

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**

-

Strateginen tavoite 1: Arvonlisä jakautuu aiempaa tasaisemmin ruokaketjussa

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 2: Ruokavienti ja kansainvälinen kilpailukyky kasvaa

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 3: Ruoka-ala on houkutteleva ja reilu

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 4: Tuotantoeläinten hyvinvointi lisääntyy ja lisää väliotsikko

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 5: Reilu datatalous luo arvoa ruokajärjestelmään

**Huomioita ja havaintoja**

-

### Luku 3.2: Huoltovarmuus

## **Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.2: Huoltovarmuus**

-

**Strateginen tavoite 1: Riskienhallinta vahvistuu ruokajärjestelmässä**

**Huomioita ja havaintoja**

-

**Strateginen tavoite 2: Ruuantuotannon jatkuvuus turvataan**

**Huomioita ja havaintoja**

-

**Strateginen tavoite 3: Tuotantopanosten omavaraisuusaste nousee**

**Huomioita ja havaintoja**

-

## **Luku 3.3: Luonnon kantokyky**

### **Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.3. luonnon kantokyky**

-

**Strateginen tavoite 1: Ruokaketjun ilmastovaikutukset vähentyvät**

**Huomioita ja havaintoja**

-

**Strateginen tavoite 2: Luonnon monimuotoisuus lisääntyy ja luonnontila paranee**

**Huomioita ja havaintoja**

-

**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**

-

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

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 2: Mahdollisuus terveelliseen ruokaan lisääntyy

**Huomioita ja havaintoj**

-

Strateginen tavoite 3: Ruoka on osa rikasta ja elävää ruokakulttuuria

**Huomioita ja havaintoja**

-

Strateginen tavoite 4: Yhteisöllisyys ruuan ympärillä kasvaa ja vahvistaa hyvinvointia

**Huomioita ja havaintoja**

-

Luku 4: Kehitettävät valmiudet

**Huomioita ja havaintoja lukuun 4 Kehitettävät valmiudet**

Kommentti kohtaan 4.1 Innovaatioiden ja teknologioiden kehittäminen ja hyödyntäminen:

Suomessa on useita ruoka-alan innovaatioiden ja teknologioiden kokeiluympäristöjä. Kokeilu ympäristöjen tehokkaampaa hyödyntämistä voitaisiin edistää esimerkiksi kansallisen tason koordinoinnilla ja pitkäjänteisellä rahoituksella sekä joustavien toimintamallien luomisella yritysten ja TKI-palvelujen matalan kynnyksen yhteistyön saavuttamiseksi

Kommentti kohtaan 4.2 Osaamiseen, oppimiseen, tutkimukseen ja muutoshalukkuuteen panostaminen:

On hyvä, että strategialuonnoksessa on mainittu vahvan osaamisen ja tutkimuksen, sekä selkeiden koulutus- ja urapolkujen tarve. Suomalaiset ruokainnovaatiot ovat pitkäjänteisen tutkimus- ja kehittämistoiminnan tulosta, ja ruokaviennin kasvattaminen vaatii tuekseen osaajia. Jotta tavoitteisiin päästäisiin, ruoka-alan koulutuksen vetovoimaa, oppilaitosten profiloitumista ja

ristiinopiskelumahdollisuuksia tulisi kuitenkin lisätä. Ruoka-alan koulutusten ja kouluttajien määrä on suuri, kun huomioidaan alkutuotantoon, jalostukseen ja kuluttajaan liittyvät koulutukset kaikilla kouluasteilla (ks. esim. <https://maistuvaammatti.fi/koulutus-alalle/>). Esimerkiksi elintarvikealan ammattikorkeakoulutusta (insinööri AMK) on viime vuosina käynnistetty kolmessa ammattikorkeakoulussa (XAMK, LAB, SAMK) ja annettu jo pitkään useassa muussa. Pelkästään esimerkiksi elintarviketeknologian ala on laaja (mm. liha-, maito-, vilja-, kasvis-, juoma-, makeis- ym. teknologiat) eikä ole mahdollista tai tarkoituksenmukaista, että mikään oppilaitos voisi yksin tarjota vahvaa osaamista kaikilla em. aloilla. Toistaiseksi kunkin AMK:n koulutustarjonta on pohjautunut pitkälti alueellisiin tarpeisiin. Tämä on sinänsä hyvä, mutta saattaa johtaa päällekkäisiin investointeihin, tarpeettomaan kilpailuun ja koulutuksen hajanaisuuteen. Koska OKM:n korkeakouluille suuntautuvan perusrahoituksen kuten myös opiskelemaan hakeutuvien ikäluokkien odotetaan tulevaisuudessa pienenevän, on ensiarvoisen tärkeää, että ruoka-alan AMK-koulutuksen resurssit (kuten myös TKI-resurssit, ks. edellä kommenttimme kohtaan 4.1) hyödynnetään ja koordinoidaan valtakunnallisesti tehokkaasti, profiloiden ja välttämällä tarpeettomia päällekkäisyyksiä. Hyvä esimerkki ruoka-alan koulutusten valtakunnallisesta profiloitumisesta on OKM-rahoitteinen, vuonna 2025 toteutettava hanke "Elintarvikeinsinööri (AMK)-kouluttajien yhteisen verkko-opetuksen tarjonnan lisäämiseen sekä alan profiloitumiseen" (OKM/125/523/2024), jossa neljä elintarvikeinsinöörinkoulutusta tarjoavaa AMK:ia (HAMK, SeAMK, XAMK, LAB) rakentavat omiin vahvuusalueisiinsa pohjautuvia verkkokursseja yhteiseen tarjontakoriin ristiinopiskelupalveluun. Esitämme, että strategiaan kirjattaisiin hallinnonalat ylittävä tuki (esim. MMM ja OKM) ruoka-alan koulutusten profiloitumiseen ja yhteistyöhön, sekä alan koulutuksen vetovoiman kasvattamiseen (vastaavasti kuin kohdassa 4.5, jossa hallinto on esitetty aktiivisena mahdollistajana erityisesti maaseutupolitiikalle). Strategialuonnoksessa ei ole mainittu mitkä tahot osaamista ja tutkimusta edistävät, tai millainen rooli on esimerkiksi ammatillisilla oppilaitoksilla, ammattikorkeakouluilla tai yliopistoilla. Esitämme, että kouluasteet mainitaan ja niille kirjataan strategiaan toisiaan täydentäviä tehtäviä.

## Muuta kommentoitavaa

### Muita huomioita strategiasta.

-

Knaapila Antti

Lab-ammattikorkeakoulu - LAB Food: Knaapila Antti, Luste Sami, Niklander Katariina, Nikulin Jarkko, Pajari Ilkka, Penate Medina Tuula, Pethman Katja, Raja Pasi, Sammalisto Saara ja Valkonen Nino