Ulla Liukkonen
Suomen Keittiömestarit ry.
CTOF ry.
puheenjohtaja

06.04.2017
luonnos 01.04.2017/MJ

Suomen keittiömestarit ry:n lausunto ruokapolitiikan selonteosta

Ruokapoliittisessa selonteossa on kattavasti kuvattu alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden kehittämisnäkökulmia ja linjauksia. On tärkeää, että Suomesta tulevaisuudessakin löytyy laadukkaita kotimaisia raaka-aineita ruuanvalmistukseen. Tulevaisuudessa tulee panostaa enemmän ruuan tekijöihin ja arvoketjun loppupäähän.

Keskeisiä ruuan tekijöitä ovat kokit ja tarjoiluhenkilökunta. Turistien käsitys Suomesta ruokamaana syntyy asiakkaan kokemasta ruokaelämyksestä ja palvelun laadusta. Tämä tapahtuu usein ravintoloissa ja tässä on vielä paljon parantamisen varaa. Tavoite kehittää Helsingin gateway-asemaa Asian ja Euroopan välillä edellyttää myös kulinaaristen ruokaelämysten tarjonnan kasvattamista. Suomessa esim. ei ole vielä yhtään kahden Michelin-tähden ravintolaa.

Ruokamatkailu on kasvava toiminta ja tarjonnan tulee olla kilpailukykyinen ja kiinnostava. Suuri osa ruokaviennistä tapahtuu nimittäin Suomen ravintoloissa. Suomessa on yli 12.000 ravintolaa ja kahvilaa ja ne työllistävät 68 000 työntekijää. Määrä kasvaa koko ajan. Alan työntekijöistä 30 prosenttia on alle 26-vuotiaita.

Suomen kansainväliseen imagoon ruokamaana vaikuttaa myös miten Suomen kokkimaajoukkue ja muut edustuskokit pärjäävät kansainvälisissä kilpailuissa (maajoukkueiden maailmanmestaruuskilpailuissa ja olympialaisissa sekä yksilösuorituksissa Bocuse D'or kilpailussa). Suomen naapurimaat ovat jo useita vuosia niittäneet mitaleja ja nostaneet Pohjoismaisen keittiön maailman kartalle.

Suomen Keittiömestarit ry. perusti vuonna 2010 Culinary Team of Finland ry (www.ctof.fi). joka antaa nuorille luupaaville kokeille joukkuekokemusta ja huipputason osaamista. Joukkueella on oma harjoituskeittiö ja harjoittelee säännönmukaisesti 4-6 päivää kuukaudessa. Valmennustunteja syntyy vuodessa 600-1000 henkilöä kohti.

CTOF on määrätietoisen työn ja valmennuksen kautta kuudessa vuodessa nostanut Suomen kokkimaajoukkue maailman huipulle. Menestyksen takana on määrätietoinen valmennus, jossa on hyödynnetty naapurimaiden parhaat osaajat ja sponsorit jotka ovat rahoittaneet valmennustyön ja osallistuminen kilpailuihin (Erfurt 2012, Luxemburg 2014, Erfurt 2016).. Maa- ja metsätalousministeriö on myös tukenut valmennustyötä.

Suomen joukkue saavutti seitsemännen sijan vuoden 2012 kokkiolympialaisissa, mikä on huikea parannus verrattuna 15. sijaan vuonna 2008. Luxemburgin maailmanmestaruuskilpailuissa 2014 ja saavutti kolmannen sijan lämpimässä keittiössä ja ylsi samalle tasolle kuin muut Pohjoismaat. Tavoite saavutettiin Erfurtissa 2016, jolloin Suomen joukkue saavutti kultaa lämpimässä keittiössä ja kylmästä pöydästään sekä hopeaa Pastry Art-luokassa. Yhteistulos oli hopeaa Singaporen jälkeen. Kultaa saavutti

myös Fazer Culinariy Team catering-kilpailussa. Eli Suomi on nyt noussut maailman parhaitten keittiöiden joukkoon. Se kirkastaa Suomi-kuvaa matkailun näkökulmasta..

Valmennustoiminnan merkitys Suomen kannalta

Suomen kokkimaajoukkue on kuuden vuoden ajan antanut valmennuskoulutusta yli 30 nuorelle kokille, jotka menestyksellisesti ovat osallistuneet kansainvälisiin joukkuekilpailuihin

Maajoukkueen kokit näyttävät esimerkkiä nuorille kokeille ja luovat alalle ammattiylpeyttä ja työpaikkoja. Kokkimaajoukkueen kautta avautuu mahdollisuuksia löytää harjoituspaikkoja ympäri maailmaa. Joukkue koostuu nuorista kokeista, joilla on korkeat ambitiot ja he uhraavat joka toisen viikonloppunsa yhteisiin harjoituksiin. Kokit pysyvät joukkueessa keskimäärin 2-3 vuotta.

Kokemus osoittaa, että maajoukkueesta kasvaa johtavia kokkeja ja näin nostavat osaltaan Suomen keittotaidon tasoa. Useasta tulee ravintola-alan yrittäjiä. Esimerkiksi entiset maajoukkuekokit Pekka Terävä, Markus Aremo ja Filip Langhoff ovat Michelin-tähden saaneita ravintoloitsijoita. Langhoff oli mukana kokkimaajoukkueessa 2012. Vuoden kokin tittelin vuonna 2013 voittanut Erik Mansikka, vuonna 2015 voittanut Ismo Sipeläinen ja vuonna 2016 voittanut Toni Kostian ovat kokkimaajoukkueen kokkeja. Vuoden Kokki -kilpailun finaaleissa suurin osa osallistujista sekä tuomariston suomalaisjäsenistä ovat usein entisiä maajoukkuekokkeja.

Suomen joukkueeseen vuonna 2016 kuului 12 varsinaista jäsentä, joista kolme naista (www. http://www.ctof.fi/joukkue). Heistä Jenni Bergström on muun muassa sijoittunut hyvin Top Chef -kilpailussa. Vuoden 2016 joukkueeseen on valittu kaksi nuorta kondiittoria, Emeliina Papinniemi, joka voitti nuorten taitajien – Taitaja 2015 -kondiittorisarjan kokonaiskilpailun ja Marika Korhonen. Naisten lisääntynyt osallistuminen on iloinen uutinen, sillä huippukokkien piiristä niin Suomessa kuin kansainvälisesti löytyy vain harvoja naisia.

Joukkueen jäsenet on valittu Suomen parhaista ravintoloista haastattelemalla ravintoloiden omistajia ja ravintoloiden vastuuhenkilöitä. Koko joukkueen keski-ikä on alle 25 vuotta. Joukkue edustaa kattavasti myös Suomen eri alueita.

Kilpailutoiminta on vaativaa. Se parantaa keittiöammattilaisten tieto-taitoa ja luo ammattiylpeyttä. Menestyvä kokkimaajoukkue nostaa kiinnostusta keittiömestarin ammattiin ja koko palveluelinkeinoon sekä kirkastaa Suomi-kuvaa.

Kokkimaajoukkueen jäsenet jakavat työpaikoillaan ammattitaitoaan kollegoilleen ja auttavat tällä tavalla nostamaan koko ammattikunnan tietotaitotasoa. Yhteistyö ravintola-alan ammattikoulujen kanssa on tiivistä (Roihuvuoren ammattikoulu, Saimaan ammattikoulu, Turun ammattiopisto, Espoon ammattiopisto Omnia, sekä ammattiopisto Axxell).

Mitä pitää tehdä ?

Naapurimaiden kokkimaajoukkueilla on huomattava kansallinen julkinen rahoitus, mikä on tuonut jatkuvuutta ja tuottanut tuloksia. Käytäntö Suomessa on osoittanut, että mahdollisuudet saada julkista tukea ovat erittäin rajalliset. Siksi pidämme tärkeänä, että ruokapoliittisessa selonteossa tunnistetaan kilpailutoiminnan merkitystä ja että valtio tukee

huippukokkien valmennuskoulutusta. Varsinaista kilpailutoimintaa voidaan rahoittaa sponsorituella.

- Valtion pitää edistää Suomen kulinaarista näkyvyyttä maailmalla. Kokkimaajoukkue voi osallistua tähän työhön kokeilemalla uusia viljelystuotteita (esim. juureksia, yrttejä, maitotuotteita, marjoja) yhdessä elinkeinoharjoittajien kanssa ja innostaa viljelijöitä tuottamaan uusia makuja ja tuotteita.

- Valtion tulee tukea Suomen huippukokkien ja kokkimaajoukkueen valmennuskoulutusta, jotta heillä olisi mahdollisuuksia menestyksellisesti edustaa Suomea kansainvälisissä kokkikilpailuissa. Valmennuskoulutus tulisi tapahtua kotimaassa, mutta olisi suotavaa että osa voisi tapahtua ulkomailla yhdessä muiden maiden kokkien kanssa.

- Valtion tulee luoda edellytyksiä kehittää osaamista niillä aloilla, joilla on todettu olevan puutteita. Eteenkin kondiittorityön Pastry:n ammattivalmennukseen tulisi panostaa. Suomessa ei ole vastaavaa koulutustasoa Pastry Art mitä kilpailutoiminta kaipaa. Parhaimmat valmennukseen tarkoitetut koulut sijaitsevat Keski-Euroopassa, Yhdysvalloissa sekä Aasiassa. Tämä on ehdottoman tärkeä osa-alue saadaksemme takaisin Suomeen ammattiosaamista, jota meillä on ollut 1900-luvun alkuvaiheesta 1940-luvulle.

Lopuksi: Selonteossa on monta hyvää elementtiä, mutta ne edellyttävät kontreettisen toimenpano-ohjelman. Tulevaisuudessa tulee panostaa enemmän ruuan tekijöihin ja arvoketjun loppupäähän. Kokkimaajoukkue tekee myyntityötä vaativille asiakkaille ja on nostanut Suomen maailmankartalle. Presidentti Ahtisaari toimii kokkimaajoukkeen suojelijana ja kannustanut meitä kohti huippua. Huipulle pääseminen on ollut haasteellista, mutta huipulla pysyminen on vielä vaikeampaa kuin sinne pääseminen. Se edellyttää jatkuvuutta valmennuksesta ja panostamista laatuun. Se edellyttää myös valtion panostusta ja kannustusta.