

Asia: VN/27997/2023

Lausuntopyyntö Kansallisesta ruokastrategiasta 2040

Luku 3.1: Reiluus ja kannattavuus

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.1: Kannattavuus ja reiluus

Ehdotus lisäyksestä: UUSI Strateginen tavoite: Systeeminen muutos ja innovaatioekosysteemien kehittäminen

Ruoka-alan kannattavuus ja kilpailukyky vahvistuvat, kun ruokajärjestelmä uudistuu kokonaisvaltaisesti. Systeeminen muutos tarkoittaa ruokajärjestelmän eri osien – tuotannon, jalostuksen, kaupan, kulutuksen ja hallinnon – yhteistä kehittämistä kohti kestävyyttä, tehokkuutta ja vaikuttavuutta. Innovaatioekosysteemit, joissa yhdistyvät tutkimus, kehitys ja kaupallistaminen, mahdollistavat uusien ratkaisujen nopean käyttöönoton ja skaalautumisen.

Ruoka-alalle muodostetaan joustavia kokeiluympäristöjä ja yhteistyöalustoja, joissa eri toimijat voivat kehittää ja testata uusia teknologioita, toimintamalleja ja palveluinnovaatioita. Julkinen sektori tukee innovaatioita ennakoivalla sääntelyllä ja investointimyönteisellä politiikalla. Ekosysteemien kehittäminen vahvistaa pienten ja keskisuurten yritysten kasvua, lisää vientipotentiaalia ja tukee koko ruokaketjun uudistumiskykyä.

Strateginen tavoite 1: Arvonlisä jakautuu aiempaa tasaisemmin ruokaketjussa

Huomioita ja havaintoja

Strategiassa ei ole huomioitu eri tuotantosuuntien arvoketjuja ja niiden kehittymistä tai merkitystä ruokaketjun kestävyteen, esim. luomutuotantoa.

On tärkeää, että strategian toimeenpanosuunnitelmassa on selkeät toimenpiteet sille, miten alkutuottajien toimeentulo ja osuus kuluttajahinnoista varmistetaan. Nyt tulo ei jakaudu ruokaketjussa tasaisesti ja kovin paljon pitää varsinkin elintarviketeollisuuden ja kauppasektorin/tukkutoimijoiden muuttaa kustannusrakennetta, että tuottajille valuisi enemmän

kannattavuutta. Huoli ruoantuotannon vähenemisestä on merkittävä ja alasta tulee saada houkutteleva myös nuorille.

Strategian toimeenpanossa tulee huomioida arvonlisän jakautumisen lisäksi myös ruoan ja ruoantuotannon arvostuksen lisääminen. Kotimaisen ruoan ja raaka-aineiden tulisi olla lähtökohtaisesti edullisempia kuin tuontituotteiden. Tähän toki vaikuttaa myös kuluttajien arvostus kotimaiseen ruokaan ja ruoantuottajiin.

Strateginen tavoite 2: Ruokavienti ja kansainvälinen kilpailukyky kasvaa

Huomioita ja havaintoja

Viennin kehittämisessä tulee panostaa tuotteiden jalostusasteen nostamiseen sen sijaan, että viedään pelkkää raaka-ainetta. Yritykset kuitenkin tukea tarvitsevat lisäarvotuotteiden kehittämiseen sekä vientimarkkinoille menemiseen. Vienti tulee nähdä osana yritysten kasvustrategiaa, itseisarvona. Vientoosaajia tarvitaan lisää.

Vientimarkkinoilla mm. luomu voi olla tärkeä lisäarvo, jolla erotutaan. Viennin avulla on mahdollista nostaa luomutuotannon kannattavuutta ja jatkojalostusastetta myös kotimaassa.

Strateginen tavoite 3: Ruoka-ala on houkutteleva ja reilu

Huomioita ja havaintoja

Ruoka-alan houkuttavuutta on tärkeä lisätä. Tällä hetkellä esim. toisen asteen oppilaitokset ovat vähentäneet ruokatuotannon ja -jalostuksen opetusta. Korkeakoulutasoista alkutuotannon osaamijia tarvitaan tulevaisuudessa enemmän. Samaan aikaan nuorison ikäluokat pienenevät ja ruoka-ala kilpailee jatkossa muiden toimialojen kanssa ennestään enemmän. Jatkuvan oppimisen merkitys korostuu, jotta myös alanvaihtajia saadaan ruoka-alalle lisää. Opetusta vähennetään sellaisilta aloilta, jotka ovat kalliita järjestää ja joihin on vähemmän hakijoita. Miten ruoka-alasta saadaan ns. mediaseksikäs. Nuoria tulee houkutella lisää mm. alkutuotannon yrittäjiksi.

Strateginen tavoite 4: Tuotantoeläinten hyvinvointi lisääntyy ja lisää väliotsikko

Huomioita ja havaintoja

Suomessa tuotantoeläimet voivat pääsääntöisesti erittäin hyvin ja tätä tulisi tavoitetekstissä korostaa. Hyvinvoinnista viestiminen sovittelevin keinoin on tärkeää suomalaisille kuluttajilla. Hyvinvointia kannattaa korostaa myös viennin yhteydessä. Tuotantoeläinten hyvinvoinnin kohdalla voisimme puhua myös esim. luomutuotannon lisäämisestä ja siihen kannustamisesta.

Strateginen tavoite 5: Reilu datatalous luo arvoa ruokajärjestelmään

Huomioita ja havaintoja

Tiedon välittäminen ruoan ympäristövaikutuksista, alkuperästä, hinnasta sekä saatavuudesta ruokapalveluille on erittäin tärkeää, jos halutaan lisätä kotimaisten ja tuotteiden käyttöä julkisella sektorilla. Tällä hetkellä ruokapalveluille ei ole riittävästi saatavilla tietoa esim. suurkeittiöille soveltuvien tuotteiden saatavuudesta tai hintarakenteesta. Tarvitaan läpinäkyvää hinnoittelua ja pääsyä hintatietoihin sekä parempaa yhteistyötä saatavuuden parantamiseksi.

Luku 3.2: Huoltovarmuus

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.2: Huoltovarmuus

Varautumisen sijaan on hyvä puhua valmistautumisesta, joka tarkoittaa konkreettisia toimenpiteitä tilanteen muuttamiseksi, mm. epävarmoista maista tulevien tuotantopanosten korvaamiseksi.

Strateginen tavoite 1: Riskienhallinta vahvistuu ruokajärjestelmässä

Huomioita ja havaintoja

Tässä tavoitteessa tulisi korostaa riskeinhallinnan johtamista ja suunnitelmallisuutta.

Strateginen tavoite 2: Ruuantuotannon jatkuvuus turvataan

Huomioita ja havaintoja

Kaikkien alkutuotannon tuotantosuuntien liiketoiminnan tulee olla kannattavaa. Tätä ei voi korostaa liikaa. Keinoja kannattavuuden parantamiseen tulee etsiä monella eri tavalla, mm. tuottajaorganisaatioiden avulla. Kotimaisen ruuantuotannon merkityksen korostaminen julkisuudessa lisää myös alan houkuttelevuutta. Tämänhetkinen ruokajärjestelmän ja ennen kaikkea ruoanjakelun keskittämisen suunta ei anna kovin hyvää vaikutelmaa ruoantuotannon jatkuvuuden turvaamiseksi. On erittäin tärkeää löytää ratkaisuja myös pienimuotoisen ruoantuotannon säilymiseen ja maaseudun vahvistumiseen.

Strateginen tavoite 3: Tuotantopanosten omavaraisuusaste nousee

Huomioita ja havaintoja

Uusien tuotteiden ja menetelmien kehittäminen kokeilujen, pilotointien ja tutkimuksen (TKI-toiminta) avulla on keskeisessä roolissa. Tutkimus- ja kehittämisorganisaatioille tulee taata riittävät resurssit kehittämistoimintaan. Tarvitaan myös enemmän panostuksia ruokajärjestelmän koulutusalojen houkuttavuuden lisäämiseen koko koulutussektorilla. Mallia omavaraisuuteen otetaan luomutuotannosta, jossa riippuvuus ulkomaisista tuotantopanoksista on nyt jo hyvin vähäinen. Lisäksi edistetään agroekologisen symbioosin periaatteita eli ravinteiden kierrätystä, energiaomavaraisuutta ja paikallista yhteistyötä.

Luku 3.3: Luonnon kantokyky

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.3. luonnon kantokyky

Luonnon kantokyvyn parantamiseksi on hyvä tarkastella kasvihuonekaasupäästöjen vähentämisen lisäksi myös ruoantuotannossa syntyvien sivuvirtojen hyödyntäminen.

Strateginen tavoite 1: Ruokaketjun ilmastovaikutukset vähentyvät

Huomioita ja havaintoja

On tärkeää kiinnittää huomio myös elintarvikkeiden valmistuksen raaka-aineiden hiilidioksidipäästöihin ja missä niitä syntyy eniten. Tässä kohtaa on hyvä huomioda myös kansallinen ilmastopolitiikka ja siinä olevat tavoitteet ja toimenpiteet. Ilmastovaikutusten eteen on jo tehty paljon työtä ja tämän työn tulokset tulee tehdä näkyviksi julkisuudessa. Alkutuottajia syyllistetään monen tahon toimesta, eikä se lisää alan houkuttelevuutta.

Strateginen tavoite 2: Luonnon monimuotoisuus lisääntyy ja luonnontila paranee

Huomioita ja havaintoja

Kiertoviljely/ luomutuotanto on merkittävä luonnon monimuotoisuuden lisäämisessä sekä säilyttämisessä ja myös maaperän eliöstön ja mikrobiston monipuolistamisessa.

Strateginen tavoite 3: Ravinnepäästöt vähentyvät ja peltojen vesitalous paranee

Huomioita ja havaintoja

-

Luku 3.4: Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.4. Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Tällä hetkellä ainakin julkisissa ruokapalveluissa ja myös ravintoloissa kotimaisten raaka-aineiden käyttö on hyvällä tasolla. Tarvitaan kuitenkin enemmän panostusta kuluttajien ostokäyttäytymiseen vaikuttamiseen. Nykyinen julkisen sektorin ruokapalveluiden keskittämisen suuntaus on lisännyt myös ruokapalveluissa puolivalmisteiden käyttöä. Suomalaisen ruokakulttuurin säilyttämisen kannalta olisi tärkeää miettiä, ovatko isot kuntien omat ”ruokatehtaat” tarpeellisia, ja miten nämä edistävät ruokakulttuuria ja esim. sesongin mukaista ja paikallisten raaka-aineiden käyttöä. Joukkoruokailun merkitys hyvinvoinnin ja terveyden edistämisessä on merkittävä. Joukkoruokailu voi parempien valintojen tekemiseen ja lisätä mm. monipuolisempaa kasvisten käyttöä.

Strateginen tavoite 1: Kotimaisten elintarvikkeiden käyttö lisääntyy ja ymmärrys ruokajärjestelmästä vahvistuu

Huomioita ja havaintoja

On tärkeää, että ruoan alkuperästä sekä tuotantotavoista kerrotaan jo varhaisessa vaiheessa lapsille sekä nuorille. Erittäin hyvä, että opetusta ruokajärjestelmästä lisätään jo varhaiskasvatukseen. Lapset oppivat ruokailutavat ja ruokaan liittyvät valinnat pääosin kotoa. Tämän vuoksi tietoa ruoantuotannosta ja alkuperästä tulee lisätä myös aikuisille. Lisäksi tulee kertoa, mikä merkitys kotimaisen ruoan kulutuksella on huoltovarmuuteen. Kauppaketjujen mahdollisuus vaikuttaa kotimaisen ja lähellä tuotetun ruuan käyttöön on suuri.

Strateginen tavoite 2: Mahdollisuus terveelliseen ruokaan lisääntyy

Huomioita ja havaintoja

Ruokastrategian on hyvä ”keskustella” kansallisten ravitsemussuositusten kanssa. Myös ravitsemussuosituksissa tulee paremmin kannustaa kotimaisten ja vastuullisesti tuotettujen raaka-aineiden käyttöön. Ravitsemussuositukset on julkisen sektorin ruokapalveluille tärkeä ohjeistus ja sen kautta saadaan myös ruokastrategiassa olevia tärkeitä tavoitteita ohjattua julkiseen ruokailuun. Isona haasteena ovat tämän hetken ruokaympäristöt: epäterveellisten valintojen teko on tehty hyvin helpoksi sekä niiden hinnan että saatavuuden näkökulmasta. Ruokaa saa 24/7 ja makeiset ym. löytyvät jopa rautakauppojen kassoilta. Terveellisten välipalojen merkitys korostuu, koska etenkin nuoret ovat tottuneet napostelemaan ruokaan pitkin päivää. On huolehdittava siitä, että saatavilla on ravitsevia välipaloja kotimaisista raaka-aineista.

Strateginen tavoite 3: Ruoka on osa rikasta ja elävää ruokakulttuuria

Huomioita ja havaintoja

On tärkeää kannustaa kotimaisen ja alueellisen ruokakulttuurin vahvistamista. Ruokamatkailu on kasvava trendi ja Suomeen saapuvat matkailijat hakevat yhä enemmän myös ruokaan liittyviä elämyksiä. Ruokapalveluita tarjoavia toimijoita (hotellit, majoituspalvelut, luontomatkailupalvelut jne) tulee kannustaa ja ohjata käyttämään enemmän kotimaisia raaka-aineita sekä innovoimaan suomalaiseseen ruokakulttuuriin liittyvää ruokatarjontaa hampurilaisten ja pikaruokan sijaan. Toimijoiden tulee myös kehittää markkinointitaitoja ja ruokatuotteiden ja -palveluiden brändäystä.

Strateginen tavoite 4: Yhteisöllisyys ruuan ympärillä kasvaa ja vahvistaa hyvinvointia

Huomioita ja havaintoja

Yhdessä syömisen ja ruokaan liittyvien tapahtumien lisäksi yhteisöllisyyttä ruoan ympärillä on tärkeää lisätä myös vaihtoehtoisia ostokanavia kehittämällä. Esimerkiksi erilaiset Reko- ja muut ruokarenkaat tarjoavat yhteisöllisyyttä sekä ymmärrystä kuluttajille ruoantuotannosta. Tarvitaan myös uusia ostokanavia ja digitaalisia ratkaisuja yhteisömaatalouden kehittämiseksi.

Luku 4: Kehitettävät valmiudet

Huomioita ja havaintoja lukuun 4 Kehitettävät valmiudet

Kohtaan 4.2.: Ruokajärjestelmän muutos ei ole kertaluonteinen, vaan edellyttää jatkuvaa oppimista kaikilla tasoilla – viljelijöistä virkamiehiin ja kuluttajista tutkijoihin. Strategiassa tulisi korostaa elinikäisen oppimisen merkitystä ja nostaa esiin joustavia koulutusratkaisuja, kuten täydennyskoulutusta, mikrotutkintoja ja oppimisalustoja, jotka tukevat osaamisen päivittämistä nopeasti muuttuvassa toimintaympäristössä.

Tutkimustiedon rinnalla tulisi tunnistaa ja arvostaa käytännössä syntynyttä kokemuksellista tietoa. Sen liikkumista ruokajärjestelmässä tulisi edistää esimerkiksi vertaisoppimisen, mentoroinnin ja yhteiskehittämisen keinoin. Osaamisen, oppimisen ja tutkimuksen roolia tulisi vahvistaa muutosvoimana, joka ohjaa ruokajärjestelmän kehitystä.

Kohtaan 4.4.: Strategiassa voisi vahvistaa alueellisten ekosysteemien roolia ruokajärjestelmän uudistamisessa. Alueilla on erilaiset lähtökohdat, resurssit ja vahvuudet, ja siksi paikalliset ekosysteemit voivat toimia tärkeinä kehittämisen moottoreina. Ekosysteemien kehittämisessä tarvitaan vaikuttavuuden seuranta. Strategiaan tulisi lisätä tavoite kehittää mittareita ja dataperustaisia arviointimenetelmiä, joilla voidaan seurata yhteistyön ja ekosysteemien vaikutuksia ruokajärjestelmän muutokseen.

Ruokajärjestelmän uudistuminen edellyttää monitasoista hallintaa, jossa paikalliset, kansalliset, EU-tason ja globaalit toimijat tekevät yhteistyötä yhteisten tavoitteiden saavuttamiseksi. Päätöksenteon, rahoituksen ja ohjauksen yhteensovittaminen eri tasoilla on ratkaisevaa vaikuttavan ja kestävä muutoksen kannalta.

Muuta kommentoitavaa

Muita huomioita strategiasta.

Strategia kerro, että miten tavoitteisiin päästään. Strategiapaperi jättää odotuksia varaa toimenpidesuunnitelmalle, millaisilla keinoilla tavoitteisiin päädytään.

Millä tavalla ruokastrategiassa huomioidaan jo olemassa olevat muut strategiat, kuten kansallinen hankintastrategia ja Luomu 2.0 -ohjelma sekä kansallinen ilmastopolitiikka. Toivottavaa on, että ruokastrategiasta ei tule uusi ja erillinen strategiapaperi muiden joukkoon. Eri strategioiden tavoitteet ja toimenpiteet tulisi olla yhteneväisiä.

Liiallista nojautumista digitaalisiin ratkaisuihin ja uusiin teknologioihin kannattaa välttää. Digitaalisuuden tueksi on olemassa olevan ruoantuotannon kannattavuutta sekä houkuttuvuutta. Ehkä tässä vaiheessa tarvitaan enemmän panostusta kotimaisen ruoan arvostuksen parantamiseen ja konkreettisiin toimiin, miten saadaan työvoimaa ruoantuotantoon.

Kestävä ruoantuotanto olisi hyvä määritellä esim. kohdassa 5. Sanasto.

Strategiassa ei puhuta ruokaan liittyvästä asenteesta tai sen muutoksista. Miten muutetaan kuluttajien ja ammattikeittäiden asenteet positiivisemmaksi kotimaista ruokaa ja ennen kaikkea luomutuotantoa kohtaan?

Kainulainen Petri

Savonia-ammattikorkeakoulu oy - Savonian Ruokajärjestelmä tutkimusalan
TKI-päällikkö sekä tutkimusalan henkilökuntaa.