

Sam Inkinen

Visio ja aikamatka 2037

Kameleonttikuluttaja Ostrobotnialla ja Etu-Töölössä tulevaisuuden elämyksiä etsimässä

”*The future cannot be predicted, but futures can be invented.*”¹ Tulevaisuutta ei voi ennustaa, mutta tulevaisuudet voi keksiä. Nämä nobelisti Dennis Gaborin (1900–1979) sanat tavoittavat jotakin hyvin olennaista. Tulevaisuutta ei vain suunnitella ja hahmotella. Sitä myös konkreettisesti *tehdään ja keksitään*.

Niin myös Helsingin Etu-Töölössä sijaitsevalla ”Bottalla”. Ostrobotnia-rakennuksen 105-vuotinen historia on ollut täynnä monenlaisia yllätyksiä, onnistumisia ja draaman kaaria. On ollut innostavia juhlapuheita ja laadukkaita illalliskattauksia, järjestötoimintaa ja poliittista kuohuntaa, jääkäriliikettä ja kieltolakia – erilaista luovaa pöhinää, tohinaa ja kirkasotsaista maailmanparannusta.²

Ennen kaikkea Bottalla on nähty, kuultu ja maisteltu hyvää seuraa ja laadukasta tanssia, herkullista ruokaa ja inspiroivaa juomaa. On koettu monenlaisia elämyksiä, sattumuksia ja yllätyksiä. Ja kuten eilen myös huomenna tulevaisuus *keksitään* yhä uudelleen, uudelleen ja uudelleen – yhdessä asiakkaiden, yhteistyökumppaneiden ja eri viitepiirien kanssa.

Tämän tekstin kirjoittajaa ja tulevaisuuden skenaarioiden hahmottelijaa kiinnostaa, millainen voisi olla Botta vuonna 2037. Vastauksen kysymykseen voisi aloittaa tutulla toteamuksella: *vain muutos on pysyvää*. Mutta onko oikeasti näin? Kysymyshän on myös näkökulmasta. Tulevaisuuden trendien ja murrosten myötä moni asia muuttuu – ja toisaalta moni asia ei. Myös huomisen digitaalisen ja hyperkytkeytyneen maailman keskellä ravintolassa käynti on yhä edelleen Elämys. Niinpä myös Bottan tuotteilta ja palvelulta halutaan nopeaa, tehokasta ja tasalaatuista kokonaisuutta – mutta myös Loistoa ja Jotakin Erilaista.

Visio 2037: saavutaan Etu-Töölöön

Museokatu 10:n eteen saavutaan vuonna 2037 yhä useammin citypyörällä, sähköautolla, taksilla, uberillä tai robottiautolla. Lentäviä autoja vielä odotellaan, mutta erilaiset liikkumisen vaihtoehdot ovat selvästi jo moninaistuneet. Avainsana kaupunkikulttuurissa on ollut jo pitkään MaaS (*Mobility as a Service*) eli ”liikkuminen palveluna”.

Maan päällä kulkevia vossikoita on monenlaisia. Myös ilmassa on välillä ruuhkaa. Videokuvaukseen ja tavarankuljetukseen (myös ruokatoimituksiin) käytettävät droonit sekä erilaiset logistiikka- ja palveluprosesseihin suunnitellut lentävät lautaset surraavat Kansallismuseon tornien ympärillä.

Pysytään aikakoneella vuodessa 2037. Ravintola-asiakas saapuu tällä kertaa kuskittomalla robottiautolla Etu-Töölöön, nousee kyydistä ja kääntää spontaanisti katsettaan. Älylasien kautta välittyvä ”lisätty todellisuus” (*augmented reality, AR*) on jo yleistynyt jokapojan ja -tytön arkiseksi apuvälineeksi. Lasien kautta näkökenttään liitetään erilaisia digitaalisia lisukkeita, puhekuplia, huutomerkkejä ja tarralappuja.

Ketterä AR-järjestelmä myös kääntää (eri kielille) ja kommentoi silmiin osuvia tekstejä lennosta sekä tarjoaa runsaasti tarpeellista ja tarpeetonta lisäinformaatiota. Se kertoo mielellään lisää ihmisistä, paikoista ja niiden historiasta. Yleissivistävän informaation ja täsmädatan lisäksi kaupallinen maailma työntyy kaikkialle: yhä useammin relevantti verkkokauppa on vain silmäklikkauksen päässä satunnaisesta, spontaanista AR-havainnosta.

Tällainen ”lisätyn” tai ”terästyneen” todellisuuden periaate on jo tuttu vaikkapa nuoren sukupolven Pokémon Go -pelistä. Katse ”Urkin” (oikeammin St. Urho’s Pub) ulkoo-oveen aktivoi tiedon baarin aukioloajoista, kesän temaviikoista ja varoittaa ruuhkasta baaritiskillä. Katse juhlaikkunoihin kertoo tulevista kulttuuritapahtumista ja ohjaa suoraan lipunmyyntiin. Klikkaus tapahtuu silmiä räpäyttämällä tai kehittyneemmissä sovelluksissa neuroteknisen kytkennän kautta jo pelkän ajatuksen voimalla.

Älylasien lisäksi osa Botton tulevaisuuden asiakkaista on pukeutunut mikrosiruja, sensoreita ja nanoteknologisia erikoiskuituja sisältäviin *älyvaatteisiin*. Klubitakin näköinen erikoisvaate muuttuu sadeilmalla kosteutta hylkiväksi ulkotakiksi. Valkoinen kauluspaita kestää pienemmät viinitahrat ja puhdistuu itsestään kuin laadukas itämainen matto.

Tällaisia kokeiluja on tehty jo runsaasti. Teknologia asettuu ja kiinnittyy iholle, jopa ihon alle. Kevlar ja Gore-Tex saavat lähivuosina paljon jatkajia. Olennaista on myös ymmärtää, että ihmisen vaatetuskin on media. Sisällä tekstiili saattaa muuttaa väriään ja toimia jopa dynaamisena mediapintana. Etupuolelle ilmestyy lennokas tervehdysteksti ystäville; takin selkään spontaani aforismi tai fanitusta tunnustava symboli.

”Hyvä Suomi – kohti Kairon olympialaisia 2038!”

Töölö on ”Helsingin aivot”

Sosioteknisestä muutoksesta huolimatta arvokas arkkitehtuuri ja klassinen henki pitävät ainakin Töölössä myös tulevaisuudessa pintansa.³ Ravintola on ylihuomennakin julkinen olohuone. Niinpä visiomme kertoo, että vuoden 2037 Bottan sisustuksessa hyödynnetään sekä historiallisia että moderneja elementtejä.

Data liikkuu ketterästi – ja asiakkaat myös. Bottallakin teknologia on kesyyntynyt kuluttajan tarpeisiin ja vaatimukseen. Osa pöytäpinnoista toimii vuorovaikutteisina kuvaruutuina, joihin saa halutessaan ruokalistan, videopuhelinyhteyden tai kameranäkymää muusta maailmasta.

On siis edelleen vuosi 2037. Bottan levolliset kanta-asukkaat rupattelevat kiinalaisten, albanialaisten, namibialaisten sekä eri puolelta Korean niemimaata tulevien turistien kanssa. Globaali maailmankylä ja hyperkytkeytynyt aika lähentävät ihmisiä ja pienentävät tulevaisuudessa planeettaa. Myös Bottalla nähdään yhä enemmän aasialaisia ja afrikkalaisia turisteja sekä rehevästi nauravia expateja. Vuonna 2037 he saattavat tulla tutumpien maiden ja kulttuurien lisäksi esimerkiksi Vietnamista, Keniasta ja Uruguaysta.

Communicare necesse est, viestintä on välttämätöntä. Vaativammankin keskustelun eri kansallisuuksien ja kielten välillä mahdollistaa mobiililaitteen tai korvakorun tekoälyllä terästetty simultaanitulkki. Kielet kääntyvät vaivattomasti puhutusta suomesta (ml. stadin slangi sekä eksoottiset itä- ja länsimurteet) muiden maiden vieraille kielille. Semanttisen webin ja tekoälyn periaatteita hyödyntävä digitaalinen assistentti auttaa navigoinnin ja tietohakujen kanssa.

Ylihuomisen älypuhelin tai muu mobiililaitte on itse asiassa tehokas *supertietokone* sekä monenlaisiin ihmeisiin kykenevä *monimedialaite*: henkilökortti, maksuväline ja pelikonsoli. Niin sanotun Mooren lain periaatteita noudattaen muisti ja laskentateho kasvavat sekä datan siirto tehostuu. Henkilökohtaisen älylaitteen voi halutessaan myös kytkeä ravintolapöydän näyttöön – tai luoda intiimin videopuhelinyhteyden kaukomaille ystävien ja kollegojen kanssa.

Tästä ei ole pitkä matka sellaiseen AR- tai virtuaalitodellisuuskokemukseen, jossa osallistujat sijaitsevat fyysisesti eri puolilla maailmaa, mutta datan ja tietoverkkojen luoman simulaation vaikutelma on kuin kaikki päivällisvieraat kohtaisivat ravintola Manalan tunnelmallisen nurkkapöydän ympärillä.

Katse baaritiskille ja sohvalle vuonna 2037. Siellä väitellään herkullisen avokado-banaani-mustikkasmoothien ja erikoiskahvin äärellä biotieteistä, geenimanipulaatiosta, avaruuden valloituksesta, Etelä-Amerikan HyperLoop-linjoista ja yhä tehokkaammista aurinkopaneeleista. Dialogia käydään myös 2030-luvun kuvataiteen virtauksista, 1900-luvun runoudesta sekä Kastalian maakunnassa (sivistyksen erikoisvyöhyke, vapautettu kyberverosta sekä henkilötietojen keräämisverosta) luoduista semioottisista, esteettisistä ja morfologisista malleista.

Debatti on yöruokailun aikana intensiivinen ja ihmekös tuo – jo 1930-luvulla Töölön sanottiin olevan ”Helsingin aivot”. Suomenruotsalaisen kirjailija-runoilija-säveltäjän ja syntyperäisen töölöläisen Elmer Diktoniuksen (1896–1961) kerrotaan todenneen Töölöstä jo vuonna 1935 seuraavaa:

Se [Töölö] ei ole ainoastaan niin ja niin monta kilometriä tiiliseiniä, ikkunoita, asfalttikatuja ja bulevardinalkuja – se on kaupunkimme modernein, siistein ja järkipäisimminkin rakennettu osa, ja sitä paitsi se osa pääkaupungistamme, jonka älymystö, henkisen työn perijäkunta, on asuinsijakseen valinnut. – – Töölö on Helsingin Quartier latin, tieteiden ja taiteiden tyyssija. – – Kalliossa ja Sörnäsissä meillä on Helsingin kädet, Cityssä sydän – tai ehkä paremminkin lompsa? – ja Kaivopuistossa tukka, mutta Töölössä aivot ja aivot, hyvä herrasväki, ovat käypää tavaraa näinä aikoina muussakin muodossa kuin tavallisena muhennoksena.⁴

Tämä voi kuulostaa jonkun ei-töölöläisen mielestä hieman röyhkeältä. Mutta silti: kauan eläköön Töölö! Yleisvaikutelma Ostrobotnian salissa ja vaatenaulakoissa on myös vuonna 2037 rennon boheemi ja samalla eri vuosikymmeniä yhdistävä: perinteisiä pukuja, italialaisia leikkauksia, teknohuiveja, nanopooloja, dataliivejä, väriään vaihtavia t-paitoja, älysmokkeja, klassisia pikkumustia, borsalinoja.

Näkymä onkin oikeastaan kuin Ridley Scottin *Blade Runner* -elokuvassa (1982): uusi ja vanha kättelevät hauskaalla, luonnollisella ja piristävällä tavalla toisiaan.

Sosiotekninen muutos: robottiautot, teknovaatteet ja supertietokone taskussa

Data on huomisen öljy. Se työntyy uusien sovellusten ja päätelaitteiden muodossa kaikkialle. Avainsana on *ubiquitous* – kaikkialla läsnä oleva. Suomeksi on puhuttu jo pidempään ubiikkiteknologioista, ubiikkimediasta ja ubiikkikyhteiskunnasta.

Vuonna 2037 yhä useammalla paikalla ja esineellä on oma nettiosoite ja kyky vuorovaikutukseen muiden laitteiden kanssa. Myös Botton digitaalinen ”majakka” eli *beacon*-signaali viettelee ohikulkijoita ja kutsuu maistelemaan kauden erikoisolutia. Banaanin ja maitopurkin *beacon* on pieni tarra. Sen valmistuskustannukset ovat käytännössä nolla.

Nämä ovat konkreettisia esimerkkejä esineiden Internetistä (*Internet of Things, IoT*). Sama tekniikka mahdollistaa asiakkaalle elintarvikkeiden taustan ja kuljetushistorian (ml. sertifikaatit) tarkistamisen. Mistä ja milloin raaka-aineet on hankittu? Oliko kuljetuslämpötila oikea? Ovatko valmistus- ja toimitusketjun yksityiskohdat varmasti eettisiä, aukottomia ja kuluttajan arvokartan mukaisia?

Mutta takaisin Museokadulle ja vuoteen 2037 – nyt jo astutaan Botton ovesta sisään. Sekä baarimikko että tekoälyllä terästetty atk-järjestelmä valpastuvat. Vuonna 2037

viime vuosisadan ”atk” eli ”aateekoo” on palannut muotisanaksi, koska vihdoinkin, *oi vihdoinkin* – kiitos tekoälyn, big datan, kognitiivisen tietojenkäsittelyn ynnä muun ihmeellisen – *automaattinen tietojenkäsittely* on tullut aikuisten oikeasti mahdolliseksi.

Tehokas, hyviin arvauksiin ja päteviin ennusteisiin venyvä atk-järjestelmä tietää ja muistaa asiakkaan ruokarajoitteet ja -toiveet, henkilökohtaiset preferenssit sekä tulossa olevan merkkipäivän. Pilvipalvelun kautta saatavilla on miltei kaikki olennainen – esimerkiksi asiakkaan relevantti ruoka- ja juomahistoria.

Vaan palataanpa ravintola-asiakkaamme tilanteeseen ja hospitality-elämyksen äärelle. Iloiset tervehdykset tarjoilijalta (tai tarjoilurobotilta) – ja jo kohta saapuu silmien eteen klassinen *Rainbow*-cocktail. Tämä eksoottinen alkoholiherkku on klassikko, joka myös mainitaan Töölössä vaikuttaneen kirjailija-tulenkantaja Olavi Paavolaisen kulttuurihistoriallisesti merkittävässä esseekokoelmassa *Nykyaikaa etsimässä* (1929):⁵

Cocktailien kuningas on ”Rainbow”.

”Rainbow”: ”Sateenkaari”. Sen tilaaminen saa jokaisen ”barmanin” ja ”mixterin” sydämen pelosta värisemään. Nyt on näytettävä, mihin pystyy. Mies, joka tilaa ”Rainbowin”, on armoton herra, joka kustantaa itselleen eriskummallisen ja raffineeratun hovin. Hienostunut herkuttelija, joka ei anna pienintäkään laiminlyöntiä anteeksi. Seitsemän eri väristä nestettä – yhtä monta kuin sateenkaarella on värejä – on onnettoman baarimestarin kaadettava kultareunaiseen lasiin ilman että eri nesteet sekaantuvat keskenään. Niiden on jäätävä kimaltelemaan erivärisinä kerroksina toistensa päälle, ja niin taitavasti on niiden paino ja suhteet valittava – raskain, siis sokeripitoisin, pohjimmalle, kevyin, siis alkoholipitoisin, päällim[m]äiseksi – että lasia vapaasti voi heilutella kerrosten särkymättä. Ensin paksult heleämpunaista Cherry Brandyä, sitten loistavanvihreätä Menthe’iä, sitten valkoista giniä, sitten keltaisenvihreätä Chartreuse’iä, sitten ohut viiru tummaa kirsikkalikööriä, vielä ohuempi viiru keltaista Chartreuse’iä, lopuksi konjakkia. ”Barmanin” silmät seisovat nappeina päässä, käsi yrittää jännityksestä vavista nesteiden valuessa pullojen suusta lasin ylle nurinpäin asetetun lusikan pintaa pitkin... Kas niin. Vihdoinkin valmis. Kultareunaisessa pikkulasissa säteilee ”Sateenkaari”, maailman kaunein juoma. (Paavolainen 1990 [1929], 304–305.)

Kas niin. Myös vuoden 2037 visiossa on Etu-Töölössä Bottalla seitsemän eriväristä nestettä annosteltu nyt korkeaan, näyttävään lasiin. Hymy nousee kanta-asiakkaan huulille. Tulevaisuuden kameleonttikuluttaja on iloinen ja syystäkin tyytyväinen. Hän on myös voinut itse vaikuttaa tilaamansa juomaherkun ja seoksen alkoholimäärään. Jopa nollalinjan alkoholiton vaihtoehto eli ”raittius-Rainbow” onnistuu. Itse asiassa tämä onkin ollut 2020- ja 2030-lukujen kasvava trendi: alkoholittomat ja alkoholipitoisuudeltaan hyvin miedot (mutta silti maukkaat) vaihtoehdot.

”Olkaa hyvä – *your cocktail, sir* – tämä juomatilaushan olikin tehty jo matkalla. Laskutamme automaattisesti tiliänne. Saisiko olla jotakin muuta?”

Huomisen Helsinki, huomisen kuluttaja

Jatketaan kokemuksellista aikamatkaa vision 2037 äärellä. Helsinki kasvaa, kehittyy ja kansainvälistyy edelleen. Asiakkaiden tarpeet moninaistuvat ja erilaistuvat.

”Itämeren tyttären” (Helsingin lempinimi) kasvu- ja kansainvälistymisbuumi yllättää lähivuosina jopa sen omat asukit ja yhteistyökumppanit. Erilaiset alakulttuurit ja mikroyhteisöt yleistyvät.

Tulevaisuuden visioissa ruokaa ja juomaa pitäisi saada kellon ympäri, kuten monessa muussakin maailman pääkaupungissa. Alkoholipolitiikassa herätään vihdoinkin siihen, että Suomi on osa Eurooppaa, eivätkä suomalaisten geenit tai tarpeet poikkea olennaisesti keski- tai eteläeurooppalaisista. Mieluiten palveluiden pitäisi tulevaisuuden Töölössäkin toimia 24/7/365.

Kehitykseen kuuluvat myös tietynlaiset jännitteet ja paradoksit. Kulutus sekä yksilöllistyy että yhteisöllistyy. Teknologia, ostoprosessit ja digitaaliset ekosysteemit muuttuvat ja kehittyvät. Pelkkä *screen*-ajattelu ei silti huomennakaan riitä laadukkaan ravintolakokemuksen luomiseen. Niinpä vanha ja uusi kätelevät sopuisasti toisiaan. Vinyylin, aidon mahongin ja monien käsityöläistaitojen arvo nousee. Yleisesti ottaen kontrastit kasvavat ja tarjonta lisääntyy.

Vuonna 2037 palvelun pitäisi olla itsestään selvästi vastuullista ja ekologiset arvot tiedostavaa mutta samalla myös henkilökohtaista, räätälöityä, nopeaa ja joustavaa. Markkinoille tulee yhä enemmän niin halpiskonsepteja (halvat lennot, halpa ruoka, kierrätys, second hand ym.) kuin luksuskonsepteja (*premium*-palvelut matkailussa, kaupunkipalveluissa sekä hospitality-alalla ravintoloissa, hotelleissa, kasinoissa ym.).

Varsinkin *premium*-asiakas saa huomenna yhä paremmat, joustavammat ja yksilöllisemmät palvelut. Automaation avulla erikoisimmatkin toiveet pyritään toteuttamaan. Periaatteena onkin yhä useammin: räätälöity palvelu, räätälöity ruoka ja juoma. Digitaalinen ”butler” (tai tylsemmin sanottuna digitaalinen assistentti) hoitaa kommunikoinnin automaattisesti tilaus- ja varausjärjestelmien kanssa. Halutaan korkeaa laatua, mutta nopeasti ja ennustettavasti. Myös hinta-laatusuhteen tulisi olla kohdallaan.

Voimme kysyä, onko tällaisessa kehityksessä loppujen lopuksi uutta auringon alla? Jo 1980-luvulla puhuttiin *foodie*-ihmisistä eli ruokafaneista, jotka yhdistävät maku- ja aikatietoisuuden toisiinsa. Ruokaa, juomaa, ravintolasisustusta, kuvataidetta, musiikkia ja palvelua verrataan *itsestään selvästi* muihin maihin ja mantereisiin.

Ja lisäksi: maailmaa runsaasti nähneet, startup-kulttuurista innostuneet ja ilmastonmuutoksesta suivaantuneet nuoret sukupolvet vaativat niin arvojen kuin

käytännön ratkaisujen kannalta uudenlaisia konsepteja, selkeitä periaatteita ja tekemisen meininkiä.

Tulevaisuuden ruoka ja menu

”Der Mensch ist, was er isst”, totesi filosofi Ludwig Feuerbach (1804–1872). Kuuluisan lausahduksen mukaan ihminen on sitä, mitä hän syö. Materiaaliset olosuhteet määrittävät sitä, millaiseksi ihminen ja hänen elämänsä muodostuvat.

Arjen esteettisen ja gastronomisen todellisuuden ratkaisee kuitenkin myös se, *miten* ja *miksi* hän syö. ”Kansakuntien kohtalo riippuu niiden tavasta ruokailla”, kirjoittikin Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) hauskasti ja osuvasti jo vuonna 1825 julkaistussa klassikkoteoksessaan *Maun fysiologia* (alkup. *Physiologie du Goût*).

Tämä gastronomisen kirjallisuuden klassikko korostaa hyvän ruoan ja juoman sekä kulinaarisen nautiskelun merkitystä hedonistisen elämäntaiteen osana. Hyvän ruoan ja juoman päälle on toki ymmärretty jo antiikista lähtien. Olennaisia ovat myös *kulttuurierot*: ruoka- ja ruokailutavat kertovat paljon kansakunnista, niiden maantieteestä, floorasta ja faunasta, historiasta, tapakulttuurista sekä eri yhteisöjen taustoista ja asenteista.

Nyt avainkysymyksemme kuuluu: kuinka Suomen kansakunta ruokailee? Miten tänään, entäpä huomenna? Mikä on gastronomisesta näkökulmasta tarkastellen Suomen maan ja kansan kohtalo?

Jaa–a. Takavuosina oli tapana sanoa, että Suomi syö elääkseen – siinä missä monet muut kansakunnat (Ranska, Italia, Espanja, Japani, Argentiina...) elävät syödäkseen. Viime vuosikymmeninä Suomen ja Helsingin ruoka- ja ravintolatarjonta on kuitenkin ilahduttavalla tavalla muuttunut ja kehittynyt. Perinteisesti laadukas kotimainen kala-, riista- ja kasvisruoka on laajentunut uusien kansainvälisten vaikutteiden, kokeellisten keittiöiden, tv-kokkien, uudenlaisen terveystietoisuuden ja -tietoisuuden sekä superruoan (*superfood*) suuntaan.

Visiona 2020- ja 2030-lukuja ajatellen on, että tämä kehitys jatkuu. Suomen ja Helsingin asema Euroopan ja maailman kulinaarisella kartalla vahvistuu.

Maailma muuttuu: trendejä, megatrendejä, heikkoja signaaleja...

Lähivuodet ja -vuosikymmenet merkitsevät muutoksia yleisemmin yhteiskunnassa ja (kaupunki)kulttuurissa mutta myös hospitality-alan palveluissa. Ihmisten ruoka- ja ravintotietoisuus lisääntyvät. Oma mielenkiintoinen trendinsä liittyy itsensä

mittaamiseen ja kehittämiseen. *Biohacking* ja *Quantified Self* ovat jo kasvamassa globaaleiksi megatrendeiksi.

Terveydestään ja hyvinvoinnistaan kiinnostuneet *biohakkerit* keräävät, vertaavat ja analysoivat herkeämättä dataa. Anturit ja uteliaat aikalaiset ovat alati valppaina: kuinka kehittyvät unen pituus ja laatu, ilman puhtaus, ruoan raaka-aineet ja terveysvaikutukset? Mukana pohdinnoissa ovat liikunnan, stressin hallinnan, itsensä kehittämisen ja henkisen kasvun (ml. meditaatio, jooga, luontokävelyt, mindfulness-tekniikat, laadukas saunominen ym.) ulottuvuudet.⁶

Ruokailu voi olla yksinäinen tapahtuma, mutta usein se on myös yhteisöllistä: niin ravintolapöydässä kuin tulevaisuuden 3D-somessa. Jo nyt voi nähdä turistin ottavan valokuvan Manalan ruoka-annoksesta ja odottavan sitten intohimoisesti klikkauksia, laikkauksia ja kommentteja some-kavereiltaan.

Tulevaisuudessa some kasvaa ja kehittyy yhä selvemmin globaaliksi, yhteisöllisen ja 3-ulotteisen virtuaalimaailman suuntaan. Live-kuvan merkitys kasvaa. Kuviin voi liittää äänen lisäksi maku-, tuoksu- ja tuntoaistimuksia. Puhutaan 5D- ja 7D-kokemuksista.

Aikamoista! Monen vuosikymmenen innostuneen puheen ja hypen jälkeen virtuaalitodellisuus ja aidoilta tuntuvat simulaatiot ovat vihdoinkin lunastamassa odotuksia. Myös nobelisti Dennis Gaborin (vrt. sitaatti kirjoituksen alussa) luomat *hologrammit* voivat tehdä paluuta keskusteluun, innovaatioprosesseihin ja tuotekehitykseen.

Tekoälyn, puheentunnistuksen ja robotiikan kaltaisilla muodikkailla alueilla tehdään konkreettisia läpimurtoja. Nämä sosiotekniset ihmeet (laitteet, algoritmit, ohjelmistot, uudet teknologiat, tulevaisuuden käyttöliittymät...) ovat ideoina, käsitteinä ja konsepteina usein ”uusien, vanhojen asioiden” (*new, old things*). Vaan vuonna 2037 sana on muuttumassa lihaksi ja visio konkreettiseksi todellisuudeksi.

Kiteytyksenä myös todettakoon, että monelle aikalaiselle jo nyt – saatikka parin vuosikymmenen päästä – planeetasta on tullut yhä pienempi, hyperkytkeytynyt *maailmankylä*. Kansainvälisyys ja monikulttuurisuus ovat heille itsestäänselvyyksiä. Turismi ja matkustaminen lisääntyvät. Ruokaa, juomaa, mööpeleitä (niin perinteisiä kuin 3D-tulostettuja) sekä palvelun tasoa verrataan herkeämättä muihin maihin ja aikaisempiin kokemuksiin.

Tulevaisuuden teknologiaa – villit kortit ja mustat joutsenet

Tarjoiluroboteista on puhuttu jo pitkään, samoin automaatiosta ja hospitality-alan teknologiatrendeistä. Monenlaisia mielenkiintoisia kokeiluja on tehty laboratorioissa ja tutkimusryhmissä eri puolilla maailmaa jo vuosikausien ajan.

Pari esimerkkiä: pöydän pinta voi olla myös näyttöpäätte. Hotellihuoneet ja ravintolatilat (esim. kabinetit) voivat muuttaa digitaalisia tapettejaan – siis seinäpintojen värejä, tyylejä ja ornamentteja. Raameihin laitettujen taideteosten sisältöä voidaan vaihtaa asiakkaan ja tilanteen toiveiden mukaisesti (mukaan lukien ”interaktiivinen taide”), samoin äänimaisemaa ja yleistä tunnelmaa.

Niinpä myös erikoistuoksut ja *ambience design* kuuluvat huomisen palveluarsenaaliin. Hmm, ehkä tänään halutaan kokea Ostrobotnia 1920-luvun tunnelmissa – otetaan mukaan tuon ajan ruokalistat, juomat ja nurkkapöytänsä vaaraton sikarin ja sanomalehden tuoksu. Ehkäpä moniaistiseen tunnelmaan liitetään myös 1920-luvun telefontti, zeppeliini ja elävät kuvat – ”jazztytön” eli *flapperin* modernista ja rohkeasta tyylistä (polkkatukka, kellohattu, niukat vaatteet, tanssityylinä charleston) puhumattakaan.⁷

Monet mielenkiintoiset asiat tapahtuvat lähivuosina rajapinnoissa: ”oikean maailman” (*real life*) ja digitaalisen todellisuuden välillä. Analoginen ja digitaalinen, online ja offline – eivät niinkään vastakohtina vaan *sekä-että*. Ja totta totisesti: vihdoinkin japanilaiset älypöntöt hivelevät mukavuuslaitoksen puolella asiakkaan takapuolta, tarjoavat monenlaisia suihkuja sekä tekevät automaattisesti terveystarkastuksen (sokeritaso, pulssi, verenpaine, alkoholin määrä...).

Entä tekoäly, robotit ja kyborgit? Tai Raymond Kurzweilin (s. 1948) ja muiden tulevaisuusasiantuntijoiden ennustama teknologinen singulariteetti?

Tässä vuoden 2037 visiossamme ihminen on yhä ylivoimainen koneeseen verrattuna. Huoli koneiden ja tekoälyn suorittamasta dramaattisesta vallankaappauksesta on vielä onneksi turha. Vaan toisaalta klassinen viisaus eli niin sanottu Amaran laki (tiedemies, tulevaisuudentutkija Roy Amara, 1925–2007) on syytä pitää mielessä: *uuden teknologian merkitys yliarvioidaan lyhyellä ja aliarvioidaan pitkällä aikavälillä.*

Ravintolaklassikon tekevät historia, laatu ja uniikki tunnelma

Vanhat trendit vahvistuvat, uudet ruoka- ja juomatrendit kolkuttelevat ovelle. Botton keittiö vuonna 2037 tarjoaa omasta kattopuutarhasta saatavan lähiruoan ja radikaalimpien nanoruokakokeilujen ohella myös perinteisiä herkkuja kuten lohikeittoa, poronkäritystä ja kotimaista jäätelöä. Juomapuolellakin skaala on laaja: kevytmaidosta artesaanioluihin, uudeltaisista energijuomista ja biohakkerituotteista vuosikertaviineihin.

Lähitulevaisuuden ruokalistalle pääsevät visiossa myös herkulliset heinäsiirakat ynnä muu ötökkäruoka, monenlaiset boosterit ja tehokkaiksi kehitetyt krapulalääkkeet. Olisiko tänään vuorossa ”aitoa” eläinvapaata lihaa (kasvatettu laboratorioissa)...? Ja

ahhh, Chef Watsonin teknologinen AI-sukulainen on näemmä jälleen vauhdissa; edistyneellä *cutting edge* -tekoälyllä varustettu robo-kokki maistaa juomaa ja tekee suussa sulavan pasta-annoksen.

Yhä edelleen ja varsinkin lähitulevaisuudessa biokemistit, sommelierit, baarimestarit sekä ruoka- ja juomadesignerit antavat luovuuden ja mielikuvituksensa kukkia. He pohtivat dieettiruokien lisäksi uusia ja vallankumouksellisia New Yorkissa, Moskovassa, Tokiossa ja Barcelonassa palkintoja kerääviä hospitality-konsepteja. Ja miksikäs ei? Onhan laadukas molekyylikeittiö ja nykytaidekin yhdistetty jo monta kertaa toisiinsa.⁸

Kameleonttikuluttaja on välillä oikukaskin kuningas. Lähitulevaisuus avaa hänelle yhä enemmän mahdollisuuksia, yhä enemmän kokeilua ja tekemisen meininkiä. Vaihtoehtoja, rajojen liikuttelua ja kokeilukulttuuria arvostetaan. Välillä kameleonttikuluttajaa⁹ miellyttää bistrotyyppinen *fastgourmet*, välillä eksoottiset maut ja villitkin ruokakokeilut. Sitten taas klassiset aromit, perinneruoka ja *fine dining*.

Bottankin konsepti venyy vuoden 2037 visiossa moneen suuntaan. Kuten vaikkapa Australiassa tai Yhdysvalloissa, asiakas voi tuoda mukanaan oman lempiviinin, josta veloitetaan korkkimaksu eli *corkage*. Ravintolasalissa ja baarissa tapahtuvan ruokailun lisäksi ihmiset tilaavat ruokaa yhä enemmän Wolt-tyyppisillä palveluilla koteihin ja työpaikoille.

Bottan kaltaisen klassikon arvo on sen uudistumiskyvyssä mutta myös mielenkiintoisessa, moniulotteisessa historiassa. Ostrobotnialla kiteytyvät monet ja monenlaiset itsenäisen Suomen avainhetket. Lopuksi onkin syytä muistuttaa filosofi, psykologi, kulttuurivaikuttaja Eino Kailaa (1890–1958) mukailien *sivistyksen olevan sitä, että menneisyys on läsnä nykyisyydessä*.¹⁰

Joten kuinka vuonna 2037? Epäilemättä myös huomisen Bottalla menneisyys on läsnä nykyisyydessä. Visio on seuraava: vuonna 2037 Ostrobotnian sisäänkäynnin vieressä on viisi hologrammitekniikalla toteutettua kylttiä, jotka kuvaavat osuvasti vanhan ja uuden välistä jatkuvuutta:

”Tässä talossa pidettiin jääkäri liikkeen syntyyn johtanut kokous 20.11.1914.”

”Tasavallan presidentti Urho Kaleva Kekkonen (1900–1986) yltyi täällä henkeväksi ja vietti tovereiden kanssa iltaa kalastuksesta, osakuntatoiminnasta ja yhteiskunnallisista aiheista rehevästi keskustellen.”

”Vuosi 2017 oli Ostrobotnialla juhlavuosi kahdesta syystä. Suomen itsenäinen tasavalta täytti silloin sata vuotta ja Ostrobotnian talo 105 vuotta.”

”Zenbuddhalaiset ja taolaiset mestarit kokoontuivat stoalaisten filosofien, sufimestareiden ja kvanttimestikoiden kanssa Ostrobotnian Chydenius-

kabinetissa ja mietiskelivät yhdessä maailmankaikkeuden tulevaisuutta. Tämä tapahtui buddhalaisen kalenterin Ashadha-kuussa vuonna 2570 (gregoriaanisen ajanlaskun mukaan v. 2027).”

”Neurotieteilijöiden, transhumanistien ja biohakkereiden yhteinen viides maailmankonferenssi järjestettiin tässä rakennuksessa vuonna 2032.”

Moni asia muuttuu, moni asia ei. Lisäksi näyttää ja tuntuu siltä, että yhä nopeammin sukupolvet kiitävät ohi. Takavuosien televisio-, video- ja tietokonesukupolvia koskenutta keskustelua (niin innostusta kuin moraalista paniikkia) ovat seuranneet sellaiset kutkuttavat ja mielenkiintoiset käsitteet kuin verkkosukupolvi, diginatiivit, Y-sukupolvi eli millenniaalit, Z-sukupolvi ja *food generation*.

Mutta nyt on jo tämän kirjoituksen loppulauseen aika. Antiikin Herakleitoksen (n. 535–475 eaa.) sanoin: kaikki virtaa, mikään ei pysy paikallaan, *panta rhei kai ouden menei*. Muutosten, visioiden ja tulevaisuusskeenarioiden keskelläkin moni asia pysyy kuitenkin entisellään. Juuri siinä on Ostrobotnian kaltaisen ravintolan, elämysteitaan ja Klassikon arvo.¹¹

Huomautukset [loppuviitteet]

Lähteet ja kirjallisuutta

Diktonius, Elmer (1932). Töölön juippi. *Elanto* 15.9.1932.

Diktonius, Elmer (1995). *Kirjeitä ja katkelmia*. Toim. Jörn Donner ja Marit Lindqvist. Helsinki: Otava.

Gabor, Dennis (1963). *Inventing the Future*. London: Seeker & Warburg.

Impiö, Janne & Pöyliö, Jouni & Seppänen, Heikki (2000). *bottalla on! oy botta ab 30 vuotta*. Helsinki: Oy Botta Ab.

Inkinen, Sam (2015). Kameleontti-ihmisen mieltä ja kieltä etsimässä. Havaintoja (post)modernin elämisyhteiskunnan, mediakulttuurin, kaupunkitilojen, hospitality-alan ja palvelukonseptien kehityksestä. Teoksessa Itkonen, Matti & Heikkinen, V. A. & Inkinen, Sam (toim.), *Kameleonttikuluttajan paluu. Aikamatkaaja kotiseutua, maailmankylää ja elämystä etsimässä*, 153–206. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Inkinen, Sam (2017a). Aikamatka 1900-luvulle. ”Nykyajoja etsimässä” eli aikalaistarkkailija-flanöörin matka Töölöstä Munkkiniemeen ja lukuisiin historiallis-filosofisiin tarina-aarteisiin. Teoksessa Heikkinen, V. A. & Itkonen, Matti & Inkinen, Sam (toim.), *Tarinoita satavuotiaasta Kalastajatorpasta. Helsinkiläisen tapahtuma-, kulttuuri- ja elämysteitaan kehitys kesäkahvilasta maailmanluokan kokoushotelliksi*, 297–332. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Inkinen, Sam (2017b). Aikakaudet, henget, merkitykset – historiallis-filosofis-semioottisen ymmärryksen tärkeydestä ja ajankohtaisuudesta. *Synteesi* 1–2/2017, 2–26.

Inkinen, Sam & Pietarila, Joonas (2008). Epilogue: Art, Food, Culture. Aspects of Gastro Tourism and Experience Economy. Teoksessa Itkonen, Matti et al., (eds.), *The Illuminating Traveler. Expressions of the Ineffability of the Sublime*, 345–352. University of Jyväskylä (Department of Teacher Education) & Lapland Institute for Tourism Research & Icelandic Tourism Research Centre 2008.

Itkonen, Matti (2015). Minä, kameleonttikuluttaja. Tutkielma toden ja tarun rajamailta. Teoksessa Itkonen, Matti & Heikkinen, V. A. & Inkinen, Sam (toim.), *Kameleonttikuluttajan paluu. Aikamatkaaja kotiseutua, maailmankylää ja elämystä etsimässä*, 15–105. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Itkonen, Matti & Heikkinen, V. A. & Inkinen, Sam (toim.) (2015). *Kameleonttikuluttajan paluu. Aikamatkaaja kotiseutua, maailmankylää ja elämystä etsimässä*. Helsinki: Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Paavolainen, Olavi (1990) [1929]. *Nykyajoja etsimässä. Esseitä ja pakinoita*. Helsinki: Otava.

Seppälä, Mikko-Olavi (2016). *Suruton kaupunki. 1920-luvun iloinen Helsinki*. Helsinki: WSOY.

Sovijärvi, Olli & Arina, Teemu & Halmetoja, Jaakko (2016). *Biohakerin käsikirja. Päivitä itsesi ja vapauta sisäinen potentiaalisi*. Visuaalinen suunnittelu, taitto ja kuvitus Lotta Viitaniemi. Kommentit ja ateljeekritiikki: Sam Inkinen. Helsinki: Biohacker Center BHC Oy.

¹ Gabor 1963: 185.

² Tämä kirjoitus liittyy Ostrobotnian eli ”Bottan” juhluvuoteen 2017. Itsenäisen Suomen täyttäessä sata vuotta juhli Ostrobotnian talo samalla 105 toimintavuottaan. Helsingin Etu-Töölössä sijaitseva rakennus on siis vanhempi kuin itsenäinen Suomi. Juhluvuoteen liittyen Bottan ruokalistojen yhteydessä esiteltiin tämän merkittävän töölöläisrakennuksen (ravintola)historiaa eri vuosikymmeninä 1910-luvulta lähtien. Kirjoitussarjan lopuksi Sam Inkinen laati kirjallisen, kiteyttävän tulevaisuuden vision, joka oli nähtävillä joulukuussa 2017 suomeksi ja englanniksi Bottan ruokalistojen yhteydessä. (Suomen tasavalta juhli satavuotiaasta itsenäisyyttään 6.12.2017.) / Kiitän lämpimästi toimitusjohtaja Tanja Löppöstä (Oy Botta Ab) innostavista keskusteluhetkistä ja yhteistyöstä. Ostrobotnian historiasta ja

nykyajasta ks. lisää vuonna 2000 julkaistu historiikki (laatineet Janne Impiö & Jouni Pöyliö & Heikki Seppänen) sekä verkkolähteinä www.botta.fi ja www.bottanhistoria.fi.

³ Töölön historiasta ja nykyisyydestä ks. Inkinen 2017a.

⁴ Seppälä 2016, 151 (johon sitaatti otettu teoksesta Diktonius 1995, 207). Alkuperäislähde: Diktonius, Elmer, ”Töölön juippi”, *Elanto* 15.9.1932.

⁵ Olavi Paavolaisen kieltolain aikana laatima kuvaus cocktaileista sekä Rainbow’n reseptistä ja valmistuksesta ks. lyhyt kirjoitus ”Adieu, Paris!” klassikkoteoksessa *Nykyäikää etsimässä. Esseitä ja pakinoita* (Paavolainen 1990 [1929], 303–306). Seikkaperäisestä kuvauksesta ja tarkastelusta cocktaileihin liittyen ks. myös Itkonen 2015, 85–88.

⁶ Ajankohtaisena avainteoksena teema-alueesta ks. *Biohakkerin käsikirja* (Sovijärvi & Arina & Halmetoja 2016).

⁷ Mielenkiintoisena kiteytyksenä 1920-luvun kaupunkikulttuurista suositeltava on Mikko-Olavi Seppälän teos *Suruton kaupunki. 1920-luvun iloinen Helsinki* (2016).

⁸ Ks. Inkinen & Pietarila 2008, 347ff.

⁹ Kameleonttikuluttajan arvoista ja asenteesta ks. Itkonen & Heikkinen & Inkinen 2015.

¹⁰ Ajan hengestä, aikalaisdiagnoosista, historiallis-filosofis-semioottisen ymmärryksen tärkeydestä ja sivistyksen haasteista ks. Inkinen 2017b.

¹¹ Kirjoittaja on laadukasta ruokaa, juomaa ja ravintolatunnelmaa arvostava tutkija, kirjailija ja futurologi. Erityisen mielellään hän nauttii ravintola Manalassa poronkäritystä sekä hiljaisuuden tai hyvän seuran ympäröimänä St. Urho’s Pubin laatujuomia.