

Sosiaaliset living labit vauhdittamassa kestävän ruokajärjestelmän muutosta – tutustumismatka Olsztynin ruokapankkiin

31.3.2026

Eurooppalaisessa FutureFoodS-kumppanuudessa living lab -toiminta on keskeinen väline kestävän ruokajärjestelmän kehittämisessä. Living labit ovat todellisissa toimintaympäristöissä toimivia kokeilu- ja innovaatioalustoja, joissa tutkimuslaitokset, yritykset, julkinen sektori ja kansalaisjärjestöt kehittävät ratkaisuja yhdessä. Mallin keskiössä on käyttäjälähtöinen yhteiskehittäminen sekä uusien ratkaisujen testaaminen käytännön ympäristöissä.

Living labit voidaan nähdä käyttäjälähtöisinä avoimen innovaation ekosysteemeinä, joissa tutkimus- ja innovaatioprosessit integroituvat suoraan yhteisöihin ja käyttöympäristöihin. European Network of Living Labs (ENoLL) korostaa määritelmässään erityisesti kansalaisten ja loppukäyttäjien aktiivista roolia ratkaisujen kehittämisessä yhdessä tutkimuslaitosten, yritysten ja julkisen sektorin kanssa (European Network of Living Labs, i.a.).

Euroopan komissio on viime vuosina korostanut living labien roolia ruokajärjestelmien muutoksessa. FOOD2030-politiikkakehyksen yhteydessä living labeja on hyödynnetty erityisesti monitoimijaverkostojen rakentamisessa ja uusien ratkaisujen kokeilemisessa paikallisella tasolla (European Commission, 2021).

Sosiaaliset living labit etsivät yhteiskunnallisia ratkaisuja kestävään ruokajärjestelmään

Living lab -toimintaa voidaan toteuttaa erilaisissa konteksteissa. FutureFoodS-verkostossa osa living lab laboratorioista keskittyy ruokateollisuuden prosessien pilotointiin, kuten SEAMK Food Labs, mutta osa toimii niin sanottuina sosiaalisina living labeina (yhteiskunnallisina kokeilualustoina), joissa painopiste on yhteisöissä, politiikkaratkaisuissa ja kansalaisten osallistamisessa.

Sosiaaliset living labit pyrkivät vahvistamaan ruokajärjestelmän sosiaalista kestävyyttä esimerkiksi vähentämällä ruokahävikkiä, parantamalla ruoka-apujärjestelmiä, kehittämällä yhteisöllisiä ruokaratkaisuja sekä lisäämällä kansalaisten osallistumista ruokapolitiikan kehittämiseen. Tällaisissa ympäristöissä innovaatiot syntyvät usein ruohonjuuritasolta: paikalliset toimijat, järjestöt, tutkijat ja viranomaiset rakentavat yhdessä ratkaisuja, jotka vastaavat todellisiin tarpeisiin.

Puolan Olsztynissä toimiva ruokapankki on valittu FutureFoodS-verkostossa ”social lighthouse living labiksi”. Lighthouse-statuksella viitataan living labeihin, joilla on vahva kokemus ja jotka toimivat esimerkkinä muille laboratorioille verkostossa.

Opintomatkalla tutustuimme Olsztynin ruokapankin toimintaan ja sen rooliin osana paikallista ja eurooppalaista ruokajärjestelmää. Ruokapankki toimii paitsi ruoka-avun jakelijana myös kokeilualustana, jossa kehitetään monipuolisia toimintamalleja uusien liiketoimintojen luomiseksi, ruokahävikin vähentämiseksi ja ruokaturvan parantamiseksi.

Toiminnan keskeinen vahvuus on laaja yhteistyöverkosto, sillä ruokapankki tekee yhteistyötä muun muassa elintarvikeyritysten, vapaaehtoisjärjestöjen, tutkijoiden sekä julkisen sektorin toimijoiden kanssa. Tämä vastaa living lab -toiminnan keskeistä periaatetta, jossa innovaatio syntyy eri toimijoiden yhteistyössä niin sanotun quadruple helix -mallin mukaisesti.



Matkan aikana pääsimme tutustumaan Olsztynin Warmia and Mazury yliopiston maitotuotteiden pilottitehtaaseen, jossa tehdään opetuksen lisäksi myös paljon yritysyhteistyötä (kuva: FutureFoodS-projektin kuvapankki).

Kokeiluista kohti systeemistä muutosta

Olsztynin ruokapankki osoittaa, miten social living lab voi toimia käytännön kokeilualustana ruokajärjestelmän muutokselle. Paikallisella tasolla toteutettavat kokeilut, esimerkiksi uudet ruokahävikin logistiikkamallit tai yhteisölliset jakeluratkaisut, voivat tuottaa tietoa ja kokemuksia, joita voidaan hyödyntää laajemmin Euroopassa.

FutureFoodS-kumppanuuden tavoitteena on yhdistää tällaiset paikalliset kokeilut eurooppalaiseen yhteistyöhön. Living labit muodostavat verkoston, jossa jaetaan kokemuksia, kehitetään uusia ratkaisuja ja rakennetaan kestävämpää ruokajärjestelmää yhdessä.

Olsztynin vierailu tarjosi konkreettisen esimerkin siitä, miten living lab -toiminta voi yhdistää tutkimuksen, yhteiskunnallisen vaikuttavuuden ja käytännön toiminnan. Samalla se muistutti, että ruokajärjestelmän kestävyyshaasteet edellyttävät ratkaisuja, jotka syntyvät yhteistyössä paikallisten yhteisöjen kanssa.

Terhi Junkkari
ETT, tutkijayliopettaja
ORCID 0000-0001-8816-7312
SEAMK

Karri Kallio
Tutkimus- ja kehittämispäällikkö, Kestävät ruokaratkaisut
SEAMK

Lähteet

European Commission. (2021). *Research and innovation for accelerating food system transformation: Operationalising FOOD2030 through living labs.* Publications Office of the European Union. https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/b19a8129-9d96-11eb-b85c-01aa75ed71a1

European Network of Living Labs. (i.a.). *What are living labs?* https://enoll.org/living-labs/