

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

- Tässä osiossa ei ole mainittu suomalaisen ruokaketjun toimijoissa tukkuliikkeitä ja kaupan edustajia, jotka määrittelevät kuluttajahinnan. Asia on rivien välissä, mutta tulisi mainita esim. Kauppaa hallinnoivien tukkuliikkeiden roolia tulee uudistaa/hallita/rajata, niin että arvonlisä jakaantuu tasaisemmin alkutuotannosta lähtien.
- Tähän osioon liittyy myös tuottajien kiinnostus esim. uusia viljelykasveja (tai jopa bioteknologisia ratkaisuja kohtaan) -> mahdollistettava heidän ymmärryksensä lisääminen raaka-aineiden jatkokäyttömahdollisuuksista ja niistä saatavista lisäarvotuotteista, jotta ketjun toiminta on läpinäkyvää joka suuntaan ja antaa mahdollisuuden rehdisti jakaa arvonlisää ketjun alkupäähän. Alkutuotannon (ja muidenkin vaiheiden) sivuvirtojen potentiaali huomioidaan ja pyritään muuttamaan lisäarvoksi.

Strateginen tavoite 2: Ruokavienti ja kansainvälinen kilpailukyky kasvaa

Huomioita ja havaintoja

- Ruokaviennissä tunnistetaan tuotetasolla elintarvikkeet, joiden ruokaviennin voidaan odottaa kasvavan 2040 mennessä maailmanmarkkina tilanteessa. Kasvun edistäminen perustuu strategisesti tärkeiden raaka-aineiden/tuotteiden jalostusasteen nostamiseen ja tuotantotavan kehittämiseen.
- Teknologioden (etenkin bioteknologioiden, mutta myös nykyisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja valmistustapoihin liittyvien teknologioiden) kehitys ja niihin liittyvä osaaminen voisi olla vielä suuremmassa roolissa kansainvälisen kilpailukyvyn kasvattamisessa.

Strateginen tavoite 3: Ruoka-ala on houkutteleva ja reilu

Huomioita ja havaintoja

- Koulutuksessa pitää huomioida tehtävät tuotannosta tuotekehitykseen ja työnjohtoon. Osaamisessa pitää huomioida myös kansainvälisen taustan ja koulutuksen tuoma osaaminen paremmin Suomen kilpailukykyä parantavana tekijänä mm. eri kulttuurien paikallistuntemus ruokaviennissä.
- Alan opinnoissa ja koulutuksessa pitää huomioida kattavasti uudet raaka-aineet ja tuotantotavat (esim. kasvipohjaiset ja biotekniset ratkaisut tuotannon, mutta myös HoReCa:n näkökulmasta) sekä monikulttuurisuuden vaikutus tulevaisuuden Suomen ruokaratkaisuvaatimuksissa.

Strateginen tavoite 4: Tuotantoeläinten hyvinvointi lisääntyy ja lisää väliotsikko

Huomioita ja havaintoja

- On oleellista korostaa, että ruokaketjussa alkuperä tehdään näkyväksi ja kuluttajien tietoisuutta tuotantoeläinten hyvinvoinnista parannetaan.
- Korjattava: Antibioti = antibiootti

Strateginen tavoite 5: Reilu datatalous luo arvoa ruokajärjestelmään

Huomioita ja havaintoja

- Datataloudessa on tärkeää huomioida tuotevirran lisäksi muodostuvat sivuvirrat, joiden mahdollinen kierrätyskäyttö on jäljitettävissä. Sivuvirtojen tarkempi ja avoimempi luettelointi ja seuranta osaltaan vahvistaa painetta lisäarvoa luoviin kiertotalousinnovaatioihin.
- Mikäli elintarvikepakkausmerkintöjä päivitetään kertomaan lisää tuotteen ympäristövaikutuksista ja alkuperästä, tulee varmistaa, että kuluttajat ymmärtävät pakkausmerkinnät oikein (ei markkinointikikka, vaan todellinen ymmärrys tuotteen ominaisuuksista). Kuluttajadatan keräämisen reiluus säilytettävä ja toisaalta huomioitava mitä kuluttaja saa hänestä kerätystä datasta.
- Ehdotamme, että myös lohkoketjuteknologian mahdollistamaa läpinäkyvyyttä tarkasteltaisiin osana datatalouden kokonaisuutta.

Luku 3.2: Huoltovarmuus

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.2: Huoltovarmuus

Omavaraisuus, resilienssi ja riskienhallinta on strategiassa käsitelty suhteellisen hyvin, mutta suosittelemme täydentämään kokonaisuutta tuomalla selvemmin esiin yhteydet ilmastonmuutokseen sopeutumisen teknologioihin, mm. uudistavaan viljelyyn sekä

proteiinilähteiden (esim. mikrobit, levät, solumaatalous) monipuolistamiseen ja EU:n kriisinhallintakehyksiin. Lisäksi ehdotamme, että strategiaan sisällytettäisiin konkreettisia resilienssi-indikaattoreita, kuten esimerkiksi proteiiniomavaraisuuden tavoitetaso.

Strateginen tavoite 1: Riskienhallinta vahvistuu ruokajärjestelmässä

Huomioita ja havaintoja

- Elintarvikkeiden tuotekehityksessä pitää huomioida kotimaisten raaka-aineiden saatavuus ja vierasperäisten korvattavuus. Suomalainen ruuanviljely ja jalostusarvon nosto elintarvikkeeksi tarkasteltava kokonaisuutena, niin että voimme olla riippumattomia rajojen ulkopuolelta tuoduista raaka-aineista.
- On tunnistettava kriittisimmät tällä hetkellä tuontiin nojaavat raaka-aineet ja suunnitellaan niille korvaavat kotimaiset ratkaisut. Varmistetaan, että uudet, usein esim. vähemmän säästä/ilmastosta riippuvaiset bioteknologiset ruuantuotantoinnovaatiot toteutuvat myös teollisessa mittakaavassa Suomessa.

Strateginen tavoite 2: Ruuantuotannon jatkuvuus turvataan

Huomioita ja havaintoja

- Nuorten houkuttelemiseksi alalle olisi tärkeää kehittää rahallisesti ainakin alkuvaiheessa tuettuja kiinnostavia ja uudentyyppisiä alkutuotantokonsepteja ja saada parhaat teknologiat käyttöön, jotka houkuttelevat paremmin nuorempia sukupolvia alkutuotannon pariin -> tärkeä nostaa tämä teema toimenpide-ehdotuksiin
- Kiertotaloudesta on tehtävä ruuantuotannon oleellinen osa, niin että elintarviketeollisuuden sivuvirrat päätyvät uuteen elintarviketuotantoon tai tuotettu elintarvikkeen raaka-aine (liha, kala, kasvi) muunnetaan 100% jatkokäyttöön. Jätteiden määrä minimoidaan ja sivuvirrat nähdään kaikissa konsepteissa raaka-aineena toisille tuotteille.

Strateginen tavoite 3: Tuotantopanosten omavaraisuusaste nousee

Huomioita ja havaintoja

- Bioteknologian tarjoamia mahdollisuuksia on pystyttävä hyödyntämään laajasti ruokajärjestelmän hyväksi ja tehokkaammalla mahdollisella tavalla omavaraisuusasteen parantamiseksi.
- On tärkeää huomioida ruokasektori tulevaisuudessa myös muiden teollisuudenalojen innovaatioiden ja haasteiden osana kiertotalousajattelun vahvistamiseksi (esim. datakeskusten hukkalämmöt, teollisuuslaitosten päästöjen mahdollisuudet raaka-aineina bioteknologisissa sovelluksissa).

Luku 3.3: Luonnon kantokyky

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.3. luonnon kantokyky

Luonnon kantokykyyn voidaan vaikuttaa välillisesti uusilla arvoketjuilla, joiden maakäyttövaikutus on matala (esim. solumaatalouden tuotantoprosessit). Tämä olisi hyvä mainita myös tässä osiossa.

Strateginen tavoite 1: Ruokaketjun ilmastovaikutukset vähentyvät

Huomioita ja havaintoja

- Strategialuonnoksessa on vahva painotus luonnon monimuotoisuuteen ja maaperän terveyteen, mutta suosittelemme, että yhteys hiiliviljelyyn ja muihin luontoa vahvistaviin arvoketjuihin tuotaisiin selkeämmin esiin. Esimerkiksi olisiko tähän kappaleeseen mahdollista jollain tasolla avata suuremmin kasvipohjaisemman ruokavalion kiistattomia positiivisia vaikutuksia ilmastovaikutusten vähentämiseen.
- Lisäksi voisi huomioida, että hiilidioksidipäästöissä ja ilmastointivaikutuksissa on tutkimuksen keinoin aktiivisesti haettava ratkaisuja, joissa kasvihuonekaasuja poistetaan ilmankehästä sen lisäksi, että kasvihuonekaasujen muodostusta vähennetään.

Strateginen tavoite 2: Luonnon monimuotoisuus lisääntyy ja luonnontila paranee

Huomioita ja havaintoja

- Tässä osiossa on tärkeää korostaa, että viljelyssä huomioidaan kasvinsuojeluaineiden vaikutukset ja pyritään luonnonmukaiseen ja kasviperäiseen tuholaistorjuntaan (https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/sustainable-use-pesticides/pesticide-reduction-targets-progress_en).
- Lisäksi on kriittistä selvittää ilmaston lämpenemisestä hyötyvien kasvilajien potentiaali monimuotoisuuden kestävässä lisäämisessä.
- Vastaavasti ilmastonmuutokseen liittyy myös riskejä – vieraslajit ja uudet taudinaiheuttajat saavat kasvumahdollisuuksia ja näihin pitää varautua.

Strateginen tavoite 3: Ravinnepäästöt vähentyvät ja peltojen vesitalous paranee

Huomioita ja havaintoja

- Korjataan aikaisemmin tehdyt virheelliset maankäytölliset ratkaisut, jotka ovat aiheuttaneet käyttöön otettujen soiden ravinteiden valumisen vesistöön.

Luku 3.4: Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Yleisiä huomioita ja havaintoja strategialuonnoksen lukuun 3.4. Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

Strategialuonnoksessa on erinomainen kuvaus ruokakasvatuksesta, terveydestä ja hyvinvoinnista, mutta ehdotamme, että prosessoinnin ja teknologian roolia, ruokavalion muutoksia sekä ravintoaineiden saatavuuden varmistusta käsiteltäisiin laajemmin.

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

Huomioita ja havaintoja

- Olisi tärkeää korostaa, että kotimaisten elintarvikkeiden hintavaikutus niiden käytön lisäämiseen huomioidaan vaikuttamalla poliittiseen päätöksen tekoon.
- Huomioidaan kuitenkin myös laajan kansainvälistymisen ja maahanmuuton vaikutus kotimaisuuden näkökulmasta kehittämällä kotimaisista raaka-aineista myös monikulttuurisesti houkuttelevia ja makumaailmaltaan kansainvälisempiäkin ratkaisuja.

Strateginen tavoite 2: Mahdollisuus terveelliseen ruokaan lisääntyy

Huomioita ja havaintoj

Oleellisia huomioitavia painopisteitä:

- Terveellinen ruoka tehdään hinnoittelemalla mahdolliseksi kaikille kuluttajille. Ruokatottumuksiin vaikutetaan perhetasolla tuuppaamalla oikeaan ravitsemuksellisesti parempiin vaihtoehtoihin,
- Samoin HoReCa-/koulu-/työpaikkaruokaratkaisuisa tuupataan kuluttajia terveellisempien valintojen suuntaan. Samoin koulutetaan eri instituutioiden ruokapalveluostoista vastuussa olevaa henkilökuntaa terveysvaikutusten ymmärrysten osalta, jotta siellä valitaan terveellisimmät palveluntarjoajat, mikä osaltaan tuuppaa kaikkia palveluntarjoajia terveellisempien tarjoamien suuntaan.
- Tutkimuksen ja yritysten tuotekehityksen sekä uusien yrityksen avustamisessa huomioidaan innovaatioiden terveysaspektit, sillä niiden kerrannaisvaikutukset kansanterveydessä voivat olla huomattavat. Myös hinnoittelun (alkutuotannosta korkeamman jalostusasteen tuotteisiin) tulisi tukea sitä, että kaikille kuluttajille mahdollistetaan terveellisten vaihtoehtojen valitseminen.

Strateginen tavoite 3: Ruoka on osa rikasta ja elävää ruokakulttuuria

Huomioita ja havaintoja

- Kotimainen ruoka voi tarkoittaa myös Suomessa valmistettua ja tarjottua etnistä ruokaa, joka on integroitu osaksi suomalaista ruokakulttuuria. Strategiassa tulisi huomioida vahvuutena Suomen etninen moninaisuus ja sen tuomat uudet ruokaratkaisut, osaaminen ja vaatimukset ruoantuotannolle.
- Bioteknologiaan perustuvat elintarvikeinnovaatiot otettava osaksi Suomen ruokabrändiä, rikastuttamaan ruokakulttuuria ja vauhdittamaan ruokamatkailua Suomessa. Myös uudet innovaatiot ja teknologia voivat tukea maabrändiä.

Strateginen tavoite 4: Yhteisöllisyys ruuan ympärillä kasvaa ja vahvistaa hyvinvointia

Huomioita ja havaintoja

- Joukkoruokailussa huomioidaan ravitsemuksellisesti ja elämyksellisesti kaikki ruuan aspektit (mm. terveellisyys, kansainväliset makumaailmat), jotta yhteiset ruokahetket ovat mukana vahvistamassa niin henkistä kuin fyysistäkin hyvinvointia.

Luku 4: Kehitettävät valmiudet

Huomioita ja havaintoja lukuun 4 Kehitettävät valmiudet

- Kehitettävät valmiudet ovat kriittinen osa strategiaa, ja ehdotamme, että toimenpidesuunnitelma ja mitattavat toimenpiteet (KPI:t) kohdistetaan juuri näihin läpileikkaaviin kehitettäviin valmiuksiin. Vain menestymällä kehitettävien valmiuksien edistämiseksi voimme rakentaa kestävä ja kannattavan ruokajärjestelmän. On oleellista, että sekä näitä kehitettäviä valmiuksia työstetään sekä nykyisten että uusien ruoantuotannon arvoketjujen osalta, ja panostetaan myös siihen, että uudet ratkaisut integroidaan osaksi nykyisiä tuotantoketjuja.
- Vienti ja kansainvälinen kasvu olisi hyvä näkyä myös kehitettävissä valmiuksissa. Suomessa voidaan kehittää ruokajärjestelmän teknologioita ja uusia bioteknologisia kiertotalouteen perustuvia menetelmiä tuottaa ruokaa, joka toimintamallina on vientituote rajojen ulkopuolelle. Suomi voi toiminnallaan pilotoida innovaatioita ruoantuotannon murroksessa ja olla kansainvälinen suunnannäyttäjä.
- Digitalisaatio on erittäin oleellinen kehitettävä valmius koko ruokajärjestelmän näkökulmasta. Suosittelemme, että digitalisaatitavoitteisiin lisättäisiin tekoäly, datan yhteentoimivuus ja elintarvikkeiden jäljitettävyyden. Tähän liittyen esimerkiksi erilaisia ruoantuotantotapoja voidaan tarkastella kokonaisuutena käyttäen tekoälyä ja yhdistäen dataa, niin että tunnistetaan kriittisimmät muutostarpeet ilmastonmuutoksen rajoittamiseksi. Tästä on olemassa jo tietoa hiilijalanjälkinumeroina, mutta analysointi tulisi olla monitasoisista huomioiden kerrannaisvaikutukset (kuljetus, valmistus, sivujakeet, jätteet ym).
- Muutoshalukkuuden osalta olisi tärkeä mainita kasvipohjaiset ruokaratkaisut sekä biotekniset elintarvikeinnovaatiot, sillä myös niiden ”osaamiseen, opettamiseen, oppimiseen ja tutkimukseen” tulee panostaa, jotta ne saadaan markkinoille terveyttä ja hyvinvointia edistävinä ratkaisuin, jotka tuovat lisäarvoa koko ketjuun alkutuotannosta lähtien ja voivat mahdollisesti toimia myös vientituotteina. Lisäksi ruuan valmistuksessa (HoReCa) tulee huomioida uudentyyppisten raaka-ainelähteiden tuomat teknologiset, rakenteelliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotta näiden tuotteiden hyödyntäminen kuluttajien ravintona pääsee täyteen potentiaaliinsa. Tekoälyn ja koneoppimisen hyödyntäminen niin elintarvikeinnovaatioiden kehityksessä kuin joukkoruokailutilanteiden muokkaamisessa terveellisempään suuntaan tulee huomioida.

- Kehitettävien valmiuksien osalta ehdotamme lisäksi, että strategialuonnoksessa selkeytettäisiin rahoitusmekanismeja eri toimenpiteille ja kehitettäville fokusalueille. Lisäksi olisi tärkeää korostaa kansainvälistä tutkimus- ja innovaatiotoiminnan yhteistyötä osana osaamisen kehittämistä ja innovaatiotoiminnan laajentamista.

Muuta kommentoitavaa

Muita huomioita strategiasta.

Yleisiä huomioita strategialuonnokseen liittyen:

- On hyvä, että ruokajärjestelmä kuvataan laajasti kuten asia onkin (Kuva 1 Ruokajärjestelmä), mutta olisi erittäin tärkeää myös kirkastaa/visualisoida ns. ydin tuotantoketjut, koska nyt ruoantuotanto ja valmistus ovat hyvin kevyesti kuitattu kuvassa. Sekä nykyiset että uudet ruoantuotannon tuotanto-/arvoketjut voisi kuvata toisessa erillisessä kuvassa, jotta lukija hahmottaa ne riittävällä tarkkuudella. Esim. uusiin arvoketjuihin ja teknologioihin viitataan erinomaisesti tekstissä moneen kertaan, mutta missään ei varsinaisesti avata mitä nämä uudet arvoketjut tarkoittavat. Tähän liittyen uuden arvoketjut / teknologiat olisi hyvä määritellä sanastossa, jotta lukijalle selvää mihin viitataan. Uusien ruoantuotantomenetelmien osalta ainakin kasvipohjaiset, solumaatalous ja myös hyönteis-/levätuotanto tärkeä avata.
- Yleisestikin ehdotamme, että strategiassa käsiteltäisiin jonkin verran laajemmin uusia ruoka- ja rehuainesosia (etenkin vaihtoehtoisia proteiineja), ja myös bioteknologian mahdollisuuksia laajasti eri arvoketjuissa (ml. kasvintuotanto), jotka ovat keskeisiä tulevaisuuden (2040) kestävässä ja kannattavissa ruokajärjestelmissä.
- Sivu 6: ehdotamme lisättäväksi sanan ”turvallista” -> Kestävä ruoka on ravitsevaa, TURVALLISTA, herkullista, kohtuuhintaista ja helposti saatavissa. Yleisesti ottaen elintarviketurvallisuus ei nouse esiin strategiassa. Näemme sen puutteena, koska se on yksi keino vähentää esimerkiksi hävikkiä ja parantaa resilienssiä.
- Suomen globaalia asemaa olisi hyvä korostaa strategiaperissä enemmän: Suomi voi profiloitua kestävien ja läpinäkyvien ruokajärjestelmien kansainvälisenä testialustana, jossa yhdistyvät laaja-alaiset, ja etenkin uusien arvoketjujen innovaatiot. Myös kansainvälisen kilpailukyyn ja viennin monipuolistamisen (myös EU:n ulkopuolelle, esim. Aasian ja Tyynenmeren alueelle) painotusta voisi korostaa.
- Ehdotamme vahvempaa järjestelmätason integraatiota EU:n keskeisiin strategioihin, kuten EU:n proteiinistrategiaan (2024), Green Dealin, Farm to Fork -strategiaan ja biotalousstrategiaan. Kaiken kaikkiaan strategiassa voisi huomioida olemassa olevia EU-tason linjauksia (Esimerkiksi tavoite vähentää biosidien käyttöä 50 % ja myös elintarviketurvallisuus ja ravitsemukselliset linjaukset).

Myös pohjoismaista yhteistyötä voisi tuoda esiin vahvemmin erityisesti yhteisten ravitsemussuosittelusten, proteiinisiirtymän ja resilienssin näkökulmasta.

- Yksi merkittävin kehityskohde on mielestämme toimeenpano- ja seurantasuunnitelman lisääminen strategiaan. Tähän liittyen suosittelemme lisäämään konkreettisia määrällisiä tavoitteita ja mittareita (esim. kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen prosentteina, proteiiniomavaraisuuden kasvattaminen, ruokahävikin vähentäminen). Esimerkiksi: Vuoteen 2040 mennessä Suomi tuottaa 50 % enemmän korkean arvon elintarvikevientiä 30 % pienemmillä päästöillä.

- Pieni huomio: Viitteenä oleva VTT:n linkki ei toimi liittyen Suomen ruokatutkimuksen ja -innovoinnin strategia 2021-2035 -> TOIMIVA LINKKI:
<https://publications.vtt.fi/julkaisut/muut/2021/Suomen-ruokatutkimuksen-ja-innovoinnin-strategia-2021-2035.pdf>

Nordlund Emilia
VTT Technical Research Centre of Finland Ltd