

Opinnäytetyö (AMK)

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

Restonomi

2013

Panu Siitonen

KESTÄVÄ KEHITYS JA LÄHIRUOKA OSANA KONGRESSISUUNNITTELUA

– Case Skål World Congress Turku 2011



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (AMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Palvelujen tuottaminen ja johtaminen | Restonomi

Joulukuu 2013 | Sivumäärä 30

Ohjaaja Eija Koivisto

Panu Siitonen

KESTÄVÄ KEHITYS JA LÄHIRUOKA OSANA KONGRESSISUUNNITTELUA

Tämä opinnäytetyö tutkii kestävä kehityksen käsitettä ja tarkemmin vielä lähiruokaa sen alalajina. Työssä perehdytään kummankin käsitteen määritelmiin sekä niiden eri ulottuvuuksia. Tavoitteena on tehdä käsitteet mahdollisimman tutuiksi lukijalle muun muassa esimerkkien kautta, sillä molemmat käsitteet ovat tänä päivänä suhteellisen nuoria ja tarkkoja määritelmiä on vaikea löytää.

Työn toinen osuus keskittyy kestävä kehityksen näkökulman ja lähiruoan käyttämistä tapahtuma- ja kongressijärjestämisessä. Pääpaino on kestävä kehityksen käyttö tapahtumien ruokatuotteessa, mutta mainintoja sekä esimerkkejä löytyy myös ruokatuotteen ulkopuoleltakin. Tekstissä kerrotaan myös, mitä kannattaa ottaa huomioon erilaisia tapahtumien ruokakokonaisuuksia suunniteltaessa. Tämän osion tavoitteena on toimia ikään kuin oppaana tapahtumajärjestäjälle, joka harkitsee kestävä kehityksen sisällyttämistä oman tapahtumansa järjestämiseen.

Työn viimeisessä osiossa kerron lounastuotteen suunnitteluprosessista Turussa vuonna 2011 pidettyyn Skål World Congress- tapahtumaan. Kongressiin osallistui 1000 kävijää ympäri maailmaa. Tavoitteena oli suunnitella lounaskokonaisuus, mikä kuvastaa suomalaista ruokakulttuuria, on laaja ja monipuolinen sekä kestävä kehityksen mukainen. Kestävä kehitys ilmeni ruokatuotteessa lähiruoan ja vastuullisesti tuotettujen tuotteiden käytöllä.

ASIASANAT:

Kestävä kehitys, lähiruoka, tapahtumajärjestäminen, kongressi

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree programme in Hospitality Management

December 2013 | Total number of pages 30

Instructor Eija Koivisto

Panu Siitonen

SUSTAINABILITY AND LOCAL FOOD AS A PART OF ORGANIZING A CONGRESS

This thesis is addressed the sustainable development and focuses more on local food as a part of sustainability. The paper is explained both of these concepts and their different dimensions. The aim of this paper is to familiarize the reader with these concepts through examples. These concepts are relatively recent so this paper aims to help with understanding them.

Part of this thesis focuses on including sustainability and local food in the event and congress organizing strategies. The main focus is the sustainability of the food product of the event but the paper also offers sustainable solutions on things outside the food product. Paper looks at things to consider when designing a food product for an event. The aim of this part is to provide tips for an event organizer who wants to include green strategies in their organizing agenda.

Last part of this thesis is to show to the reader how I designed a lunch product for a Skål World Congress which was held in Turku in 2011. The congress had 1000 attendees from all over the world. My objective was to design the lunches so that they would reflect the Finnish food culture, to be diverse and to have sustainable elements. Sustainable elements turn out in the food product in a way of locality and responsibly produced food.

KEYWORDS:

Sustainable development, local food, event organizing, congress

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	5
1.1 Työn taustaa	5
1.2 Työn tavoitteet	6
1.3 Työn taustat ja käytetyt menetelmät	6
2 KESTÄVÄ KEHITYS	8
2.1 Määritelmä ja tavoite	8
2.2 Kestävä kehitys ruokatuotannossa	10
2.3 Kuluttajan osa vastuusta	11
3 LÄHIRUOKA	13
3.1 Lähiruoan määritelmä	13
3.2 Lähiruoan hyödyt	14
3.3 Lähiruoan haasteet	15
3.4 Tulevaisuuden näkymät	16
3.5 Lähiruoka politiikassa	16
4 RUOKATUOTTEEN SUUNNITTELU KONGRESSIIN	18
4.1 Suunnittelu	18
4.2 Tarjoukset ja sponsorit	19
4.3 Kestävän kehityksen näkökulma kongressisuunnittelussa	20
4.4 Kestävä kehitys ruokatuotteen suunnittelussa	21
4.5 Kongressin jälkeen	23
5 CASE: SKÅL WORLD CONGRESS 2011 TURKU	25
5.1 Tehtävänanto	25
5.2 Lounaiden suunnitteluprosessi	25
5.3 Lounaiden toteutus ja palaute	27
6 YHTEENVETO	28
LÄHTEET	30

1 JOHDANTO

1.1 Työn taustaa

Kestävä kehitys ja lähiruoka ovat käsitteinä suhteellisen nuoria ja tarkkoja määritelmiä on toistaiseksi vielä vaikeaa löytää. Kestävästä kehityksestä puhuttiin ensimmäisen kerran vasta 1980-luvun lopussa ja lähiruosta paljon sen jälkeen. Varsinkin lähiruoan piirissä keskustellaan yhä, mitkä ovat sen kriteerit ja mikä on kenellekin lähiruokaa. Käsitteen määrittämistä vaikeuttaakin muun muassa se, että ihmisten maantieteellinen sijainti vaikuttaa siihen, mitä he mieltävät lähiruoksi. Esimerkiksi Pohjois-Suomessa asuville lähiruoalla on eri kriteerit kuin Etelä-Suomessa asuville. Näissä kriteereissä saattaa olla hyvin suuretkin erot. Kuitenkin tietoisuus näistä molemmista on nousemassa kovaa vauhtia ja ihmiset alkavat ajatella ja kuluttaa vastuullisemmin. Tutkimuksien mukaan vastuullisesti tuotetuista tuotteista ollaan myös valmiita maksamaan hieman enemmän.

Yritykset ja eri alojen tapahtumien järjestäjät ovat myös kasvavassa määrin alkaneet sisällyttää vihreitä linjoja omiin strategioihinsa ja agendoihinsa. Tällä saattaa olla vaikutus ihmisten tietoisuuden kasvuun, sillä eri tahot markkinoivat kestävyttä ja sen välittömiä ja välillisiä vaikutuksia ihmisiin ja ympäristöön yhä enemmän ja koko ajan näkyvämmiin.

Tämä opinnäytetyö käsittelee kestävästä kehityksestä, lähiruokaa sen alalajina ja näiden kahden käyttämistä näkökulmana ja työkaluina ruokatuotteen suunnitteluun osana kongressisuunnittelua. Käsittelem myös sitä, mistä kongressin ruokalista tulisi koostua, minkälaisen asioiden pohjalta ruokalistan rakentaminen tapahtuu, ja mitä tulisi ottaa huomioon ruokatuotetta suunniteltaessa. Lopuksi käyn läpi neljäpäiväisen Skål World Congress 2011-

casen, mihin itse suunnittelin osan ruokatuotteesta toimeksiantajan toiveet ja näkökulmat huomioon ottaen.

1.2 Työn tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on avata kestävän kehityksen käsitettä ja hieman sen eri ulottuvuuksia ja vaikutusalueita. Lähemmässä tarkastelussa on lähiruoka yhtenä kestävän kehityksen muotona ja sen määritelmän monimuotoisuus. Käsitteiden avaamista tuetaan muun muassa esimerkeillä. Tavoitteena on myös tekstin kautta herättää lukijassa ajatuksia kestävän kehityksen edistämisestä ja rohkaista niiden soveltamista omaan jokapäiväiseen elämään ja kuluttamiseen. Tavoitteellista työlle on myös antaa suuntaviivoja, ideoita ja ehdotuksia tapahtumajärjeställe, joka harkitsevat oman tapahtumansa rakentamista vihreämmälle pohjalle.

Skål World Congress 2011- casen avulla on tarkoitus antaa konkreettisia esimerkkejä monipuolisen lounasruokakokonaisuuden suunnitteluun kansainvälisessä kongressissa aina toteutunutta esimerkkiruokalistaa myöten, ja millaisia näkökulmia suunnitteluprosessissa käytettiin. Kerron myös miten kongressin kestävän kehityksen tavoitteet toteutuivat, ja mitä niiden toteutumiseksi tehtiin.

1.3 Työn taustat ja käytetyt menetelmät

Suunnittelin osana opinnäytetyötä lounasruokakokonaisuuden Skål World Congress 2011- tapahtumaan. Kongressi kesti kuusi päivää ja pidettiin Turussa 18.- 23.9.2011. Kongressiin sisältyi useita ruokailuja useissa eri paikoissa. Näiden joukossa oli niin ohjattuja kuin omatoimisiakin ruokailuja. Minun vastualueeni oli lounaiden suunnittelu.

Skål on vuonna 1934 perustettu kansainvälinen matkailun ja majoituksen ammattilaisten yhdistys. Yhdistys edistää matkailullisia asioita ja trendejä globaalilla tasolla. Skålilla on noin 20 000 jäsentä ympäri maailmaa. He järjestävät vuosittain kongressin, mihin kutsutaan jäseniä ympäri maailmaa ja vuonna 2011 tämä järjestettiin Turussa.

Tehtävänantoni oli suunnitella lounaskokonaisuus kongressin yhteislounaisiin yhteistyössä Messukeskuksen ja Restelin kanssa. Yhteisiä lounaita oli yhteensä kolme, ja näiden yhdessä iltaruokailujen kanssa oli tarkoitus antaa kuvaa suomalaisesta ruokakulttuurista, sekä käyttää mahdollisimman paljon raaka-aineita lähituottajilta.

Työssä pääasiallisesti käytetty menetelmä oli havainnointi. Havainnoin koko kongressin organisointiprosessia johtoryhmän kokouksissa sekä palaverissa eri toimijoiden kanssa koskien ruokatuotetta. Havainnoin myös ihmisten reaktioita ruokatuotteesta läpi tapahtuman eri ruokailujen. Palautetta keräsin kävijöiltä suullisesti ja toimeksiantajaltani sain suullisen palautteen kongressin jälkeen.

Ruokalistojen testaus ja valmistaminen tapahtui suunnittelujen ja ehdotusten jälkeen ruokaa tapahtumassa valmistavien kokkien toimesta.

2 KESTÄVÄ KEHITYS

2.1 Määritelmä ja tavoite

Kestävä kehitys on moniulotteinen käsite, joka saatu määriteltyä tarkasti vasta 1980-luvun lopulla. Tämä johtuu osittain siitä, että käsitteellä on ollut määritteitä yhtä monta kuin ollut tutkijoitakin. Yksi osasy s tarkan määritelmän löytämiseen on varmastikin juuri käsitteen moninaisuus ja se, että se ulottuu niin monelle eri alalle. Kestävän kehityksen tavoitteena on koko ajan globalisoituvassa maailmassa turvata tuleville sukupolville mahdollisimman terve maapallo ja sen resurssien riittävyys. ”Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyisen yhteiskunnan tarpeet tekemättä myönnytyksiä tulevien sukupolvien kustannuksella. Yksi tärkeimmistä huomioon otettavista tekijöistä on luonnonvarojen riittävyys.” (Itä-Suomen yliopisto 2013)

Kestävä kehitys on jaettu kolmeen eri pääkohtaan: ympäristöllinen, taloudellinen ja sosiaalinen. (Crane, Matten 2010, 33) Aluksi kestävästä kehityksestä puhuttiin lähes kokonaan vain ympäristövastuullisissa asioissa. Taloudellista ja sosiaalista vastuullisuutta alettiin miettiä vasta paljon myöhemmin. Tämä johtuu varmasti siitä, että ympäristölliset vaikutukset näkyvät helpoiten ja ovat ihmisille helpoimmat ymmärtää. Ympäristölliset asiat ovat myös niitä, mihin on myös mahdollisesti helpoin löytää erilaisia tapoja tehdä asiat ympäristöystävällisemmin. Concepts of sustainable Cuisine-artikkelissa sanotaan, että kaikella mitä yksilönä tai yhteisönä teemme on vaikutus ympäristöön ja sen tulevaisuuteen. Ja mielestäni ympäristön vaikutuksilla on suora vaikutus myös yhteisöön ja varsinkin sen omavaraisuuteen.

Esimerkiksi paikallinen elintarviketuottaja viljelee tai kasvattaa tuotteensa niin, että tilan resursseja kulutetaan enemmän kuin sen on mahdollista niitä uudistaa. Tila elää yli omien varojensa, ja loppujen lopuksi tila täytyy sulkea.

Tuottaja ei tämän jälkeen voi enää jatkaa toimintaansa, eikä paikalliset voi ostaa hänen tuotteitaan, milloin ihmiset joutuvat ostamaan elintarvikkeensa kauempaa ja ruokaan kulutetut rahat eivät pysy yhteisössä. Jos tuottaja pyörittäisi toimintaansa kestävästi, ruokaan kulutetut rahat jäävät paikallisen tuotannon ylläpitämiseen ja paikalliset saavat ruokaa, mikä on varmasti tuoretta. Heidän ei tällöin tarvitse ostaa kaukana kasvatettuja raaka-aineita, minkä kuljetukseen ja säilömiseen käytetään energiaa ja siitä syntyy tietysti myös ympäristöpäästöjä. Yhteisön omavaraisuus sekä kuluttajan ja tuottajan välille muodostuvat suhteet voivat myös johtaa tiiviimpään yhteishenkeen yhteisön jäsenten välille (Mollison 2011, 7)

Mielestäni edellinen esimerkki kuvaa loistavasti sitä, mitä kestävä kehitys lyhykäisyydessään on. Vastaavien esimerkkien kautta sitä on myös helppo lähteä ymmärtämään, jos asia on täysin vieras. Kestävän kehityksen periaatteen omaksuminen, ymmärtäminen ja sen jälkeen edistäminen onkin hyvin tärkeää ihan kaikille tänä päivänä. Maapallolla eletään tällä hetkellä yli sen omien luonnonvarojen. Tällä hetkellä hetkellä ennuste on, että 2030- luvun alun aikoihin ihmiskunta tarvitsee kahden maapallon verran luonnonvaroja vain kattaakseen oman kulutuksensa ([Phys.Org](#) 2009). Tämä kertoo siitä, että vaikutuksista ollaan kyllä tietoisia, ja tämä on hyvä uutinen, ottaen huomioon nykyisen luonnonvarojen kulutuksen kehityksen, ja että asialle ainakin yritetään tehdä jotain.

Nykyään kestävä kehitys on huomattavasti enemmän näkyvillä, kuin esimerkiksi 2000- luvun alussa. YK:n strategioiden ansiosta siitä on tulossa kasvavassa määrin jopa pakollinen osa suuryritysten vastuullisuusohjelmaa. Ohjelma painottaa yrityksiä kiinnittämään huomiotaan muun muassa kierrätykseen ja muihin ympäristöpäästöihin, ihmisoikeuksiin ja työlakeihin sekä korruption pois kitkemiseen.

2.2 Kestävä kehitys ruokatuotannossa

Kestävällä kehityksellä ruokatuotannossa tarkoitetaan ruoan ympäristöystävällistä ja eettistä tuottamista aina kasvatusprosessista logistiikkaan aina kuluttajan lautaselle päätymiseen asti. Tällä tarkoitetaan ruoan tuottamisesta ja viljelemisestä aiheutuvien päästöjen minimointia sekä luonnonvarojen säästöä. Kasvihuonekaasut aiheuttavat yhden suurimmista yksittäisistä ympäristöongelmista ruokatuotannossa tänä päivänä ja siksi valtiollisilla tasoilla säädetään erilaisia standardeja ja kehitetään uutta teknologiaa niitä kontrolloimaan. Eettisyydellä ruokatuotannossa tarkemmin tarkoitetaan eläinten hyviä kasvatusolosuhteita sekä vain luonnonmukaisten lannoitteiden käyttöä. Riskun ja Monosen määritelmässä tuodaan esille myös ruoan ravitsevuus sekä hinta. ”Kestävällä ruoan tuotannolla tarkoitetaan ravitsemuksellisesti täysipainoista, hygienisesti moitteetonta ja kohtuuhintaista ruokaa, joka on tuotettu ympäristöystävällisesti. Kestävä ruoantuotanto takaa perusruokaturvan kansallisesti ja maailmanlaajuisesti, ja tuottajat saavat tuottamastaan ruoasta asianmukaisen korvauksen.” (Mononen, Silvasti 2012, 174)

Huomioon tulee ottaa se, että kaiken ruoan tuottaminen ja valmistaminen vaatii poikkeuksetta vettä (Blevins 2013, 185). Monet tuotteet ja raaka-aineet vaativat myös erilaisia säilöntä-, kuljetus- tai valmistuslämpötiloja, joiden ylläpitäminen vie runsaasti energiaa. Energia ei tänä päivänä ole enää halpaa, ja toistuvien kuivien kausien takia myös vesi tulee kalliiksi tietyissä maailmankolkissa. Tästä syystä kestävän kehityksen ohjelma yrityksillä olisi heille elintärkeä, sillä se säästäisi ympäristön lisäksi myös rahaa (Blevins 2013, 15–16).

Tutuimmat kestävän kehityksen käsitteet ruokatuotannossa ovat lähi- ja luomuruokatuotteet. Kestävän kehityksen eri muodot ruokatuotannossa ovat koko ajan nouseva trendi. Tietoisuuden ja kysynnän kasvaessa kuluttajien

keskuudessa erilaiset luomu- ja paikallisesti tuotetut ruokatuotteet ovat kasvavassa määrin tervetulleita ruokakauppojen hyllyille. Tutkimusten mukaan tämän hetkinen tilanne on, että lähiruoan kysyntä on jopa tarjontaa suurempaa (Kotavaara, Korhonen, Muilu 2013, 17).

2.3 Kuluttajan osa vastuusta

Kestävässä kehityksessä myös kuluttajalla on oma osansa vastuusta. Lähi- ja paikallinen ruoka ovat suuressa asemassa tässä asiassa. ”Paikallisia tuotteita kuluttamalla voidaan vaikuttaa valtavasti ympäristöön. Pienet tilat, jotka tuottavat laajan valikoiman viljelyskasveja, mahdollistavat monimuotoisemman luonnon kuin suuret massatuotantotilat. Paikallisesti ostetut tuotteet säästävät myös ympäristöä, kun elintarvikkeita ei tarvitse kuljettaa kaukaa, mistä aiheutuisi ilman saastumista, polttoaineiden kulutusta ja vahinkoja teihin ja meriin” (Mollison 2011, 5.) Myös ”ruokakilometrien” minimointi tukee lähiruoan periaatetta. Ruokakilometri tarkoittaa matkaa, minkä ruoka kulkee tuottajalta kuluttajalle. Mitä pienempi ruokakilometrien määrä on, sitä enemmän ympäristöä ja energiaa säästyy. (Laing & Frost 2010, 263)

Pelkästään paikallisuuden ajattelukaan ei aina riitä, vaan kuluttajan tulisi myös huomioida myös, mitä tuotetta hän käyttää, ja miten kyseinen tuote on kasvatettu tai pyydetty. Huomioon kannattaa ottaa muun muassa, onko kyseisen eläinlajin kanta vähenemässä ja sitä syömällä biodiversiteetti pienenee. Tai onko kulutettava tuote kasvatettu oikein ilman ylimääräisiä lisäaineita, jotka esimerkiksi kuluttavat maaperää. (Mollison 2011, 6)

Kuluttajien tulisi siis omia ruokavalintojaan tehdessä perustella ostopäätöksensä mielummin jollain muulla kuin hinnalla. (Koponen 1999, 207-208). Oulun yliopiston vuonna 2013 suorittaman tutkimuksen mukaan 84% vastaajista olivat valmiita maksamaan 1-15% enemmän lähi- ja luomuruoasta.

Vaikka vastuullisesti tuotettu ruoka onkin hieman kalliimpaa, voi pidemmällä tähtäimellä vastuullisemman valinnan teko johtaa elintarviketuottajat muuttamaan tuotantotapojaan (Kotavaara, Korhonen, Muilu 2013,11).

Viime aikoina Slow Food- ajattelutapa on noussut enemmän kuluttajien tietoisuuteen ja tämä kyseinen ilmiö kannustaakin kuluttajia tekemään vastuullisempia päätöksiä ruokahankintojensa suhteen. Tämä on hyvin tervetullut ilmiö kun puhutaan kestävästä ruoan kulutuksesta ja sen kautta tietoisuus ”vihreästä kuluttamisesta” kasvaa ihmiset keskuudessa myös ruoan kulutuksen ulkopuolelle (Hall 2011,3). ”Slow Food tarkoittaa terveellistä ja puhdasta ruokaa, mikä hankitaan paikallisilta tuottajalta tuotteelle oikealla hintatasolla” (Deenen 2013)

3 LÄHIRUOKA

3.1 Lähiruoan määritelmä

Vaikka lähiruoka- käsite koskettaakin pelkästään ruokaa ja sen maantieteellisiä ominaisuuksia, on se viime vuosien havaintojen perusteella ollut vielä vaikeampi määrittää kuin kestävän kehityksen käsite. Nyt kuitenkin määritteitä on saatavilla. ”Lähiruoka määrittyy tuotannon ja kulutuksen keskinäisin maantieteellisen sijainnin pohjalta; lähiruoka on tuotettu lähellä kuluttajaa, olivatpa kysymyksessä sitten peruselintarvikkeet tai paikalliset erityistuotteet”(Mononen, Silvasti 2012, 181).

Lähiruoan ajatus on siinä, että ruoalle kertyisi mahdollisimman vähän kilometrejä tuotantotalalta kuluttajalle. Ongelmat alkoivat kuitenkin heti, kun pyrittiin rajaamaan konkreettista matkaa kuluttajan ja tuottajan välillä, jotta ruokatuotetta voidaan kutsua lähiruoksi. . Toinen ääripää on se, että jollekin kuluttajalle lähiruoan ja kotimaisen ruoan välillä on yhtäläisyysmerkki. Lähiruoka on siis hyvin suhteellinen käsite ja hyvin pitkälti riippuvainen siitä mitä mieltä kuluttaja on. Oulun yliopiston vuonna 2013 suorittamassa tutkimuksessa pyrittiin muun muassa selvittämään kuluttajien mielipidettä siitä kuinka pitkän matkan takaa tullutta ruokaa voidaan vielä kutsua lähiruoksi. Kyselystä selvisi, että keskiarvollisesti enintään 160 kilometrin päässä tuotettu ruoka on kuluttajien mukaan lähiruokaa, mikä on usein selvästi pidempi matka kuin määritelmä naapurikunnasta tulevasta ruoasta (Kotavaara, Korhonen, Muilu 2013, 11).

On toisaalta kuitenkin ymmärrettävää että, käsite on suhteellisen venyvä. Riippuen maasta ja sen sisäisistä välimatkoista, tarkan kilometrimäärän asettaminen on varmasti vaikeaa ja mahdollisesti turhaakin. Loppujen lopuksi kuluttajalle tietoisuus ruoan alkuperästä on tärkeää ja tämä tieto luo kuluttajalle

myös varmasti tietynlaisen turvallisuuden tunteen. Siksi näkemykset vaihtelevat ja siksi monet mieltävät kaiken kotimaisen ruoan lähiruoksi.

Lähiruoka myös sekoitetaan liian usein luomu- ja paikallisen ruoan kanssa. Nämä kuitenkin ovat eri asioita eivätkä synonyymejä toisilleen. Luomuruoka ei aina välttämättä ole lähiruokaa, vaan luomuruoan kriteerit ovat orgaanisessa ja luonnonmukaisessa tuotannossa, eivätkä aluetaloudellisissa vaikutuksissa kuten lähiruoassa. Paikallinen ruoka taas voi olla joko luomua tai lähiruokaa, mutta paikallinen ruoka yleensä on ominaista jollekin tietylle paikalle tai alueelle raaka-aineensa tai tuotantotapansa mukaan. Esimerkkinä voidaan käyttää japanilaista Kobe-härkää. Se kasvatetaan tietyllä tavalla vain tietyssä paikassa Japanissa. Tällöin tuote markkinoidaan paikallisena, mutta loppukäyttäjä voi olla missä päin maailmaa tahansa (Mononen, Sivlasti 2012, 180; Marsden, Banks & Bristow 2002)

3.2 Lähiruoan hyödyt

Lähiruoasta löytyy monenlaista hyötyä niin tuottajille kuin kuluttajallekin. Kuluttajan suoranaiset hyödyt löytyvät itse raaka-aineesta. Bra mat i Västnyland- lähiruokahankkeen suorittaman haastattelututkimuksen mukaan kuluttajat ostavat lähiruokaa laadun, tuoreuden, maun, lisäaineettomuuden ja alkuperätietoisuuden takia (Kotavaara, Korhonen, Muilu 2013, 16 Öhman 2013). Kun raaka-aineet tuotetaan lähellä ja kuljetetaan lyhyitä matkoja, on tuote silloin hyvälaatuista, eikä erilaisten kylmäketjujen ylläpitoon kulu niin paljon energiaa mitä mahdollisiin kauempana massatuotettujen tuotteiden kuljettamiseen kului. Lähellä tuotettuun ruokaan ei tarvitse myöskään lisätä säilöntäaineita ja raaka-aine on tuoretta ja terveellisempää.

Kuluttaja voi hyötyä lähiruoasta myös taloudellisesti. Lähituottajilta hankitut sesonkituotteet ovat useasti halvempia, kuin vastaavasti kauempana tuotetut tuotteet. Läheltä hankittujen tuotteiden etuna on myöskin se, että ne vaativat

paljon vähemmän pakkausmateriaaleja ja lyhyemmät välimatkat vähentävät logistisia kustannuksia.

Hankkimalla tuotteensa paikallisilta tuottajalta, kuluttaja tukee paikallisten tilojen omavaraisuutta, oman alueensa taloutta, työllisyyttä sekä osallistuu omalta osaltaan ympäristönvastuuseen. Tällä tavalla kuluttaja myös varmistaa hyvälaatuisten tuotteiden saatavuuden jatkossakin.

3.3 Lähiruoan haasteet

Lähiruoka nostaa päätään jatkuvasti Suomessa, mutta haasteitakin tältä alueelta löytyy. Nämä haasteet ovat myös syitä siihen, minkä takia lähiruoka ei ole tehnyt valtakunnallisella tasolla niin suurta läpimurtoa, mihin sillä olisi mahdollisuus. Ansion, Lehtosen ja Saalaston raportin mukaan lähiruokaa ei tuoteta tarpeeksi Suomessa, jotta sen olisi mahdollista tavoittaa enemmän kuluttajia. Kuluttajien ja tuottajien välillä on vielä kuilu, mikä johtuu niin kuluttajien vielä alhaisesta tietoisuudesta lähiruokaa kohtaan sekä jakeluketjujen vähäisestä määrästä. ”Lähtökohtaisesti pitäisi tietää mitä asiakas haluaa, mitä tuottajat pystyvät tuottamaan ja miten kauppiat saisivat logistiikkansa mukaan” (Ansio, Lehtonen, Saalasto 2011, 11). Syynä saattaa osittain olla myös liian korkeat tuotantokustannukset verrattuna tuotteiden tämän hetkiseen kysyntään.

Välimatkat ovat myöskin haasteena lähiruoalle. Varsinkin Pohjois-Suomessa välimatkat ovat haasteellisia lähiruoasta puhuttaessa, kun lähiruoan periaate perustuu suurilta osin ruoan lyhyisiin kuljetusmatkoihin. Pitkien välimatkojen ja toimitusketjujen takia kuluu enemmän energiaa, ja useamman välikäden kautta kulkenut tuote kasvattaa kustannuksia, mikä taas näkyy tuotteen lopullisessa hinnassa. Useat välikädet voivat kuluttajan silmissä myös laskea tuotteen omaa arvoa. Oulun yliopiston tutkimuksen mukaan vastaajista 66% pitää erittäin

tärkeänä, että lähiruoan jakeluketjussa on mahdollisimman vähän välikäsiä (Ansio, Lehtonen, Saalasto 2011, 11, 16).

Jos lähiruoalla olisi parempi jalansija Suomessa, voisi tämä haaste mahdollisesti kannustaa alalle uusia toimijoita ja tuotantotiloja, jolloin välikädet ja välimatkat saataisiin pienemmiksi sekä hinnat kuluttajalle alhaisemmaksi.

3.4 Tulevaisuuden näkymät

Alati kasvavan väkiluvun ansiosta maailmalla joudutaan tuottamaan ruokaa myös enemmän. Tämän myötä myös viljely pinta-alan tulisi kasvaa, mutta näin ei tällä hetkellä ole. Resursseja joudutaan käyttämään koko ajan enemmän. Tästä koituu koko ajan enemmän ympäristövaikutuksia ja muun muassa veden ja energian hinnat nousevat (Mononen, Silvasti 2013, 176). Tästä syystä lähiruoan tukeminen veisi painetta pois suurilta massatuotantotiloilta ympäri maailman, eikä ruoan tarvitsisi matkustaa pitkiä matkoja kuluttajan luo.

Lähiruoan tulevaisuus näyttää valoisalta samalla, kun ihmisten tietoisuus asiasta kasvaa. Tällä hetkellä Suomessa lähiruoan kysyntä on suurempaa kuin tarjonta. Lähi- ja luomuruoasta, ympäristönsuojelusta, kierrätyksestä sekä muista kestäväen kehityksen muodoista ollaan koko ajan enemmän kiinnostuneita. Tämä on erittäin hyvä uutinen, sillä tällä hetkellä ihmiset elävät laina-ajalla yli maapallon omien luonnonvarojen, joten ihmisten on pakko alkaa muuttaa elintapojaan maapalloystävällisemmiksi.

3.5 Lähiruoka politiikassa

Puhetta lähiruoasta on ollu myös politiikassa yleisesti. Hallitus on tehnyt periaatepäätöksen hallituksen lähiruokaohjelmaksi ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteiksi vuoteen 2020. Tämän ohjelman on tarkoitus linjata kehityksen suunta tulevaisuutta ajatellen. ”Maa- ja metsätalousministeriön

lähiruokaohjelman keskeisimmistä toimenpide-ehdotuksista on lähiruoka-teeman sisällyttäminen maakuntien strategioihin ja ohjelmiin”.

Jyrki Kataisen hallitusohjelmassa on maininta hankintaosaamisen parantamisesta. Tavoitteena on saada lähiruoka mukaan kuntien hankintastrategioihin ja myös saada lähiruokan arvostus nousemaan kunnissa. Tavoitteena on myös korostaa tietämystä ja arvostusta lähiruokaa ja sen tuottajia kohtaan varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmissä, ja tätä kautta luoda pohjaa vastuullisimmille ruokavalinnoille (Kotavaara, Korhonen, Muilu 2013, 3; Maa- ja metsätalousministeriö 2013)

4 RUOKATUOTTEEN SUUNNITTELU KONGRESSIIN

4.1 Suunnittelu

Ruokatuote ja sen laatu osana kongressisuunnittelua on hyvin tärkeä kongressin koosta, kestosta tai demografiasta riippumatta. Vieraista riippuu enemmänkin tarjonnan valikoima ja yleiskuva, mitä ruoalla halutaan antaa ja välittää. Annokset kannattaa suunnitella tarkasti sen pohjalta, mistä päin maailmaa, ja mistä kulttuurista vieraat saapuvat. Ruokatuotteen suunnittelussa yleensä taustalle kannattaa ottaa jokin tietty näkökulma tai lähestymistapa. Ruoan voi teemoittaa eri tavoilla. Esimerkiksi:

- Koostumaan vain vastuullisesti tai kestävästi tuotetuista tuotteista
- Koostumaan vain paikallisten tuottajien raaka-aineista
- Koostumaan vain luomuviljellyistä tuotteista
- Kansainvälisessä useita päiviä kestävässä kongressissa ruokatuote voi antaa läpileikkauksen suomalaisesta ruokakulttuurista ja ruokailutavoista

Ruokien tulisi muodostaa tasapainoinen kokonaisuus ja sen kokonaisuuden tulisi muodostua kaikista tapahtuman aikana tapahtuvista ruokailuista. Tasapainoisuus saavutetaan suunnitteleamalla ruokailut erilaisiksi päiviä muiden mahdollisten ruokailujen kanssa. Jos tapahtuma kestää usean päivän, tulee esimerkiksi lounaiden olla erilaisia toistensa suhteen. Ei ole suotavaa tarjota esimerkiksi joka päivä samaa proteiinia eri muodossa, tai tarjota kahta liian samanlaista pääruokavaihtoehtoa vain vuorotellen niitä lounaan ja päivällisen

välein. Parhaimmassa tapauksessa vieraille annettaisiin jokaisella aterialla kasvisvaihtoehdon ja erityisruokavalion lisäksi myös toinen pääruokavaihtoehto. Myös eri kulttuureista saapuvien ruokatottumukset on otettava huomioon. Ruokalistan tulisi kohdata tapahtuman luonne omalla tyyllillään ja monipuolisuudellaan. Lounas olisi hyvä olla kevyt, sillä ohjelma yleensä jatkuu lounaan jälkeen ja mahdolliset yhteiset illalliset voivat ollakin runsaampia ja kattavampia (Nuutila 2006, 6).

Monipuoliset vaihtoehdot tuottavat varmasti hyvää palautetta järjestäjälle, mutta monipuolisuus saattaa järjestäjästä ja tilaisuuden luonteesta riippuen myös olla budjettikysymys. Tällaiseen ongelmaan ratkaisu saattaa löytyä sponsoreista, joihin tapahtumajärjestäjän tulisi jo lähtökohtaisesti kiinnittää huomiota myös ruokatuotetta suunniteltaessa.

4.2 Tarjoukset ja sponsorit

Tapahtumien lounaat ruokineen, tiloineen ja katteineen suunnitellaan useasti eri toimijoiden tarjousten pohjalta. Tilan valinta tehdään pitkälti tapahtuman osallistujamäärän ja sijainnin mukaan. Usein kuitenkin suurille kongresseille varatuista tiloista löytyy myös suurille ihmismäärille sopivat ruokailutilat, joita sitten käytetään tätä tarkoitusta varten. Taloudellisesta näkökulmasta suurimmat säästöt kongressijärjestäjä voi tehdä hankkimalla erilaisia sponsoreita liittyen ruokaan ja muihin tarjottaviin lounaalla ja muissa mahdollisissa ruokailuissa. Toki sponsoreita kannattaa tiedustella myös ruoan ulkopuolisiin asioihin. Riippuen tapahtuman ”vihreästä näkökulmasta” voidaan sponsorisopimuksia muodostaa lähes tulkoon minkä tahansa alan toimijan kanssa, mikä harjoittaa vastuullista liiketoimintaa, ja kenestä on hyötyä itse tapahtumalle. ”Joillekin tahoille on jopa toivottavaa saada osallistua tämän tyyppisiin tapahtumiin ja tarjota rahaa tai teknologiaa edistämään ympäristöllisiä asioita” (Laing & Frost 2010, 263).

Kongressijärjestäjän kannattaa ehdottomasti lähestyä erilaisia ja varsinkin paikallisia tuottajia ruokatuotetta suunnitellessaan. Jos tuottaja ei halua lähteä sponsoroimaan tilaisuutta, niin silti kannattaa tiedustella tarjousta heidän tuotteistaan. Näin saadaan suunnitteluun yhdistettyä molemmat tarjous- ja näkökulmapohja.

Sopimukset järjestäjän ja tuottajan välillä tämän tapaisten tilaisuuksien osalta ovat varmasti tuottoisia kummallekin osapuolelle. Useasti tuottajat antavatkin tuotteitaan mielellään käyttöön, sillä nämä tilaisuudet ovat heille ilmaista markkinointia. Suuret kongressit ovat loistavia pientiloille ja – tuottajille saamaan omaa nimeään ja tuotettaan ihmisten tietoisuuteen. Järjestäjä voi parhaassa tapauksessa saada usealta tuottajalta huomattavan määrän sponsoroituja tuotteita, millä taas saadaan kongressin kokonaiskustannuksia pienemmiksi.

4.3 Kestävän kehityksen näkökulma kongressisuunnittelussa

Ympäristön negatiivisia vaikutuksia ja niiden minimointia ajatellaan koko ajan enemmän ja enemmän myös tapahtumajärjestämisessä. Tapahtumien ympäristöystävällisyyttä nostetaan enemmän esille sekä vihreyttä aletaan myös sisällyttämään yritysten strategioihin yhä useammin. Suurimpina huomion kohtina ovat muun muassa tapahtumien ruoka- ja muu tarjoilu, kunnollinen jätehuolto ja kierrätys, vihreän energian käyttö sekä joukkoliikenteen järjestäminen ja sen käyttöön kannustaminen tapahtuman lokaation ja siihen osallistujien välille. ”Ruoka ja juoma varsinkin ovat avainasemassa, kun halutaan välittää vihreää viestiä ja teemaa tapahtumissa, mutta usein jäävät näkyvämpien vihreyden teemojen, kuten kierrätyksen ja jätehuollon alle (Frost & Laing 2010, 265.)

Myös erilaisten oheistuotteisiin ja -materiaaleihin sekä niiden jakamiseen kiinnitetään huomiota. Kierrätettäviä materiaaleja suositaan koko ajan enemmän. Jotkut tapahtumat pyrkivät tulevaisuudessa olemaan täysin paperittomia, ja tapahtuman luonteesta riippuen esimerkiksi juomatarjoiluun tarkoitetut astiat olisivat valmistettu pelkästään kierrätettävistä materiaaleista, ja niille olisi omat kierrätysastiat paikan päällä. Mielestäni paperiton tapahtuma on loistava idea ja tulisi olla tavoitteena kaikille tapahtumille tulevaisuudessa. Uskon myös, että tämän päivän teknologialla tämä olisi täysin mahdollista (Laing & Frost 2010, 262–263).

Suuret tapahtumat, jotka toimivat kestävän kehityksen periaatteen mukaisesti, ovat myös loistavia tilaisuuksia selventämään kyseistä käsitettä kävijöille. Kongressin aiheena itsessään ei tarvitse olla kestävä kehitys, kun tätä ajattelutapaa koitetaan tuoda tietoisuuteen. Varsinkin lähiruokaa tarjottaessa kongressi voi helposti selventää kävijöille, mitä lähiruoka oikein tarkoittaa ja tarjoamalla heille pienen tietoisuuden aiheesta sekä mainitsemalla heille mahdolliset yhteistyössä olevat lähitilat. Kun kävijät huomaavat, että heidän lähialueellaan tuotetaan hyvää, tuoretta ja eettistä ruokaa, saattaa monen mielenkiinto herätä enemmänkin asiaa kohtaan. Joka tapauksessa vieraat lähtisivät tapahtumasta kotiin tietoisempina siitä, mitä lähiruoka tarkoittaa.

Tapahtuman ei tule pakkosyöttää kävijöilleen vihreää aatetta, vaan päinvastoin hienovaraisesti tiedottaa vihreästä strategiasta tapahtuman oman agendan joukossa. Näin ihmiset voivat itse huomata ja kiinnostua asioista, mitä tämä kyseinen kongressi tekee kestävän kehityksen eteen.

4.4 Kestävä kehitys ruokatuotteen suunnittelussa

Ruokatuotteen piirissä on muutamia tapoja, millä järjestäjän on mahdollista toimia vihreästi ja kestävästi. Aikaisemmin mainitsin sponsorisopimusten mahdollisuuden paikallisten raaka-aineiden tuottajien kanssa. Lähi- ja luomuruoan käyttäminen on mielestäni paras tapa lähteä toteuttamaan

kestävän kehityksen mukaista ruokatuotetta. On kannattavaa kysyä yhteistyöhalukkuutta kaikilta lähialueiden tiloilta sekä leipomoilta jo jopa ennen kuin alkaa ruokalistaa suunnitella. Ruokalistan suunnittelun voi myös aloittaa vasta, kun tietää minkälaisia raaka-aineita yhteistyökumppaneilta mahdollisesti voisi saada.

Tavoitteellista olisi, että kaikki ruoka-aineet olisivat mahdollisimman läheltä hankittuja ja tuotuja. Tällöin pyritään pitämään ruokakilometrit minimissä, mitä kautta saadaan vähennettyä liikennepäästöjä ja ympäristö vahingoitetaan mahdollisimman vähän. Paikallisilla hankinnoilla ruokaan kulutetut rahat säilyvät yhteisössä, tuottajat tekevät voittoa ja heidän on mahdollista ylläpitää ja kehittää omaa liiketoimintaansa ja oman alueensa taloutta. Etuna myös on, että ruoka on huomattavasti tuoreempaa ja parempilaatuista, kun se tulee läheltä.

Myös itse ruoan ulkopuoliset, mutta kuitenkin ruokailuihin liittyvät asiat voivat olla kestävän kehityksen mukaisia. Tällä tarkoitan, että kongressisuunnittelijan tulisi muun muassa varmistaa, että cateringin toteuttava taho ei käytä kertakäyttöisiä astioita sekä suosisi myös kierrätettäviä ja biohajoavia materiaaleja. Myös jätehuollon tärkeyttä ei voida painottaa tarpeeksi. Tästä kannattaa ottaa selvää jo tapahtumapaikkaa valitessa, ja tämä voi olla helposti yksi valintakriteereistä valintaprosessissa. Varsinkin osallistujamäärältään suuremmissa tapahtumissa jätettä syntyy suuria määriä jo ruokailusta pelkästään ja tämän takia on tärkeää, että jätehuolto on ajan tasalla ja jokaiselle jätelajille löytyy oma keräysastiansa.

Tapahtumajärjestäjän tulee tietää kongressin osallistujamäärä riittävän aikaisin ennen varsinaista toteutusta, ja näin aloittaa ruoan hävikkikontrolli jo suunnitteluvaiheessa. Kongressikutsussa tulee ilmoittaa vieraille ajankohta, milloin heidän tulee vahvistaa oma osallistumisensa ja mahdolliset erityisruokavaliot. Näin voidaan reagoida valmistettavan ruoan määrään, eikä tällöin ruokaa mene turhaan hukkaan. Näin syntyy myös rahallista säästöä, kun

tiedetään tarkasti, kuinka paljon ruokaa tulee valmistaa, eikä tarvitse hankkia ylimääräistä sekä mahdollisesti nopeasti pilaantuvaa elintarviketta, mitä ei voi käyttää enää uudestaan mihinkään (Frost & Laing 2010, 263).

4.5 Kongressin jälkeen

Jokaisessa tilaisuudessa on aina kehityksen kohteita. Jotta nämä saadaan järjestäjän tietoon, kannattaa tilaisuuteen sisällyttää jonkinlainen tapa kerätä palautetta osallistujilta siitä, miten tilaisuus on onnistunut. Mielestäni palauteosioon kannattaisi sisällyttää osallistujien näkemykset myös tapahtuman kestävän kehityksen osuudesta. Muun muassa seuraavilla kysymyksillä järjestäjä saisi tietää, onko hän saanut tunnustusta vihreistä teoistaan kongressin järjestämisessä:

- Toiko vihreys kongressille lisäarvoa osallistujan näkökulmasta?
- Jos kongressi on näkyvästi markkinoinut itseään vihräksi tapahtumaksi sen aikana, onko se kävijöiden mielestä näkynyt oikeasti tekoina vai esimerkiksi vain julisteina seinissä?
- Onko kongressin vihreydellä saatu parannettua kävijöiden tietoisuutta kestävän kehityksen vaikutuksista?
- Onko ruoka ollut hyvää ja monipuolista? Ja välittykö ruoasta kestävän kehityksen näkökulma?

- Onko ruoan tuottajat ja sponsorit saaneet asianmukaisen näkyvyyden tilaisuudessa?

Mielestäni yhtä tärkeää kongressin omien vihreiden tekojen lisäksi olisi myös tavoite herättää kävijöissä omia ajatuksia kestävästä kehityksestä ja ympäristöllisistä asioista.

5 CASE: SKÅL WORLD CONGRESS 2011 TURKU

5.1 Tehtävänanto

Tehtävänantoni kyseiseen kongressiin oli suunnitella ruokatuotetta Turussa syksyllä 2011 pidettyyn Skål World Congressiin. Kongressin osallistujamäärä oli noin 1000 ihmistä ja yhteisiä ruokailutilaisuuksia oli useita. Oman työni keskittyi pääasiassa lounastuotteen suunnitteluun. Lounaat tuli suunnitella siten, että ne olisivat monipuolisia toisiinsa nähden, sekä raaka-aineiltaan ja tyyliltään erilaisia kuin illalla totutettavat yhteiset ruokailut. Tavoitteena oli myös raaka-aineiden ja ruokalajien kautta tuoda suomalaisia ruokakulttuuria tutuksi kansainvälisille vieraille. Pääpaino oli lounastuotteessa, sillä muiden ruokailujen ruokalistat olivat hyvin pitkälti sidottuja tapahtumapaikkojen tarjouksiin sisältyneisiin menuihin, enkä näin ollen niihin paljon voinut vaikuttaa. Lounaiden ulkopuolista ruokatuotetta kuitenkin teemoitettiin erilaisten juhlien mukaan. Esimerkiksi tervetuliaisjuhlat teemoitettiin suomalaisen juhannuksen mukaan, ja jäähyväisjuhlat olivat jouluteeman mukaiset.

Kongressin teemana oli ”vihreä kongressi”, joten tapahtuman järjestämisen jokaisessa osa-alueessa pyrittiin löytämään kestävämpi vaihtoehto perinteisemmän vaihtoehdon sijaan.

5.2 Lounaiden suunnitteluprosessi

Lounaat suunniteltiin yhteistyössä Restelin ja Turun Messukeskuksen kanssa. Osallistuin palavereihin heidän kanssaan jo yli puolta vuotta ennen kongressin alkua. Heidän tarjouksensa pohjalta suunnittelin lounaskokonaisuuden, minkä jälkeen esittelin sen kongressin johtoryhmälle, joka hyväksyi sen. Yhteisiä lounaita kongressissa oli yhteensä kolme kappaletta, joihin kaikki osallistuivat.

Lounas oli kotiruokatyylinen buffetlounas, johon pääruoan lisäksi kuului kaksi raikasta salaattia, valinnainen lämminkasvislisäke, päivittäin vaihtuvat lähileipomoiden tumma ja vaalea leipä sekä luomuruusvarras sekä levitteet.

Skål International World Congress 2011- lounasruoat:

1. Rosmariinibroileria ja ohrahelmi, Punasipulihilloke, metsäsienisalaattia sekä hunajaiset uunipunajuuret. Lisäksi leivät, voi ja tuorejuusto.
2. Lammaslihapullat ja perunamuhennos. Vihersalaattia ja marinoituja kasviksia. Lisäksi leivät, voi ja tuorejuusto.
3. Lohikiusaus. Vihersalaattia ja kotijuustoa sekä marinoituja kasviksia. Lisäksi leivät, voi ja tuorejuusto.

Suunnitteuprosessin aikana kaikki johtoryhmän jäsenet etsivät mahdollisia lähialueen tuottajia ja heidän mielenkiintoaan lähteä sponsorimaan kyseistä tapahtumaa. Tavoitteena oli nimenomaan saada lähialueen ruokatuottajia mukaan, jotta ruoka olisi lähiruokaa. Tämä oli helpoin tapa sisällyttää kestävän kehityksen periaatteet ruokatuotteeseen. Ruoka olisi tuoretta lähialueen ruokaa, minkä kuljettamiseen ei kuluisi paljon energiaa, eikä pakkausmateriaaleja tarvittaisi niin paljoa.

Lounaiden pääruoat ja pääraaka-aineet olivat erilaiset kaikkina päivinä. Yksi tavoitteista oli, että samaa pääraaka-ainetta ei käytettäisi kahta kertaa, jotta välttyttäisiin toistolta ja lounaat olisivat monipuolisia. Pääraaka-aineina käytimme kanaa, lammasta ja lohta. Päädyin näihin raaka-aineisiin, sillä ne olivat kävijäkunnan laajan kulttuuritaustan huomioon ottaen kaikista sopivimmat. Lisukkeiden valinta perustui perinteisiin ja toimiviin yhdistelmiin pääraaka-aineen kanssa.

Henkilömäärien varmistus aloitettiin noin kahta kuukautta ennen kongressin alkua ja viimeiset määrät päätettiin kaksi viikkoa ennen tapahtuman alkua. Myös erikoisruokavaliot ilmoitettiin osallistujamäärän varmistuksen yhteydessä. Aikaisen henkilömäärän varmistamisen etuna on se, että saadaan minimoitua hävikin määrä.

5.3 Lounaiden toteutus ja palaute

Lounaat tarjottiin tilaisuudessa sellaisina kuin olin ne suunnitellut. Tapahtumapaikan omat kokit valmistivat annokset ja tarjoilivat ne buffetlounaaseen kuuluvalla tavalla. Palautetta keräsin havainnoimalla tapahtumapaikalla ja kongressin viimeisessä yhteisessä ruokailussa sain palautetta kasvotusten järjestäjiltä ja osallistujiltakin. Palaute koskien lounaita oli hyvää. Osallistajat olivat tyytyväisiä esillepanoon, ruokalajeihin ja niiden monipuolisuuteen sekä erikoisruokavaliioihin. Järjestäjien mielestä lounastuote oli myös onnistunut. Kongressipäällikkö oli tyytyväinen ruokailujen kokonaisilmeeseen ja monipuolisuuteen. Ainoa kritiikki koski annoskokoja joissain ruokailuissa, mutta niihin en itse henkilökohtaisesti voinut edes vaikuttaa, vaan ne olivat valmistavien kokkien harkinnan varassa.

6 YHTEENVETO

Kestävällä kehityksellä ja lähiruoalla on monenlaisia eri määritelmiä ja ne koskettavat montaa eri alaa. Käsitteet ovat uusia ja niiden moniulotteisuus saattaa vaikeuttaa ihmisten ymmärrystä koskien kyseisiä käsitteitä. Mutta vaikka kestävä kehitys onkin suhteellisen uusi käsite, on hienoa, että tietoisuus ihmisten keskuudessa kasvaa koko ajan. Jopa globaalilla tasolla. Toki tämän asian eteenpäin viemiseen tarvitaan suuria ponnisteluja, ihmisten omaa tahtoa ja motivaatiota sekä aikaa, jotta jonain maapallolla ei enää elettäisi yli sen omien luonnonvarojen.

Varsinkin lähiruoan määritelmää on vielä toistaiseksi vaikeaa rajata, sillä lähiruoka tarkoittaa eri ihmisille eri asioita. Lähiruoan kriteerit löytyvät välimatkasta tuottajan ja kuluttajan välillä, mutta harvaan asutuilla alueilla välimatkat ovat luonnollisesti suurempia kuin kaupunkialueilla. Kaupunkilaiselle naapurikunnasta tuleva ruoka on lähiruokaa, mutta joillekin naapurikunta voi olla sadan kilometrin päässä. Tarkat kriteerit eivät siis ole vielä selviä.

Lähiruoka on kierrätyksen ohella yksi helpoimmista tavoista, millä yksittäinen ihminen voi aloittaa kestävä kehityksen tukemisen jokapäiväisessä elämässään. Pienillä teoilla voidaan saada paljon aikaan, mutta siihen vaaditaan koko ajan useamman ihmisen tahtoa. Kestävä kehitys on nouseva trendi myös yritysmaailmassa. Yritykset sisällyttävät vihreitä arvoja omiin strategioihinsa yhä useammin. Vihreät arvot voivat lähitulevaisuudessa toimia yritykselle suurena kilpailuetunakin.

Kongressijärjestämisessä kestävä kehitystä voidaan tukea monella tavalla. Itse omassa tehtävässäni keskityin lähiruokaan ja vastuullisesti tuotettuun ruokaan, mutta myös ruoan ulkopuolisia asioitakin on helppo toteuttaa

vihreämmin kuin aikaisemmin. Järjestämällä tapahtumapaikalle kunnollinen jätehuolto sekä kierrätyspisteet jokaiselle jätelajille, onnistutaan jo ottamaan suuri askel vihreään suuntaan. Oheistuotteiden jakamiseen kannattaa kiinnittää myös huomiota. Tämän päivän teknologialla on mahdollista järjestää kongresseja, missä ei tarvitsisi enää paperisia oheistuotteita jakaa. Tapahtumapaikalle järjestetyllä yhteiskuljetuksella säästettäisiin ympäristöä huomattavasti, kun jokainen vieras ei saapuisi paikalle omalla autollaan.

Suurten yritykset voivat toimia näkyviä edelläkävijöinä kestävän kehityksen tukemisessa ja innoittaa toiminnallaan myös yksittäisiä ihmisiä muuttamaan tapojaan vihreämpään suuntaan. Toivottavaa olisi, että kaikki alkaisivat ajattelemaan hieman vihreämmin omaa toimintaansa. Näin saataisiin säilytettyä maapallo hyväkuntoisena myös seuraavillekin sukupolville.

LÄHTEET

Ansio Susanna, Lehtonen Miia, Saalasto Päivi. Lähiruokaa kiitos! Seuturuoka saatavaksi – hankkeen satoa. Turun ammattikorkeakoulun raportteja 115. http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/selvitykset/selvitykset_Seuturuoka_saatavaksi_hankkeen_satoa.pdf

Blevins, Preston W. 2013. Food Safety Regulatory Compliance: Catalyst for a lean and sustainable supply chain. CRC Press. Boca Raton, FL

Crane, Andrew & Matten, Kirk 2010. Business Ethics: Third Edition. Oxford University Press. Oxford, New York

Deenen, Sally. 2013. Slow Food Movement. <http://www.thedailygreen.com/living-green/definitions/slow-food-movement>. [viitattu 6.12.2013]

Flint, Daniel J. & Golicic, Susan L. 2009. Searching for competitive advantage through sustainability: A qualitative study in the New Zealand wine industry.

Hall, C. Michael. 2011. Culinary Tourism and Regional Development: From Slow Food to Slow Tourism? http://www.academia.edu/151720/Culinary_tourism_and_regional_development_From_slow_food_to_slow_tourism

Itä-Suomen yliopisto 2013. Kestävä kehitys. <http://www.uef.fi/kestava-kehitys/yleista-ja-maaritelma> [viitattu 10.12.2013]

Koponen Auli. 1999. Tiedätkö mitä syöt? Tammi.

Kotavaara O, Korhonen, K & Muilu T 2013. Ruoka-Suomi 3/13: Verkostot ja logistiset solmukohdat lähi- ja luomuruoan saatavuutta parantamassa? Turun Yliopisto.

Laing, Jennifer & Frost, Warwick 2010. How green was my festival: Exploring challenges and opportunities associated with staging green events. International Journal of Hospitality Management.

Maa- ja Metsätalousministeriö. Lähiruokaohjelma. www.mmm.fi/lahiruoka [viitattu 7.12.2013]

Marsden Terry, Banks Jo and Bristow Gillian. 2002. Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1467-9523.00158/pdf>

Mollison, Bill. 2011. The Concepts of Sustainable Cuisine. http://www.thesustainablekitchen.com/images/SustainableKitchen/Concepts_of_Sustainability.pdf

Mononen, Tuija & Silvasti Tiina 2012. Hyvä ja Paha Ruoka: Ruoan tuotannon ja kuluttamisen vaikutukset. Gaudeamus University Press. Helsinki

Nuutila Jaakko. 2006. Putting Finnish Cuisine on the Map. http://www.eu2006.fi/THE_PRESIDENCY/EN_GB/FINLAND_AS_A_HOST/FILES/75674220845793687/DEFAULT/RUOKAOHJELMA_EN.PDF

Phys.Org. 2009. Mankind using Earth' s resources at alarming rate. November 24/2009. <http://phys.org/news178269435.html>[viitattu 6.12.2013]

Öhman, Johanna. 2013. Bra mat i Västnyland. <http://bramativastnyland.novia.fi>.

