

Litteraation numero: 113171/1
Haastattelun nimi: 20220427_Aulaklubi tallenne_editoimaton
Haastattelun kesto: 59 min
Litteroitu: Tutkimustie Oy 16.5.2022

Puhujien merkinnät:
O1: Osallistuja 1, Sanna Luoto (fasilitaattori)
O2: Osallistuja 2, Anu Haapalainen
O3: Osallistuja 3, Iida Koskinen
O4: Osallistuja 4, Elina Närvänen
O5: Osallistuja 5, Kari Kankaala
O6: Osallistuja 6, Markus Vinnari

Muut merkinnät:
.. Puheenvuoro jää kesken, jatkaa puheenvuoroa
(-) Pois jäänyt sana tai sanan osa
(--) Pois jäänyt jakso
(sana) Epäselvä sana tai jakso
alleviivaus Erityisen painollinen sana tai jakso
[hakasulkeet] Litteroijan kommentti
[pp] Päällekkäistä puhetta
[hp] Hiljaista puhetta
[ep] Epäselvää puhetta

Huomautukset: --

[taustahälinää 17 s]

O1: No niin, täytyy kokeilla mitä.. Hyvää alkuiltaa tänne Tampere-talon Aulaklubille, on alkamaisillaan Sanomisen paikka -paneeli, jossa keskustellaan vastuullisuuskysymyksistä ja tänään Sanomisen paikka -paneeli keskustelee arjen kestävästä ruokavalinnoista ja tulevaisuuden kestävästä ruokajärjestelmästä. Tän paneelin on kutsunut koolle FUSILLI-hanke, FUSILLI on yhteiseurooppalainen 12 kaupungin hanke ja hankkeessa on mukana Tampereen kaupunki, ja minä olen Sanna Luoto Tampereen ammattikorkeakoulusta, me ollaan Tampereen kaupungin hankekumppani tässä hankkeessa yhdessä Ahlmanin ja Ekokumppaneiden kanssa. Tässä hankkeessa me pyritään edistään kestävästä ruokajärjestelmää kaupungeissa ja menetelmänä on tällainen living lab -lähestymistapa. Ajatellaan että living labiin kun kutsutaan eri sektoreiden toimijoita yhdessä keskustellen ja yhdessä ratkoon ongelmia, niin silloin voidaan pureutua tällaisiin viheliäisiin ongelmiin, kompleksisiin, monitahoisiiin, niin kun kysymykset kestävästä ruokajärjestelmästä ja ruoka-, ja meidän tän päivän modernin ruokajärjestelmän ongelmat, minkälaisia ne on. Tänään mun kanssa täällä unelmoi kestävästä ruokajärjestelmästä ja mietitään myös niitä steppejä sinne pääsemiseksi, niin, meil on täällä Kari Kankaala Tampereen kaupungilta. Karin alaa on ympäristö- ja kehitysasiat. Elina Närvänen on Tampereen yliopiston johtamisen ja talouden tiedekunnasta, ja Elina tuntee meidän suomalaisten tuottaman ruokahävikin kuin omat taskunsa [nauraa]. Onko näin? Ja Iida Koskinen, Café Katto, on tuolla Finlaysonilla, Iida tuo kahvila- ja ravitsemisalalan yrittäjän näkökulmaa tähän paneeliin. Ja Anu Haapalainen on TAMKIn palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelman eli restonomikoulutuksen opiske- ihan loppuvaiheen opiskelija, ja Anulta saadaan varmasti sitä näkökulmaa, että minkälaisista tällä alalla työskentely on ja mitä kestävyyskysymyksiä Anu on kohdannut opintojensa aikana.

O2: Kyllä juuri näin, minä edustan Tampereen ammattikorkeakoulun toisen vuoden restonomiopiskelijoita tällä kertaa ja siellä nuorilla on hyvin valveutuneita näkökulmia näihin asioihin.

O1: Meillä on myös mukana Markus Vinnari Helsingin yliopiston taloustieteen laitokselta ja Markukselta tänään kysellään suomalaisten ruoan kulutuksesta, jota hän on tutkinut (esim.) [0:03:55] kulutustottumuksiin vaikuttamisesta. Ruokajärjestelmän kestävyysmurros puhuttaa, puhutaan myös kestävyysirtymästä, kestävyysstransiosta, ja tänään me unelmoidaan siitä kestävästä ruokajärjestelmästä, miltä se näyttää eri näkökulmista ja ennen kaikkea, mitä sen saavuttamiseksi me tarvitaan. No mitä sillä ruokajärjestelmällä tarkotetaan, ruokajärjestelmä voidaan määritellä siten, että se kattaa toimijat ja toiminnot, jotka liittyy ruuan tuotantoon, prosessointiin, sen jakeluun, kuluttamiseen ja jätehuoltoon, muun muassa, ja nää kaikki toiminnot, näähän on linkittynyt meidän luontoekosysteemiin, yhteiskuntiin, yhteisöihin ja myös talouselämään ja vielä tässä kaikessa on erilaisia tasoja, globaali, kansallinen ja paikallinen taso ja nyt me erityisesti tänään tarkastellaan tätä meidän tamperelaista tasoa ja meidän arjen tasoa. Mä haluaisin ihan ensimmäisenä kysyä teiltä, että mistä te unelmoitte, minkälaisesta ruokajärjestelmästä ja ruuan käytöstä, ruuan kulutuksesta te unelmoitte omista näkökulmistanne? Annettaanks me vaikka Iidalle ensin puheenvuoro, miltä sinusta se näyttäis, sellainen maailma jossa me voitais tulevaisuudessa elää tän ruuan käytön kannalta?

O3: Ihanaa, kiitos ehdottomasti tästä että pääsen ihan ensimmäisenä nyt puheenvuoroon. Mä ehdottomasti nään paikallisuuden hyvin tärkeänä asiana ja sen, että me saataisiin sitä ruokaa tuotettua myös täällä lähempänä kaupunkia, toki tietenkään missään vaiheessa ei tulla niitä määriä tuottamaan kaupungissa mitä me tuotetaan tällä hetkellä tai ei pystytä muutenkaan aivan omavaraisiksi, mutta täydellinen tilanne on se et me pystytään tuottaan paikallisilta toimijoilta saaduista raaka-aineista ruokaa. Näin ainakin yrittäjän näkökulmasta, koska se laskee myös logistiikkakustannuksia, ja ne on tällä hetkellä huomattavasti nousussa.

O1: Minkälaisia paikallisia raaka-aineita sä pystyt tällä hetkellä esimerkiks käyttämään ja mitä sä haluaisit käyttää, jos olis saatavilla?

O3: No siis, lähtökohtaisestihan melkeinpä kaikkee saa kyllä käyttöön kun vaan muokkaa ruokalistan sen mukaiseks, että sehän on aina jokasen yrittäjän vastuulla, että se asiakas myös syö juuri sitä mitä siellä ruokalistalla on ja se on sitten jokaisen vastuulla, mutta kyllä meille ehdottomasti tärkein on, koska me ollaan täysin gluteeniton paikka, niin on tärkeintä se että me saadaan tattaria esimerkiks läheltä, ja saadaan ylipäätään sitä Suomesta, että me ei olla riippuvaisii siit että se tulis ulkomailta, mikä on toki nyt myöskin, sit huomataan erilaisten viljojen muun muassa hinnoissa, kun maailmalla tapahtuu ja logistiikka siitä sitten vähän kärsii.

O1: Kysyykö sinun asiakkaat paikallisia tuotteita tällä hetkellä?

O3: Ehkä enemmänkin paikallisten toimijoiden tuotteita, et välttämättä ihan varsinaisesti tuotteen alkuperämaalla ei välttämättä oo niin suurta merkitystä tällä hetkellä, mutta suurin merkitys on sillä että se on loppuun jalostettu lähellä.

O1: Kiitos, Iida. Elina, kertoisitko sinun tulokulmasta tähän kestävään ruokajärjestelmään ja kerro myös minkälaisesta maailmasta sinä unelmoit.

O4: Joo, no, laitoit mulle ton hävikkiasiantuntijan leiman tuossa niin ehkä voi siitä alottaa, että tossa ku ennen paneelia keskusteltiin, et tosiaan se hävikki kertoo siitä myös siitä ruokajärjestelmän systeemisyydestä, et vaik me paljon puhutaan et kotitalouksissa syntyy eniten hävikkiä, niin itse asiassa se ei ikään kun oo monestikaan meidän kotitalouksien tai kuluttajien syy, et tavallaan se hävikki juontaa juurensa jo sieltä aiemmin ketjusta ja yhtä lailla syntyy hävikkiä kaupassa, ravitsemuspalveluissa, maataloudessa ja niin edelleen, eli tavallaan kohti, ehkä se tavote vois olla kohti pienempää hävikkiä et varmaan ikinä ei päästä siitä kokonaan eroon, mut et sit tavallaan, se vois olla yks juttu. Mut sit yleisesti ajatellen, mun unelmien kestävä ruokajärjestelmä niin olis myöskin, ehkä, paitsi että ilmaston ja ympäristön kannalta kestävä mut myöskin terveyden kannalta kestävä, et viime aikoina pyöritelty just näitä lasten ja nuorten ravitsemukseen liittyviä teemoja ja sitä et tavallaan, että me syötäisiin semmoista mikä on meille myös hyväksi, niin kuin meille hyväksi ja sitte ympäristölle hyväksi, niin semmosia asioita tuli nyt mieleen.

O1: Kiitos, näin todella on että kestävä ruokajärjestelmä, kun sitä me lähetään, jos me lähetään määritteleen, niin näitä dimensioitahan on ihan valtavan monia, et yks on se että me pyritään hiilineutraaliks, se on ihan tietysti sen asian, se on varmaan ensisijaisinta ehkä, luontokadon suitsiminen on siellä myös ihan ensisijaisinta, mutta myös se että miten me säilytetään, turvataan ruokaturva, miten se istuu se meidän, se ruoka mitä meillä on saatavilla niin meidän kulttuuriin, ja myös tän siirtymän se reiluus, eli kuinka me saadaan kaikki mukaan. Ja myös monen elinkeino on riippuvaista siitä, mitä me tuotetaan. Kari, kaupungeissa, miltä näyttää kestävä kaupunkiruokajärjestelmä? Ihan unelma, nyt ei oo mitään pidäkkeitä.

O5: Mä oisin aika pitkälle samaa mieltä kun Elina siitä, että tän pitäis olla systeeminen muutos. Ihan esimerkkinä se, että energia, jos ajatellaan uusiutuvaa energiaa, sitäki halutaan, niin joskus 20 vuotta sitten sanottiin, että ois hyvä jos ihmiset itte ois aktiivisia näissä asioissa, mut sen jälkeen järjestelmä on ottanu sen hoitaakseen ja energiajärjestelmä tulee pitämään huolen siitä että tulee olemaan uusiutuvaa energiaa. Ja siihen on ihan kaupalliset syyt, ne kaikki erilaiset, mikä ne on, päästökauppahinnat ja muut tälläset. Niin miks ruokajärjestelmä on sit semmonen, että mun pitää päättää että onks se kestävää vai ei ja seistä siinä lihatiskin ja kasvistiskin välissä ja mieltä, että näkeeks noi ny ku mä otan tästä kasvisruokaa tai lauantaimakkaraa. Et se, tää systeeminen, tai systemaattinen yksilön syyllistäminen ei oo kauheen hedelmällistä tässä, ja kaupunkihan on semmonen monialatavaratalo, et meiltä saa melkein mitä tahansa, mut et ruokapuolella me tehään joku 10, 15 miljoonaa annosta vuodessa, niin siellä semmoset pienetkin muutokset ja pienetkin tälläset liikkeet, mitä lautasella on, jos ne kertoo 10-15 miljoonalla, niin sehän on aika paljon. Riippumatta siitä, että mitä yksiköitä ne on. Ja muutenkin kaupunki vois toimia esimerkkinä, se ei välttämättä oo helppoo niin ku Helsingille kävi kun se halus esimerkkin omaisesti lopettaa lihan tarjoamisen kokkareillaan, ja kauhee huuto, mut et mikään ei muutu jos kukaan ei suutu.

O1: Näin varmaan on, ja tän teeman äärellä me ollaan täällä Sanomisen paikka -paneelissa. Kuluttajahan valitsee, me jokainen valitaan siitä valikoimasta ylipäätään, joka meille on saatavilla siellä kun me ruokaostoksille menemme, ja näin on et sieltä näiden julkiruokapalvelujenkin kautta niin aikamoinen vaikuttavuus saatais sitä kautta aikaan, et miten me päästään sinne vaikuttaan. Täällä tuli mainittua tää systeemisyyt ja sehän on nyt ihan avainkäsite meillä tässä, kun me puhutaan ruokajärjestelmästä, eli mitä se systeemisyyt tarkoittaa. Nakkaisinko Markus sulle systeemisyyden avaamisen, ja miltä sulle näyttää unelmien kestävä ruokajärjestelmä?

O6: Toi systeemisyyt on..

O1: Mitä se tarkoittaa ku me puhutaan systeemisyydestä?

O6: Niin, toi systeemisyyt varmaan tarkoittaa meistäkin tässä olevista jokaiselle vähän eri asiaa. Mä voin alottaa siitä mun unelmastani, mun unelmani lähtee siitä, että tietyllä tavalla kärsimyksen minimoimisesta, ja se on se, minkä takia mä oon työskennelly ite parikymmentä vuotta, ja mulle vähän kaikkien elollisten olojen kärsimys on relevantti kriteeri, mä haluan mieltä sitä et minkälaista kärsimystä se meidän elintarvikeketju esimerkiks aiheuttaa sen eri vaiheissa, omienkin laskelmieni mukaan me tapetaan vuodessa tällä maapallolla noin 70-80 miljardia eläintä ja suurin osa niistä elää tällä hetkellä valitettavasti olosuhteissa, jotka eivät ole kovinkaan miellyttäviä. Tää kärsimys mun mielestä tietyllä tavalla pitäis huomioida siinä, et mitä me syödään, ja siitä pitäis tehdä isompi asia kuin mitä se tällä hetkellä on. Ja itse koen sen esimerkiks ongelmalliseksi, jos osa ihmisistä puhuu kestävästä ruokajärjestelmästä, ja ne ohittaa tietyllä tavalla sen muunlaisille aiheutetun kärsimyksen, mikä siinä on osana sitä järjestelmää silloin. Ja tää

kärsimyksen minimointi, tää tarkoittaa mulle myös mitä tossa Elina nosti hienosti esiin et pitäis huomioida myös sitten esimerkiksi ne terveysvaikutukset, tää nykyinen järjestelmä mikä me ollaan luotu, että meillä on kauppoja joittenka tiskit on täynnä karamellia ja kaikkia muita tuotteita, me tiedetään, että ku ne on tarpeeks näkyvillä, niin meidän lapset syö niitä aika paljon ja sitten meillä on ylipainoisia, joka sitten osaltaan aiheuttaa sitä kärsimystä. Ja se on tietyllä tavalla hyväksyty, koska se kuuluu siihen kapitalistiseen järjestelmään, ja se ei ole hyvä asia. Samal lailla me ollaan tietyllä tavalla hyväksyty se, että meillä on tarjolla erittäin pieni valikoima enää raaka-aineita, eli monelle ihmiselle on pikkusen sellanen harha, että ku meillä on tuolla kaupassa eri värisiä paketteja, niin meillä olis jotenki hirveenki laaja valikoima, itse asiassa me ollaan menossa tilanteeseen jossa hyvin harva kasvilaji ja vielä harvempi eläinlaji tuottaa meidän ruuat, joka aiheuttaa sitten taas kärsimystä monella eri tavalla. Se tarkoittaa sitä et me syödään ykspuolisesti, terveyden kautta tulee kärsimystä, se aiheuttaa sitä et meillä on hyvin vähän tuottajia, joka aiheuttaa sitten taas taloudellista kärsimystä monella alueella. Eli se kärsimys pitäis saada vähäisemmäksi siinä järjestelmässä, se pitäisi saada vähäisemmäksi niille ihmisille, mutta ennen kaikkea myös niille eläimille, ja tää pitäis tietyllä tavalla hyväksyä.

O1: Joo, mehän ollaan aika paljon jollain tapaa ulkoistettu näitä meidän ruuankäytön vaikutuksia ikään kun pois silmistä ja myös sen ruuan, jos me aatellaan nyt kuinka globaali ruokajärjestelmä on, eli vähän, hyvin, aika pieni osa sen vaikutuksista luontoon, sen monenlaisista muista myös sosiaalisista vaikutuksista, niin aika pieni osa niistä me kohdataan tässä meidän elinpiirissä, jos me ajatellaan Tamperetta, Pirkanmaata, Suomea, ja ne on ulkoistettu jonnekin meidän tän näköpiiriin ulkopuolelle. Elina?

O4: Tuli mieleen tosta just et tavallaan ehkä siihen unelmien ruokajärjestelmään vois sisältyä myös enemmän semmost osallisuutta ikään ku siihen ruuantuotantoon, et toki me ostetaan ruoka suurimmaks osaks sieltä kaupasta ja vaikka on et suositaan läheltä ja muuta, niin eihän me nähä monestikaan sitä että mistä se ruoka oikeesti tulee tai miten se on tuotettu. Et tavallaan, sitäki vois miettiä siinä.

O1: Me tarvitaan niin sanottua ruuan tajuua, ruokatajuua, eiks vaan, ja nyt sen sanon tähän väliin, että kaupunkiviljelystä, kotitarveviljelystä, keskustellaan tällä samalla paikalla toukokuussa, mä kerron siitä lopuks, eli nyt rajaan keskustelun siihen. Otetaan Kari ja sen jälkeen mä haluan jutella Anun kanssa.

O5: Tosta oikeestaan oisin sanonu vaan sen että sehän on semmoinen yks asia joka voi olla kaupungin mahdollistama, siis tää kaupunkiviljely, niin ku maankäytöllisesti, ja tavallaan luoda paikkoja ja mahdollistaa sitä paljon nykyistä laajemmassa määrin, ja sanoisinko, et paljo, et kaikkien ei tarvi olla sellasia puolen hehtaarin plänttejä, jossa sitä voi tehdä, vaan ne voi olla ihan pieniä ja sellasia, lähellä, vieressä olevia. Mut et sit on tietysti paljon sellasta ikään kun uusia teknologioita, vertikaaliviljelyä ja tällästä, jota vois miettiä, että mitä se tarvis, jotta se lähtis liikkeelle. Että Tampereella jossain Hiedanrannassa on joku vertikaaliviljelijä yrittäny saada sitä bisnestä toimimaan pitkään, ei meinaa lähtee, mut et lähteeks se, onks se semmonen et se lähtee, lähtiks se jossain Jenkeissä, josta se lähti liikkeelle, et onks täst hyötyä, no mitäs se sitten ois, miten me lisättäs täällä paikallisesti tätä ruuantuotantoo. Teknologioita on, teknologia ei voi olla esteenä, et joku muu on este ja raha vois olla aika hyvä syy, tai arvaus siihen, et mikä ois este tälle.

O1: Meillä on vielä liian halpoja vaihtoehtoja, joissa me myös sitä, näitä haittoja ja vaikutuksia ulkoistamme jonnekin kauemmas.

O5: Pirkka-papuja, 67 senttiä pakastepussi 300 grammaa. Yritä sitä tehdä vertikaaliviljelyllä.

O1: Näinpä. Hei, mä nappaan vielä askeleen takasi tähän ruokatajuun ja ruuan tajuun ja nyt Anu, sulta haluan kysyä sitä, että sä oot siellä restonomiopiskelijoiden kanssa, opiskelet, kehität yhdessä meidän työelämäkumppaneiden kanssa, ja kun sä oot keskusteluissa sun opis-, siellä opiskelijayhteisössä, niin onks teillä ilmoilla tää ruuan taju - ajatus? Puhutaanko siitä, et mistä ne meidän raaka-aineet tulee, mistä se kaikki tulee, mitä me sitten ruokaelämyksenä tarjoillaan meidän asiakkaille?

O2: Totta kai, ja nuoret on tosi huolissaan siitä, että tällä hetkellä alalla opiskelevat, heil on ihan älyttömän suuri tarve tietää se koko ruokatuotannon prosessi ja mistä se alun perin on, koska kuluttajaki on älyttömän valvutuneita, joku kuluttaja saattaa kysyä onko tästä tuotteesta kaikki jauhot kotimaisia, no eihän sitä voi tietää. Sitte, monet kuluttajat kysyy sellasia asioita siitä ruuan tuotannon alkupäästä, esimerkiksi vaikka sanotaanko, lohen vesiviljelystä, mistä tämä on kotoisin, onko tämä nyt karannut vai onko tämä nyt elänyt ja mitä tämä lohi on syönyt. Eihän se opiskelijoille tulee hirvittävät paineet selvittää se koko ketju alusta loppuun, ja siitä ollaan nyt huolissaan. Tosi tarkkaan niitä käydäänkin läpi ja keskustellaan, ja on esimerkiksi huomattu se, että kaikki ympäristövaikutukset ei välttämättä ole ihan selviä sellaselle normaalikuluttajalle, kun taas mitä opiskellaan jatkuvasti. Jossakin hedelmissä, niitten kasvattamisessa käytetään älyttömästi vettä, mikä ei myöskään ole kovin ekologista, että välttämättä se ei muodostu siitä kuljettamisesta, sen, vaikka se tuliskin kauempaa, niin siitä se ympäristövaikutus. Ja mun mielestä nykyään tää, jos mietitään planetaarisen ruokavalion, tai mitä planetaarinen ruokavalio on, niin opiskelijathan luonnostaan syö sitä tai käyttäät sitä tuol koulussa. On tullu sellanen älytön ähky, että on prosessoitua ruokaa mielettömästi tarjolla tuol kaupan hyllyillä, niin musta tuntuu, et opiskelijat valitsee enemmän sen prosessoidun kasvisruuan ku prosessoidun eläinruuan, ja se on lähinnä sellanen uus normi, mikä tavallaan on hyvä juttu ja sitä kohti mun mielestä kaikkien kuuluis mennä.

O1: Joo, tuossa planetaarisessa ruokavaliossa, siinähan aika rajusti vähennetään sitä eläinperäisen ruuan osuutta ruokalautasella tai päivän ruokavaliossa ja sen sijaan tuodaan sinne kasviksia, vihanneksia, täysjyvää, pähkinöitä, kasvirasvoja, mul on täällä, mä otan tämmösen faktapläjäjyksen tähän väliin, eli planetaariseen ruokavalioon sisältyy esimerkiksi punasta lihaa vaan 14 grammaa päivässä, 100 grammaa viikossa. Ku me verrataan tätä siihen että mikälaisia on nykyiset suomalaiset suosituks, punasta ja prosessoitua lihaa tulis käyttää enintään 500 grammaa

viikossa, ja arvatkaapa hei, kuinka tää toteutuu. Tää toteutuu 74 prosentilla naisista, mutta vaan 21 prosentilla miehistä, täs on aika pitkä matka. Markus, miten me voidaan puhua tästä eläintuotteiden statuksesta ja siitä meidän ruokavaliosta, miten siitä voidaan puhua, ehkä eläinperäisistä luopumisestakin, tai vähintäänkin tästä kohtuullistamisesta, niin ku me tästäkin faktapläjäyksestä nähdään. Niin miten puhua siitä?

O6: Miten puhua siitä? Se on tietysti hyvä kysymys. Mä ite oon aina ajatellu sitä vähän niin, että eri ihmisille voi puhua eri tavalla, et se on erilainen se keskustelu jos mä käyn sen mun äitini kanssa tai jos mä käyn sen Helsingin yliopiston elintarviketalouden opiskelijoiden kanssa, et tietyllä tavalla ottaa vähän siinä aina huomioon sen, että kenenkä kanssa sitä keskustelua käy, paljonko se intressitaso esimerkiks on, et haluaako henkilö tehdä jonkunlaista muutosta vai ei halua, onks se kovinkin sitä vastaan, et esimerkiks isoveljeni joka on aika perinteinen tällänen henkilö, niin hänen kanssaan käyn vähemmän sitä keskustelua mutta yritän sitten tehdä niin hyvää kasvisruokaa kun pystyn, kun hän tulee meillä käymään, eikä se yleensä siitä valita. Joskus jopa kysyy, että hei mitä tää on, voinks mä testata tätä kotona, tää on ihan omiin kokemuksiini perustuen. Mä itse vierastan vähän sellasta ajatusta että ihmisille annettais heti jotain et sun pitää nyt pudottaa sitä 75 prosenttia sitä lihankulutusta, suurimmalle osalle ihmisistä isot ruokavaliomuutokset on hyvin vaikeita ja ne on hyvin pitkän aikavälin asioita, eli pitää tietyllä tavalla hyväksyä se, että ei ne ihmiset tuu muuttumaan kauheen nopeesti, ja sellaiset pienet askeleet, et löytää niitä muutamia esimerkiks aterioita jota kierrättää siinä omassa ruokavaliossaan, niin se on se toimiva systeemi. Joku multa joskus kysy että no mikä on sitte paras tapa esimerkiks edistää kasvisruokailua ni mä sanoin et no, kärke käydä kirjakaupassa ja ostaa hyvä kasvisruokakeittokirja, katsoo sieltä kaks reseptiä ja koittaa niitä, niin se on se paras askel tietyllä tavalla, koska sillon ne etsii sen tyyppisiä ruokia ku ne ajattelee et ne itse tykkäis, ja sit ne testaa niitä, ja jos sen saat vaikka muutaman kerran niitä tekeen ja niistä sattuu tykkään, ni sitä kautta se homma etenee. Sellanen ajatus siitä että no sun pitää nyt ens viikolla sitte ruveta syömään 75 prosenttia vähemmän lihatuotteita, niin se ei luultavammin toimi, eli hyväksyä se että pitkän ajan muutoksesta on kyse, ja mä ymmärrän, että esimerkiks muutamat, jotka on tehnyt sen täysin seinään lopettamisen, niin ne on ihan sitä mieltä, että täähän on tosi helppoo. No joo, jos satut olemaan äärimmäisen koulutettu, hyvässä asemassa oleva, isot sosiaaliset verkostot ja sosiaalisen pääoman omaava henkilö, niin sit se voi toimia, mut kyl sille valtaosalle sellanen pienin askelin eteneminen on se oikea reitti.

O1: Joo, ja mä poimin sieltä sinun puheesta myös tän et hyvän makuista, tää me ollaan ehdottomasti tunnistettu palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelmassa ja meidän hankkeissa paljon pohditaan, et miten me voidaan auttaa asiakasta, niin kyl se on maku ja helppous edellä, et näinhän se ihan ehdottomasti on. Elina, sul oli jotain mielessä?

O4: Joo tosta samasta itse asiassa piti sanoa, et kun nyt edustan tätä hävikkinäkökulmaa, monesti kuulee sen, että vaikka joukkoruokailussa ku siirrytään kasvisruokaan ni sit syntyy kauheesti hävikkiä, koska ihmiset ei tykkää siitä mausta, et tavallaan toi on tosi kriittinen, että saadaan sellast hyvänmakusta kasvisruokaa, ja tavallaan, ja sit just ne pienet muutokset niissä rutiineissa vaikka siellä kotona, että vaihdatkin sen pääruoka-aineen, joka kuitenkin ehkä suomalaisissa kodeissa on totuttu perinteisesti miettiin, et onks se kala, liha vai kana, et voisko se olla myös joku muu, ja nyhän meil on niitä vaihtoehtoja ehkä enemmän, ettei tarvii välttämät olla niitä kokkaustaitoja alusta alkaen. Toki sekin ois hyvä, et me saatais niitäkin parannettua.

O1: Kari ja Markus, pitäkää mielessä, mä oletan, että Iidalla oli, oliko sulla siellä välissä, ole hyvä.

O3: Samaan aiheeseen, ja siis nyhän varsinkin on todella paljon vaihtoehtoja, muun muassa Mifun Jauhishan menee ihan jauhelihasta, ja se menee ihan myös asiakkaille meillä. Mutta tässä mun mielestä, tai mikä mua kiinnostaa hirveesti mistä me myös töissä puhutaan, ja keskustellaan meidän henkilöstön kanssa on se, että pitäiskö meidän lähteä opettaan muun muas, meil on tosi paljon porukka käy siis lounaalla työpaikoilta, totta kai toimitaan Finlaysonin alueella, jossa on hyvin paljon toimistoja, niin onko se meidän tehtävänä muun muassa lähteä sitte tuomaan sitä kasvisruokavaliota, pitääkö meidän tehdä sinne niitä muutoksia ja opettaa, ja tietyl tapaa siinä se että uskalletaanks me ottaa se riski, että siellä kuitenkin tarjotaan sit sitä, myös sitä lihavaihtoehtoo, et lähteekö sit ne meidän asiakkaat sen perässä, et uskalletaanks me ottaa sitten tietyl tapaa se riski ja onko siinä riskiä, vai oltaisko siitä sitteki vaan tyytyväisiä?

O1: Kari.

O5: Te ootte siel niin korkealla et ei sieltä kukaan enää lähe alas, jos ne sinne on kiivenny. Tää on nyt tämmönen ehkä, tai on siis triviaali kommentti, mä tein tossa semmosen motivaatioprofiilin, jossa katsoin että mitkä on draivereita työnteossa, johtamisessa ja näin, ainoa, josta mä sain täydet pisteet, oli syöminen. Ja täs on pointti, siis se, että mä en ymmärrä sitä, että puhutaan sellasesta asiasta kun että kasvisruuan pitäis olla hyvää. Ruuan pitää olla hyvää, ei kannata syödä vaan sen takia, että saa mahansa täyteen, ja jos syö sen takia, että saa mahansa täyteen, niin sithän se on ihan sama, mille se maistuu, koska siinä ei ole sitä nautintoefektiä. Niin mun mielestä se on kokista kiinni, se, että miten tehdään ruokaa, hyvää kasvisruokaa, ja miten tehdään, ja kokemuksesta, et siin on, varmaan ruoka-ainehaasteita, mut et sitten päinvastoin käy myös, mä oon yrittäny olla kauheen kohtelias joskus, kun tuli mökille ihmisiä, ja tarjosin kasvishampurilaisia, semmoisia, mikä tämä on, better than beef tai jotain tällästä. Jättivät syömättä. Sanoivat että liikaa lihan tekstuuria, ei toimi, ei putoo enää, kun on ollu 20 vuotta kasvissyöjä. Et tää ei oo ollenkaan semmonen, siirtyä jostakin johonkin -tyyppinen, ja että ollaan väärässä täällä ja tuolla ollaan oikeassa, vaan niin ku täs on tullu nyt esille, must se on pitkä prosessi ja täynnä erilaisia tekosyitä, niin kuin se, että kasvisruoka on paha.

O1: Markus.

O6: Niin, valitettavasti mun täytyy sanoa, mä oon nyt ollu ite vegaani varmaan kohta vähän reilu parikymmentä vuotta, ja mulla on sellanen tausta, että mä oon itse tykänny vähän kiertää maailmaa, oon käynny maailman parhaista kasvisruokaravintoloista jos on listauksia, niin jos siinä on 20 listattu, niin kyllä mä niistä yleensä oon 15:ssä käynny, eli

mä väittäisin, et mulla jonkunlainen käsitys on siitä, et mitä se kasvisruoka on parhaimmillaan. Ja Suomessa sillä listauksella ei yleensä ravintoloita ole, jos niitä parhaita kasvisruokaravintoloita listataan. Valitettava tosiasia on se, että meillä on Suomessa ehkä kymmenkunta sellaista kokkia, jotka oikeasti osaa tehdä todella hyvää kasvisruokaa, ja mua on pelottanu tää esimerkiks poliittinen keskustelu, kun meillä annetaan henkilöille tehtäväks että teidän tarvii nyt ruveta pitään kasvispäiviäviikko siellä teidän laitospöytäkirjoissa, ja sitä ei nähdä minkäänlaisena investointina, eli niille henkilöille ei anneta resursseja siihen, että niiden pitäisi siirtyä johonkin suuntaan, se pitäis nähdä ehdottomasti resurssina, se tarkoittaa sitä et niitä vietäis joko ulkomaille hakeen sitä oppia, tai ainaki sieltä ulkomailta myös tuotais tänne jonkun verran sitte henkilökuntaa, ja toisaalta myös sit panostettais niihin raaka-aineisiin, koska se kasvisruoka vaatii yleensä hyviä raaka-aineita, ja se pitäis hyväksyä, et tää on investointi tulevaisuuteen, tää ei oo sellanen joka me pystytään sanoon tuolla ku me istutaan kaupunginhallituksen kokouksessa, että ruvetkaa tekemään näin. Ei mihinkään työpaikalle mennä sillai ja sanotaan, no nyt teette yhtäkkiä tämmöstä ihan erilaista juttua ku te ootte tottunu tekeen tota ja teil on ne resurssit ja kaikki muut tähän hommaan. Ja tää on se yks iso juttu mikä mun mielest tästä koko keskustelusta puuttuu. Eli se on investointi, meidän tarvii tehdä se sen takia, että meillä on terveempiä nuoria tulevaisuudessa, meidän tarvii tehdä se sen takia, et meillä ois elinkelpoinen planeetta, ja me saatas ehkä samalla myös pikkusen vähennettyä niitten muunlaisten kärsimystä. Se investointi kannattaa tehdä, mut se pitää nähdä investointina.

O5: Me hyväksytään toi investointi kun me tehdään se, mitä tahansa uutta ruvetaan tekemään, me aina tehdään se investointi, eikä tehdä sitä ikään kuin niistä lähtökohdista, jotka meillä nyt on. Niin miksei me hyväksytää tässä sit sitä.

O1: Joo, näin koulutustoimijan edustajana myös point taken, osaamista tarvitaan, reseptiikkaosaamista tarvitaan ja kouluttajana, tätä viemme tahollamme eteenpäin. Anu.

O2: Tähän palatakseni, se on ehkä vähän vaikeeta löytää täältä hyviä kasvisruuan tekijöitä, kun meillähän kasvaa lähinnä porkkanaa ja perunaa täällä, että se on, varsinaisesti eksoottisilla hedelmillä ei..

O6(?): Mä voin antaa Elina Innasen yhteystiedot (-) [0:33:18], löytyy puhelimesta.

O2: Se nyt oli vähän tällainen mustavalkoinen kommentti, mutta joo. Tästä palatakseni sitte viel pikkusen taaksepäin, tähän, että koska kuluttajat varsinkin rakastaa kaikkea tällaista tarinallistamista ja muuta, niin pitäis jotenki keksiä se, että miten sillä kasviproteiinilla saadaan sitte se lisäarvo sen lihan käytön tilalle, et se että vaikka nyt oli hyvä esimerkki siitä Helsingin kaupungista, joka kielsi sen lihan tarjoamisen, niin sen kun ois tarinallistanu oikein, niin sekin ois voinu olla hyvin monelle myytävissä. Mutta se ei nyt menny ihan näin. Sitä mä ajan takaa, että varsinaista lisäarvoa se lihaproteiini ei aina välttämättä sille annokselle tuo.

O1: Markukselta nopee?

O6: Niin, vielä Helsingin tapaukseen liittyen, mua pikkusen ärsyttää aina välillä poliittinen poseeraaminen, se on kaikissa tutkimustuloksissa havaittu, et se riittää et se laitetaan ensimmäiseks vaihtoehdoks ja siitä tehdään tarpeeks hyvää, se et se tarvii jotenkin julkilausua, että nyt me lopetamme tämän, niin se on mun mielestä kieltämistä ja kieltäminen on mun mielestäni äärimmäisen huono tapa saada yhteiskunnallista muutosta aikaseks, vielä tässä muutoksen vaiheessa. Me voidaan katsoa sitä tilannetta sitte joskus 20 vuoden päästä tai 30 vuoden päästä, mut se, että me mennään kieltämään, niin se ei mun mielestä oo järkevää politiikkaa, se olis pitäny tehdä niin kuin meillä oli esimerkiks, sanotaan, (Gentistä) [0:34:50] jo kymmenen vuotta sitten tieto, että laitetaan se ensimmäiseks vaihtoehdoks, ja tehdään se siten, että esimerkiks virkamiehet ja muut tottuu siihen systeemiin, ja sen jälkeen sitten vähennetään ehkä sen lihan määrää siellä muutenkin.

O1: Tässähän on nyt meille sitten oiva benchmarking tänne Tampereelle, et miten me lähdetään viemään eteenpäin, tuoppaamaan täällä. Iida, miten sinä tuoppaat sun asiakkaita tekeen valintoja?

O3: No ehdottomasti sillä että mitä sieltä ruokalistalta löytyy, ja kyllä tässä pikkusen tohon aiempaankin keskusteluun justiinsa tästä kasvisruuan ja siitä, että Suomessahan se kasvisruoka ei oo sillä tolalla, mitä sitten esimerkiks, Espanja on mun mielest tosi hyvä esimerkki, ja myöskin toki se et siel käytetään myös tosi paljon sit kalaa, jos ei ihan vegaanista ruokavalioo noudata ja näin muutenkin, äyriäisiä ja muuta tällaista, mutta niin, palaten tähän asiaan, niin justiinsa se, että kun se kuitenkin maksaa, se henkilöstön kouluttaminen siihen, että me saadaan sit meidän henkilöstöstä se irti, et he saa tuotettua sellasta ruokaa sieltä, ja totta kai myöskin lähtökohtasesti ne raaka-aineet maksaa eri määrän, mitä meidän tän hetkiset raaka-aineet maksaa, niin tietenki se on pitkälti sitä pallottelua, mutta kyllä, mä uskon, että tää paneeli on ehkä, muuttaa pikkusen mun ajatusmaailmaa tästä ja mul on hyviä pointteja täällä jo ylhäällä kotio vietäväkski, että mitä tästä lähetään sitte tuoppaan eteenpäin ja minkälaisella tyyllillä sitten, mut et kyllä ehdottomasti se, että se ruoka on kuitenkin terveellistä ja niin vastuullista, kuin mitä meillä tällä hetkellä pystytään niillä resursseilla tekeen.

O1: Kiitos, Iida. Elina?

O4: Joo, mulla tuli tosta mieleen tavallaan, et tuupataan, mikä on aika yksilölähtöinen tai semmonen, et muokataan sitä ympäristöä silleen et sä tekisit ikään ku tiedostamatta sen paremman valinnan, mut sitte sosiaaliset normithan on kanssa sellanen et tavallaan, ja sit just nää, et mikä sul on se tavallaan se yleisin vaihtoehto tai se minkä muutkin ottaa, et voitaisko vaihtaa esimerkiks niin päin, että kun on juhlat tai joku tilaisuus, niin sen sijaan että kasvisruokailijan pitää ilmoittaa se erikoisruokavalionsa olevan kasvis, niin että esimerkiks lihansyöjät joutuisi ilmoittaan, että hei, olenkin muuten tällainen erikoinen, että joudutte varaamaan minulle jotakin muuta. Et tavallaan, se normien muutos ja sehän meillä on käynnissä meidän yhteiskunnassa, tai jos hävikkiesimerkin ottaa, et meil on semmonen kulttuurinen normi siitä, että ikinä ei saa ruoka loppua kesken, et se on katastrofi jos se loppuu kesken,

niin sitäki pystyttäis muuttamaan tavallaan siihen suuntaan, et hei se onkin hyvä juttu, et jos se loppuu, se tarkoittaa sitä, ettei synny hävikkiä.

O1: Kyllä, oli hyvää, kaikki meni. Jes, hei, mul on tähän keskusteluun yhteenvedona, BIOS-tutkimusyksikkö on tämmönen monitieteinen tutkimusyksikkö, tutkii kestävyysmurrosta ja polkuja sinne, ja he on todennu näin, että koska yksittäisten kuluttajien käyttötottumukset muuttuu hitaammin, ihan just tää näin, mihin Markus viittas, alkuvaiheessa avainasemassa ovat, Kari, julkiset hankinnat, Iida, uudistushenkiset toimijat ravitsemisalalla, sit mitä me ollaan todettu, mitä on, uusia jalosteita, puolivalmisteita, koteihin mutta myös sinne HoReCaan ja sinne julkikeittiöihin, me autetaan siellä niitä tekijöitä tarjoamaan meille hyvänmakuista ruokaa. Viestintä tuli mainittua, miten me myydään asiat, miten me paketoidaan ne, mitä tarinoita me kerrotaan, ja tää ehkä koosteena, että tekemistä on tosi paljon. Hei, otetaan semmonen nopsa kierros, että jos voisit korjata jonkun käsityksen, jonkun erikoisen käsityksen, mitä ruokakäsityksiä meillä on, ja nimenomaan tähän kestävyysnäkökulmaan, kestäviin ruokavalintoihin liittyen, niin mikä olis semmonen, minkä haluaisit korjata, jos yhden asian voisit korjata, minkä korjaisit? Oikaisit jonkun käsityksen, tai korjaisit asian, joka on rikki?

O6: No, kun nyt edustan tässä tätä lihan syöntiä, ja lihapolitiikkaa ja intohimoisesti asiaan suhtaudun, niin kyl se iso kynnys tietyllä tavalla ihmisille oman näkemykseni mukaan on vielä se, että lihansyönti on välttämätöntä. Ja se on hyvin vahvasti koodattu moniin ihmisiin, että ei ilman voi vielä elää, ja vaikka sen yrität niille kuinka käydä läpi, niin ei se tunnu uppoavan sinne, et kuitenkin siellä on sellanen jonkunlainen luulo, mut kyllä se kuitenkin on. Ja mun mielestäni se oli hyvin sanottu ravitsemustieteen professori Mikael Fogelholmilta Suomen Kuvalehden haastattelussa, ku häneltä kysyttiin, että no paljonko on sitten tärkeä määrä syödä lihaa, niin hän vastasi, että nolla. Eli eihän se välttämätöntä ole, mutta voi sitä syödä jonkin verran, jos välttämättä haluaa. Eli sen ajatuksen upottaminen sinne ihmisiin olis mun mielest se iso, ensimmäinen askel, et kun sen hoksaa, et hetkinen, ei se oo ihan välttämätöntä, ei mun tarvi sitä syödä aina ainakaan, niin se ois jo mun mielestä järkyttävän iso mullistus, mikä suurelle osalle ihmisistä tulee. Varmasti teille, jotka täällä ootte kuuntelijoina tai tässä paneelissa ootte, niin se on ihan itsestäänselvyys, mutta väittäisin, että aika monelle kaverille se on vielä melkonen tajunnanräjäyttävä kokemus.

O1: Jes. Anu, mitä korjataan?

O2: No, itsehän haluaisin korjata noi kaupan hyllyt ja sen kuvan, mikä sieltä tulee, että ihminen tarvitsee 15:ttä erilaista ruokakermaa ja kahdeksaa erilaista marinoitua possunsuikaletta, ja varsinkin nuorille tulee tosi paljon sellasta mediaähkyä, ja ähkyä, kaikesta on ylitarjontaa. Niin pelkästään sen, että se jatkuva mässäily ja se ei ole välttämätöntä, että tullaan toimeen vähemmälläkin. Saa olla prosessoitua, mutta että niitä ei ole pakko olla miljoonaa eri vaihtoehtoa. Että pikkasen minimalistasin sitte tätä hommaa.

O1: Back to basics.

O3: Tähän on pakko vielä lisätä että se myös helpottaisi totta kai sitä kuluttajaa, kun olis vähä vähemmän, niin sä voisit tietää vähän enemmän niist tuotteista, ku sun ei tarvi opetella miljoonaa tuotetta. Mutta meillä, mikä nousee todella usein koko ajan esille, on se että lasten ruokavalioon kuuluu ranskalaiset ja nakit ja kananuggetit, ja tää nousee meillä tosi usein et kun ulos mennään syömään, niin lapsi syö lähtökohtaisesti ranskalaisia ja jäätelö on toinen sit tämmönen makeista, niin, minua itseäni se pistää myöskin vihaks ja yritän aina tätä sitten kertoa, että myös voi lapsikin syödä salaattia, että se on ihan siitä kiinni, että mitä hänelle siitä, tai mitä hänelle sitten siellä kotona syötetään ja mihin sitte lapsi tottuu itse, et se on meille ollut ehdottoman semmonen iso asia, mitä halutaan myös korjata.

O1: Lapset voi syödä samaa kuin aikuiset. Elina, toivoisin, että nappaisit kiinni tästä herkullisesta asiasta, miten lapsille markkinoidaan ja mitä voisimme siinä maailmassa korjata?

O4: No, mä sanoisin, että se tilanne on tällä hetkellä se, että ylipäättään markkinointi ja erityisesti nuoriin ja lapsiin kohdistuva markkinointi, niin kyl siel on ne epäterveelliset tuotteet tosi isossa roolissa. Se mitä ylipäättään markkinoidaan, niin on juurikin tätä linjaa, ja tavallaan, sehän nyt ei oo vaan se markkinointi, mut se markkinointi heijastaa ehkä myös meidän kulttuurista sit semmosia asioita, et meidän mielestä tiettyihin tilanteisiin kuuluu ikään kuin se herkuttelu tai tämmösillä tuotteilla mässäileminen, ja sitte, et se et sitä markkinointia on säännelty jonkin verran ns. perinteisissä kanavissa, mutta meki ollaan tehty tutkimusta siitä, että tuolla somessa se on aika villi se tilanne itse asiassa, et siellä nuorten suosimat vaikuttajat ja idolit, YouTubettajat ja muut, niin sitte tuovat esiin myöskin näit epäterveellisiä tuotteita osana sitä arkee, niin se on aika iso ongelma, mutta siihen toivottavasti tässä sitten ollaan myös puuttumassa. Et niitä samoja keinoja esimerkiksi vedota nuoriin voitais käyttää sit niin päin, et yritetään muuttaa sitä tilannetta paremmaks ja markkinoida niitä terveellisiä vaihtoehtoja ja semmosia, hyviä juttuja tavallaan nuorille. Sitä toivoisin.

O1: Kyllä, tärkeä näkökulma kestävään ruokajärjestelmään, tärkeä näkökulma myös tähän, et mitä se on se ravitsemuskestävyys, ja se meidän toimijoiden vastuullinen toiminta tästä näkökulmasta. Kari, Tampereen kaupungin ja kaupunkien näkökulmasta, minkä ruokaan liittyvän käsityksen haluaisit korjata? Tai mikä on rikki systeemissä?

O5: Varmaan se mikä on rikki, on tullu jo sanottua, ja Markus sano sen kauheen hyvin. Ja jos mä aattelen kaupunkia tälläsenä organisaationa, niin sen ruokajuttu on siinä, että se linkoaa ruokaa ja just se, mitä Markus sano, että meneekö se kaupaks, miksi se ei mee, ja näin edespäin, miten se tehdään ja muuta. Tää on varmaan se yks iso asia, mutta toinen, jonka nostasin esille on se, että mehän ollaan pirun iso koulutusorganisaatio. Me alotetaan se päiväkodeista ja sitten, no nyt kun annettiin toi TAMK tonne yliopistosäätiölle, niin meil ei oo enää sitä, mut et sit koko ammatillinen ja koko toisen asteen koulutus, niin sehän on se väline, et henkilöstöruokalait, mitä välillä lähtökohtaisesti, tai joku, tai yrittää käännäyttää meitä kuudenkympin ja kuoleman välillä olevia, niin, mut et se, jos me tuodaan se

sieltä lapsista lähtien, niin silloin siitä tulee luonnollinen osa. Ei niiden tarvii ikinä muuttaa mitään, vaan se on luonnollinen osa sitten niiden olemista ja tekemistä. En malta olla kuitenkaan kommentoimatta tohon lasten ruokailuun, noin 20 vuotta sitten poikkesimme perheen kanssa tuolla Hotelli Oivassa ja sen ravintolassa, ja pojat tilas lihapullia ja ranskalaisia, tarjollija sanoi, että ravintoloitsijamme Aki Kaurismäen mielestä rasvakeitin on vulgääri [naurua].

O1: Kyllä vaan. Sanomisen paikka alkaa pikkuhiljaa kääntyyn loppupuolellensa. Täs on nyt hyvä pysähtyä hetkeksi tämmöseen aktivointi-, mobilisointimoodiin. Mä kysyisin, että miten aiot edistää näitä teemoja itse, mitä teet omassa vaikutuspiirissäsi seuraavaksi, tiedän, että teistä moni ihan päivittäinkin työskentelee näiden teemojen parissa, mutta mitä konkreettista teet omassa vaikutuspiirissä seuraavaksi ja kenet kutsut mukaan. Lähdetäänkö täältä päästä liikkeelle vielä viimeinen kierros.

O5: Mää vastaan kauheen pienimuotoisesti, että mää teen hetero-lihansyöjäperheestäni enemmän ja enemmän kasvissyöjiä. Ja mä oon pikkasen jo onnistunu, meidän kissa syö croissantoja [naurua].

O4: No, itse tutkijan työssä paljon pyörittelen näitä teemoja ja yritän hakee rahoitusta myös jatkossa tutkia niitä, et meil on esimerkiks tuohon Suomen Akatemian strategiseen tutkimusneuvostoon nyt juuri tekeillä hankehakemus liittyen vähän tähän nuorten ravitsemukseen ja hyvinvointiin, ja sit tietysti omissa sosiaalisissa verkostoissa, et jokainen meistä voi vaikuttaa ja ehkä just niin kun Markus tossa kuvas aiemmin, et vähän ottaa huomioon aina sen, kenen kans keskustelee et mitä kautta lähestyy näitä teemoja, että pystyis ehkä jotain ajatusta siellä toisen päässä sitte, ja varsinki sitä toimintaa ja arkee sit muuttaa johonki suuntaan.

O1: Kiitos Elina, mä kysyn sulta vielä, että teil on tutkimushankkeita tähän liittyen päättynyt, käynnissä, ja sitten hankehakuja tulossa, niin, miten ne tulokset, joita te tutkimusprojekteissa, ne löydökset, mitkä sieltä saatte irti, miten niitä viedään käytäntöön?

O4: Kyllähän nykyään tosi tyypillistä, et nää hankkeet ei oo ikään kun vain akateemisten toimijoiden hankkeita, vaan siel on mukana esimerkiks yrityksiä ja ihan viestintätoimistoja ja muita, jotka sitte jos sen hankkeen aikana ja sit tietenki jatkossakin, ja julkisia toimijoita ja muita, et tavallaan semmosen yhteistyön ja yhdessä tekemisen kautta, et sitä tutkimusta ei ikään ku tutkijat pelkästään tee jossaki, vaan sitä tehdään koko ajan sidosryhmien kans yhdessä, ni se on entistä tärkeempää ja itse näen, et se pitää tapahtua just tosiaan jo siinä hankkeen aikana, eikä silleen, että ensin tehdään jotain, ja sitte viestitään, vaan tavallaan koko ajan käydään sitä keskustelua.

O1: Hyvä, kiitos. Iidalla oli ainakin muistiinpanoja aiheesta. Mitä sä teet seuraavaks sun omassa vaikutuspiirissä?

O3: Kyl me lähetään pohtiin sitä että miten me mahdollisesti päästäs enemmän viel siihen vegaaniseen tuotevalikoimaan, että täl hetkellä kananmunat on ollu valitettavasti aika oleellinen osa tota gluteenitonta leivontaa, mutta toki nyt varsinki me ollaan muutettu uusiin tiloihin, me avataan leipomo ens viikolla, niin, meil on huikeet tilat nyt tehdä siellä ja me ollaan nyt jo päästy tekeen tällä viikol tosi paljon uusia tuotteita, jotka on aivan kokonaan vegaanisia, niin myös se, et me saatais sitte noihin vanhaan reseptiikkaan myös sitä sitte leipomotuotetta, mikä ois sitte sekä gluteenitonta että vegaanista.

O1: Ihan mahtavaa. Sun välittömässä vaikutuspiirissä on tietysti se oma tiimi ja teiän se osaamisen kehittäminen, mutta kenet vielä kutsut mukaan?

O3: Kyllä siitä, Siperian aulassa on meiän leipomo, niin eiköhän siitä sitte innostu muutki Siperian aulan ravintolat. Astelee ja marssii sisään ja käy kahvilla, niin kyllä sitte ainaki keskusteluun päästään. [hiljaista puhetta, 0:51:24] Juu, juu, siihen vanhan Nostalgian tilalle, juu siihen.

O1: Anu, miten sä aiot sun omassa vaikutuspiirissä edistää kestäväää ruokajärjestelmää seuraavaks?

O2: Mulla on siitä etuoikeutettu tilanne, että minähän lähden maalle nytte kesäksi, ja aion siellä sen lisäksi, että kasvattelen omat perunat tuossa opinnäytetyön kirjoituksen lomassa, niin totta kai työskentelen sitte ravintolaympäristössä vähän. Sinne aion viedä terveisiä sitte täältä opiskelumaailmasta ja kertoo uusimmat asiat, mitä ollaan tästä kestävästä ruokailusta sitte opittu, niin sinne päin maailmaa terveisiä, ja sitte omaa sydäntä lähellä on sitte tämmönen järvikalojen suosiminen ja sen puolestapuhuja mää oon sitte ollu jo pitkään, että ihan syyään enemmän ahventa ku sitä lohta.

O1: Kiitos. Markus, sä tietysti olet siellä myös tutkimuksen syövereissä ja nää teemat on osa sun päivätyötä, mutta mitä konkreettista, minkä palan voit tehdä itse seuraavaksi?

O6: Meil on tossa semmonen Sitran Suomen itsenäisyyden juhlarahaston rahottama melko iso projekti, jota mä koordinoin, ja me järjestetään tuossa kesäkuun alussa semmonen elintarviketalouden murrokseen varautumishankkeen seminaari, sinne on ilmoittautunut noin 500 Suomen elintarvikealan johtavaa henkilöä, ministereitä ja jonkun verran toimitusjohtajia ja muuta väkeä, ja heille ajattelin sit vähän kertoo siitä et minkälainen ruokamurros on ehkä tulossa, ja toivottavasti sitä kautta sitte, myös avata hiukan sitä keskustelua heidän suuntaansa, et minkälaisia mahdollisuuksia esimerkiks tää uus solumaatalous tarjoaa. Meillä on nytte hyviä esimerkkejä just esimerkiks eilenhän julkaistiin että Tanskassa avataan nyt 120 miljoonan tuotantolaitos, jossa maitoa ruvetaan tuottamaan solumaatalouden kautta, eli ilman lehmiä, ja maailmalla on hyvin paljon tämmösiä isoja avauksia ollu Hollannissa ja muualla, ja sitä tietoa täytyis Suomessakin viedä eteenpäin, et täs on tapahtumassa todella aika isoja asioita seuraavien kymmenien vuosien aikana, ja se on semmoinen asia, jota haluan osaltani olla viemässä sitä viestiä eteenpäin sitte myös tänne päättäjille. Ja mitä sitte ehkä sillai muuta ajattelin tehdä, niin tarvii varmaan kutsua

pitkästä aikaa taas se isoveli syömään, niin saan sit myös siinä lähipiirissä tehtyä jonkunlaista pientä myyräntyötä niin sanotusti.

O1: Näin on, vaikutamme kaikilla tasoilla.

O5: Tuli tässä paneelin aikana mieleeni, että vaikka FUSILLIn puitteissa tai siitä huolimatta, niin kun me muutenkin, tää kaupunki elää yliopistosta ja opiskelijoista ja tutkijoista niin paljon, niin eiks tää ois aika lysti teema, siis, jos tästä aiheesta saisi aikaseks sen, meil on kohtuullisesti elintarviketeollisuutta täällä alueella, ja on ravintoloita, joitain, jotka varmasti vois olla kiinnostuneita tästä, niin jos joku jaksais rakentaa tästä semmosen ikään kuin hankkeen, jossa olis näitä eri toimijoita mukana, niin se vois olla sellasta, että jolla tätä Tamperettäki vois profiloida. Siin ois ainakin tekijäpotentiaalia.

O1: Ihan mahtavaa, hei, tartutaan tähän. Näihin Karin päätössanoihin mä lopettelen Sanomisen paikkaa tältä kerralta ja kiitän ihan mielettömästi teitä kaikkia, Markus Vinnari Helsingin yliopiston taloustieteen laitokselta, Anu Haapalainen TAMKista restonomikoulutuksesta, Iida Koskinen Café Katto Finlaysonilla, ja myös siellä uusi gluteeniton leipomo aivan tuota pikaa, tenure track -professori Elina Närvänen Tampereen yliopiston johtamisen ja talouden tiedekunnasta, kiitos tosi paljon, ja erittäin paljon kiitos Kari Kankaala, ympäristö- ja kehitysjohtaja Tampereen kaupungilta. Mä olen Sanna Luoto Tampereen ammattikorkeakoulusta palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelmasta ja FUSILLI-hankkeen puolesta päätän tätä Sanomisen paikkaa tässä kohtaa, eli FUSILLI-hanke on yhteiseurooppalainen hanke, joka tukee osallistuvia 12 kaupunkia ja kaupunkialuetta Euroopassa ruokajärjestelmien globaaleissa haasteissa. Tän FUSILLI-hankkeen keskiössä on innovaatiot ja kokeilut, hankkeen aikana Tampereelle rakennetaan kestävä ruokajärjestelmän elävä kokeilualusta, tällainen niin sanottu living lab, ja tää keskustelu ja tää ilta tänään on jo osa sitä living labia. Me kutsutaan FUSILLI-hankkeesta teiät kuuntelemaan seuraavaa Aulaklubia, tällä samalla lavalla ollaan 11.5. kello 17, jälleen täällä. Toukokuun puolella sormet syyhyää sinne multahommiin, toisaalta myös Venäjän hyökkäys Ukrainaan herättää huolta ihan globaalillekin ruokaturvalle ja on saanu meiat varmaan kaikki pohtiin sitä ruokaturvaa ja myös nyt uuden kevään myötä kotitarveviljelyn merkitystä tästä näkökulmasta. Täällä Sanomisen paikka - paneelikeskustelussa visioidaan ens kerralla kaupunkiviljelyn roolia kestävä ruokajärjestelmän edistäjänä, ja silloin kantsii tulla kuuleen kaupunkiviljelyn aktiiveja, ammattilaisia ja kaupunkiviljelyn mahdollistajien näkemyksiä kaupunkiviljelyn uusista suunnista. Täällä on silloin istumassa ja mikissä kiinni palstaviljelyn asiantuntija 4H:ltä, tutkija Krista Willman Tampereen yliopistolta, Omatarhuri Santeri Urhonen ja kaupunkiviljelijä Jonna Niiniaho, ja sen paneelin on kutsunu koolle Ekokumppanit ja keskustelua vetää silloin meidän FUSILLI-hankkeen projektipäällikkö Tampereen kaupungilta, Karoliina Tuukkanen. Ja tosiaan, kiitos kovasti kaikille panelisteille, meidän yleisölle, edistetään ruokajärjestelmän kestävyysmurrosta pala kerrallaan omilla tahoillamme, kiitos ja hauskaa iltaa [aplodeja].