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

1583/06.01/2019

YHTEINEN RUOKAPÖYTÄ-KESKUSTELUFOORUMI

Aika 7.6.2022, klo 9:30-12, aloitamme kahvilla klo 9:30, kokousohjelma alkaa klo 10
Paikka: Säätytalo, Snellmaninkatu 9-11, Sali 8, valmistaudu esittämään henkilöllisyystodistus vahtimestarille

Osallistujat:

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

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

Sihteeri:
Riikka Knaapi, neuvotteleva virkamies
Minna Huttunen, neuvotteleva virkamies
Viestijä:
Taina Saahko, viestintäasiantuntija
Lisäksi:
Pertti Hakanen, erityisavustaja
Minna-Mari Kaila, ylijohtaja, osastopäällikkö
Anna-Leena Miettinen, yksikön päällikkö
Ilona Rauhanen, erityisasiantuntija
Maria Mattila, Kaiku Helsinki
Annikka Koivu, Kaiku Helsinki

1. Kokouksen avaus, puheenjohtaja Reijo Karhinen

   Puheenjohtaja toivotti osallistujat tervetulleeksi. Vaihdettiin esitysjärjestystä, käsitellään ruokajärjestelmän kansainvälistäminen ennen ruokakulttuurikeskustelua. Kohta 5 ennen kohtaa 4. Jäsenistä 2 etänä, 2 ilmoittanut poissaolosta (kp Husu-Kallio vienninedistämismatkalla Etelä-Koreassa, Hannu Krook maanpuolustuskurssilla, tilalla Arttu Laine), varapj:n vaihtumisesta tehty muutospäätös ja jaettu jäsenille.

2. Edellisen kokouksen (29.4.2022) muistion hyväksyminen

   Hyväksyttiin edellisen kokouksen muistio

3. Ministerin ajankohtaiskatsaus

   Viisi viikkoa maa- ja metsätalousministerinä on nyt takana. Tänään vietetään kansainvälistä elintarviketurvallisuuspäivää ja se on hyvä esimerkki, miten kansainvälisestä aiheesta Yhteisessä ruokapöydässä puhutaan. Globaali ruokaturva on ajankohtaisempaa kuin aiemmin. Meillä Suomessa on huoltovarmuuspaketin toimeenpano käynnissä. Ruokajärjestelmään allokoitu lisäbudjetti on enemmän kuin tarpeen. Uuden CAP-kauden valmistelun viimeistely on käynnissä ja juhannukseen mennessä työn pitäisi olla valmis. Maatalouden pääasia on ruoantuotanto, globaalin ruokaturvan varmistamiseksi myös tuotantotavalla on merkitystä. Ruoan tuotannossa erityisesti lannoitteiden saaminen 2023 tuotantokaudelle on kriittinen haaste. Viime viikolla kansallisessa huoltovarmuuskeskustelussa ministeri Lintilä, ministeri Saarikko ja ministeri Kurvinen kävivät läpi kansallista tilannetta. Kaupalle kiitos nyt tehdystä tuottajahintojen noususta. Hansel tulee avaamaan omat sopimukset ja myös muita toimijoita tullaan kannustaman yhteiskuntavastuun kantamisen. Ruoan hinta tulee nousemaan (10 – 20 %), toisaalta nykyinen kotitalouksien tuloista nykyisen suuruista, pientä osaa ei ole käytetty ruokaan. Kokouksessa mukana uusi erityisavustaja Pertti Hakanen.

   Keskustelussa huomioitiin, että kaupan osalta ensimmäinen kierros on tehty, mutta tilanne tulee jatkumaan ja kaikki toimijat ymmärtävät sen. Iso kysymys on, miten suomalainen kuluttaja pärjää kun kustannukset nousevat, korot, ruoka, polttoaine, sähkö hinta nousee. Yhteistyö on edellytys, että suomalaiset tuotteet pysyvät pt-kaupan hyllyllä. EU:n lannoitteiden tuotantokyky ei ennätä korjata 6 kk aikana Venäjän tuonnin loppumisen aiheuttamaa vajetta.

4. Ruokajärjestelmän kansainvälistämisen toimeenpano-ohjelma

   Bernerin selvitystyö julkistettiin 15.3. ja paikalla olivat ministerit Leppä sekä Lintilä ja ministeri Skinnari osallistui videotervehdyksellä. Kaikki kolme ministeriä tukivat ruokajärjestelmän kansainvälistämisen toimeenpano-ohjelmaa. Anne Bernerin kanssa on yhdessä rakennettu jatkosuunnitelmaa. Esitys toimenpidesuunnitelman sisällöksi. Mandaatti työhön tulee hallinnolta (MMM, TEM, UM), yritykset kattavat osallistumiskulunsa. Alustava yrityslistaus käytiin läpi.

   Keskustelussa nostettiin esiin, että suomalaiset ovat innovaatioissa top 10, mutta kaupallistamisessa putoamme hurjasti, ruotsalaiset säilyvät top 10 myös kaupallistamisessa: hinnoittelu ja markkinointi sujuvat heiltä ja siitä tulisi ottaa oppia.
   Elintarvikeviennin edistämisen ja ruokajärjestelmän kansainvälistämisen osalta tehdään nyt kansallinen ryhtiliike ja tervehdytetään kannattavuutta. Tuotteet, joiden kasvupotentiaali on olemassa ovat kohteena, kuuntele asiakasta ja tuota sitä, mikä myy. Samaan liittyy mm. alkoholin etämyynnin tilanteen selkeyttäminen.

Päätettiin käynnistää työ.

5. Suomalaisen ruokakulttuurin perusta

Annikka Koivu, Kaiku, alusti keskustelun: Edellisen kokouksen ruokakulttuurikeskustelusta laadittiin SWOT-analyysi ruokakulttuurin tilasta, koosteeseen pyydettiin jäsenten kommentit ja laadittiin esitys ruokakulttuurin merkityksistä. Tavoite on laatia työkalu, joka tiivistää suomalaisen ruokakulttuurin. Tuotos altistetaan myös julkiselle keskustelulle.

Keskustelu, mitä ruokakulttuuri Yhteisen ruokapöydän jäsenille merkitsee. Monipuolinen valikoima ja laatu ovat keskeisiä, hinnalla emme pärjää. Valmennetaan ihmisiä vaatimaan ’parempaa’ ja nostetaan kysyntä uudelle tasolle. Lähiruoalla on tarina. Tuotekehitystä yhteistyössä kaupan, teollisuuden ja tuottajan välillä. Kotimaisen ruokakulttuurin edistäminen on myös vienninedistämistä. Kotikokki on sankari, opetetaan ja kannustetaan ruoanlaittoon. Otetaan tavoitteeksi Bocuse d'Or -karsintakilpailu Suomeen. Arvostetaan tekijöitä, ei arvostella tekijöitä. Markkinointinäkökulmasta olennaista on nostaa meille erityisiä piirteitä: tunnustaa ja tunnistaa omat särmikkäät piirteet, sillä voitamme. Lisää rohkeutta. Mitkä ovat ääriesimerkkejä suomalaisesta ruokakulttuurista? Meillä on paras luontaisesti gluteeniton ja laktoositon tarjonta esimerkiksi leivissä. Terveellistä ja puhdasta luonnosta, on ilmiselvää meille, mutta kotimaisten marjojen erikoistuotemahdollisuudet ovat valtavat. Samaan kategoriaan menevät poro ja muikunmäti – huippuhyvää! Tuoreet herkkutatit ja tuore kotimainen poronliha ovat mahtavia, herkullisia harvinaisuuksia. Ravintolaextremeä olisi hakea raaka-aineet kokin kanssa metsästä ja järvestä yhdessä ja sitten valmistaa ateria. Luonnontuotteiden kerääminen on kallista, joten ne muodostavat tarinan ja toimivat osana brändiä, eivät pääraaka-aineena. Ruokakulttuuri on kaksinaiskulttuuria: arki ja juhla eroavat merkittävästi. Toista kuvataan, toisessa on volyymit, jolloin hinta määräävänä tekijänä. Ruoan fokus on arjessa ja arvostus hinnassa. On suuri pettymys, että suomalaiselle kuluttajalle on opetettu, että ruoassa parhaan laadun pitää olla myös halvin. Markkinat toimivat vain osittain ja huoltovarmuus rapistuu. Ruoan hinta ei reagoinut yhtä nopeasti kuin esim. polttoaineen kohonnut hinta, joka reagoi välittömästi Venäjän hyökkäyssotaan. Halutaan laiduntavia emolehmiä ja sellaista tuotanto tuetaan, mutta myyntihinnoissa tuotantotapa ei näy lainkaan. Ehkäpä tarvitsemme kotimaisen tuotannon supistumisen, jotta hintavariaatio toteutuisi laadun kautta. Kotimainen laatutuote premium hinnalla ja private label tuontiraaka-aineista edulliseen hintaan. Joko nostamme hintoja tai laskemme laatua suomalaisen ruoan osalta. Viedään laadukas ruoka ja tuodaan halpaa, jos ei maksuhalukkuutta löydy.

Kuvan kehittäminen jatkuu. Vienti ja ruokakulttuuri tulevat olemaan myös seuraavan kokouksen teemoina.

6. Seuraava kokous

vuoden 2022 kokousajat:
elokuu, tiistai 30.8. klo 13.30-16.00
lokakuu, perjantai 7.10. klo 13.30-16.00
joulukuu, perjantai 2.12. klo 13.30-16.00

7. Kokouksen päättäminen

Puheenjohtaja päätti kokouksen klo 12.