



Ota ruma ruuanpoikanen omaksi / Rumasta ruuanpoikasesta kelpo ruuaksi

Tavoite: Nuoret ja kokeneet kuuluttajat yhteiskehittävät ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseksi

VTT järjestää yhteistyössä Cross-KIC New European Bauhaus ja Oulu2026 (Oulu Euroopan kulttuuripääkaupunki 2026) kanssa yhteiskehittämistä tapahtuman, joka tuo yhteen sekä nuoria että kokeneempia kuluttajia. Tapahtumassa osallistujat tutustuvat koko ruokaketjussa tapahtuvaan ruokahävikkiin ja siihen liittyviin haasteisiin niin tuotannossa, kaupassa, ravintolassa kuin kotitalouksissa, ja luovat uusia ratkaisuja ruuan kierrätykseen ja uudelleen käyttöön. Yhteissuunnittelulla kehitetään elämysellisiä

ratkaisuja, jotka jäävät käyttöön myös tapahtuman jälkeen.

Vaihe 1: Ota Ruma ruuanpoikanen omaksi - tarinat (viikot 41-43)

”Kaikki tuntevat Ruman ruuanpoikasen. Ruma ruuanpoikanen on ruokaa, joka ei ole se lajinsa kaunein yksilö, mutta on vielä syömäkelpoista ja arvokasta ravintoa, mutta joutuu usein roskiin.”

Tässä vaiheessa tavoitteena on, että nuoret kuluttajat kehittävät neljä digitaalista tarinaa, jossa ruma ruuanpoikanen seikkailee ruokaketjun eri vaiheissa: tuotannossa, kaupassa, ravintolassa ja kotitaloudessa. Tämä tapahtuu virtuaalisessa tapaamisessa, jossa nuoret saavat tietoa ruokahävikistä ja siihen liittyvistä haasteista Pohjois-Suomessa. Agronomiopiskelijät voivat toimia asiantuntijoina ja fasilitaattoreina. Tapaamisen kulku voi olla esimerkiksi:

1. Ruokahävikki ja haasteet Pohjois-Suomessa - esittely neljässä kontekstissa: ruuan tuotanto, kauppa, ravintola ja koti.
2. Tarinoiden käsikirjoitus
3. Tarinoiden luonti (sarjakuvia, powerpoint animaatio...)
4. Kyselyt ruokatuottajille sekä kokeneille kuluttajille

Arvioitu aika: 3 tuntia

Muoto: Virtuaalinen (Teams, Miro, digitarinoiden työkalut)

Osallistujat: Nuoret kuuluttajat (20)

Vaihe 2: Makeathon tapahtuma (viikko 44)

Tapahtumassa osallistujat tuottavat näille nuorten kehittämille tarinoille ”onnellisia” ja kestäviä loppuja, jotka hyödyttävät sekä ympäristöä, kaupunkia ja sen asukkaita sekä ruuan tuottajia.

Kulttuurin ja ruokaketjun asiantuntijat arvioivat tapahtumassa kehitetyt tuotokset, jotka otetaan myös osaksi Oulu 2026 toteutusta. Tavoitteena on tuoda esille ruuan kulttuurinen rooli ja arvo ihmisten elämässä, ja tehdä Euroopan vihreän kehityksen ohjelmasta ihmisille konkreettinen kokemus sekä kulttuurinen, ihmiskeskeinen ja positiivinen elämys.

Tapahtuman ohjelma:

1. Projektin esittely, VTT, Oulu2026
2. New European Bauhaus, ruokahävikki ja haasteet
3. Tarinoiden esittely

4. Lähiruoka, kyselyn vastaukset
5. Keskustelu

Tauko

6. Rumien ruuanpoikasten uudet tarinat: (kulttuuri)ratkaisuja ruokahävikkiin
7. Ratkaisujen lyhyt esittely (pitchaus) paneelille
8. Päätökset

Arvioitu aika: 4-5 tuntia

Muoto: Kasvotusten (tai virtuaalinen, jos koronarajoitukset voimassa)

Osallistujat: Nuoret kuuluttajat (20), kokeneet kuuluttajat (20)

Paneeli: ruuan tuottajat, ravintolan edustaja, kulttuuriasiantuntijat

Vaihe 3: Ratkaisujen jatkokehitys (marraskuu 2021 - joulukuu 2021)

Kaikki osaryhmien edustajat tavataan ja keskustellaan kehitettyjen ratkaisujen jatkokehityksestä. Tavoitteena on luoda projekteja ja sellaista toimintaa, että osa kehitetyistä ratkaisuista pystytään toteuttamaan.

Tietoa toimijoista

[Uusi eurooppalainen Bauhaus \(New European Bauhaus\)](#) elävöittää vihreän kehityksen ohjelmaa kiinnostavalla, innovatiivisella ja ihmiskeskeisellä tavalla. Liike perustuu kestäväan kehitykseen, osallistavuuteen ja estetiikkaan, joilla Euroopan vihreän kehityksen ohjelma tuodaan lähemmäs kansalaisia. Kaikkien olisi voitava tuntea, nähdä ja kokea vihreä muutos.

[EIT Cross-Knowledge Innovation Community \(x-KIC\)](#) yhdistää estetiikkaa, kestävyttä, kiertotaloutta, ja osallisuuta Euroopan vihreän kehityksen ohjelman toteuttamiseksi. Se edistää uutta eurooppalaista Bauhaus ohjelmaa vastaamalla urbaanien ruokajärjestelmien haasteisiin innovatiivisen toiminnan ja projektien kautta osallistamalla kansalaisia ratkaisujen kehittämiseen.

[Oulu2026](#) matkalla mukana on 32 pohjoisen Suomen kuntaa. Yhteistyöllä tuodaan pohjoiseen lisää kulttuuria ja hyvinvointia, luodaan uusia työpaikkoja ja kehitetään pohjoista aluetamme.

[VTT Oy](#) luo innovatiivisia ratkaisuja tulevaisuuden ruokatalouteen. Ruoka 4.0 –aikakausi tarjoaa kestäviä ja terveellisiä ratkaisuja sekä erilaisia vaihtoehtoja eläinperäiselle ruoalle.

Lisää tietoa:

Anna Sachinopoulou, VTT Oy, Tel: +358 40 8451097

Email: anna.sachinopoulou@vtt.fi