Marja Innanen 28.1.2010

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelma
Raportti 2009

Johdanto

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman tärkein tavoite on nostaa ruoan ja sen tekijöiden arvostusta. Vuoden 2009 pääteemaksi valittiin ”Syödään yhdessä”. Ohjelman kohderyhmät ovat lapset, nuoret, päättäjät. Ohjelman kantava keino tavoitteiden saavuttamiseksi on ruokatoimijakentän tiivis yhteistyö. Sre on synnyttänyt laajaa yhteistyötä mm. hallituksen politiikkaohjelmien, ministeriöiden, eri edistämisorganisaatioiden ja median keskuudessa.

Arvostus

Vuoden alkupuolella tehtiin selvitys, lähtötasomittaus, jonka osana tutkittiin miten suomalaiset arvostavat eri ruokaketjun ammattilaisia**.** Tämän selvityksen materiaalia käytettiin monissa ruokaketjun ammattilaisten tilaisuuksissa mm. Elintarvikepäivässä toukokuussa, sekä useissa viljelijä- ja muissa sidosryhmätilaisuuksissa. Sre viesti voimakkaasti jokaisen ketjun osan tarpeellisuudesta ja tärkeydestä. Mittausta voidaan käyttää myös Sre:n vaikuttavuuden seurantamittarina 2011.

Sre aloitti yhdessä Ruoka-Suomen kanssa ns. ”ruokakulttuurin roadshown” eli alueelliset ruokakulttuuritapahtumat. Tapahtumien tarkoituksena oli tukea alueellista yhteistyötä, nostaa alueellisia omaleimaisia ruokakulttuureja, ja ruoan tekijöiden arvostusta. Tapahtumia organisoitiin vuoden 2009 puolella 9 kpl, ruokakulttuuritapahtumat jatkuvat vuoden 2010 puolella.

Pohja ruoan arvostukselle luodaan kodeissa. Lapsuudessa opitut tiedot ja taidot sekä asenteet määrittävät myöhemmin koko elämää ja suhdetta ruokaan. Sre tuki vuoden aikana uudenlaisen ruokakasvatuksen metodin Makukoulun jalkauttamista lasten ja nuorten keskuuteen. Makukoulu-ideaa on Suomessa kokeiltu jo vuosia, mutta nyt Sre:n panostuksella se saadaan entistä laajamittaisemmin ja koordinoidusti leviämään päiväkoteihin, alakouluihin ja koulujen kerhotoimintaan. Tämä uusi kaikkia aisteja aktivoiva ruoka- ja ravitsemuskasvatusmenetelmä antaa lapsille mahdollisuuden iloisesti, kokeellisesti ja omaehtoisesti tutustua ruoka-aineksiin ja ruokiin. Vuoden aikana avattiin kaikille makukoulutoimijoille yhteiset www.makukoulu.fi sivut. Makukoulu-konseptin levittäminen ympäri Suomea on lähtenyt hyvin käyntiin. Jo noin 500 varhaiskasvatuksen parissa ja kouluissa työskentelevää on saanut Sapere-koulutusta, ja määrä kasvaa jatkuvasti. Makukerhotoimintaa aloittavat muun muassa Kuopio, Hankasalmi ja Kirkkonummi. Ruotsinkielinen Marthaförbundetin makukouluhanke SMACK - med smak för livet: Operation Skolmat on laajentunut uusiin kouluihin tarjoten Sapere-koulutusta niin oppilaille, huoltajille kuin ruokaloiden henkilökunnalle. Makukouluajattelu on levinnyt myös kuntiin, jotka eivät ole mukana tämän vuoden Sre:n hankkeissa. Esimerkiksi Lappeenrannassa Sapere-menetelmä kirjataan varhaiskasvatuksen kuntasuunnitelmaan.

Helmikuussa järjestettiin Ruokakulttuuripäivä Kiasmassa yhdessä Finfood – Suomen Ruokatieto ry:n kanssa. Päivässä julkaistiin Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuudet -selvitys. Selvitys kokoaan maamme ruokakulttuuriväen näkökulmat suomalaiseen ruokakulttuuriin ensikertaa yksiin kansiin.

Marraskuussa Ateria –messuilla jaettiin ensimmäinen Ateria –teko palkinto. Palkinnon avulla haluttiin nostaa ammattikeittiöiden ja julkisten ruokapalveluiden arvostusta. Vuoden ATERIAteko kilpailussa palkittiin Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut kestävästä toiminnastaan ammattikeittiösektorilla.

Sre selvitti ruokakulttuuritoimijoiden kanssa hyötyjä, joita ruokakulttuuriprofessuuri voisi tuoda Suomen ruokakulttuurin kehittymiselle. Myös ehdotuksia Heurekan ruokanäyttelyn ja Turun kulttuuripääkaupunkihankkeen ruokahyödyntämisen suhteen selviteltiin.

Syödään yhdessä – vuoden 2009 teema

Yhdessä syömisen tärkeyttä niin kodeissa, kouluissa kuin ravintoloissakin korostettiin monin eri tavoin ja keinoin vuoden aikana. Syödään yhdessä vaikuttajaseminaari Sipulissa toukokuussa kokosi vaikuttajia

yhteen ratkomaan yhdessä syömisen teemaa. Sre vei vuodenaikana eteenpäin päivän tuloksia (yhteenveto) ja esitettyjä toimenpiteitä. Vaikuttajatapaamisen saldona oli useita artikkeleita ja pääkirjoituksia sekä mm. vieraskynä kirjoitus Helsingin Sanomiin. Kaiken kaikkiaan lehdistöartikkeleita yhdessä syömisen tärkeydestä etenkin kodeissa ja kouluissa julkaistiin kymmenissä printtimedioissa. Toimittajien lisäksi yhdessä syömisen tärkeydestä ovat viestineet voimakkaasti Sre:n vuoden yhteistyökumppanit mm. Maa- ja kotitalousnaiset, Kotitalousopettajat, Martat, MLL, Kuluttajaliitto, Keittiömestarit.

Sre tutki lapsiperheiden ravintolaruokailua. Lapsiperheet syövät harvoin yhdessä ravintolassa, ja tällöinkin usein matkalla, jolloin ruokailuympäristönä on pikaruokaravintola tai huoltoasema. Ruokakulttuurin kehittymisen ja ravintola-alankin kannalta olisi tärkeää totuttaa tulevan sukupolven kuluttajia monenlaisiin ravintoloihin. Perhe Ravintolassa -tutkimuksessa haastateltiin kuluttajia sekä ravintola-alan ammattilaisia. Ammattilaisille suunnattu tutkimusosuus tehtiin yhdessä MaRan (Matkailu – ja ravintolapalvelut ry:n) kanssa. Tutkimuksesta tehty lehdistötilaisuus sekä tiedote poikivat 46 printtimedian artikkelia. Mittausta voidaan käyttää myös Sre:n vaikuttavuuden seurantamittarina 2011.

Kouluruokailun puolesta

Sre jatkoi ohjelman alussa syksyllä 2008 kuntavaalien yhteydessä aloittamaansa työtä hyvän kouluruokailun puolesta. Kouluruokailu on koko ohjelmakauden kantavia teemoja. Kouluruoan taso ja ruokailuhetket kertovat nähdäänkö ruoka tärkeäksi kouluissa ja kunnissa. Kouluruoasta puhutaan paljon, ja sen eteen sanotaan tehtävän paljon. Mutta miten on todellisuus koulussa? Miksi lapset eivät syö? Miksi uutiset edelleen kertovat vähentyneistä määrärahoista?

Vuoden alussa järjestettiin hankehaku, jossa etsittiin mm. kouluruokailua edistäviä hankkeita. Valituksi tulivat Sydänliiton, Maa- ja kotitalousnaisten, Marthaförbundetin ja Tampereen Aterian hankkeet. Hankkeiden toimenpiteillä pyritään vaikuttamaan mm. ruokalistaan, ruoan maistuvuuteen, ruokailutunnelmaan, ruokapalvelun henkilöstöön, ruokapalvelupäättäjiin sekä opettajiin, itse koululaisiin sekä heidän vanhempiin.

Kouluun kohdistui myös Arktisten Aromeiden Koulumarjaviikko, joka toteutettiin syksyllä. Marjaviikkoon osallistui 237 koulua. Koulut järjestivät marjaretken, poimivat marjoja, joista osa käytettiin heti ja loput pakastettiin. Koulumarjaviikko oli esillä myös medioissa ympäri Suomen.

Päättäjävaikuttaminen kouluruoan puolesta

Sre on nostanut esiin kysymystä, miten ruoka saadaan näkyväksi ja sille kuuluvaan arvoonsa kunnissa. Ruoka luo hyvinvointia kuntalaiselle mutta myös kunnalle ja aluetaloudelle. Hyvä ruoka on investointi tulevaisuuteen. Ruoan ja ruokapalvelun laadulla on merkittävä vaikutus kunnan talouteen rakennettaessa tulevaisuuden hyvinvointia.

Kouluruokailuun liittyvät laajemmat kysymykset nostettiin keskustelunaiheiksi ATERIA 2009 – tapahtumassa, joka kokoaa vuosittain yhteen julkisen sektorin ruokapalveluiden ammattilaiset. Sre järjesti Sitran ERA ohjelmalta perinnöksi saadulle kouluruokailujohtokunnalle Kouluruokailufoorumin sekä koko päivän kestäneen seminaarin kouluruokailun kehittämisestä. Seminaari kiinnosti yli 250 ruokapalvelupäättäjää sekä tekijää.

Vuoden aikana viestittiin sekä medialle että suoraan päättäjille kouluruokailukysymyksistä myös mm. Uutiskirjeiden avulla. Uutiskirjeet (1+2 kpl) sisälsivät tietoa mm. kilpailuttamisen tueksi. Uutiskirjeillä tavoitettiin lähes 8000 päättäjää. Internetiin Sre:n sivuille avattiin kouluruoan ja muun julkisen ruokapalvelun tukimateriaalihakemisto päättäjille.

Kouluruoasta puhuttiin vuoden aikana ennätyksellisen paljon, mikä tästä on Sre:n osuutta jää arvailun varaan. Varmaa kuitenkin on, että Kouluruokavaaleista (2008) lähtenyt työ on kantanut hedelmää. Kouluruoan ympärille on Sre kampanjoin ja hankkein saatu paljon ennen kokematonta yhteistyötä ja suurta yhteiskunnallista aktiivisuutta. Tästä esimerkkinä Gastronomisen seuran järjestämä tilaisuus, jossa kouluruokavaikuttajat pohtivat asiaa. Sre tuki tätä hyvän mediahuomion saanutta tilaisuutta.

Marja Innanen 28.1.2010

Kuluttaja- ja päättäjäkohtaamisia Farmari- maatalousnäyttelyssä Kokkolassa
Sre esiintyi Farmarissa teemalla ”Peruna tekee onnelliseksi”. Messuosasto sekä muut aktiviteetit toteutettiin yhteistyössä maa- ja kotitalousnaisten, Keski-Pohjanmaan liiton, MTK Keski-Pohjanmaan, ProAgrian, ProPerunan ja EkoCentrian kanssa.

Peruna valittiin teemaksi, koska se on yksi Keski-Pohjanmaan strategisesti tärkeistä elintarvikkeista, Suomen ruokaperunasta yli 20 % tuotetaan Keski-Pohjanmaalla. Perunateeman kautta lähestyttiin niin kuluttajia kuin päättäjiäkin perheiden yhteisten ruokailuhetkien tärkeydestä, ruoan merkityksestä niin henkiseen kuin fyysiseenkin hyvinvointiin, aluetaloudellisiin ja työllisyysnäkökulmiin, huoltovarmuuteen ja ympäristöarvoihin. Messuosastolla lapset pääsivät paistamaan vohveleita maa- ja kotitalousnaisten ohjauksella Pottuvohvelipajassa ja aikuiset haastamaan toisiaan perunankuorintakisaan Perunateatterissa.

Päättäjätapaamisessa nostettiin esille kuntien julkisia ruokahankintoja. Keski-Pohjanmaan liitto sekä Sre kutsuivat alueen ruokapalvelupäättäjät koolle keskustelemaan mm. valtionneuvoston periaatepäätöksen Kestävät julkiset valinnat toteutumisesta. Tapaamisessa pohdittiin miten Keski-Pohjanmaalla voidaan saada periaatepäätöksen tavoitteet näkymään kuntalaisten lautaselle saakka, ja miten muuten alueen julkisissa keittiöissä toteutetaan kestävän keittiön ajatusta. Todettiin, että jos tahtoa löytyy, täytyy etsiä vain keinoja.

Lähiruokaviestin suojelija presidentti Halonen otti vastaan lähiruokaviestin terveiset Farmari maatalousnäyttelyssä. Hän ehti samalla tutustua myös Sre:n Pottuvohvelipajaan.

Lähi- ja luomuruoan edistäminen
Hallitusohjelma linjaa Sre:lle erityisiksi tavoitteiksi luomuruoan sekä lähiruoan edistämisen.

Sre mahdollisti vuoden alussa ns. luomun viestintästrategian. ”Viisi kertaa paremmin” viestintästrategia perustuu alan yhteistyössä laatimaan toimintastrategiaan (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015). Viestintästrategia innostaa luomutoimijoiden yhteistyöhön ja antaa yhteisen pohjan viestiä luomusta.

Vuoden aikana kerrottiin etenkin päättäjille mahdollisuuksista käyttää luomua julkisissa ruokapalveluissa. Tähän tukea tuli huhtikuussa Valtioneuvostolta, joka antoi periaatepäätöksensä kestävistä julkisista valinnoista. Periaatepäätös velvoittaa valtion keittiöitä tarjoamaan luomua, kasvisruokaa ja sesonkiruokaa kerran viikossa 2010 ja kaksi kertaa vuodessa 2015.

Lähiruokaviestillä elokuussa Sre haastoi reitin varrelta Muhokselta Helsinkiin kuntapäättäjät, kansanedustajat ja mepit toimiin lähiruoan ja erityisesti kouluruoan puolesta. Viestin aikana puhuttiin ruoan tuottamasta hyvinvoinnista niin kuntalaiselle kuin kuntataloudellekin. Päättäjät houkuteltiin keskusteluun kuntien ruokahankinnoista. Sre:n VIP –joukkueessa polki yli 100 kuntapäättäjää, yhtä lukuun ottamatta kaikki alueiden kunnan johtajat, maakuntahallitusten ja valtuustojen puheenjohtajat. Viesti sai aikaan suuren mediahuomion, puolalaiset perunat nousivat otsikoihin perunantuotantomaakunnassa. Erityisenä teemana koko viestin ajan oli julkisten ruokapalveluiden kestävyys, miten kuntien päätöksenteossa voidaan edistää kestävää kehitystä julkisissa keittiöissä. Lähiruokaviestin joukkueiden vetoomukset luovutettiin Narinkkatorilla Helsingissä 5.9.

Kansainvälistyminen
Ulkoasiainministeriön kanssa sovittiin keväällä suomalaisen ruokakulttuurin paketista, joka sisältää edustustokokkien koulutukset, materiaalipaketin Suomesta kansainvälistä viestintää tekeville, suurlähettiläiden puolisoiden koulutukset sekä ministeriöiden protokollahenkilöiden ruokakulttuurikoulutukset.

Edustustokokkikoulutus pidettiin elokuussa Kettulassa MTK:n metsätilalla. Yli 20 Suomen edustustoissa työskentelevää kokkia koulutettiin lähes viikon mittaisella intensiivikurssilla suomalaisen ruokakulttuurin saloihin. Edustustokokki- ja protokollahenkilöiden koulutuksien organisoinnista ja ohjelman sisällöstä

vastasi Sre:n kanssa MTK:n ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila sekä kymmenkunta vierailevaa luennoitsijaa.

Loppuvuodesta alettiin työstää suomalaisen ruokakulttuurin aineistopakettia kaikille Suomesta kansainvälistä viestintää tekeville. Materiaali on valmis keväällä 2010.

Suomen edustustot ympäri maailman aktivoituivat ja monet ottivat yhteyttä esitelläkseen suomalaista ruokakulttuuria asemamaissaan. Pisimmälle mentiin New Yorkissa, jossa ruokakulttuuri otettiin designin rinnalle 3-vuotiseksi kärkihankkeeksi. Sre tuki edustustojen työtä mm. materiaalein ja lehdistövierailujen organisoinnilla jne.

Kesäkuussa koottiin ryhmä ruokaviennin ammattilaisia keskustelemaan olisiko mahdollista tehdä yhteisiä toimenpiteitä Venäjän viennin suhteen. Viestit keskusteluista saatettiin Tekesin Sapuska -ohjelman sekä RuokaStrategia 2020 johtoryhmän tietoon.

Ruokapuhetta aktivoitiin ja lisättiin

Sre nettisivut www.sre.fi kokoavat ohjelman tapahtumat ja ajankohtaiset asiat yhteen. Sivuja päivitetään ahkerasti. Vaihtuvassa pääkirjoituksessa pääsihteeri ottaa kantaa ruokamaailman ajankohtaisiin asioihin. Ohjelman kuusi puhemiestä esiintyvät netissä ja muissa medioissa sekä ohjelman tilaisuuksissa, mm. ruokakulttuurin alueellisissa tapahtumissa tuoden omalta näkökulmaltaan ammennettavaa ruokakeskusteluun.

Sre aloitti tammikuussa ”Kuukauden ruokablogi” –tunnustusten jaon. Joka kuukausi palkitaan ruokakeskustelua aktivoiva blogi. Näillä blogeilla on kymmeniätuhansia lukijoita. Palkittu blogaaja laittaa sivuilleen Sre –palkintonapin ja tulee samalla kertoneeksi Sre:stä lukijoilleen, mikä aktivoi heitä käymään myös Sre:n sivuilla. Juuri julkaistussa tutkimuksessa listattiin kymmenen suosituinta suomalaista ruokablogia, näistä 3 oli myös Sre:n palkitsemaa kuukauden ruokablogia. Sre:llä on kaksi omaa blogia. Sanoja lautaselta –blogi kokoaa mm. medioissa käytävää ruokakeskustelua; blogia seuraamalla voi helposti pysyä perillä Suomessa käytävästä ruokakeskustelusta. Toista blogia ”Puolivirallista ruokaa” toimittaa pääsihteeri Innanen.

Sre otti heti ohjelman alusta saakka aktiivisen roolin median kanssa. Medialle järjestettiin tilaisuuksia

- helmikuussa ravintola Haviksessa Sre:n vuoden 2009 infotilaisuus. Paikalle saapui yli 40 lehdistön edustajaa.
- kesäkuussa julkistettiin 6.puhemies Hanasaaren ruotsalais-suomalaisessa kulttuurikeskuksessa. Samalla toimittajille pidettiin picknic kesäteemalla: Oluen ja Ruoan liitto. Paikalla oli 15 toimittajaa

Vuoden aikana julkaistiin 13 kpl tiedotteita ja annettiin kymmeniä haastatteluita eri medioille. Ajankohtaiset uutiset uutisoitiin www.sre.fi sivuilla.

Ohjelman ilme palkittiin kansainvälisellä Red Dot tunnustuspalkinnolla elokuussa.

Vuoden 2010 vastuullisuusteeman valmistelu

Tärkeä osa loppuvuoden 2009 työtä oli valmistella vuotta 2010 yhdessä ohjausryhmän kanssa. Teemaksi vahvistettiin jo aiemmin valittu **Kestävä keittiö.** Sen ympärille rakennettiin hanke- ja toimintokokonaisuus, joka kilpailutettiin vuoden vaihteessa.

Liite 1. Lehdistö- radio- tv- netti- osumat 2008-2009