

Marja Roitto, tutkija  
Ruralia instituutti, Helsingin yliopisto

Roosa Halonen, projektipäällikkö  
Nea Metsänranta, kiertotalousasiantuntija  
HSY, Helsinki

# Lähiruokaa kaupunkikortteleissa

*Ruoan kiertotalous ravistelee perinteisiä käsityksiämme ruoan tuotannosta. Kaupungeissa lähiruoka voi olla pian lähempänä kuin arvaatkaan. Perinteinen vaakatason peltoviljely saa rinnalleen korkeuksiin kurottautuvan kerrosviljelyn. Tuotantotiloiksi voivat soveltua kellarit ja katot. Innovatiivisissa kaupunkiviljelyratkaisuisa vain taivas on rajana. Ruoantuotanto on murroksessa ja täynnä mahdollisuuksia. Jokainen voi olla kaupunkiviljelijä yksin tai yhdessä – ja jopa ympäri vuoden.*

**K**aupunkiviljelyn suosio on kasvanut Suomessa viime vuosina. Vaikka urbaani ruoantuotanto on käsitteenä nuori, on lähiruokaa viljelty kaupungeissa aina. Perinteisesti kaupungeja on perustettu viljelykelpoisille alueille. Suomessa palstaviljelyn suosio oli huipussaan 1940-luvulla. Palstoilta kerättiin satoa koko talven varalle. Kaupungeissa viljelty ruoka oli tärkeä osa kotivaraa. Kaupungistumisen ja teollistumisen myötä ruoantuotanto kulkeutui kauemmaksi sieltä, missä se kulutettiin. Väestönkasvun myötä kasvinjalostajat käärivät hihansa 1960-luvulla. Samalla kun ruokaketjuun tuli varmuutta, siirryttiin pienimuotoisesta viljelystä keskitetyn intensiiviviljelyn aikaan. Maatalouden tehostuminen on ollut ruokaturvamme edellytys. Tänä päivänä tehokkuusajattelun voidaan

kuitenkin katsoa saavuttaneen lakipisteen: mitä voimakkaammin ruoantuotanto yksipuolistuu, sitä suuremmalla koetuksella ovat luonnon omat tukijärjestelmät. Viljelymaan ja luonnon monimuotoisuuden köyhtyminen, kuten mehiläiskuolemat ovat esimerkkejä ekologisista riskeistä, jotka vaikuttavat myös ruokaturvaamme.

Vakiintuneen ruokajärjestelmän rinnalle on alettu etsiä vaihtoehtoisia ruokajärjestelmiä. Käytännössä vaihtoehtoinen ruokajärjestelmä tarkoittaa vaihtoehtoisia tapoja tuottaa, jalostaa ja jakaa ruokaa. Aihetta tutkitaan paljon ja pohditaan, voisiko se toteutuessaan olla yhtä tehokas, mutta kestävämpi tapa tuottaa ruokaa kuin nykyinen ruokajärjestelmämme. Avainsanat vaihtoehtoisessa ruokajärjestelmässä ovat alueellisuus ja paikallisuus. Olemmeko siis

**6Aika CircularHoodFood Kiertotalous kaupunkikortteleissa – ruoan vähähiilisyys, urbaani tuotanto ja biojätteen kierto -hanke** on osa Suomen kuuden suurimman kaupungin 6Aika-strategiaa. Hanketta rahoittaa Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR). Hanke edistää hiilineutraalin kaupunkiympäristön ja kestävän ruokajärjestelmän syntymisen ohella ruoan hiilijalanjäljen pienenemistä sekä vauhdittaa aiheeseen liittyvän uuden liiketoiminnan, yhteistyön ja ratkaisujen syntymistä.

Hankkeen tulevat viljelykokeilut kerrostaloissa ovat pienimuotoisia ja nopeita, mutta pyrimme niiden avulla löytämään käyttökelpoisimmat ratkaisut kaupunkiviljelyn edistämiseksi suuremmassakin mittakaavassa. Kokeilut tehdään yhteistyössä taloyhtiöiden, asukkaiden ja kaupunkeihin viljelyratkaisuja kehittävien yritysten kanssa. Hanke päättyy vuoden 2021 lopussa. 6Aika: CircularHoodFood -hankkeessa tuotetaan myös kokeilujen oppeihin perustuva opas siitä, mitä kaikkea on huomioitava esimerkiksi kiinteistötekniikassa, jos ruokaa halutaan viljellä taloyhtiön tiloissa.

palaamassa takaisin juurillemme?

### Kaupunkiviljely tekee paluuta

Kaupunkiviljely on yksi vaihtoehtoisen ruokajärjestelmän muoto. Siinä perinteinen kuluttajan asema ruokajärjestelmässä muuttuu. Kuluttajasta tuleekin kohteen sijasta toimija ja aihe on ajan-kohtainen. Tänä päivänä kaupunkiviljely on selvästi tekemässä paluutaan ja paradoksaalisesti kaupungistumisen ja teknologian kehityksen seurauksena. Eli tekijät, jotka ovat aikaisemmin vieneet ruoantuotantoa pois kaupungeista, ovat nyt tämän kehityksen myötävaikuttajia.

Suomalaisissa kaupungeissa on paljon

**Vuonna 1918 Esplanadin ruusupenkeissä tiettävästi kasvoi lanttu.**

**Kuva: Timiriasew Ivan, Helsingin kaupunginmuseo.**

hyödyntämätöntä potentiaalia urbaanin ruoantuotannon saralla. On arvioitu, että kaupunkien oma ruoantuotanto voisi enimmillään kattaa noin kolmanneksen asukkaiden vihannesten ja hedelmien kulutuksesta. Kaupunkiviljely täydentääkin tulevaisuudessa maaseudun ruoantuotantoa, mutta



ei korvaa sitä kokonaan. Ruoantuotanto kaupungeissa vähentää kuljetusmatkojen ja varastoinnin tarvetta. Kaupunkiviljely voi siten olla osa kestävästä ruokajärjestelmästä, jossa tuotanto on lähellä kuluttajaa. Toivottavaa on, että kaupunkiviljely lisää ruoan arvostusta. Myös ravintoloissa on oivallettu kaupunkiviljelyn mahdollisuudet esimerkiksi nopean kierron hyötykasvien, kuten salaattien ja yrttien, kasvattamisessa sekä mehiläisten tarhauksen muodossa. Ravintola Savoy'n katolla kasvaa mansikoita, vadelmia, karviaisia, erilaisia herukoita, mustikoita sekä karhunvadelmia mehiläistarhan yhteydessä.

### Mitä on uuden ajan kaupunkiviljely ja miksi se on suosiossa juuri nyt?

Kaupunkiviljely on osa ruoantuotannon muutoksen trendiä. Ilmiössä on havaittavissa yhtymäkohtia moneen nykyajan tunnusmerkkiin, kuten kaupungistumiseen, ilmastonmuutokseen, ympäristövastuullisuuteen, digitalisaatioon ja terveellisen elämäntapaan. Parhaimmillaan lähituotanto kaupunkiympäristössä vähentää ruoan ympäristövaikutuksia, tukee luonnon monimuotoisuutta, tehostaa maankäyttöä ja lisää yhteisöllisyyttä. Kaupunkiviljely voi myös lisätä arkiympäristön viihtyisyyttä ja parantaa maisemallisia arvoja. Lisäksi kaupunkikeitaat voivat tuoda paitsi varmuutta

ruokaketjuihin myös parannusta hulevesien hallintaan. "Varastoimalla sadevesiä kastelukäyttöön estetään sadeviemäristöjen ylikuormitusta ja tulvimista. Ohjaamalla hulevedet hyötykäyttöön parannetaan myös alueen mikroilmastoa ja vähennetään kastelun tarvetta. Hyvin suunniteltu vihervalue toimii pihassa sekä viivyttävänä että imeyttävänä rakenteena, jolloin vesi palautuu paikan päällä kiertoon ja hanaveden käyttö kasteluun vähenee", toteaa viherpalvelualalla toimiva **Mats Wikström** Innogreen Oy:stä.

Parasta kaupunkiviljelyssä on se, että kuka tahansa voi viljellä. 6Aika: CircularHoodFood -hanke tuo pääkaupunkiseudulla viljelykokeilut lähelle ihmisten asuin ympäristöjä. "Noin puolet suomalaisista asuu asunto-osakeyhtiöissä. Taloyhtiöt voivat tarjota jaetun resurssin esimerkiksi yhteiskäyttöisen viljelyalustan kuten yhteisöviljelyn aiheesta kiinnostuneille asukkaille. Kaikkea ei tarvitse ostaa tai tehdä itse", toteaa **Roosa Halonen**, CircularHoodFood-hankkeen projektipäällikkö.

Urbaani ruoantuotanto kattaa monipuolisen lajivalikoiman vihanneksista hyönteisiin ja mikrobeihin. Perinteisen parveke-, palsta- ja säkkiviljelyn rinnalle on tullut sisäviljelytekniikan kehittymisen myötä uusia vaihtoehtoja. "Maailmalla on mitä mielikuvituksellisimpia esimerkkejä katto- puutarhoista, maanalaisista parkkihalleista,



Ravintola Savoy'n hyötypuutarha kohoaa Helsingin kattojen ylle. Marjatarhan yhteydessä on mehiläispesä. Ahkerat mehiläiset tarjoavat myös ympäristöpalveluita "siivoamalla" Esplanadin puistoa kirvojen eritteestä, joka muuten tahmaisi katuja. Kuvassa Sous Chef Matias Poutiainen. Kuva: Henrik Kovanen/Ravintola Savoy.

vertikaaliviljelmistä ja korttelikasvattamoista. Nämä viljelyratkaisut ovat tekemässä tuloaan, tietynlaista kaupunkiviljelyn renessanssia, tänne Suomeenkin” jatkaa Halonen. Esimerkiksi Vantaalla sijaitsevassa Metropolia Ammattikorkeakoulun Urban Farm Lab -sisäruokatutannon keskuksessa tuotetaan jo nyt ympärivuotisesti ilmaperunaa, mikrolevää, humalaa, salaattia, sieniä ja sirkkoja. Testilaboratorio on herättänyt kansainvälistä kiinnostusta.

## Kasvitehtaita

Sisäviljelyn tehokas muoto on monikerros- eli vertikaaliviljely. Siinä kasveja tuotetaan useassa kerroksessa ja tuotanto pinta-alaa kohti on paljon tehokkaampaa kuin peltoviljelyssä. Laajamittaisessa muodossa tässä tuotantotavassa puhutaan jo kasvitehtaista. Toistaiseksi kokonaan sisätiloissa ja keinovalossa tapahtuva tuotanto suosii nopean kierron kasvilajeja, kuten salaatteja ja yrttejä. Suljetuissa olosuhteissa ravinteet kiertävät ja tuotanto on mahdollista ympäri vuoden. Sisätiloissa tuotanto on suojassa myös epäedullisten luonnonolosuhteiden vaihteluilta.

Kasvatuksessa säädellään veden ja ravinteiden käyttöä parhaan tuotannon aikaan saamiseksi, jolloin puhutaan viljelyn optimoinnista. Kerrosviljelyssä vesi liikkuu suljetussa kierrossa, jolloin kasvit käyttävät vain tarvitsevansa määrän vettä ja ravinteita. Näin ollen tällaisesta tuotannosta voisivat hyötyä erityisesti sellaiset maantieteelliset alueet, joilla veden saatavuus rajoittaa maataloustuotantoa. Myös maankäytön tehokkuus tavanomaiseen tuotantoon verrattuna on etu alueilla, joissa väestötiheys on suuri ja ruoan tuotantoon tarvittavasta maa-alasta on pulaa.

Euroopan innovaatio- ja teknologiainstituutin (EIT) kirjallisuuteen perustuvan katsauksen mukaan kerrosviljelyssä salaattikilon tuottamiseen tarvittava keskimääräinen



**Ilmaperunaa kasvamassa Urban Farm Lab -sisäviljelykeskuksessa. Satoa syntyy vuoden ympäri Metropolia Ammattikorkeakoulun testilaboratoriossa Myyrmässä. Kuva: Isabel Witting/Urbanfarmlab.**

vedenkulutus (1 litra) on paljon alhaisempi kuin tavanomaisessa kasvihuoneviljelyssä tuotetun (20 litraa). Vuotuiset satomäärät esimerkkikasvina käytettävälle salaatile olivat kerrosviljelyssä keskimäärin 80–120 kg/m<sup>2</sup> kun se oli kasvihuonetuotannossa 41 kg/m<sup>2</sup>. Energiaa kului kerrosviljelyssä kuitenkin 30–176 kWh tuotettua kiloa kohti enemmän kuin kasvihuonetuotannossa.

Kerrosviljelyn suosion lisääntymiseen on vaikuttanut LED-valaistustekniikan kehittyminen, mutta tuotannossa suurin osa käytettävästä energiasta kuluu edelleenkin juuri valaistukseen. Valaistuksen ja kasvatustilojen lämpötilan säädön energiankulutuksen alentaminen onkin sisäviljelyn tavoitteita. Tuotantotavat ja -tekniikka kehittyvät edelleen. Suomalaisesta kerrosviljelystä ei ole toistaiseksi tehty elinkaariarviointia vertaisarvioituna tutkimuksena, mutta Aalto-yliopistossa tehdyssä kirjallisuuteen perustuvassa elinkaariarvioinnissa (Hallikainen 2018) todetaan, että kerrosviljelyn ilmastovaikutukseen vaikuttaa erityisesti tuotannossa käytettävä energianlähde eli onko energia tuotettu uusiutuvasta vai fossiilisesta lähteestä.



**Hydrohumalan kasvatuksessa hyödynnetään panimoteollisuuden sivuvirtoja. Humalan kukintoja käytetään oluen valmistuksessa. Kuva: Henri Laine/Redono Oy.**

## Kaupunkikeitaita kortteleissa

Kaupunkiviljelyn perinteinen muoto on ulkoviljely, jota voi harjoittaa usealla eri tavalla. Niin kutsuttu boheemi viljely luo täydellisen vastakohtan kontrolloidulle sisäviljelylle. Boheemissa kaupunkiviljelyssä on omat lainalaisuutensa, kuten sisäviljelyssäkin, mutta ne ovat luonnon sanelemat.

”Kutsun itseäni boheemiviljelijäksi. Palsani Lapinlahden puistossa ja viljelylaatikoni Kaapelitehtaan katolla ovat villit ja viidakkomaiset, joissa yrtit, vihannekset ja kukat kasvavat tiiviisti vierekkäin. Sekä kasvit, maaperä että hyönteiset hyötyvät monimuotoisuudesta. Multaa ei tarvitse kääntää vaan maa, eliöt ja mikrobit saavat tehdä työnsä rauhassa. Kateviljely silputuilla kasveilla ja ruuholla toimii lannoitteena. Minulla ei ole ongelmia rikkaruohojen kanssa, kun maa on niin täynnä hyötykasveja,

toteaa **Angela Oker-Blom**, joka on viljellyt koko ikänsä.

Oker-Blomin kaupunkiviljelyharrastusta voisi luonnehtia enemmänkin elämäntavaksi. Vihreä elämänkatsomus ja luontoa kunnioittava lähestyminen näkyy myös kaupunkiviljelyssä, ”koska yksi jalka on maaseudulla ja toinen kaupungissa, pitää yrittää tuoda maaseutu omaan elämään niin paljon kuin mahdollista”, toteaa Oker-Blom, joka elää kuten opettaa. Helsingin Kaapelitehtaan katoilla, noin 30 metriä merenpinnan yläpuolella viljelmät viheriöivät kahdeksatta vuotta. ”Oli hämmästyttävää, miten nopeasti hyönteiset löysivät puutarhamme”, pohtii Oker-Blom.

Hyönteisillä, erityisesti pölyttäjillä, onkin todella tärkeä rooli ruoantuotannossa. Toistaiseksi ristipölytteisten kasvien eli käytännössä kaikkien värikkäiden kasvien ja hedelmien pölytys keinotekoisesti on hidasta ja kallista eikä sisäviljely korvaa luonnollista pölytystä. Toisaalta jo pienellä hyötypuutarhalla voi parantaa pölyttäjien olosuhteita. ”Ei tarvitse olla montaa kukkaruukkua parvekkeella, niin teet palvelun hyönteisille



**Kaapelitehtaan katto oli mehiläisille liian tuulinen paikka, mutta Lapinlahden kaupunkimehiläiset ovat tulleet palkitukseksi hunajan laadusta ja hyvästä mausta. Hunaja myydään loppuun hetkessä ja varat ohjataan palstojen ylläpitoon ja lintujen talviruokintaan. Myös ravintola Savoyin katolla pörrää mehiläisiä loppukesästä noin 400 000 kpl, jotka tuottavat vuosittain 200–300 kg hunajaa lentosäistä riippuen. Kuva: Angela Oker-Blom.**

ja annat niille elintilaa”, vinkkaa Oker-Blom, joka on myös julkaissut kirjan Grönskande TAK kaupunkiviljelystä.

## Parhaimmassa tapauksessa urbaanista tuotannossa on kyse ruoan kiertotaloudesta.

Maailmanlaajuisessa arvioissa kaupunkien ravinteista vain pienen osan (alle 2 %) oletetaan palaavan takaisin tuotantoon. Osa vaihtoehtoista ruokajärjestelmää on ruoan kiertotalous. Kiertotalouteen perustuvan viljelyn tunnuspiirteitä voivat olla uusiutuvan energian käyttö, suljettu vesikierto, kiertäysravinteiden käyttö sekä synteettisten kasvinsuojeluaineiden välttäminen. Käyttökelpoisia ravinteita saadaan muun muassa biokaasulaitosten mädätteestä tai elintarviketeollisuuden sivuvirroista. Esimerkiksi kalankasvatuksen kiertokasvatuslaitosten ravinnepitoisia vesiä on hyödynnetty mikrolevien kasvatuksessa. Tällöin levät myös puhdistavat tuotannossa käytettävää vettä. Ruoan kiertolouteen kuuluu elinkaariajattelu. Ruokahävikki on yksi tärkeimmistä ruokajärjestelmän vastuullisuuskysymyksistä. Roskiin päätyneen syömäkelpoisen ruoan kaikki elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset ovat syntyneet turhaan, vaikka hävikki hyödynnettäisiin jätteenä jotenkin. Paras siis olisikin keskittyä hävikin ennaltaehkäisyyn ja huolehtia biojätteen lajittelusta.

Vain lajiteltuna biojäte voidaan hyödyntää arvokkaana materiaalina viherrakentamisessa tai ruoantuotannon kasvualustana tai ravinteena ja sen sisältämä biokaasu hyödyntää energiana. HSY:n mukaan vain



**Kaapelitehtaan tasakatto tarjoaa kaupunkitarhurille mahdollisuuden hukkatilojen hyödyntämiseen. Huipulla tuulee, mutta kasvit ovat kuitenkin sopeutuneet haasteellisiin olosuhteisiin. Kuva: Angela Oker-Blom.**

noin kolmannes kaikesta kotitalouksissa syntyvästä biojätteestä lajitellaan erikseen ja loput päätyvät sekajätteen joukkoon. Sekajätteestä lähes 40 % onkin biojätettä, joten potentiaalia kierrätyksen lisäämiseen on runsaasti.

## Kaupunkiruoka kohtaa haasteita?

Teollisessa mittakaavassa tuotetun ilmaperunan tie kuluttajan lautaselle voi kuitenkin olla pitkä, vaikka se tuotettaisiinkin kulman takana. Uusien tehokkaiden sisäviljelyratkaisujen perustaminen kasvintuotantoon on kallista. Kaupungeissa tila on kallista ja ruoantuotanto kilpailee maa-alan käytöstä muiden käyttötärpeiden kanssa. Viljelymaita on jäänyt rakentamisen alle. Kuten edellä mainittiin, kasveja on mahdollista viljellä myös sisätiloissa, jolloin myös vähäisessä käytössä olevia hukkatiloja voidaan hyödyntää. Uudenlaista yhteistyötä tarvitaan kaupunkien, ruoantuottajien ja urbaaneja viljelyratkaisuja tuottavien yritysten välille. 6Aika: CircularHoodFood -hankkeessa etsitään vastauksia kaupunkisuunnittelun

tueksi, jotta kaupunkiviljely voidaan ottaa paremmin huomioon tulevaisuuden aluekehityksessä.

Kuluttajien valinnat vaikuttavat uusien ruokatuotteiden menestymiseen. Kuluttajakäyttäytyminen muovaa koko ruokajärjestelmän toimintaa. On sanottu, että kuluttajat ovat markkinavoimista suurin. Toisin sanoen elintarviketeollisuus tuottaa ja vähittäiskauppa tarjoaa sitä, mitä kotitaloudet päättävät hankkia. Kaupunkienkin päivittäistavarakaupoista voi tehdä kaupunki- ja lähiruokalöytöjä kuten salaattia, versoja ja ruokasieniä. Toisaalta kuluttajat voivat vierastaa kokonaan uusien ruoka-aineiden makua tai ulkonäköä. Esimerkiksi mikrolevät ja hyönteiset eivät vielä ole oikein löytäneet paikkaansa ruokapöydässä, vaikka ne ovatkin hyviä proteiinin lähteitä.

Nyt moni voi miettiä, onko kaupunkiviljelijäksi alkaminen vaikeaa. Nykyaika tarjoaa onneksi helpotusta ja konkreettisia työkaluja kuokan ja lapion lisäksi. Uudet kaupunkiviljelijät tarvitsevat tietoa, joka palsta- ja peltoviljelyssä ennen kulki sukupolvelta toiselle. Mobiililaitteet, digitaaliset sovellukset ja jopa robotit voivat olla viljelyssä tukena tai jopa tuurata viljelijää lomalla. Esimerkiksi kaupunkiviljelyratkaisuja palvelumallilla tarjoaa Blokgården ja yritys varustaakin kaupunkiviljelijän kasvatuslaatikon lisäksi sovelluksella, joka kertoo milloin viljelmää kannattaa kastella ja kuinka kasveja tulisi hoitaa, jotta kasvatus onnistuu varmasti. Oikea-aikaisen tiedon jakaminen mobiilisovelluksella voikin mahdollistaa kokonaisen korttelikasvattamon yhteistoiminnan kaupunkitilassa. Kirjastotkin ovat laajentaneet tehtävänsä tiedonvälittäjinä. Tikkurilan kirjaston kaupunkiviljelmä on toiminut jo kolme vuotta ja samalla hyödyntänyt jo vuosia tyhjillään olleita vesialtaita kirjaston edustalla. Samalla ideoitiin ”Siemenkirjasto”-palvelu.

## Tuotetaanko tulevaisuuden kaupunkiruoka solumaataloudella?

Solumaatalous kattaa mikrobien ja solujen kasvatukseen tapahtuvan tuotannon. Bioreaktoreissa tapahtuvan tuotannon etuna on, että ruokaa voidaan saada myös alueilla, jossa perinteinen kasvin- tai eläintuotanto ei ole mahdollista. Solumaatalous on kehityksessä ja tuotannon haasteena on nyt mittakaavan muutos pienimuotoisesta laboratoriotuotannosta teolliseen tuotantoon.

Viljelty liha on bioreaktorissa eläimen kantasoluista kasvatettua lihaa. Viljeltyä lihaa on toistaiseksi tuotettu laboratorioissa pieniä määriä ja hinta on korkea. Myös mikrobit soveltuvat proteiinien tuotantoon. Suomessa Solar Foods Oy kehittää kaupalliseen tuotantoon menetelmää, jossa käytettävät mikrobit pystyvät hyödyntämään ilman hiilidioksidia hiilen lähteenä ja vedestä sähkön avulla pilkottavaa vetyä energian lähteenä. Viljelyn tuloksena saadaan proteiinipitoista mikrobimassaa. Bioreaktoreissa voidaan kasvattaa mikrobeja, jotka ohjataan tuottamaan eläinperäisiä tuotteita, kuten kananmunan valkuaista tai maidon proteiinia. Suomessa Teknologian tutkimuskeskus VTT Oy:n laboratorioissa on saatu tietty sienilaji tuottamaan kananmunan valkuaista vastaavaa proteiinia. Solumaatalous soveltuu myös kasviperäisten tuotteiden tuottamiseen. Kokonaisten kasvien tuottamisen sijaan on mahdollista kasvattaa vain niiden soluja. VTT:n laboratorioissa kasvatetaan esimerkiksi jo puolukoita, mesimarjoja ja mansikoita soluviljelminä. Menetelmää voidaan hyödyntää marjojen sisältämien arvokkaiden raaka-aineiden tuotannossa.

## Kaupungit ja lähiruoka

Ruokapolitiikkaa ohjataan monella hallinnon tasolla. Tarvitsemme alueellista

yhteistyötä ja EU:n kokonaisvaltaista ruokapolitiikkaa. Ratkaisun avaimet ovat kuitenkin paikallisia. Suomalaisen ruokavalioiden ympäristövaikutuksia ja julkisia ohjauskeinoja selvittäneen Ruokaminimi-hankkeen mukaan kaupunkien ruokapolitiikassa olisi kehitettäviä asioita, sillä kaupungit eivät ole laatineet kunnollisia strategioita kestävää ruokapolitiikkaa tukemaan ja toiminta ruoka-alan osalta on hajanaista. Kaupunkien toiminta olisikin tärkeää erityisesti toimintoja ja toimijoita yhdistävänä tekijänä. Alkutuottajat, elintarviketeollisuus, kauppa ja ravintolat tulisi saada mukaan kaupunkien ruokapolitiittisiin toimiin. Kaupungit voisivat edistää aktiivisesti kaupunkiviljelyä sekä kehittää ruoka-alan liittyvää yritystoimintaa sekä kuluttajien ja tuottajien yhteistyötä osana kestävää kaupunkikehitystä.

Tiedon ja toimivien käytäntöjen puutteen on vastattu aloittamalla yhteistyömallien luominen erilaisissa kehittämishankkeissa. Esimerkiksi Smart & Clean Urban food -hankkeessa tutkittiin ja kehitettiin kestävän kaupunkiruoan ekosysteemiä, jossa luotiin pääkaupunkiseudulle lähi- ja hävikkiruokamarkkinoita. Vantaan ruokaklusterin tarkoitus on toimia ruokayhteisönä, missä yhdistetään ruoka-alan toimijoita yhteen, kuten oppilaitoksia, isoja ja pieniä yrityksiä sekä rahoittajia. Farm to Restaurant -hanke puolestaan pilotoi uudenlaista ravintoloille suunnattua lähiruoan tilauksen ja logistiikan yhdistävää palvelua. Myös 6Aika: CircularHoodFood -hankkeessa edistetään yhteistyötä teeman ympärillä ja tuotetaan suosituksia siitä, miten ruoan kiertotalo-



**Kotikäyttöön suunniteltu bioreaktori, jolla voi viljellä marjasolukoita.**  
**Kuva: Niko Rätty.**

usratkaisujen tilatarpeet ja lupakäytänteet mahdollistetaan kaupunkisuunnittelussa.

Tulevaisuuden ruokajärjestelmä hyödyntää sekä aiempia hyviä vanhoja perinteisiä toimintamalleja sekä uusia innovaatioita. Keskitetyn tuotannon sijasta siirrytään hajautettuun ruoantuotantoon. Vaihtoehtoiseen ja kestäväan ruokajärjestelmään tarvitaan perinteisen peltoviljelyn rinnalle paikallisesti tuotettua ruokaa: yhteisöviljelmiä, suoramyyntiä ja lyhyitä toimitusketjuja sekä ruokailu- ja kulutustapojen muutosta kestävämmäksi.

## Lisätietoja

Lisätietoja 6Aika: CircularHoodFood -hankkeesta on hankkeen verkkosivuilla osoitteessa [www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/kiertotalous/circular-hood-food/](http://www.hsy.fi/jatteet-ja-kierratys/kiertotalous/circular-hood-food/). ■

