinen. Se edistää paikallista kulttuuria ja elämäntapaa. Tuote on helposti myytävä ja houkutteleva kokonaisuus.
3. Liiketoiminnallisuus ja kannattavuus – Palvelutuotteissa tulee huomioida ajan käyttö ja hinnoittelu, kulut, tuotekehitys.
4. Tuotteessa on huomioitu myös vastuullisuus. Visit Finland on kehittänyt matkailu yrityksille ja -alueille tarkoitetun Sustainable Travel Finland -ohjelman ja sillä saavutettavan Sustainable Travel Finland -merkin.
5. Yhteistyöverkosto – Tuotteella on tarkoituksenmukainen yhteistyöverkosto, yritysten yhteistuotteet ovat kannatettavia.
6. [Markkinointi- ja myyntikanavat](#) – Mistä tuote on ostettavissa? Tuotteet online varattaviaksi ja ravintoloiden osalta pöytävaraus sähköisen varaupalvelun kautta.

Hyödynnetään Ruokamatkailun tuotesuosituksia 2020:

Strategia on suunnannäyttäjä erityisesti majoitus-, ravitsemis-, elintarvike- ja matkailualan toimijoille. Strategiassa toimenpidekokonaisuuksia ovat vastuullinen liiketoiminta, tuotekehitys, strategiset kumppanuudet sekä myynti, markkinointi ja viestintä. Jokaiselle toimenpiteelle on laadittu tekemiset ja mahdollinen vastuutaho. Ruokamatkailun kehittämisen visio on: Hungry for Finland – Ruoka elämykselliseksi ja ostettavaksi osaksi Suomen matkailua vastuullisesti!

Ydinteemoja sekä ruokamatkailutuotteissa että viestinnässä ovat:

- **Taste of place**
“Eat local and sense Finland!”
Alueellinen ruokakulttuuri, suomalaisuus ja suomalainen elämäntapa maistuvat
- **Pure & Natural**
“Eat slow and healthy in Finland!”
Suomalainen puhdas ruoka tekee hyvää mielelle ja keholle
- **Cool & Creative**
“Eat wild and happy in Finland!”
Uudenlaiset, rennot ja luovat ruokamatkailutuotteet

6.1 Elämyksellisyys ja paikallisuus ruokamatkailussa

Kirjoittajat: Kristiina Havas Haaga-Helia ja Ronny Rantamäki Vantaan kaupunki.

Kristiina Havas: Ruoka on parhaimmillaan alueen tai kohteen brändielementti ja erottautumiskeino. Elämyksellisyyden yksi elementti on tarinat. [Ruokatarinat ja tarinallistaminen](#) lisääntyvät nopeasti. Ruoka on voimakas tarinankerronnan väline. Monet ruokamatkailuyritykset tuottavat suuren määrän paikallisuutta korostavia juttuja eri kanavissa. Ruokamatkailussa käytetään lähiruokaa ja paikallisia raaka-aineita sekä hyödynnetään paikallisuutta, perinteitä ja tarinoita.

Esimerkkejä ruokamatkailun kärkituotteista ovat [Saimaa Gastronomy](#) ja [Majatalosta majataloon](#) -retket. Nämä tuotteet ovat Hungry for Finland ruokamatkailukilpailun voittajia vuosilta 2019 ja 2015.

Ronny Rantamäki: Vantaa-menu -yhteistyöllä onkin monella tapaa lähdetty murtamaan ajatusta siitä, että Vantaa olisi kaupunki ilman identiteettiä. Kaupunki profiloituu tällä hetkellä pääasiassa läpikulkukohteena ja täysin syyttä. Paljon erinomaisia luontokohteita, ravintoloita ja elämyksiä tarjoavia palveluita jää matkailijoilta huomaamatta, kun näille ei ole toistaiseksi löytynyt vahvaa, yhteistä punaista lankaa esiin nostettavaksi. Tämä Vantaan matkailun punainen lanka on se tarina, jonka avulla kaupunki erottautuu muista ja jonka kaupungissa käyneet matkailijat voivat kotona kertoa eteenpäin. Yhteistyöllä saadaan aikaan enemmän kuin yksin, ja tämä pätee myös yritysten näkyvyyden edistämisessä.

Vantaan tarinan luovat ihmiset, paikat ja se, mitä kaupungissa tehdään ja on tehty. Alueen historiaa voidaan ammentaa jopa jääkaudelta saakka ja tarinoita kaupunkiin mahtuu. Tarinoiden keskiössä ja Vantaata vahvasti kuvastavana nousee ylitse muiden se, että alue on aina toiminut kaupankäynnin ja liikkumisen solmukohtana. Joet, valtatie, rautatie ja lentoasema ovat aina kytkeneet Vantaan maailmaan ja tämä onkin syy siihen, että kaupunki on tänä päivänä Suomen kansainvälisimpiä niin väestön kuin elinkeinoelämän näkökulmasta.

Tällä hetkellä kansainvälinen matkailu, etenkin Aasiasta, on vahvasti kasvussa. Nykymatkailijoiden vaatimukset ovat myös vuosien saatossa kasvaneet ja monipuolistuneet. Näihin matkailijoiden toiveisiin ja vaatimuksiin tarvitaan räätälöityjä ja kokonaisvaltaisia ratkaisuja. Elämispohjaisten ja

kokonaisvaltaisten kokemusten toteuttaminen vaatii monien eri alojen toimijoiden yhteistyötä. Tarvitaan elämyksiä, ravintoloita, tuotteita ja ainutlaatuisia, paikallisia raaka-aineita.

Paikallisuuden komponentit tuntevat parhaiten paikalliset. Tästä syystä ravintolat ja muut ruoka-alan yritykset ovat tarjonnallaan parhaita kuvaamaan paikallisuutta ja pystyvät omalla toimillaan vastaamaan kysymykseen mikä maistuu Vantaalla ja miltä Vantaa maistuu. Vantaa-menu on luotu ikkunaksi paikallisten ruoka-alan osaajien taidoille, tarjoamaan vantaalaisille paikallisylpeyttä nostattavan makuelämyksen sekä antamaan ulkopuolisille maistiaisen siitä kauneudesta, mitä Vantaalta löytyy.

Vantaa-menu kuvaakin kaupungin monipuolisuutta ja elinkeinoelämän rikkautta yhdistelemällä elementtejä niin kansallisesti tunnettujen kuin tuntemattomampienkin ravitsemusalan toimijoiden raaka-aineita ja ideoita luoden paikkaan ja ihmisiin sidotun kokonaisuuden. Yhteistyö Vantaa-menun kanssa luo myös pohjan tulevaisuuden yhteistyölle paikallisen elämystarjonnan puitteissa. Tehty työ mahdollistaa esimerkiksi tarjonnan kehittämisen majoituskohteiden aamiaistarjonnassa, paikallisuus huomioiden raaka-aineissa ja tarinallistamisessa.

Etenkin aasialaisten matkailijoiden keskuudessa tavallisin matkatuliainen on jokin paikallinen syötävä matkustuskohde. Matkoilta toivotaan myös ”wau-tason” kohtaamisia kaikille aisteille. Tätä tarjontaa on Vantaalla varaa ja syytä monipuolistaa ja kehittää entisestään. Koronapandemian aiheuttamien poikkeusolojen ulkopuolella matkustajamäärien kasvu Helsinki-Vantaan lentoasemalla on ollut hurjaa ja kehityksen odotetaan jatkuvan samansuuntaisena jatkossakin. Tämän potentiaalisen asiakasvirran hyödyntäminen onkin keskipitkän aikavälin yhteistyökehityksen tavoitteena.

Kristiina Havas: Suomessa luonto on kansainvälisen matkailun tärkein vetovoimatekijä. Koronapandemian aikana kotimaan matkailijat ovat osaltaan korvanneet kansainvälisten matkailijoiden puutteen. Luonto on avautunut kotimaan matkailijoille ”uutena” elementtinä. [Luonnossa tapahtuva ruokailu](#) ja siihen liittyvät palvelut ovat kehittymässä hyvää vauhtia.

Seuraavassa kuviossa on esitetty suomalaisen ruokamatkailun menestystekijöitä.



6.2 Esimerkkejä Vantaa-menun versioista

Vantaa-menu laavulla

Vantaa menun toteuttamisen suunnittelussa lähdemme asiakkaiden (vieraiden) oletettujen toiveiden tarkastelusta. Tavoite on, että vieraille tarjotaan elämyksellinen hetki luonnossa elävän tulen äärellä. Luonnonläheinen lähi- ja paikallisruoka on suosiossa. Mietityt juomat ovat osa kokonaisuutta. Tässäkin paikallisuus on valttia, esimerkiksi paikallispanimoiden tuotteet ja mocktailit kauden marjoista ovat hyviä vaihtoehtoja. Suomalainen, puhdas vesi asetetaan myös tarjolle.

Menun osia valmistetaan etukäteen. Kasviskeitto valmistetaan ennakoon ja pakataan ruokatermoksiin. Mahdolliset villiyrteet lisätään tarjoilutilanteessa annoksiin. Tässä vaiheessa voi kertoa myös tarinaa villiyrteistä tai vuodenajasta riippuen käydä vieraiden kanssa keräämässä yrttejä.

Pääruoaksi soveltuu mainiosti kotimainen lohi esimerkiksi loimutettuna. Tämä on ohjelmanumero, jonka valmistamista on kiva seurata. Lisukkeet, perunat ja mahdolliset juurekset valmistetaan nuotiolla folionyhteissä. Perunan kanssa tarjotaan nokkosvoita. Osterivinokkaita valmistetaan nuotiopannulla. Yrttikastikkeet ja myrtyksen kurkut tarjoillaan ennakoon valmistettuina.

Muurinpohjaletut maistuvat nuotiolla. Lisukkeeksi on ennakoon valmistettu Fazerin makeisista (Pätkis, DaCapo) pursotinpuussiin mousse. Nuotiolla valmistettu Vantaa pannukahvi (ja tee) on hyvä päätös aterialle.

Huomioitavaa laavulla toteutettavaan ruokailuun:

- Nuotiopaikka ja sen ympäristö on siisti, nuotiossa käytetään koivuhalkoja (pala tasaisesti, hyvä hiillos).
- Ruokien esillepano ja säilytys (kylmäketju hoidossa), tarjoilu ja astiat (vältetään kertakäyttöisiä astioita ja ruokailuvälineitä tai käytetään ekologisia ratkaisuja).
- Tarinat ja oheisohjelmat elävöittävät tilannetta.
- Ohjelman lopettaminen, muistetaan jätteet.
- Käytettävät [villiyrtit](#) tulee ehdottomasti tuntea.
- Vieraille on hyvä etukäteen kertoa laavulla tapahtuvasta ruokailusta, niin että he pukeutuvat sään mukaisesti huomioiden savun tuoksun, joka helposti tarttuu vaatteisiin.

Menu oppimisvälineenä

Suomen maine koulutuksen huippumaana tuo alaan tutustuvia vieraita maahan. Visit Finland on laatinut [koulutusmatkailuun liittyvät tuotesuosituks](#), joita kannattaa käyttää [Ruokamatkailun tuotesuosituks](#) kanssa rinnalla kun suunnitellaan ”Vantaa-menu laavulla” -tuotetta.

”Koulutusmatkailija haluaa kokea Suomen koulutusjärjestelmän ja oppia yhdessä paikallisten kanssa” Visit Finlandin suosituksissa todetaan. Suomi on kestävä kehityksen ja vastuullisuuden edelläkävijä. Ruoka on tärkeä osa suomalaista kulttuuria ja elämäntapaa. Vantaa-menu laavulla on mielenkiintoinen oppimiskokemus luonnosta, puhtaista luonnontuotteista ja lähiruokien käytöstä. Parhaimmillaan tuote on kokemuksellinen, kun vieraat saadaan menun valmistamiseen mukaan pienillä aktiviteeteilla. Esimerkiksi kesällä ja alkusyksyllä metsämme ovat täynnä marjoja, sieniä ja yrttejä, joita voidaan yhdessä poimia ja valmistaa aterian osia.

”Koe ilmiöpohjainen oppiminen luontoympäristössä ja kehitä sosiaalisia ja ammatillisia taitojasi vuorovaikutuksessa paikallisten oppilaiden ja opettajien kanssa,” suosittaa Visit Finland. Suomessa on tarjottu kouluruokaa 70 vuoden ajan. Suomen kouluruokailun järjestelmä onkin ainutlaatuinen. Tästä kertominen koulutusmatkailun vieraille on tärkeää.

Kouluruokailu merkitsee oppilaille parhaimmillaan yhteisöllisyyttä, osallisuutta, oppimista, terveellisyyttä ja kestäväää kehitystä. Ruoan ympärille voidaan rakentaa erilaisia teemoja kuten paikallisen ruoan merkityksen pohdintaa ja tiedon jakamista.

Ruokaa voidaan tehdä yhdessä, järjestää Vantaa-menu päivä tai valmistaa oma kouluruokamenu. Oppilaat voidaan ottaa suunnitteluun mukaan ja näin innostaa kiinnostavaan ruoan maailmaan. Suunnittelun voi aloittaa pienellä [kouluruokavisalla](#)!

7. YHTEENVETO

Vantaa-menu -ravintoloitsijoiden palaute hankekehittäjille



Vantaa-menun työryhmä toimi aktiivisesti syksyn 2019 ja kevään 2020 aikana. Vaikka varsinainen lanseeraus jäikin koronapandemian takia toteuttamatta, suunnitelmat ovat tallessa ja edelleen toteuttamiskelpoisia. Tähän julkaisuun olemme koonneet paitsi Vantaan kaupungille, toivottavasti myös muille kaupunkikehittäjille arvokkaita oppeja ja tietoja helpottamaan kehittämishankkeita yhdessä kaupunkien yrityskumppaneiden kanssa.

Hankkeen lähtökohtana oli tuoda esiin vantaalaisia ruoka-alan toimijoita, kehittää yhteisiä palveluita ja luoda lisäarvoa kaikille osapuolille. Kaupungin elinkeinopalvelujen tavoitteena oli myös oppia tekemään yritysysteistyötä verkostomaisesti ja rakentaa samalla uusien kärkiklusterien toimintamallia.

Prosessi toteutui tavoitteiden osalta suunnitellusti, vaikka varsinainen taloudellinen arvonmuodostus jäikin vielä kysymysmerkiksi, kun tuotetta ei vallitsevan tilanteen takia saatu markkinoille suunnitellusti. Kaupungin yritysysteistyötä tekevät toimialat voivat aina haastaa itsensä oppimaan lisää!

Yhtenä tavoitteena 6Aika Kasvun ekosysteemit-hankkeessa on voimistaa innovaatiotoimintaa yrityksissä ja lisätä tutkimus-, kehitys- ja innovaatioyhteistyötä. Vantaa-menun ja etenkin ruokaklusterin osalta alueen

ammattikorkeakoulut Metropolia ja Laurea olivat aktiivisesti mukana alusta asti ja tietoa saatiin uusista innovaatioista, kuten sisäviljelyn mahdollisuuksista ja hävikin käsittelystä ravintoloissa. Saimme Vantaan ammattioppilaitos Varian myös mukaan koekeittovaiheessa, ja näin tulevat ravintola-alan ammattilaisetkin pääsivät osallistumaan kehitysprosessiin. Arvostamme oppilaitosten panosta suuresti ja jatkossa Vantaa-menu tarjoaa varmasti myös opinnäytetyön aiheita ja tutkimusmahdollisuuksia muun muassa sellaista teemoista kuin ruokatuotannon kestävyys, logistiikkaketjut ja ravintoarvot.

Käsikirjan loppuun on vielä iloksi ja hyödyksi koottu huippuasiantuntijoiden vieraskynä-kirjoituksia ruoan kiertotaloudesta. Sitä pohtivat VTT:ltä tekniikan tohtori Anu Seisto ja Vantaan näkökulmaa tuo Henri Laine, projektipäällikkö 6Aika Circular HoodFood (04.2020-12.2021), joka on Kasvun ekosysteemit hankkeesta noussut jatkohanke. Lisäksi Lauri Reuter, biotekniikan tohtori, utopisti ja optimisti, joka on luonut uraa etsiessään vastauksia uudenlaiseen ruuantuotantoon, visioi miltä Vantaa-menu voisi näyttää kolmenkymmenen vuoden päästä. Matka jatkuu, pysythän mukana!

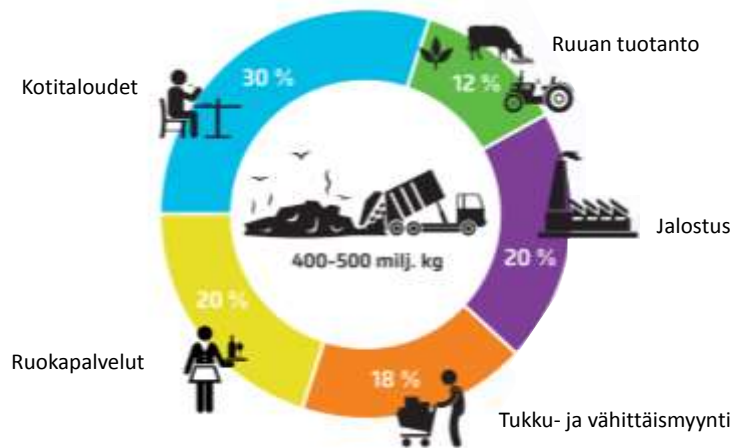
8. RUUAN KIERTOTALOUS

Anu Seisto, Tekniikan tohtori, VTT

Johdanto

Ruokatuotannon turvaaminen luonnonvaroja kestävästi hyödyntäen on globaali haaste, johon on välttämätöntä löytää ratkaisuja. Samalla se on kuitenkin myös mahdollisuus uuteen liiketoimintaan (1).

EU:n ruokahävikin vuotuiseksi määräksi on arvioitu 88 miljoona tonnia, ja siihen liittyvien kustannusten olevan 143 miljardia euroa (2). Tämä merkitsee 173 kg jätettä ihmistä kohden vuodessa. Luken arvion mukaan, Suomessa kotitalouksien ruokahävikki on vuosittain arviolta 120 – 160 miljoonaa kiloa. Kokonaisuudessaan ruokaketjussa hävikkiä syntyy lähes nelinkertainen määrä (Kuva 1).



Kuva 1. Ruokahävikin jakautuminen ruokaketjussa ([Lähde](#))

Ruokaketjun materiaalivirtojen käytön tehostaminen on tärkeää, sillä se vähentää ruokahävikkiä sekä edistää kiertotaloutta ja ruokaketjun kokonaiskestävyyttä (3). Elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrä tulisi saada koko ruokaketjussa minimoitua ensisijaisesti ehkäisemällä hävikin muodostumista.

Ruokahävikin ehkäisyssä suuri merkitys on kuluttajien asenteilla ja kotona tehdyillä toimenpiteillä. Koko ruokaketjussa on kuitenkin useita kohtia, joissa on mahdollisuus innovoida uusia tuotteita ja palveluja, joiden avulla mahdollistetaan ruuan mahdollisimman tehokas kulutus kiertotalouden ja sivuvirtojen hyödyntämisen keinoin (3).

Kustannussäästöjen lisäksi hävikin vähentäminen olisi myös ekologisesti tärkeää, sillä ruuan tuotanto kuluttaa merkittäviä määriä uusiutuvia luonnonvaroja. Maatalous kuluttaa tällä hetkellä globaalisti vesivaroja yli varojen (4) ja tuottaa 10% kaikista kasvihuonekaasupäästöistä (5,6).

Jotta voisimme käytännössä siirtyä kohti kiertotaloutta, on tärkeää kehittää radikaaleja uusia innovaatioita ja toimintamalleja kaikilla yhteiskunnan tasoilla (7). Yritystasolla tämä tarkoittaa uusia liiketoimintamalleja, mutta myös kuluttajalla on kiertotalouden toteutumisessa keskeinen ja aktiivinen rooli.

Ruokahävikki kotona ja ravintoloissa

Jotta kiertotaloudesta tulisi arkipäiväistä ja valtavirtaa, kuluttajien on omaksuttava uudenlaisten tuotteiden ja palvelujen käyttö (7). Tämä edellyttää usein, että kuluttajilla on kiertotalouteen positiivinen lähestymistapa, ja mahdollisesti myös, että he ovat halukkaita muuttamaan arkisia käytäntöjään. Uusien

kiertotalouspohjaisten tuotteiden ja palvelujen käyttöönoton nopeuttamiseksi tarvitaan ymmärrystä kuluttajien ajattelutavoista, nykyisistä käytännöistä ja mieltymyksistä. Aikaisemmat kuluttajakäyttäytymistä koskevat tutkimukset viittaavat siihen, että arkiset rutiinit muuttuvat usein hitaasti. Kun uusia tuotteita ja materiaaleja otetaan käyttöön, niitä pidetään usein riskialttiina ja epäilyttävinä (8).

Kotitalouksien ruokahävikki johtuu useimmiten suunnittelemattomuudesta, arjen muutoksista sekä keittiötaitojen ja viitseliäisyyden heikkenemisestä (3). Malilan (9) tuore haastattelututkimus nuorten aikuisten suhtautumisesta ekologisesti kestäväan ruoankulutukseen osoitti, että nuoret uskovat yksilön kykyyn vaikuttaa omilla kulutustavoillaan. Ruokahävikki ei ollut tälle kuluttajaryhmälle ongelma. Kun ruokaan käytettävissä oleva rahamäärä on rajallinen, nähtiin luontevana ostaa ruokaa vain sen verran kuin sitä kulutetaan.

Ravitsemispalveluissa, eli ravintoloissa, kahviloissa, henkilöstö- ja opiskelijaruokaloissa sekä esimerkiksi sairaaloiden, vanhainkotien ja päiväkotien keittiöissä, noin 20 % valmistetusta ruoasta päätyy Suomessa hävikkiin (3). Eniten hävikkiä syntyy linjastoravintoloissa, joissa toisaalta valmistetaan liikaa ruokaa ja toisaalta asiakkaat jättävät merkittäviä määriä ruokaa lautaselle (10).

Hävikin hallinta ja vähentäminen on ravitsemisalan yrityksessä kokonaisvaltainen asia. Tässä hävikkimäärien säännöllinen mittaus on tärkeää (3). Tärkeässä roolissa ovat myös kokit ja suurten franchising-yritysten ateriasuunnittelijat, jotka ovat keskeisiä päätöksentekijöitä ravintoloissa. Kun nämä toimijat suunnittelevat ja popularisoivat kiertotalouteen perustuvia ateriamalleja, on todennäköistä, että niitä voidaan ottaa käyttöön laajemminkin (11).

Esimerkkien merkitys ja elämyksellisyys tulivat esiin myös yrityshaastatteluissa. Sitran toteuttamassa raportissa (11) kuvataan kolme erilaista kiertotalouteen perustuvaa mallia, jotka ovat käytössä helsinkiläisissä ravintoloissa. Niissä kiertotaloutta toteutetaan:

- Kasvattamalla ruoka-aineita kaupunkiympäristössä
- Pyrkimällä mahdollisimman pieniin hävikkimääriin ja kompostoimalla kaikki ruokajäte, joka kompostoinnin jälkeen toimitetaan takaisin alkutuotannon käyttöön
- Hyödyntämällä myyntiin kelpaamattomia raaka-aineita, esimerkiksi rumia kasviksia, ravintolaruuan valmistuksessa

Yrityshaastattelujen perusteella esimerkkejä kiertotaloudesta löytyy myös Vantaalta, esimerkiksi:

- Leipomon biojätteen hyödyntäminen bioetanolin, eläinrehun ja hiilihapon raaka-aineena
- Leipomon sivuvirtojen minimointi kierrättämällä ja uudelleenkäyttämällä sekä taikinaa että leipää raaka-aineena
- Leipomon hävikkitalkoot, jolloin asiakkaat voivat valita yön yli levänneitä tuotteita edulliseen hintaan
- Myymättä jääneen ruuan lahjoittaminen hyväntekeväisyyteen

Kiertotalouteen pohjautuvien palvelumallien kehitys

Yleisesti ottaen kuluttajat ovat kiinnostuneita kiertotaloudesta ja kestävästä kuluttamisesta. Käytännössä kuitenkin on useita esteitä, jotka tekevät siitä vaikeaa (7). Antikainen et al. (12) ovat tutkineet mitkä tekijät vaikuttavat eniten kiertotalouspohjaisten palvelujen hyväksymiseen. Näitä ovat positiivisten ympäristövaikutuksen lisäksi käytön helppous sekä alhaisemmat kustannukset.

Uuden palvelun hyväksyminen oli helpompaa, jos kuluttajien ei tarvinnut tehdä suuria muutoksia arkisiin käytänteisiin (12). Antikainen ja Lammi (7) ehdottavatkin, että sopiva palvelumalli tulisi valita kuluttajaymmärrykseen pohjautuen. Heidän mukaansa yritysten ei kannattaisi keskittyä vain yhteen palvelumalliin, vaan tarjota palveluportfoliota, jonka avulla olisi mahdollista houkutella suurempia kuluttajaryhmiä palvelun käyttäjiksi.

Vantaa-menun osalta tämä voisi käytännössä tarkoittaa esimerkiksi asiakasryhmien segmentointia, ja palvelujen räätälöintiä siten, että palveluportfoliosta löytyy houkuttelevaa palvelutarjoamaa niin kiireiselle matkustajalle, arjen helpotusta hakevalle lapsiperheelle kuin hemmotteluhetkeä kaipaavalle pariskunnallekin.

Hävikkiruokaan liittyviä palveluja on syntynyt viime vuosien aikana useita, ja monien elintarvikeyritysten reseptiikkapalveluissa on mahdollista saada tukea hävikkiruuan hyödyntämiselle. Toteutuakseen kiertotalous vaatii uuden tyyppisiä liiketoimintamalleja ja arvoketjujen uudelleenjärjestäytymistä. Kiertotalous ei siis ole pelkästään materiaalien tehokasta käyttämistä ja kierrättämistä, vaan se on täysin uusi talousmalli (13).

Askeleet kohti uutta kiertotalousmallia

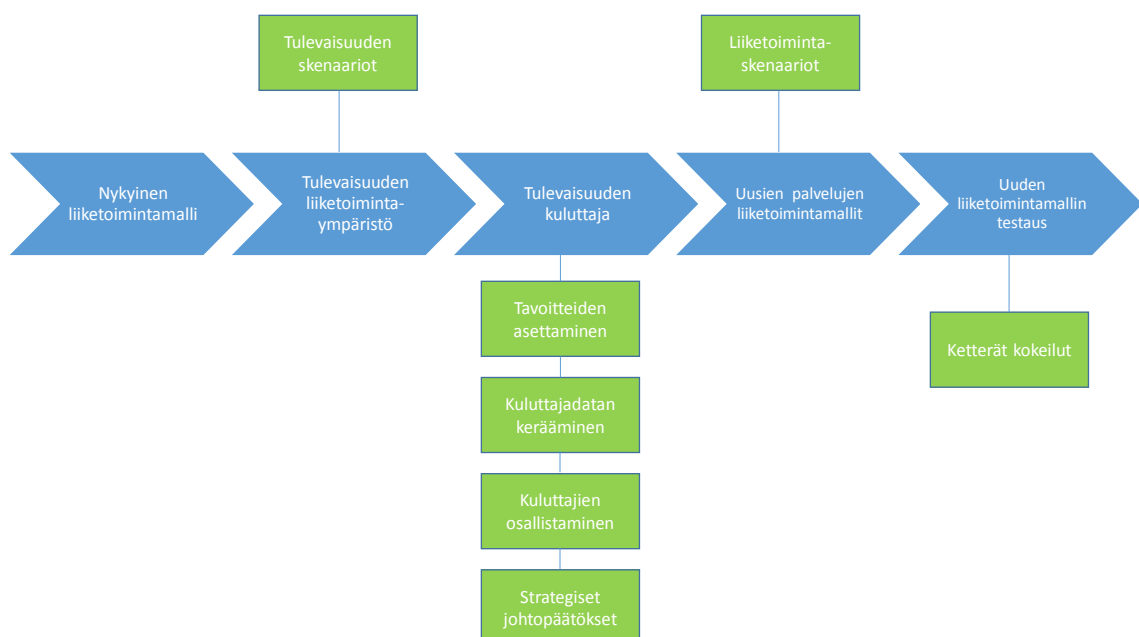
Kiertotalous voi muuttaa suuresti yritysten innovaatioympäristöä (14). Yritysten on pohdittava, miten materiaalivirtojen kierto voidaan sulkea, kuinka paljon resursseja on välttämätöntä hyödyntää, ja miten materiaaleja ja tuotteita pidetään

kierrossa mahdollisimman tehokkaasti. Tätä varten yritysten on kehitettävä uusia palveluja ja löydettävä uusia yhteistyökumppaneita.

Antikainen et al. (14) kehitti viisiportaisen mallin, jonka mukaan yritys voi edetä uusien liiketoimintamallien kehitystyössä. Kuvan 2 mukaisesti ensimmäisessä vaiheessa tarkastellaan yrityksen nykyistä liiketoimintamallia, ja toisessa vaiheessa luodaan ymmärrys tulevaisuuden liiketoimintaympäristöstä.

Kolmannessa vaiheessa tarkastellaan tulevaisuuden kuluttajia, ja kerätään asiakastietoa päätöksenteon tueksi. Tässä vaiheessa voidaan tarkastella erilaisia kuluttajasegmenttejä, ja yhdistellä eri tutkimusmenetelmiä, jotta saadaan esiin sekä eri kuluttajasegmenttien palvelutarpeet, että löydetään mahdolliset edelläkävijäkuluttajat. Kuvaan 2 on tähän vaiheeseen muokattu VTT:n Tulevaisuuden kuluttajatutkimuksen malli.

Neljännessä vaiheessa työstitään vaihtoehtoisia liiketoimintamalleja uusille palveluille, ja viidennessä vaiheessa tehdään ketteriä kokeiluja, joiden perusteella voidaan valita millä mallilla tai malleilla yritys voi lähteä kehittämään omaa liiketoimintaansa. Ketterien kokeilujen avulla uusien liiketoimintamallien testausta ja yhteiskehittämistä voidaan tehdä vaiheessa 3 tunnistettujen edelläkävijäkuluttajien kanssa.



Kuva 2. Malli tulevaisuuden kuluttajakeskeisen uuden liiketoimintamallin kehittämiseksi. Muokattu lähteestä (14).

Vaiheittainen lähestymistapa mahdollistaa sen, että tulevaisuuden kuluttajaymmärrys on sisällytetty olennaisena osana kehitysprosessiin, ja uudet liiketoimintamallit ovat aidosti asiakaslähtöisiä. Ketterien kokeilujen avulla on mahdollista testata erikoisemmaltakin vaikuttavia palvelumalleja ilman että kehitystyö vaatii runsaasti rahaa ja resursseja. Näin päästään optimoimaan omaan toimintaan parhaiten sopiva malli, ja kyetään ennakoiden arvioimaan mallin skaalautuvuutta.

8.1 6Aika Circular HoodFood -projekti

Kaupungit ja ruoan kiertotalous

Vantaan ruokaklusterissa ruoan kiertotaloutta toteutetaan nyt 6Aika Circular HoodFood -projektin avulla. Tavoitteena on edistää ruoan kiertotaloutta ja lisätä urbaania ruoantuotantoa. Urbanilla ruoantuotannolla tarkoitetaan kaikkea ruokaa, jota voidaan tuottaa kaupungeissa. Tällaista on esimerkiksi perinteinen kaupunkiviljely ulkotiloissa, sisätiloissa toteutettu suljettu vesiviljelyjärjestelmä, vertikaaliviljely, ruokasienien viljely, mikrolevän tuotanto, proteiinipitoisten hyönteisten kasvatus sekä syötävien mikrobien ja soluviljelmien kasvatus bioreaktoreissa.

Hankkeessa selvitetään urbanin ruoantuotannon ja biojätteen kierron nykytilaa kaupungeissa ja toteutetaan tuotekehitys- ja markkinointikokeiluja alan ydintoimijoiden ja startup-yritysten, ravintoloiden sekä taloyhtiöiden kanssa. Konkreettisia kokeiluja voivat esimerkiksi olla sisätilaviljelyn prototyypit tai biojätteiden lajittelua helpottavat innovaatiot. Lisäksi hankkeessa kannustetaan taloyhtiöitä ja ravintoloita ruokahävikin vähentämiseen, biojätteiden lajitteluun ja ruoan arvostuksen lisäämiseen viestinnän ja neuvonnan keinoin.



8.2 Circular HoodFood-kokeilut taloyhtiössä

Hankkeen ensimmäiset kokeilut tullaan toteuttamaan VAV Asunnot Oy:n kiinteistöllä Hakunilassa, Vantaalla, Kaskelantie 1 (katso kuva alla). Näissä kokeiluissa on tarkoitus perustaa taloyhtiöön uusia kaupunkiviljelyratkaisuja asukkaiden yhteiseen käyttöön. Näitä ratkaisuja on mahdollista rakentaa kiinteistön yhteisiin sisätiloihin (esim. vesiviljelyjärjestelmät) sekä ulkotiloissa (esim. kasvatuslaatikoita).

Hankkeessa toteutettuja kokeiluja arvioidaan vaikuttavuuden, kestävyys ja pysyvyyden näkökulmasta. Arvioinnin perusteella esimerkiksi taloyhtiöille laaditaan käytännön ohjeistus urbaanien ruoantuotantoratkaisujen hyödyistä ja käyttöönotosta. Myös uusien ratkaisujen vaatimat taloyhtiö- ja korttelitasoiset tilatarpeet sekä niihin liittyvät lupakäytännöt selvitetään. Näin ne voidaan ottaa paremmin huomioon kestävässä aluesuunnittelussa ja asemakaavoituksessa.



Kaskelantie 1, Hakunila, Vantaa. Kaupunkiviljelykokeilujen ympäristö.

9. TULEVAISUUSVISIO: VANTAA-MENU 2050

Lauri Reuter, Nordic Foodtech VC, Biotekniikan tohtori

Kolmekymmentä vuotta on pitkä aika. Siinä ehtii unohtaa, miten erilaista oli vanha normaali. Jos kuvittelet itsesi melkein mihin tahansa tilanteeseen kolmekymmentä vuotta sitten, tuntuu kaikki nyt jälkikäteen hullunkurisen alkeelliselta.

Vielä 2020-luvun alussa käytiin valitsemassa elintarvikkeet peltihallien varastohyllyiltä. Se, mitä ostettiin ja miksi, perustui lähinnä impulsseihin, markkinoinnista ja silloisista medioista muotoutuneisiin mielitekoihin. Pakkauksiin pienellä tulostettuja analogisia ainesosaluetteloita ja tuottajien tietoja lukivat vain fanaatikot. Joskus tietenkin keskityttiin vähän enemmän, oltiin valveutuneita ja seurattiin trendejä.

Ravintoloissa syötiin keskimääräisiin ohjeistuksiin perustuva määrä sitä, mitä oli tarjolla. Liha-annos oli 150 grammaa eläimen luutonta kudosta, yksi koko kaikille. Alkuperän sai selville tiskin päähän teipatusta paperista.

Onneksi 2020-luku oli taitekohta. Kolmekymmentä vuotta sitten elintasosairaudet ja ruoan ympäristövaikutukset saatiin vihdoin vähenemään. Jälkikäteen kamalalle tilanteelle voi jo hymyillä.

Nyt pohjoiseen seikkaillut matkailija istuu ravintolapöytään kokemaan aitoa vantaalaista vieraanvaraisuutta ja Suomea parhaimmillaan, ilman hankalaa sattumanvaraisuutta. Asiakkaan henkilökohtainen ravitsemus-avatar käy digitaalisessa maailmassaan keskustelun ravintolan palvelualustan kanssa. Ne seulovat allergiat, pitkän ja lyhyen aikavälin ravitsemustilanteen, aikaisemmat ruokamieltymykset, vertaavat niitä tarjolla oleviin paikallisiin makuprofiileihin ja löytävät sopivan balanssin kokeilunhalun ja tuttuuden välillä. Keittiössä kokki ja annostelurobotiikka tuntevat vieraan heti kuin oman lapsensa. Lautasen viereen heijastuu viiden ruokalajin Vantaa-menu. Se ei ole kaikille sama. Se on jokaiselle täydellinen.

Menu tarjoilee kokemuksen siitä, mitä Suomi, ja Vantaa, on. Koska perinteinen maanviljely on keskitetty pienemmälle alueelle ja tuottaa resurssitehokkaasti ison osan ravinnosta, on suuri osa planeetan hedelmällisestä maa-alasta jätetty luonnonvaraiseksi. Juuri luonnonvaraisesta ympäristöstä kerätyt ja pyydystetyt raaka-aineet muodostavat arvokkaan kokemuksen, joka korostaa jo kertaalleen melkein menetetyn elämän monimuotoisuuden tärkeyttä.

Tarjoilija, hymyilevä ihminen, joka intohimolla ja lämmöllä kertoo jokaisen ruokalajin tarinan, on vielä tänäänkin jokaisen ravintolaillan tähti. Nyt saman kokemuksen ruoan alkuperästä voi toisaalta toki saada myös tavallisena tiistaina opiskelijakämpän keittiössä. Ravitsemus-avatar pitää huolen siitä, että myös opiskelijan lautasella on sopivaa ravintoa, mutta se on lisäksi samalla huomaamaton käyttöliittymä monimutkaiseen ruokajärjestelmään. Se tietään kaiken. Sillä on käytössä jokaisen saatavilla olevan tuotteen tiedot peltolohkon maaperätyyppiin asti. Se osaa keräillä sopivat arkiostokset digitaalisilta kauppapaikoilta huomioiden henkilökohtaiset arvot, satokaudet ja käytettävissä olevan hiilibudjetin.

Ruokaperinteiden nopea sekoittuminen ja monimuotoistuminen 2030-luvun aikana johtui juuri arkisten ruokavalintojen siirtymisestä algoritmeille. Muutos oli aikanaan yhtä iso, kuin Spotify Premium -tilin avaaminen yhtäkkiä CD-levyihin tottuneelle. Tiistain Vantaa-menun vaihtaminen keskiviikon Addis Abeba -menuun muuttui huomaamattoman helpoksi.

Vaikka ruoka itsessään on muuttunut hyvin vähän, se toki tuotetaan osittain uusilla tavoilla. Erityisesti 2020-luvulla alkanut Biotekninen Vallankumous muutti tuotantoprosesseja radikaalisti. Ympäristölle raskaan eläintuotannon alasajo alkoi vasta kun 2020-luvun lopulla mikrobien viljely mahdollisti mehukkaan eläintyyppisen rasvan ja täyteläisen umamaisuuden tuomisen kasveista tuotettuun lihaan. Nykyiseen tilanteeseen, jossa liha tuotetaan pääasiassa kasveista tai eläinsoluviljelmistä, päästiin toki vasta 2040-luvun Eläineettisen Murroksen jälkeen. Välillä tuntuu vaikealta ajatella, että toisten suurten nisäkkäiden käyttö teollisina tuotantovälineinä lopetettiin vasta niinkin hiljattain.

Kun opiskelijan illallinen on lautasella, avatar punoo tietojärjestelmien koodin tarinaksi ja liittää yksinkertaisenkin aterian merkitykselliseksi osaksi maailmaa:

”Nämä tomaatit on kasvattanut kolmannen polven tomaatinviljelijä Sanna. Se sama, jota seuraat sosiaalisessa mediassa. Tomaatit on poimittu tänään iltapäivällä vertikaaliviljelmältä tässä ihan nurkan takana. Basilika on harvinaista lajiketta, jossa on erityisen kanelinen aromi. Se sopii hienosti yhteen juuri tämän makeamman tomaattilajikkeen kanssa. Sanna sitä itse suositteli. Pastan vehnä on viljelty Lohjalla, siinä mummolaan menevän tien varressa. Siihen on lisätty 17,1% Soleiinia, täyttämään tämän päivän proteiinin ja B12-vitamiinin tarpeet. Ensimmäinen Soleiini-proteiinia ilman hiilidioksidista tuottavista panimoista rakennettiin Vantaalle jo vuonna 2022. Tässä pastassa on juuri sitä alkuperäistä keltaista maatiaismikrobilajia.”

Suoraan verkkokalvoille heijastuva visuaalinen tarina muistuttaa siitä, että ruokaa tuottavat edelleenkin ihmiset ja maan viljely on edelleenkin ruoantuotannon perusta. Ruokaketjun radikaali läpinäkyvyys, kaupunkiviljely ja koulujen puutarhat ovat kuitenkin tärkeä osa urbaanin kuluttajan intiimiä suhdetta ruokaan.

Nyt 2020-luvun alku tuntuu kaukaiselta. Sen kaiken sekavan muutoksen keskellä otettiin kuitenkin ensimmäisiä askelia kohti tätä, mahdollista tulevaisuutta. Hahmoteltiin saumatonta tiedon liikettä tuottajien, jakelijoiden ja syöjien välillä. Rakennettiin ensimmäiset kömpelöt prototyypit tämän päivän kestäväälle ruoantuotannolle. Tarjoiltiin ensimmäisiä ajatuksia ruoasta, jonka tarinassa uusi teknologia olikin sankari.

Lähteet

Ruokamatkailu.

- Adamsson, K. & Havas, K. 2020. Vastuullisuus on viisautta. Suomen uuden ruokamatkailustrategian 2020-2028 läpileikkaavana teemana on vastuullisuus: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/kestava-matkailu-lyhyesti>
- Havas, K. & Jaakonaho, K. 2013. Evästä matkailuun- Luotsi makumatkan rakentamiseen. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu: http://www.e-julkaisu.fi/haaga-helia/evasta_matkailuun/
- Hungry for Finland. Suomen ruokamatkailun kehittäminen. Luettavissa: [http://hungryforfinland.fi/LAB8.ServiceExperienceLaboratory.FoodTravelTrends.Haaga-Helia: http://www.lab8.fi/fi-les/2019/01/Trendiraportti-eng7-1.pdf](http://hungryforfinland.fi/LAB8.ServiceExperienceLaboratory.FoodTravelTrends.Haaga-Helia:http://www.lab8.fi/fi-les/2019/01/Trendiraportti-eng7-1.pdf)
- Majatalosta Majataloon retket. Äksyt Ämmät Oy: <https://aksytammat.fi/aktiviteetit/majatalosta-majataloon-retket>
- Ruokatieto Yhdistys. Ruokavisa: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/osallistu-ruokavisaan>
- Tarssanen, S. (toim.) 2009. Elämystuottajan käsikirja: <http://www.kulmat.fi/images/tiedostot/Artikkelit/elmystuottaja%20ksikirja.pdf>
- Saimaa Gastronomy. Visit Saimaa: <https://www.visitsaimaa.fi/fi/villiinny/saimaagastronomy/>
- Vinkkejä villiyrttiretkelle. Suomen Latu: <https://julkaisut.metsa.fi/assets/pdf/lp/Esitteet/Vinkkejä-villiyrttiretkelle.pdf>
- Visit Finland & Haaga-Helia ammattikorkeakoulu 2020. Ruokamatkailun tuotesuosituksset. Luettavissa http://hungryforfinland.fi/sites/hungryforfinland.fi/files/VISIT_FINLAND_ruokamatkailun_tuotesuosituksset_2020.pdf
- Visit Finland. 2019. Matkailuyrittäjän kansainvälistymisopas: https://www.businessfinland.fi/498bfa/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2019/vf_kansainvalistymisopas_2019.pdf
- Visit Finland. Matkailun julkaisut. Oppaat, esitteet, tutkimukset, tilastot ja e-learningit, joita ovat Kansainvälistymisopas ja Matkailuyrityksen digiloikan ABC: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/matkailun-julkaisut#vastuullisuus>
- Visit Finland. Tunne asiakkaasi! Kohderyhmäopas matkailuyrittäjille: <https://www.businessfinland.fi/49459c/globalassets/tunne-asiakkaasi---kohderyhmaopas-matkailuyrityksille---visit-finland.pdf>
- Visit Finland. Vastuullisuus: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/kestava-matkailu-lyhyesti>
- Visit Finland. Sustainable Travel Finland: <https://www.businessfinland.fi/suomalaisille-asiakkaille/palvelut/matkailun-edistaminen/vastuullisuus/sustainable-travel-finland>
- Visit Finland. Koulutusmatkailun tuotesuosituksset: <https://www.businessfinland.fi/4a9d55/globalassets/julkaisut/visit-finland/tutkimukset/2020/koulutusmatkailun-tuotesuosituksset-2020.pdf>
- World Food Travel Association: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>
- Outdoor Food Finland: <https://outdoorfood.fi/>

Ruuan kiertotalous

- Poutanen, K., Nordlund, E., Paasi, J., Vehmas, K., Åkerman, M. (2017) Elintarviketalous 4.0. VTT:n visio älykkään, kuluttajakeskeisen ruokatutannon aikakauteen. VTT visions 9, 51 s. <https://www.vttresearch.com/sites/default/files/pdf/visions/2017/V9.pdf>

Stenmarck Å, Jensen C, Quested T, Moates G. (2016) Estimates of European food waste levels. ISBN 978-91-88319-01-2.

Katajajuuri, J.-M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H. Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous: <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>

Jalava M, Kumm M, Porkka M, Siebert S, Varis O. (2014) Diet change - A solution to reduce water use? Environ Res Lett. 2014;9(7). doi:10.1088/1748-9326/9/7/074016.

European Environment Agency, EEA (2015) Agriculture and climate change. doi:10.1126/science.257.5066.9.

Environmental Protection Agency, EPA US (2016) Sources of Greenhouse Gas Emissions: <https://www.epa.gov/ghgemissions/sources-greenhouse-gas-emissions#agriculture>.

Antikainen, M. and Lammi, M. (2016). Consumer acceptance of novel sustainable circular services. The XXVII ISPIM Innovation Conference – Blending Tomorrow’s Innovation Vintage, Porto, Portugal on 19-22 June 2016. The publication is available to ISPIM members at: www.ispim.org.

Lammi, M. and Pantzar, M. (2010) ‘The Fabulous New Material Culture. How plastics were introduced to Finnish consumers’, Österreichische Zeitschrift für Geschichtswissenschaften 20, pp. 105-129.

Malila, R. (2020) Perceptions of Finnish adolescents on ecologically sustainable food consumption. Pro-gradu työ, Helsingin yliopisto. 67 s.

Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Katajajuuri, J.-M., Nisonen, S., Pietiläinen, O. & Timonen K. (2019) WASTESTIMATOR : Ruokahävikin päivitetty mittausluoket ja ruokahävikin seuranta työkalun kehittäminen: kotitaloudet ja ravitsemispalvelut. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 32/2019. Luonnonvarakeskus. Helsinki. 63 s.

Ellen MacArthur Foundation (2019) Cities and circular economy for food: <https://media.sitra.fi/2019/01/24094741/cities-and-circular-economy-for-food.pdf>.

Antikainen, M, Lammi, M., Paloheimo, H., Rüppel, T., Valkokari, K. (2015) Towards Circular Economy Business Models: Consumer Acceptance of Novel Services, The ISPIM Innovation Summit, Brisbane, Australia on 6-9 December 2015. Available to ISPIM members at: www.ispim.org.

AARRE-hanke. Mitä kierrätys on? <https://projectsites.vtt.fi/sites/aarre/www.vtt.fi/sites/AARRE/mit%c3%a4-kiertotalous-on.html>

Antikainen M., Aminoff A., Kettunen O., Sundqvist-Andberg H., Paloheimo H. (2017) Circular Economy business model innovation process – case study. Proceedings of the 4th International Conference on Sustainable Design and Manufacturing KES-SDM, April 26th - 28th 2017, Bologna, Italy. Springer series Smart Innovation, Systems and Technologies, Vol. 68 ISSN 2190-3018.

#Kasvuhakuiset
INNOVAATIOKESKITTYMIEN
VERKOSTO

6Aika



Visionäärisiä
EU:lta
2014–2020



6AIKA – KASVUN EKOSYSTEEMIT



Vantaa
Vanda