

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia vuosille 2014–2020 on jatkoa aikaisemmalle Keski-Suomen elintarvikeyrityksien kehittämisohjelmalle 2007–2013. Kehittämisstrategian tarkoitus on osoittaa kehittämis-toiminnan haluttu suunta ja kohdentaa tekemistä valituihin painopistealueisiin.

Pro Ruokakulttuuri-hankkeen päättyessä 31.12.2013, strategian toimeenpanon kokonaisvastuu siirtyy Keski-Suomen ELY-keskukselle. Toimenpiteiden toteuttamiseen osallistuu ohjelmakauden aikana laaja joukko maakunnan toimijoita, mukaan lukien maakuntaliitto, oppilaitokset, kehittäjäyhtiöt, ProAgria ja MTK. Ruokaketjun yritysten ja yrittäjien aktiivisuus on erittäin tärkeää asetetun vision toteutumisen kannalta.

www.ruokacentria.com



Keski-Suomen ruokaketjun



kehittämisstrategia
2014–2020

Keski-Suomen ruokaketjun nykytila ja tulevaisuudennäkymät

Keski-Suomen ruokaketjun vahvuuksiin kuuluu monipuolinen toimialarakenne. Maakunnassa on hyvät kehittämisen perusedellytykset ja verkostot. Lisäksi kansalaisaktiivisuus on lisääntynyt ja se on synnyttänyt useita lähiruokapiirejä. Lähi- ja luomuruokatrendin vahvistuminen sekä terveellisyden ja hyvinvoinnin arvostuksen korostuminen luovat mahdollisuuksia ruokaketjun toimijoille myös tulevaisuudessa.

Tämän strategian valmistuessa vuonna 2013 erityisesti pienillä yrityksillä ja alkutuotannon toimijoilla on kannattavuushaasteita. Uusia yrittäjiä on niukasti ja yrityksille ei tahdo löytyä jatkajia. Kuluttajien näkökulmasta informaatiotulva kertoo ristiriitaista ja jopa epäluotettavaa tietoa ruoan tuottamisesta ja valmistamisesta. Tulevaisuudessa halutaan, että ruokaketjussa yrittäminen on kannattavaa elinkeinona ja houkutteleva työpaikkana. Kuluttajille halutaan tarjota luotettavia ja turvallisia palveluita ja tuotteita, jotka on tuotettu taloudellisesti, ekologisesti ja sosiaalisesti kestävällä tavalla.

KEHITTÄMISEN PAINOPISTEALUEET

Paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen kunnissa ja julkisissa hankinnoissa

Ihmisten ruokatiedon ja -taidon lisääminen ja asenteisiin vaikuttaminen

Ruoka osaksi matkailu- ja kulttuuripalveluja

Paikallisesti tuotetun ruoan saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantaminen

Ruokaketjun yritysten toimintaedellytysten helpottaminen ja jatkuvuuden varmistaminen

VISIO 2020

Keskisuomalaisessa ruokaketjussa yrittäminen on kannattavaa ja houkuttelevaa – asiakkaalle tuotetaan aitoja makuja, elämyksiä ja hyvinvointia vastuullisesti ja luotettavasti.

ARVOT

Korkea laatu • Paikallisuus ja raaka-aineiden kotimaisuus • Ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen vastuu

Kehittämisen painopistealueet

Paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen kunnissa ja julkisissa hankinnoissa

Vahvistetaan julkisten ruokapalveluiden ja ammattikeittiöiden hankintaosaamista ja paikallisten tuottajien valmiuksia vastata tarjouspyyntöihin.

Ihmisten ruokatiedon ja -taidon lisääminen ja asenteisiin vaikuttaminen

Kuluttajat arvostavat hyvistä raaka-aineista laadukkaasti valmistettua ruokaa.

Tehdään tunnetuksi ruokakulttuuria, lisätään tietoisuutta ruoan alkuperästä, puhtaudesta ja muista laatu- ja terveyshyötyistä.

Pidetään yllä erityisesti lasten ja nuorten ruokatietämystä ja -taitoa.

Ruoka osaksi matkailu- ja kulttuuripalveluita

Kiinnitetään erityistä huomiota ruokaketjun ja matkailupalvelujen kehittämisen rajapintaan, sekä hyödynnetään yhteistyön ja -toiminnan mahdollisuudet kehittämistyössä.

Paikallisesti tuotetun ruoan saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantaminen

Parannetaan saatavuutta ja toimitusvarmuutta tehostamalla logistiikkaa ja monipuolista jakelukanavia.

Vahvistetaan edelleen ruokaketjun toimijoiden liiketoimintaosaamista.

Ruokaketjun yritysten toimintaedellytysten helpottaminen ja jatkuvuuden varmistaminen

Vahvistetaan tiedottamista ja tukea viranomaisasioinnissa sekä kehitetään edelleen matalan kynnyksen rahoitusmuotoja mm. toiminnan aloittamiseen ja laajentamiseen.

