

# Verkostoja rakentava visionääri

Agronomiliiton Vuoden vaikuttaja **Seija Kurunmäki** innostuu yhteistyöstä ja yhdessä syömisestä.

**"K**yllä tämä on ehdottomasti yksi työurani tähtihetkiä." Näin sanoo ELO-säätiön eli Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiön johtaja, MMM Seija Kurunmäki, joka on onnellinen ja otettu valinnastaan Agronomiliiton Vuoden vaikuttajaksi 2017.

Kurunmäki tunnetaan suomalaisella ruoka-alalla pitkän linjan viestijänä ja visionäärinä, joka ideoi mielellään uutta laaja-alaisia yhteistyöverkostoja rakentaen. Yksi hänen tämän vuoden näkyvimpiä töitään on ollut Suomi 100 -juhlavuoteen liittyvä Syödään yhdessä -hanke, jota ELO-säätiö on toteuttanut lähes 200 yhteistyökumppanin kanssa. Teemavuoden teoilla ja tapahtumilla on haettu muutosta siihen karuun faktaan, että Suomessa syödään yhdessä harvemmin kuin missään muussa OECD-maassa.

"Jopa 85 prosenttia suomalaisista toivoo, että meillä syötäisiin yhdessä enemmän. Sen esteenä ovat kuitenkin kiire ja tunne siitä, ettei osaa tehdä riittävän hyvää ruokaa. Yhdessä syömistä ei pidä mystifioida liikaa. Siihen ei tarvita seitsemän ruokalajin illallista, vaan arkinen makaronilaatikko on ihan yhtä hyvä syy kutsua kaveri kylään. Tärkeintä on olla yhdessä. Olemme teemavuoden mittaan halunneet puhua paljon yhteisöllisyydestä, sillä ruoan ympärille kokoontuminen on paras tapa yhteisöllisyyden lisäämiseen", Kurunmäki sanoo.

**"Ruoka**  
on rakkauden rutiini."

**"Ruoan ympärille kokoontuminen on paras tapa yhteisöllisyyden lisäämiseen."**

Seija Kurunmäelle yksi merkityksellisimmistä teemavuoden tapahtumista on ollut Syödään yhdessä -tilaisuus, joka järjestettiin kesällä Alajärven Nuorisoseuran talolla. Kotikaupungin kasvatti sai silloin yhteisen pöydän äärelle mukaan omat vanhempansa ja sisaruksensa. "Se oli tärkeä hetki, koska mukana oli niin paljon tuttuja ja läheisiä ihmisiä."

## Käytännönläheistä opiskelua

Seija Kurunmäki syntyi Etelä-Pohjanmaalla Alajärvellä vuonna 1956. Lapsuus- ja nuoruusvuodet hän jakoi yrittäjäperheen toiseksi vanhimpänä lapsena yhdessä viiden sisaruksensa kanssa.

"Tykkäsin leipoa äidin kanssa ja käydä isän kanssa kirkonkylän leipomossa ostamassa tuoretta sekaleipää. Kesällä ja syksyllä marjastimme. Vanhemmilla oli paljon työtä ja ruokailumme oli arkista, mutta yhteistä. Syötiin, jotta jakettiin taas tehdä ja mennä. Äiti muonitti välillä myös työmiehiä, jotka kävivät meillä maatalous- ja rakennustöissä", Kurunmäki muistelee.

Seija Kurunmäki valmistui maatalous- ja metsätieteiden maisteriksi Helsingin yliopistosta vuonna 1980. Hän opiskeli pääaineinaan elintarvikekemian ja -teknologiaa sekä elintarvike-ekonomiaa. Sivuaeineina kiinnostivat muun muassa ravitsemustiede ja neuvontaoppi. Tie elintarvikealan opintojen pariin Viikkiin ei ollut kuitenkaan suoraviivainen. Kurunmäestä olisi voinut tulla myös diplomi-insinööri.

"Tein saman mitä muutkin opinnoissaan hyvin pärjänneet koulussamme ja menin Tampereen teknilliseen korkeakouluun sähkötekniikan pariin. Ehdin opiskella vuoden verran ennen kuin aloin tosissani miettiä, mitä oikeastaan haluan. Päädyin Viikkiin, sillä minua viehätti opintojen käytännönläheisyys ja mahdollisuus hyödyntää myös teknistä näkökulmaa. Kirin opinnot kasaan kolmessa vuodessa."

## Kaupan kautta leipomoon

Ensimmäinen vakituinen työpaikka löytyi K-Instituutista, jossa Kurunmäki pääsi kehittämään valtakunnallista Ruokamestari-koulutusohjelmaa. "Tykkäsin työstäni, jossa pääsin kiertämään ympäri Suomea, sillä olin jossain vaiheessa haaveillut myös

## MMM Seija Kurunmäki

ELO-säätiön johtaja

Agronomiliiton Vuoden vaikuttaja 2017

- 61 vuotta

- asuu puolisonsa kanssa Espoossa

- kolme aikuista lasta ja kaksi lastenlasta

### Aikaisempi työura

1981-1985 kouluttaja K-Instituutti

1985-2001 päällikkö- ja johtotehtävät  
Vaasanmylly Oy, Vaasan Leipomot Oy ja  
Vaasan & Vaasan Oy

2001-2005 viestintäkonsultti, ravitsemus-  
ja terveysviestintätiimin johtaja  
Viestintätoimisto BNL Euro RSCG

2005- toimitusjohtaja, viestintäkonsultti,  
yrittäjä Konseptikehitys Kuule Oy

### Nykyiset luottamustehtävät

Hotelli- ja ravintolamuseosäätiön  
hallituksen jäsen

Vanhusten Palvelukoti Mäntyrannan  
hallituksen jäsen

### Seuraa Seijaa somessa

Twitter: @SeijaKurunmäki

Instagram: @seijakuru

Blogi: Onko tolkkua?  
www.onkotolkkua.fi





## ”Ruokakulttuuri on kaikkien kulttuuria.

Meidän on osattava arvostaa sen kaikkia kerrostumia.”

opettajan ammatista. Teoreettinen tieto piti muuttaa käytännönläheiseksi opiskelijaksi, josta on hyötyä kaupan alan ihmisille. 1980-luvun alku oli Suomessa ruokakulttuurin kansainvälistymisen aikaa, sillä meille tulivat silloin esimerkiksi eksoottiset hedelmät ja ulkomaiset juustot.”

K-Instituutin vuosina Kurunmäen ja hänen silloisen puolisonsa perheeseen syntyivät kaksi perheen kolmesta lapsesta. Toisen lapsen syntymän jälkeen oli aika miettiä seuraavaa siirtoa työuralla, sillä kouluttajan reissutyötä oli hankala sovittaa lapsiperhearkeen. Vuonna 1985 Kurunmäki siirtyi Vaasanmyllyyn, johon oltiin perustamassa uutta yksikköä.

”Aloitin leipomopalvelun päällikkönä ja pääsin luomaan palvelukonseptia leipureille. Työ teki nopeasti tutuksi Suomen leipomokentän”, hän muistelee.

Tittelit ja vastuut vaihtuivat työvuosien karttuessa. Kuudentoista vuoden mittaan Kurunmäki ehti hoitaa muun muassa markkinointipäällikön, projektijohtajan, kehitysohjuttajan ja viestintäpäällikön tehtäviä. Hän oli vetämässä projektia, jossa

Vaasan ruispaloista tehtiin valtakunnallista merkkituotetta ja monistamassa niiden tuotantoa myös Baltian maiden leipomoihin.

”Se oli hyvää oppia kansainvälistymisestä. Samaan ajanjaksoon 1990-luvun loppupuolelle osui myös rukiin kansainvälistämishjelma [www.ryeheart.com](http://www.ryeheart.com), jota olin mukana toteuttamassa. Rukiin terveysvaikutusten tutkiminen oli silloin vahvaa”, Kurunmäki kertoo.

### Unelma omasta yrityksestä

Vuosituuhannen vaihde oli Seija Kurunmäen elämässä merkittävä taitekohta. Yksityiselämää myllersi avioero, joka johti uuden suunnan etsimiseen myös työelämässä. Urapolku vei Viestintätoimisto BNL Euro RSCG:n palvelukseen, jossa Kurunmäki sai hoidettavakseen kiinnostavia ruoka- ja terveysalan asiakkuuksia.

Pari vuotta myöhemmin Kurunmäki alkoi kehittää ja johtaa BNL Life -ryhmää, joka oli erikoistunut ravitsemus- ja hyvinvointisektorin viestintään ja terveysviestinnän strategioihin. ”Olin jo koulussa

hyvä kirjoittaja ja Viikissä neuvontaoppi oli mieluisin aine, jota opiskelin. Olen sielultani sellainen, joka miettii, miten asiat sanotaan ja viestitään, jotta ihmisiin voi vaikuttaa. BNL:ssä opin viestinnästä paljon lisää, enemmän kuin olisin missään muualla voinut oppia”, Kurunmäki sanoo.

Vuonna 2005 oli aika toteuttaa unelma omasta yrityksestä. Seija Kurunmäki perusti viestintään, tutkimukseen ja koulutukseen erikoistuneen Konseptikehitys Kuulen BNL:stä tutun kollegansa **Anne Leppäsen** kanssa. Hyppäys palkkatyöstä yrittäjyyteen ei ollut käytännön tasolla suuri.

”Olen kaikissa työpaikoissani tehnyt töitä yrittäjämäisellä asenteella. En ole koskaan laskenut työtunteja. Minulla on aina ollut mieletön halu saada asioita valmiiksi hyvässä aikataulussa.”

Kuule sai heti hoitaakseen monia isoja viestinnän projekteja ja hankkeita muun muassa maa- ja metsätalousministeriöltä, Sitralta ja Syöpäjärjestöiltä. Yrityksessä työskenteli parhaimmillaan viisi työntekijää ja lisäksi hyödynnettiin eri alojen asiantuntijoiden osaajaverkostoa. Yksi kiinnostava asiakas oli ELO-säätiö, jonka kanssa Kuule teki yhteistyötä esimerkiksi kouluruokaan ja villiruokaan keskittyvissä hankkeissa.

### Vaikuttaja edistää yhteistyötä

Vuonna 2013 Kurunmäki kuuli, että ELO-säätiön vetäjä on jättäytymässä työstään pois. ”Aloin heti ehdottaa sopivia nimiä säätiön uudeksi vetäjäksi. Ei ollut pienintäkään ajatusta, että itse jättäisin Kuulen, oma yritys oli minulle kuin rakas lapsi.”

Kului pieni tovi aikaa. Syksyllä syntymäpäivänsä aattona Kurunmäki päätti, että ELO-säätiön johtajuus voisi siltäkin olla juuri sopiva käänne työuralla. Niin Kuule jäi kuulolle, kun Kurunmäki haluttiin säätiön johtoon.

”Minulla oli heti paljon ideoita ELO-säätiöön. Haaveeni oli tuoda suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin eteen tehtävään työhön mukaan niitä ihmisiä, joita olin vuosien varrella esimerkiksi elintarviketeollisuudessa, järjestöissä ja yliopistos-

sa kohdannut. Nyt olen tyytyväinen, että olen pystynyt vahvistamaan yhteistyötä ja luomaan uusia yhteyksiä eri toimijoiden välille. Vaikuttaminen on parhaimmillaan sitä, että saa paljon innostuneita ihmisiä mukaan. Siksi ajattelen, että Agronomiliiton Vuoden vaikuttajana olen oikeastaan Vuoden yhteistyönrakentaja”, Kurunmäki sanoo.

### Ruoka on kaikkien kulttuuria

Seija Kurunmäen mukaan suomalainen ruokakulttuuri voi tällä hetkellä erinomaisen hyvin. Enää ei ole kuulunut puheita siitä, ettei Suomessa olisi omaa ruokakulttuuria. Ravintolakulttuuri kukoistaa Helsingin lisäksi muissakin kaupungeissa. Satavuotias Suomi sai tänä vuonna myös oman kansallisruoan, ruisleivän. ELO-säätiön ja MTK:n järjestämään äänestykseen osallistui yli 50 000 suomalaista.

”Järjestämämme äänestys Suomen kansallisruoasta oli projektina merkittävä, koska se osoitti, että me osaamme olla ylpeitä omasta ruokakulttuuristamme.”

ELO-säätiö edistää myös suomalaisia huippugastronomiaa. Säätiö järjestää Suomessa säännöllisesti Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija –kilpailun ja huolehtii Suomen edustajasta kansainvälisessä Bocuse d’Or –kilpailussa. Bocuse d’Or tunnetaan maailman kovimpana kokki-

kilpailuna, jonka Euroopan osakilpailun isännöityä Suomi parhaillaan hakee vuodeksi 2020 ELO-säätiön johdolla. ”Me haluamme näyttää, että Suomi on ruokamaailman huipulla”, Kurunmäki toteaa.

Kurunmäen mielestä juhluvuosi on ollut hyvä hetki pitää esillä, että suomalainen ruokakulttuuri on muutakin kuin huippukokkien ruokalistoja. Yhtä merkittävää on ruoka, jota tarjotaan suomalaisessa arjessa. ”Ruokakulttuuri on kaikkien kulttuuria. Meidän on osattava arvostaa sen kaikkia kerrostumia.”

### Suomalainen ruoka tarvitsee tarinan

Kurunmäki kehuu vahvaa suomalaista ruokaosaamista. Ruokamme on turvallista, puhdasta ja luonnonläheistä. Ruoka-alalla on paljon innovatiivisia tekijöitä ja projekteja, joilla voi olla vientipotentiaalia. Suomalainen ruoka kelpaa niin vienti- kuin matkailuvaltiksi.

”Minulla on tunne, että suomalaisen ruokakulttuurin konseptointi on kuitenkin vielä kesken. Se pitäisi pystyä tarinallistamaan paremmin. Yhtä kiteytettyä, kansainvälisestikin kiinnostavaa tarinaa ei ole vielä löydetty. Turvallisuus ja puhtaus ovat loistavia argumentteja, mutta eivät tarinana riittävän kiinnostavia. Meidän on tehtävä ruokamme merkitykselliseksi.”

Mikä kokeneen viestijän mielestä sitten voisi olla riittävän kiinnostava ja merkityksellinen tarina suomalaiselle ruoalle? ”Se voisi liittyä esimerkiksi makeaan veteen tai kestävään gastronomiaan”, Kurunmäki pohtii.

Kestävässä gastronomiassa ruokaa tehdään sesongin laadukkaista raaka-aineista eettisesti ja vastuullisesti, kestävä kehityksen periaatteita mukaillen. ELO-säätiö on sitoutunut tuomaan kestävä gastronomian kiinteäksi osaksi ruokakulttuuriamme.

Kestävä gastronomia ja luontoon liittyvät asiat ovat alkaneet kiinnostaa Sei-

ja Kurunmäkeä vuosi vuodelta enemmän. Päätöksilleen uskollisena hän suunnittelee nyt asioita, joista voisi taas kerran innostua.

”Kun päätin lähteä vetäjäksi ELO-säätiöön, arvioin, että sopiva aika tässä hommassa on 2–5 vuotta. Syksyllä 2018 on viisi vuotta täynnä ja muutoksen aika. Sitä ennen on tärkeä kerätä yhteen opit, joita tämä huikea yhteistyön vuosi 2017 on tuonut mukanaan. Niistä riittää ELO-säätiölle ammennettavaa myös tulevaan.”

### Luonnossa viihtyvä mummukka

Kurunmäki on tottunut antamaan mieluisalle työlle kaikkensa, joten päivät tahtovat venyä pitkiksi. Hän toivoo, että työntäyteisten vuosien vastapainoksi alkaisi löytyä enemmän aikaa myös läheisille ja ystäville sekä harrastuksille.

”Rakastan kirjojen lukemista ja kirjoittamista, mutta elämä on usein liian kiireistä siihen. Kesälomalla luen kirjan päivässä. Tykkään myös matkustelusta, puutarhanhoidosta ja luonnossa lenkkeilystä. *Puolison kanssa teemme yhdessä ruokaa niin kotona kuin mökilläkin.* Kirpputoreilla kierrän tekemässä löytöjä Barbie-nukkekekoelmaani.”

”Kaikkien kolmen lapseni kanssa kokkailemme ja syömme yhdessä, kun vain saamme aikataulut sopimaan. Jokaisella lapsella puolisoineen on omat ruokasuosikkinsa, joten opin yleensä joka kerta heiltä jonkin uuden ruokaan liittyvän jutun.”

Kahden alle vuoden ikäisen lapsenlapsen onnellinen mummu eli ”mummukka” odottaa jo innolla yhteisiä leivonta- ja ruoanlaittohetkiä pienokaisten kanssa. Hän haluaa viedä lapsia myös retkelle luontoon, reppu ja eväät selässä.

”On tärkeää laajemminkin miettiä, kasvatetaanko lapset Suomessa arvostamaan ruokaa. Ruoka on rakkauden rutiini”, Kurunmäki sanoo. ■



”Vaikuttaminen on parhaimmillaan sitä, että saa paljon innostuneita ihmisiä mukaan.”