Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet
Ministry of Agriculture and Forestry

1583/06.01/2019

YHTEINEN RUOKAPÖYTÄ-KESKUSTELUFOORUMI

Aika 30.8.2022, klo 13:30-16
Paikka: MMM, Hallituskatu 3A, nh Niskavuori

Osallistujat:
Puheenjohtaja: Reijo Karhinen, vuorineuvos
1. Varapuheenjohtaja Antti Kurvinen, maa- ja metsätalousministeri
2. Varapuheenjohtaja Jaana Husu-Kallio, kansliapäällikkö

Jäsenet:
~~Henri Alen, keittiömestari~~ poissa, kuvaukset, lähettänyt videon kommenteista
~~Ari Akseli, toimialajohtaja~~ poissa
Tommi Hasu, maatilayrittäjä (etäyhteys)
Mari Heikkilä, markkinointiviestintäpäällikkö
Annikka Hurme, toimitusjohtaja
Kaisa Karttunen, tutkija, maa- ja metsätieteiden tohtori
~~Anne Korkiakoski, hallitusammattilainen~~ poissa
~~Hannu Krook, pääjohtaja~~, Arttu Laine, kenttäjohtaja
Johanna Mäkelä, dekaani
Seppo Paavola, hallituksen puheenjohtaja (etäyhteys)
Juha Salin, maatilayrittäjä (etäyhteys)
~~Johanna Smith, vihannesviljelijä~~
~~Tiina Varho-Lankinen, maatilayrittäjä~~
Eerikki Viljanen, maatilayrittäjä (etäyhteys)
~~Christoph Vitzthum, konsernijohtaja~~

Sihteeri:
Riikka Knaapi, neuvotteleva virkamies
Minna Huttunen, neuvotteleva virkamies
Viestijä:
Taina Saahko, viestintäasiantuntija
Lisäksi:
Pertti Hakanen, erityisavustaja
Anna-Leena Miettinen, yksikön päällikkö
Ilona Rauhanen, erityisasiantuntija
Kati Kuisma, Kaiku Helsinki
Annikka Koivu, Kaiku Helsinki

1. Kokouksen avaus, puheenjohtaja Reijo Karhinen

   Puheenjohtaja toivotti osallistujat tervetulleeksi. Hyvät puimakelit tarkoittavat, että osa jäsenistä on etänä. Yhteisellä ruokapöydällä on kolme kokousta jäljellä. Jäseniltä kaivataan ohjausta, mitä voimme vielä tehdä ja jättää jälkemme. Ruokakulttuuri ja elintarvikevienti ovat ehdottomasti asialistalla.

2. Edellisen kokouksen (7.6.2022) muistion hyväksyminen

   Hyväksyttiin muistio

3. Ministerin ajankohtaiskatsaus käsiteltiin ruokakulttuurikeskustelun jälkeen

   Parhaillaan käynnissä budjettineuvottelut. Budjetissa erityisesti veropolitiikka esillä. Energiatilanne on hankala ja aivan keskeinen keskusteluissa. Edelleen odotetaan EU-tason alv-ohjausta. Ruokasektorin tilanne on haastava, se ei ole muuttunut edellisen kokouksen jälkeen. Ruoka on paljon julkisuudessa: ruoan saatavuus, ruoan hinta ja hinnan nousu. Muutos tilannekuvaan on, että seuraava CAP-kausi on saatu sovittua mm. viherryttämiseen liittyvät tuet saadaan vasta kun toimenpiteet on tehty. Hallinnon keventäminen etenkin nuoremman polven tuottajille ja tilaa kehittäville tuottajille syntyy automaation ja muutosjoustavuuden kautta. Satokausi näyttää aika hyvältä, seuraavat viikot ratkaisevat, sillä puintikelejä tarvitaan. Viennin kehittäminen on erittäin tärkeää, markkinoiden kehittäminen samoin. Viennin kehittämisessä emme ole kukaan ruokaketjussa vastakkain, koska kaikilla on voitettavaa. Suomessa on vierailevia keittiömestareita tutustumassa tuotteisiimme, ostohousut jalassa. Viennissä on kyntämätön sarka. Valtava epävarmuus kalvaa kaikkia ja pahimpaankin pitää varautua. Vaikeaa on etenkin lannoitteiden hinnannousu ja taustalla yhden yhtiön valta, kansallista kehittämistä tarvitaan uudelleen.

   Keskustelua: Tilanne on epävarma ja talvi kauhistuttaa. Energiantarve 0,278 kWh per maitolitra, hinta aiemmin 5 snt/kWh, nyt 45 snt/kWh. Kustannusnousu ei tule katettua tuotannossa, joten tuotantoa ajetaan jo nyt alas eli lannoitekriisiin asti monet eivät ennätä. Pienet ja keskisuuret tuottajat tippuvat nyt. Energian hinta osuu etenkin edelläkävijöiden kukkarolle. Konkreettinen ehdotus on, että lisätään kunnalliseen ruokailuun rahaa lapsilisien sijaan, jolla voi ostaa lisää kotimaista ruokaa: lapset saavat välipalaa ja koko ruokakulttuuri sekä tuotanto hyötyvät.

4. Ruokajärjestelmän kansainvälistämisen toimeenpano-ohjelma

   Toimeenpano-ohjelman välikatsauksen piti puheenjohtaja. Bernerin raportti julkaistiin 15.3.2022, samalla esiteltiin 21 toimenpidettä. Jatkotoimeksiannossa tehtävänä on ohjelman toimeenpano. Ruoka on keskusteluttanut poikkeuksellisen paljon kuluneena kesänä. Kuuma ja kuiva kesä on voimakkaasti haastanut ruoantuotannon monissa maissa ja velvoittaa pohjoisia maita ruoantuotantoon. Alkutuottajat haluavat olla mukana rakentamassa tuotantoa vientiä varten. Kaupan tulos on edelleen vankka. Jatkotyö on 4 osainen: alkoholijuomat, ruokakulttuuri, yhteistyö ja osaaminen. Viennin kolminkertaistaminen edellyttää uskottavuutta (sen osia ovat ruokakulttuuri ja ylpeys omasta ruoasta), kilpailukykyä (sen osia ovat tehokkuus ja tuottavuus), yhteistyötä ja osaamista. Seuraavat askeleet ohjelmassa ovat pienryhmäkeskustelut. Alkoholilainsäädännössä on toimenpiteitä, jotka tulee tehdä, jotta juomien vienti kasvaa. Alkoholin markkinointi ulkomaille suomalaisten yritysten toimesta tulee sallia, samoin myynti valmistuspaikalta ja ravintolasta ulos. Ruokakulttuuri on olennaista, jotta meille ja rajojemme ulkopuolella on selvää, mitä suomalainen ruoka on. Ruokakulttuuri on enemmän kuin ’osta kotimaista’. Yhteistyö laaja-alaisesti on mahdollista ja siihen tulee pyrkiä aiempaa vahvemmin. Elintarvikeyritysten kasvuryhmän perustaminen vrt. teknologiakasvuryhmä. Ruokakampus vahvistaisi osaamista mm. gastronomian maisteritutkinto.

   Keskustelua: Huomioitiin, että kunnianhimoiset tavoitteet. Yleisesti toimeenpanossa kannattanee lähteä liikkeelle tietyillä kohdilla ja sitten lisätä toimenpiteitä. Mikä on toimeenpanon aikajana ja

missä tahdissa edetään: polku, jossa aikataulutettu toimenpiteet? Tällainen aikatauluesitys tarvitaan.

Koulutus: LUT-yliopisto perustamassa ruokamaisteriohjelmaa. Koulutuksen ja osaamisen osalta tulee muistaa yliopiston ohella amk-yhteistyö etenkin gastronomian osalta. Jos kampus jaetaan eri raaka-aineiden perusteella eri puolille Suomea, on vaarana että osaavia opettajia ei riitä. Kaikille raaka-aineille yhteisen kampuksen puolesta puhuu myös, että ihminen on sekasyöjä ja vastakkainasettelua kasvis-eläin tulee välttää. Ruoka-kampus amk yhteistyössä pääkaupunkiseudulla tai muualla Suomessa on yksi näkökulma. Ruoka-lukio on myös yksi koulutuslinjamahdollisuus. (Loimaan lukiossa ruokalinja https://www.novida.fi/lukio/luonnontiedelinja-2/) Lopuksi todettava, että ruokakulttuuripainotus on Suomessa alihyödynnetty mahdollisuus. Örebrossa hieno esimerkki 'gryt hyttan' (https://www.oru.se/om-universitetet/campus/campus-grythyttan/)

Elintarvikeyritysten kasvuryhmä on mielenkiintoinen esitys, teknologiakasvuryhmä on ollut hyvä verkostoitumistapahtuma. Food from Finland kick-off on esimerkki nykyisestä verkostoitumista. Eri ryhmien välistä keskustelua tarvitaan kuitenkin lisää: opettajat opettavat lapsille mistä ruoka tulee ja kuinka esim. eläinperäiseen elintarvikkeeseen tulee suhtautua – osaamista ja ymmärrystä värittää henkilökohtainen näkemys, ei tieto.

5. Suomalaisen ruokakulttuurin perusta, Annikka Koivu, Kaiku

Päivitetty infogaafi esiteltiin. Suomalaisen ruokakulttuurikuvan tarkoitus on toimia työkaluna, josta voi löytää eri näkökulmia suomalaisesta ruokakulttuurista puhumiseen ja kaupallistamiseen. Pohjautuu käytyihin keskusteluihin ja kattaa vain osan teemoista. Ajatus on, että löydetään teemoja, jotka edistävät puhetta Suomalaisesta ruokakulttuurista. Olennaista on, että kuvan keskelle ei voi vaihtaa minkään muun maan nimeä, koska kyse on Suomalaisesta ruokakulttuurista. Mikä olisi hissipuhe Suomalaisesta ruokakulttuurista? Kuvasta voi poimia itselle sopivia osia ja puheen sisältö riippuu puhujan lähtökohdista.

Kommenttipuheenvuoro 1: Visuaalisuus kuvaa vanhaa maailmaa, jonka jo tiedämme ja voisimme miettiä uutta, koska erittäin suuri osa asuu kaupungeissa. Ruokakulttuuria ei ole ilman syömistä, kuva kaipaa syömisen teon. Tekstit puhuttelevat. Uniikki on räppäri, Suomalainen ruokakulttuuri on ainutlaatuista. Eksotiikka on mahdollisesti riski, kummallinen on kiinnostavampaa kuin eksoottinen. Ruokaketjun tilalta sopisi ruokajärjestelmä. Yhteiskunnalliseen keskusteluun 2022 maailmanpoliittisen tilanteen johdosta puhumme tulevaisuudesta: mahdollisuus, teemme sen itse. Kestävyyteen tarvitaan uusi näkökulma ruokakulttuurin kautta: kekseliäs (muokkautuu ajan mukaan), kutkuttava (erilainen ja kiinnostava) ja kestävä ruokakulttuuri. Yhteisöllisyys, yhdessä tekeminen on keskeinen osa ruokakulttuuria ja me olemme Yhteinen ruokapöytä, joten se pitäisi näkyä kuvassa. Kuluttaminen on olennainen osa ruokakulttuuria. Ja kaiken tämän päälle meillä on laatu! Kriisistä viisauteen ja ratkaisuun. Keskustelussa meidän tulee ratkaista onko kyse perinteestä vai tulevaisuudesta vai molemmista? Perinteet mahdollistavat tulevaisuuden, mutta emme voi ikuisesti ammentaa vanhasta perinteestä kuvituksessa.

Keskustelua: Laatu on laaja käsite, teknisesti ylivertainen ei suinkaan kaikille tarkoita korkeaa laatua ruoassa. Voiko vastuullisuus ja kestävyys olla samassa, koska ensimmäinen sisältyy toiseen. Tarvitsemme lisää tunnetta ja yhteisen ruokapöydän, jonka ääressä syödään. Ruokakulttuuri ponnistaa historiasta esim. äidit töissä ja tarpeeseen tuotetut einekset. Mökki ei kuvaa tätä päivää

ja lampaan liha ei etenkään ole Suomalaista, koska se on n. 1 % tuotetusta lihasta. Kuvaan esitettiin uutta otsikkoa: Onnellisen kansan ruokakulttuuri –otsikko. Visuun ruokapöytä keskelle kuvaa.

Kommenttipuheenvuoro 2: Kun suomen maabrändiä rakennetaan, niin kannattaa miettiä, mikä on 20-vuoden päästä ykkösasia ruuassa? Ensin tulee maku ja hinta. Sitä ennen tulee itsestäänselvyys: turvallisuus. Ilmastonmuutoksen myötä turvallisuus nousee esiin. Suomen ehdoton vientivaltti on turvallisuus. Ruokaturvallisuus voisi näkyä kuvassa enemmän.

Viennissä: Mitä voidaan viedä? Korkean lisäarvon tuotteita – mitä premium tarkoittaa euroopassa? Vastuullisuus on myös premium. Jokainen markkina on erilainen (esim. saksa, ranska)– mitä he haluavat? Meidän pitää mukautua kohdemaan tarpeisiin. Tutkia, mikä tarve on nyt ja mikä se on viiden vuoden päästä. Ei väkisin tarjota sitä mitä meillä nyt sattuu olemaan. Maabrändissä Suomi on: puhdas, kylmä, raikas, turvallinen, onnellinen? Suomi on chic, mutta miten meidät oikeasti ruokamaana nähdään. Suomi koetaan eksoottiseksi ihan Etelä-Euroopassakin. Ruokamatkailun mahdollisuudet.

Viennin sivutuotteet: Siinä pitäisi nostaa rima ylös, jopa sivutuotteet (esim. kalateollisuudessa) ovat Suomessa vastuullisesti tuotettuja ja miten niistä saataisiin enemmän rahaa irti? Materiaalit olisi hyvä olla englanniksi, ruotsi, englanti, saksa.

6. Agrihubi – digitalisaatiosta ja tiedosta lisäarvoa, Susanna Lahnamäki-Kivelä ja Liisa Pesonen, LUKE
Monesta lähteestä tulee tietoa, mutta parhaaseen tulokseen tiedon hyödyntämisen kanssa päästään, kun eri lähteiden tietoa yhdistetään: markkinatietoa, ennakointia, tuotantopanosten hintoja, energianhintakehitys, myyntihinnat. Jatkuva datavirta ja datasta syntyvät tieto helpottaa päätöksentekoa. Maatilatiedonhallintoa on avustettu yli 10 v. Ohjelmistorobotti toimii maatilatasolla, ’älymaatalous’, mutta aivan samalla tavalla digitalisaatio auttaa minkä tahansa yrityksen liikkeenjohdossa. Maatalous 4.0 keskittyy lisääntyvän tiedon roolista päätöksenteon tukena. Älymaatalous on teknologiaa liiketalouden vuoksi, jotta kannattavuutta saadaan ja kriisinsietokykyä parannetaan. Älymaatalous edellyttää strategia-ajattelua tilatasaolla. Agrihubin toiminta vuosille 2023-2025 on nyt rakentumassa ja etenkin yritysyhteistyökumppaneita kootaan nyt. (Erillinen esitys)

Keskustelua: Suomalaisilla tiloilla on erinomainen valmius edetä kohti älymaataloutta, monet hyödyntävät laaja-alaisesti digitalisaatiota toiminnassaan ja jatkossa juuri näihin tiloihin tulisi keskittyä. Älytilat saavat jatkuvasti tietoa toiminnasta ja voivat laskea omaa kannattavuutta. CAP-27 painottaa digitalisaatiota, kun pellon manuaalinen mittaaminen poistuu valvonnasta. Älypuhelin ja app on välttämätöntä ja myös maatalouspolitiikka ohjaa älymaatalouden suuntaan. Teknologinen kehitys tuo myös uusia nuoria viljelijöitä alkutuotantoon. Kauppa on ProAgrian kanssa käynyt keskusteluja, mikä tieto on kaupalta se, mistä tuottaja hyötyy konkreettisesti. Keskustelua tästä mielellään jatketaan. Yhteinen tieto edistää koko alan toimintaa, mutta osa tiedosta on kilpailullista ja sitä ei voi jakaa, koska se on yritystoiminnan edistämisen osalta tärkeää. Kauppatiedoista voisi kerätä ’Pertin perjantaikassin’ ja nopeuttaa ruokaostoksia. Yhteistyötä tarvitaan, jotta eri toimijoiden järjestelmät keskustelevat keskenään.

7. Seuraava kokous

vuoden 2022 kokousajat:
lokakuu, perjantai 7.10. klo 13.30-16.00

joulukuu, perjantai 2.12. klo 13.30-16.00

8. Kokouksen päättäminen

   Puheenjohtaja päätti kokouksen klo 16:04