



### LIISA LINDROTH

Kirjoittaja on yrittäjä Lindrothin Puutarhassa Turussa.  
liisa.lindroth@lindrothinpuutarha.fi

# Food&Fun Turussa

**R**uoka on hyvää, mutta myös kivaa. Tämän saimme huomata Turkua herätelleen Food & Funin pyörteissä. Jälleen kerran sattumien kautta ajautuimme mukaan varsin valloittavaan tapahtumaan, joka yhdisti ravintolat, lähiruoan tuottajat ja herkuttelevat kaupunkilaiset.

Olimme jo muutaman vuoden toimittaneet vihannekset **Pekka Kurun** Kustavin Kipinän Pop Up -ravintolaan. Ravintolassa vieraili myös Islannin ravintolamaailman ykkösnimi **Siggi Hall**, joka ei pelkästään hurmannut herkuillaan, vaan sai aikaan myös ison innostuksen Food & Fun -maailmaan.

Runsas joukko Kipinän asiakkaita päätti lähteä Islantiin. Islannin matkan jälkeen olimmekin **Hannun** kanssa vakuuttuneita, että lähdemme mukaan omalta osaltamme järjestelmään tätä huikeaa tapahtumaa Turkuun.

**TAPAHTUMA ONNISTUI** yli odotusten. Asiakkaita tapahtumassa kävi yli 4 000, mukana järjestelyissä oli 30 yhteistyöyrittäjästä ja 20 huippukokkia tapasi Turussa.

Tapahtumaan liittyi lisäksi runsaasti oheishjelmaa. Kaikki puhuivat ruoasta, puhtais-

ta raaka-aineista ja laadukkaasta lähiruoasta. Tunsimme suurta ylpeyttä saadessamme olla mukana tässä joukossa.

**SUURIMMAN VAIKUTUKSEN** teki kuitenkin se, että niin monet yritykset ja ravintolat lähtivät tekemään yhdessä tapahtumaa, jonka lopputulosta ei tiedetty. Myös Turun kaupunki kantoi kiitettävästi kortensa kehoon tarjoamalla tiloja ja järjestelemällä tilaisuuksia.

Parhaimmillaan asiakkaat kävivät keski- viikosta sunnuntaihin testaamassa eri ravintoloita ja kansainvälisten kokkien keitoksia. Herkuttelukin voi olla rankkaa.

Myös islantilaisten innokkuus ja sinnikkyys tekivät vaikutuksen. Moni ehdottelikin yhteistyökuvioiden miettimistä. Jokaisessa islantilaisessa asuu myyntimies ja ideanikkari.

Tuntui, että koko Turku oli villiintynyt ja hulluna RUOKAAN. Asiakkaat puhuivat ja hehkuttivat, media ylisti. Kaiken keskipisteessä ruoka.

**PARAS OPPI FOOD & FUNISTA** oli, että kannattaa lähteä mukaan tapahtumiin, vaikka se veisi paljonkin aikaa ja vaivaa paljonkin.

Näistähän tunteista ei laskutettavaa saa, mutta paljon muuta. Ruoan ympärille kannattaa rakentaa tapahtumia ja tempauksia pienemmässäkin mittakaavassa. Kiinnostusta tuntuu löytyvän. Itse saimme palkaksi hyvän mielen ja kylläisen olon.

Me kaikki vihannesviljelijät olemme mukana sellaisessa trendissä, josta on syytä nauttia. Meidän on myös parannettava toimintaamme ja tuotteitamme niin, että pysymme mukana tässä kehityksessä todellakin laadusta tinkimättä. Ja yhdessä ulkomaalaisia uhkia torjuen.

**USEIMMITEN YRITTÄJÄN ARJESTA** hohto on kaukana loputtomia laskuja maksaessa ja valtiollaan aina vaan uusiin vaatimuksiin vastatessa. Tällaiset tempaukset kuitenkin tuovat innostusta ja uusiakin ideoita omaan liiketoimintaan.

Luonnollisesti tämä juttu keskittyi ruokaan. Ei kuitenkaan sovi unohtaa, että ruoka maistuu paremmalta kauniisti katetussa pöydässä, jota koristavat kauniit, tietenkin lähellä tuotetut kukat.

Katso lisää: [www.foodandfunturku.fi](http://www.foodandfunturku.fi).

*”Ruoan ympärille kannattaa rakentaa tapahtumia pienemmässäkin mittakaavassa.”*