



Keski-Suomen ruokaketjun



kehittämisstrategia
2014–2020



JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 158
Toimittaja: Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

© Tekijät ja Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia 2014-2020

Strategiaprosessiin osallistuminen ja kirjoitustyö: Capful Oy

Kannen kuva: Pekka Rötkönen
Takakannen kuva: Sami Heiskanen
Sisäkannen kuvat: Jyri Kiuru ja Sanna Kuitunen
Ulkoasu: Katri Kaunonen
Paino: Nord Print 2013

ISSN: 1456-2332
ISBN: 978-951-830-282-0 (Painettu)
ISBN: 978-951-830-283-7 (PDF)

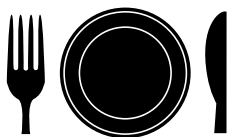
Jakelu: Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke /
Leena Pölkki ja Minna Välipirtti / etunimi.sukunimi@jamk.fi

Sisältö

7	ALKUSANAT
7	Kohti kuluttajalähtöistä ruokaketjua - kilpailukykyisesti ja yhteisvoimin
9	Maa- ja metsätalousministeriön alkusanat
11	Keski-Suomen ELY-keskus: Rohkeasti ruokaketjua kehittämään!
13	JOHDANTO KESKI-SUOMEN RUOKAKETJUN KEHITTÄMISSTRATEGIAAN
15	KESKI-SUOMEN RUOKAKETJUN NYKYTILA
15	Ruokatuotannon rakenne Suomessa
15	Ruokatuotannon rakenne Keski-Suomessa
18	Keski-Suomen ruokaketjun eri osien vaikutukset aluetalouteen
20	Keski-Suomen ruokaketjun SWOT
23	TULEVAISUUDEN TOIMINTAYMPÄRISTÖ
23	Toimintaympäristön kehitystrendit ja kulutuksen muutokset
29	KESKI-SUOMEN RUOKAKETJUN KEHITTÄMISSTRATEGIA 2014-2020
29	Visio 2020
29	Arvopohja
30	Kehittämisen painopistealueet ja toimenpiteet
39	JATKOTOIMENPITEET JA KEHITTÄMISSTRATEGIAN TOTEUTUS
39	Strategia käytäntöön
43	LÄHTEET

Mureaa, sano mummo kiisselistä.

Suomalainen sananlasku



Kohti kuluttajälähtöistä ruokaketjua – kilpailukykyisesti ja yhteisvoimin

Missä menee keskisuomalainen ruoka ja ruokakulttuuri seitsemän vuoden kuluttua? Mikä strategian määrittelyn mukaisesti on se ruokaketjumme pitkän aikavälin kehityssuunta ja -ulottuvuus, jonka avulla muuttuvassa ympäristössä voimavaroja ja kykyjä järjestelemällä saatamme etuja kilpailussa? Vastaukset ja suuntaviivat on koottu tähän syksyllä 2013 valmistuneeseen Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategiaan vuosille 2014–2020.

Tämä strategia on tuotettu kaikkia keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen rajapintojen toimijoita varten – alkutuotannosta loppukäyttäjiin. Strategiasta ja sen esitystavasta on haluttu rakentaa mahdollisimman käytännönläheinen, innostava ja helposti lähestyttävä kehittämisen työväline. Sen toivotaan palvelevan niin yrittäjiä, julkisen sektorin toimijoita, päättäjiä kuin kehittäjiäkin.

Taustatyötä tälle kehittämisstrategialle on tehty laajalla rintamalla. Kehittämisen painopisteitä, toimialan näkemyksiä, maakunnallisia erityispiirteitä ja yrittäjyyden haasteita sekä mahdollisuuksia on tarkasteltu koko ruokaketjun näkökulmasta. Työssä on pyritty huomioimaan myös rajapinnat, kuten matkailu-, hyvinvointi- ja luovat alat. Kehittämisstrategiaa varten on järjestetty seminaareja, seutukunnallisia työpajoja ja toteutettu teemahaastattelua, jolla selvitetiin keskisuomalaisten alkutuotannossa ja jatkojalostuksessa toimivien yritysten näkemyksiä ja ideoita ruokaketjun kehittämiseen. Tietoperustaa täydennettiin maakunnan elintarviketoimialalle ja sidosryhmille kohdennetulla internetkyselyllä. Tilaisuudet, haastattelut ja kyselyt toteutettiin vuosina 2012–2013. Osallistujia eri tilaisuuksissa, haastattelussa ja kyselyssä tavoitettiin noin kaksisataa.

Tähän Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoiman Pro Ruokakulttuuri -kehittämisshankkeen organisoimaan strategiatyöhön on osallistunut tiiviisti työryhmä, jossa ovat olleet edustettuina Keski-Suomen ELY-keskus (Ulla Mehto-Hämäläinen), MTK Keski-Suomi (Pertti Ruuska), ProAgria Keski-Suomi (Eeva-Liisa Kivimäki), Japa ry (Anna Sarkkinen), Keski-Suomen kylät ry (Mari Ikäheimonen, Sirpa Pekkarinen) ja Jyväskylän ammattikorkeakoulu (Hilkka Partanen). Työryhmän puheenjohtajana on toiminut Pro Ruokakulttuurin projektipäällikkö Leena Pölkki ja sihteerinä projektisihteerinä Minna Välipirtti. Työn etenemisestä ja kommentointitarpeista on tiedotettu Pro Ruokakulttuurin ohjausryhmää, jossa on ollut edustettuna edellä mainittujen tahojen lisäksi Keski-Suomen liitto, Keski-Suomen keittiömestarit ja toimialan yrittäjiä.

Strategiatyössä on hyödynnetty valtakunnallisten sekä Pro Ruokakulttuurin tuottamien selvitysten ja opinnäytetöiden tuloksia. Työtä ovat ohjanneet valtakunnalliset linjaukset Lähi-ruokaa – totta kai! -hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020, Huomisen ruoka –esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi ja Maaseutupoliittinen toimenpideohjelma 2012–2015.

Maa- ja metsätalousministeri Jari Koskinen hakee hallituksen lähi- ja luomuruokaohjelmien tavoitteiden saavuttamiseksi koko ruokaketjun yhteistyötä: *Alkutuotannon on oltava kannattavaa, jotta laadukasta raaka-ainetta on saatavilla. Tarvitsemme ennakkoluulottomia, asiakasta tarkalla korvalla kuuntelevia kannattavia jalostusyrittäjiä, uudenlaista otetta maataloilla tapahtuvaan tuotteiden jatkojalostukseen, myyntiin ja muiden arvoketjujen rakentamiseen, hyllytilaa lähiruualle tarjoavia vähittäiskauppoja, uusia markkinointi- ja logistiikkaratkaisuja, tutkimusta, neuvontaa ja viestintää, mutta ennen kaikkea valistuneita kuluttajia.*

Tavoitteisiin pääsemiseksi Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategiatyöryhmä haluaa haastaa keskisuomalaisia toimijoita entistäkin aktiivisempaan vuorovaikutukseen läpi koko ruokaketjun, toimialarajat ylittäen. Yrityselämän haasteiden ja yleisen taloudellisen tilanteen ristiaallokossa voimavarojen oikea suuntaaminen on ensiarvoisen tärkeää. Oman yritystoiminnan kannalta oleellisen tiedon poimiminen ja hyödyntäminen, asiakastarpeista nousevien käyttäjälähtöisten tuotteiden kehittäminen, toiminnan vastuullisuus ja kestävät ratkaisut ovat keinoja menestyä markkinoilla myös tulevaisuudessa.

On pyrittävä hyödyntämään oman alueen olemassa olevat vahvuudet ja liiketoimintamahdollisuudet. Keski-Suomessa muun muassa järjestetään jopa kymmeniätuhansia henkiä kokoavia massatapahtumia, kuten Himoksen Iskelmä ja The Voice Juhannus -festivaalit tai Jyväskylän ympäristössä Neste Oil Rally Finland. Myös messu- ja kongressitoiminta on Jyväskylässä vilkasta. Ulkopaikkakuntalaisille ja ulkomaalaisille vieraille tulisi tarjota oman alueen raaka-aineista valmistettuja tuotteita. Voissa paistettuja Keiteleen muikkuja. Haukihampurilaisia. Lihaisia makkaroita paikallisista raaka-aineista. Aitoja makuja, tuotteita joilla on juuret ja tarina. Jo nämä edellä mainitut ruokatuotteet työllistäisivät kalastajia, viljelijöitä, karjankasvattajia, maitotilallisia, puutarhureita, leipureita, teurastamotyöntekijöitä, liha- ja makkaramestareita, meijerityöntekijöitä - välillisesti maatalouskonekauppaa, eläinlääkäreitä, kauppiaita, kuljetusliikkeitä ja ruoanvalmistuksen ammattilaisia. Lista hyötyjistä on pitkä ja vaikutukset alueelle merkittävät. Hyvä synnyttää hyvää.

Yrittäjyys ja työ ruokaketjussa vaativat erikoisosaamista, on sitten kyse alkutuotannosta, jalostuksesta, ruoanvalmistuksesta tai kaupasta. Siitä osaamisesta saa ja tulee olla ylpeitä. Osaaminen pitää pystyä myös hinnoittelemaan. Toimenpiteitä ja voimavaroja onkin suunnattava ruokaketjun läpinäkyvyyden parantamiseksi, jotta kuluttajalle ei jää epäselväksi, mistä kaikesta hän maksaa tuotteen hinnassa. Näin loppukäyttäjällä on mahdollisuus päättää maksaako hän paikallisesta, kotimaisesta vai ulkomaisesta raaka-aineesta ja työstä. Samalla valintakriteereinä voivat toimia tuotannon vastuullisuus, kuten eläinten hyvinvointi, ympäristön suojeleminen, työvoiman käyttö ja olosuhteet sekä lyhyet toimitusketjut. Laatua unohtamatta.

Tulevaisuuden ruokaketjussa menestyminen vaatii rohkeutta tarkastella asioita uusista näkökulmista, valmiutta kuunnella ja huomioida nopeastikin muuttuvaa kuluttajakäyttäytymistä, kykyä toimia yhteistyössä eri verkostoissa, ajan tasalla olevaa liiketoimintaosaamista ja uskoa omiin vahvuuksiin. Omia vahvuuksiaan voi aina kehittää, uskallus tulee hallinnan tunteesta. Hallintaa voidaan parantaa hyödyntämällä asiantuntijapalveluita, erilaisia teknologisia menetelmiä tai vaikkapa palvelumuotoilun työkaluja. Myös digitalisoituminen ja kansainvälisyys lisääntyvät entistä enemmän luoden uusia mahdollisuuksia paikallisellekin tuotannolle.

Yhdessä määritellyn strategiaan toteuttaminen ja sen tavoitteiden saavuttaminen vaativat yhdessä tekemistä. Rakennetaan keskisuomalaisesta ruokaketjusta kilpailukykyinen ja innostava. Tehdään valintoja, joilla varmistetaan laadukkaan paikallisen ruokatuotannon ja -jalostuksen jatkuvuus, paitsi itsellemme myös tuleville sukupolville. Ylitetään asiakkaiden odotukset. Kannustetaan ja tuetaan kollegaa, naapuria ja yhteistyökumppania. Tehdään parasta ruokaa ikinä, parhaista raaka-aineista ikinä. Keskellä Suomea, ihmisten kesken, ihmisille.

Esitän lämpimät kiitokseni korvaamattomasta panoksesta yrittäjille, strategiatyöryhmälle ja projektisihteeri Minna Välipirtille sekä kaikille strategian valmisteluun ja tuottamiseen osallistuneille.

Leena Pölkki, projektipäällikkö, Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke,
Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Maa- ja metsätalousministeriön alkusanat

Käsissäsi oleva Keski-Suomen Elintarvikestrategia vuosille 2014–2020 on osoitus Keski-Suomen vahvasta tahtotilasta kehittää alueensa alkutuotantoa ja elintarviketaloutta. Strategia on tehty laajassa yhteistyössä alan toimijoiden kanssa, mikä takaa eri näkökulmien huomioonottamisen ja yhteisen päämäärän asettamisen.

Ruoantuotanto on nyt ja varsinkin tulevaisuudessa maassamme kasvuala. Elintarvikealan kasvulle perusteita antavat muun muassa Suomen luontaiset vahvuudet, kuten runsaat ja puhtaat maaperä- ja vesivarat, ja tätä myötä puhtaat elintarvikkeiden raaka-aineet. Myös ilmastonmuutos ja sen myötä lisääntyvä vesipula maailmassa saattaa lisätä Suomen houkuttelevuutta ruoantuottajana. Ruokaketjun eri osissa on hyvää ja ammattitaitoista työvoimaa, kattavat valvontajärjestelmät ja tuotekehitykseen panostava teollisuus, joka kuluttajalähtöisesti kehittää uusia, innovatiivisia tuotteita.

Kasvu ei kuitenkaan ole itsestäänselvyys, vaan se vaatii päämäärätietoista lisäarvon tuottamista ruokaketjun eri portaisissa. Alkutuotannon on oltava kannattavaa, jotta laadukasta raaka-ainetta on saatavilla. Tarvitsemme ennakkoluulottomia, asiakasta tarkalla korvalla kuuntelevia jalostusyrityksiä, tiloilla tapahtuvan jalostuksen ja myynnin kehittämistä, hyllytilaa lähiruualle ja luomulle tarjoavia vähittäiskauppoja, uusia markkinointi- ja logistiikkaratkaisuja, tutkimusta, neuvontaa ja viestintää mutta ennen kaikkea valistuneita kuluttajia. Myös sivuvirtojen hyödyntämiseen tulee panostaa ja kaikissa ketjun osissa on pyrittävä resurssitehokkuuteen.

Lähiruoka ja luomu ovat olleet valistuneiden kuluttajien huulilla – ja myös lautasilla – jo vuosia. Osto- ja kulutusmäärät kummankin osalta ovat koko ajan kasvussa ja niiden ympärille rakentuu yhä uutta yrittäjyyttä, markkinointiratkaisuja ja tuotteita. Kasvun taustalla ovat vahva kuluttajaliik ehdintä sekä alan ammattilaisten halu tehdä konstailematonta, aitoa ruokaa. Ruuan alkuperä halutaan tietää, ruuan tekijöille halutaan saada kasvot, raaka-aineet halutaan saada tuoreina ja mahdollisimman käsittelemättöminä ja ruualta odotetaan elämyksiä, tarinoita ja ennen kaikkea aitoutta ja maukkautta.

Lähiruualalla on monia vahvuuksia: maaseudun elinvoimaisuuden vahvistaminen, asiakkaan lähellä toimiminen, joustavuus, mahdollisuus vaikuttaa ympäristökuormitukseen, ruoan jäljitettävyyden parantaminen sekä lisäarvon tuottaminen kauppojen ja ravintoloiden valikoimiin. Näitä samoja arvoja on myös luomulla, jolle lisäarvoa tuottaa myös kuluttajien yhä kasvava kiinnostus eläinten hyvinvointiin, ympäristön tilasta huolehtimiseen ja ruoan lisäaineettomuuteen.

Alan kasvun turvaamiseksi valtioneuvosto on antanut ruokapoliittisen selonteon ja tarkemmat lähiruoan ja luomualan kehittämissuunnitelmat toukokuussa 2013. Ohjelmat luovat em. sektoreille tavoitteet paitsi tälle hallituskaudelle, mutta valtioneuvoston periaatepäätöksensä pitkälle tulevaisuuteen vuoteen 2020 asti. Keskeisiä toimia molemmissa ohjelmissa ovat jalostusasteen nosto, lähiruoan ja luomun lisääminen ammattikeittiöiden ml. julkiset keittiöt valikoimissa sekä tuotannon lisääminen vastaamaan yhä kasvavaan kysyntään. Lähiruoka tulee nähdä entistä vahvemmin myös automaattisena osana laadukasta matkailutuotetta ja maakuntien tulisi nähdä ruoan merkitys osana sen omaa imagon rakentamistaan.

Lähiuokaohjelman yksi keskeisimmistä toimenpide-ehdotuksista on yhteistyön tiivistäminen ruokaketjun eri toimijoiden välillä ja lähiuokateeman sisällyttäminen maakuntien strategiioihin ja ohjelmiin. Nyt laadittu Keski-Suomen Elintarvikestrategia vuosille 2014-2020 tukee hyvin näitä linjauksia ja auttaa suuntaamaan eri toimijoiden toimenpiteitä alan kehittämiseksi. Lähiuokaohjelman toinen keskeinen ehdotus koskee alueellisen lähiuonan ja elintarvikealan kehittämistyön kokoamista alueellisen monivuotisen koordinaatiohankkeen siipien suojaan. Tällä saadaan aikaan systemaattista, pitkäjänteistä kehittämistä, vältetään päällekkäistä työtä sekä välitetään kokemuksia ja opitaan itsekkin muiden vastaavien aluehankkeiden kanssa.

Toivon kaikkea hyvää ja menestystä Keski-Suomen elintarvikealan kehittämistyölle!

Kirsi Viljanen, lähiuokakoordinaattori,
Maa- ja metsätalousministeriö

Keski-Suomen ELY-keskus: Rohkeasti ruokaketjua kehittämään!

Ruokaketju kokonaisuudessaan on tärkeä maaseudun elinvoimaisuuden ylläpitäjä ja kehittäjä. Ketjuun luetaan alkutuotanto, elintarviketeollisuus, elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskauppa sekä ravitsemistoiminta. Ketjun liikevaihto Keski-Suomessa oli vuoden 2010 luvuilla laskettuna 1,4 miljardia euroa, ja se työllistää välittömästi noin 8 500 henkilöä. Meillä on myös lukumääräisesti varsin paljon elintarvikealan yrityksiä, joskin ne ovat kooltaan pääosin pieniä, alle viisi henkeä työllistäviä. Elintarvikeala on siis Keski-Suomessa aluetaloudellinen vaikuttaja ja työllistäjä, jonka merkitystä ei pidä vähätellä. Alan vaikuttavuuden säilyttäminen – mahdollisesti jopa lisääminen – edellyttää kuitenkin uudistumista ja kasvua.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategialla pyritään tekemään ruokaketjussa yrittämisestä kannattavaa ja houkuttelevaa; pohjana yhteiset arvot korkea laatu, paikallisuus ja vastuullisuus. Kuluneen kesän aikana on uutisoitu taas erilaisista ruokaskandaaleista ja kerrottu mm. järjestäytyneen rikollisuuden toiminnasta Euroopan lihamarkkinoilla. Kaikki tämä vahvistaa suomalaisen ruoan ja paikallisesti tuotetun ruoan arvoa ja kysyntää. Lähiruoan suosion kasvu parin viime vuoden aikana on jo osoittanut kuluttajien kiinnostusta ja luottamusta kotimaista tuotantoa kohtaan. Myös luomutuotanto ja -ruoka ovat nousseet aiempaa näkyvämmiin esille.

Keski-Suomessa on loistavat mahdollisuudet kehittää ruokaketjua ja sen kaikkia osia niin, että toimialan vaikutus alueen talouteen ja työllisyyteen vahvistuu. Laadukkaan ruoan liittäminen moneen muuhun yritystoiminnan alaan on luontevaa. Matkailussa ruoka on oleellinen osa palvelua; kun joka tapauksessa on syötävä, miksi ei syötäisi hyvin ja oman maakunnan raaka-aineista valmistettuja tuotteita. Ruoan voisi nostaa myös joidenkin matkailuyritysten päätuotteeksi, jolloin voidaan puhua ruokamatkailusta. Ruoka kytkeytyy myös osaksi kulttuuripalveluita ja hyvinvointiyrittäjyyttä. Elintarvikkeiden vientikin voi tulla kyseeseen esim. Venäjän suuntaan ja tarjota kasvumahdollisuuksia yksittäisille yrityksille tai pienten yritysten verkostoille.

Jotta meillä olisi niitä laadukkaan paikallisen ruoan raaka-aineita, tarvitaan elinvoimaista ja monipuolista maataloutta. Siksi maataloustuotannon kannattavuuden parantamiseen ja jatkuvuuden turvaamiseen on panostettava myös tulevina vuosina. Toisaalta tarvitaan maatilojen kasvua ja tuotannon tehostamista kotimaisen raaka-aineen turvaamiseksi isoillekin elintarvikealan yrityksille. Toisaalta pienemmät maatilat voisivat hyödyntää lähi- ja luomuruoan kysyntää tai profiloitua suomalaisen ruoantuotannon esittelypaikkana osana matkailupalveluita.

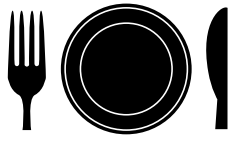
Tämä ruokaketjun kehittämisstrategia-asiakirja on myös viitoittamassa alkavan ohjelmakauden rahoitettavien toimenpiteiden valintaa. Jotta vaikuttavia tuloksia koko ketjussa – alkutuotannosta kauppaan ja ravitsemistoimintaan – saadaan aikaan, kaikkien toimijoiden on nähtävä kehittämistyö tärkeäksi ja sitouduttava toimimaan strategiaan kirjattujen tavoitteiden edistämiseksi. Ryhdytään yhdessä töihin ja otetaan rohkeasti työkaluiksi myös kokeilut, joita ohjelmakauden 2014–2020 Keski-Suomen maaseudun kehittämisstrategia ja -suunnitelmakin painottavat!

Ulla Mehto-Hämäläinen, maaseutu- ja energiayksikön päällikkö,
Keski-Suomen ELY-keskus



Syömällä pienet taudit menevät.

Suomalainen sananlasku



Johdanto Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategiaan

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia vuosille 2014–2020 on suunnitelma, joka ohjaa ja tukee maakunnan elintarvikeketjun kehittämistä. Tämän strategian tarkoitus on osoittaa kehittämistoiminnan haluttu suunta ja asettaa tavoitteita Keski-Suomen ruokaketjun tulevaisuudelle. Strategia perustuu valintoihin, jotka kohdentavat kehittämistoiminnan määrättyihin painopistealueisiin.

Laadittu kehittämisstrategia on jatkoa aikaisemmalle Keski-Suomen elintarvikeyrityksien kehittämisohjelmalle 2007–2013. Kehittämisstrategia vuosille 2014–2020 on Jyväskylän ammattikorkeakoulun Pro Ruokakulttuuri -kehittämissuunnitelman toimenpiteenä syntynyt suunnitelma, jonka laatimiseen on osallistunut JAMKin lisäksi mm. Keski-Suomen ELY-keskus, Keski-Suomen liitto, MTK Keski-Suomi, ProAgria Keski-Suomi ja Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset sekä JAPA ry. Lisäksi strategiatyöhön on osallistunut laaja joukko keski-suomalaisia yrittäjiä ja yritysten edustajia työpajojen sekä kyselyn kautta. ProRuokakulttuuri-hanketta ja kehittämisstrategian laadintaa rahoittavat Keski-Suomen ELY-keskus sekä Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategiassa vuosille 2014–2020 on määritetty seuraavat asiat:

Visio

Keski-Suomen ruokaketjun visio kuvaa yleisellä tasolla keski-suomalaisen elintarvikealan toivottua tilaa vuonna 2020.

Arvot

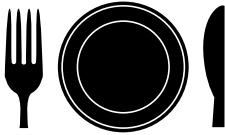
Keski-Suomen ruokaketjun ja sen kehittämisen arvot määrittelevät yhteisen arvopohjan, joka ohjaa toimintaa sekä käyttäytymistä.

Kehittämisen painopistealueet ja toimenpiteet

Kehittämisstrategian painopistealueet kuvaavat valintoja, mihin kehittämissuunnitelman toimenpiteillä kohdennetaan. Jokaiselle painopistealueelle on määritelty tavoitteet, jotka halutaan saavuttaa vuoteen 2020 mennessä. Lisäksi painopistealueittain on kuvattu alustavia kehittämistoimenpiteitä ja hankeaihoita, joiden avulla asetetut tavoitteet pyritään saavuttamaan.

Ei oo läheskää nii näläkä, ko välillä syöpi.

Suomalainen sananlasku



Keski-Suomen ruokaketjun nykytila

Ruokatuotannon rakenne Suomessa

Suomen ruokatuotanto koostuu elintarvikealan kokonaisuudesta, joka sisältää alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskaupan ja ravitsemistoiminnan. Suomessa elintarvikeala työllistää yhteensä noin 300 000 henkilöä, mikä vastaa 12 prosenttia Suomen työllisestä työvoimasta. (Elintarviketeollisuuden toimialaraportti 2012)

Suomen elinkeinorakenne muuntuu jatkuvasti. Suomi teollistui melko myöhään, sillä vielä 1950-luvulla alkutuotantoa oli bruttokansantuotteesta noin neljännes ja maatalouselinkeinoissa toimi noin 40 % työllisistä. Alkutuotannon kansantaloudellinen merkitys on kuitenkin vähentynyt jatkuvasti alkutuotannon osuuden kutistuessa kolmeen prosenttiin bruttokansantuotteesta. (EK 2011)

Alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelystä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen. Alkutuotantoa ovat esimerkiksi maidon- ja munantuotanto, lihakarjan kasvatusta, kalastus ja kalanviljely sekä kasvien, hedelmien ja viljan viljely. Alkutuotanto työllistää koko Suomen tasolla noin 85 000 henkilöä. (Tilastokeskus 2012)

Elintarviketeollisuus on Suomen suurin kulutustavaroiden valmistaja ja tuotannon arvolla mitattuna Suomen neljänneksi suurin teollisuudenala metalli-, metsä- ja kemianteollisuuden jälkeen. Tilastokeskuksen mukaan elintarviketuotannon bruttoarvo oli vuonna 2011 noin 11,3 miljardia euroa ja jalostusarvo noin 2,5 miljardia euroa. Elintarviketeollisuus on myös Suomen kolmanneksi suurin teollinen työllistäjä työllistäessään noin 35 000 henkilöä.

Suomen elintarvikeketju perustuu suurelta osalta kotimaisuuteen. Esimerkiksi suomalainen elintarviketeollisuus on pääosin kotimarkkinateollisuutta ja kotimaisen valmistuksen osuus elintarvikkeiden vähittäismyynnistä on lähes 80 prosenttia. Vahvan kotimaan markkina-aseman lisäksi elintarviketeollisuus on kansainvälistynyt lähinnä Itämeren ympäristömaihin ja Venäjälle. (Elintarviketeollisuusliitto 2012)

Ruokatuotannon rakenne Keski-Suomessa

Keski-Suomen elintarvikealan kokonaisuus koostuu alkutuotannosta, elintarviketeollisuudesta, elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskaupasta sekä ravitsemistoiminnasta. Näistä alueista koostuvan Keski-Suomen elintarvikeketjun liikevaihto oli vuoden 2010 luvuilla laskettuna noin 1,4 miljardia euroa. Liikevaihdosta alkutuotannon osuus oli noin 8 %, elintarviketeollisuuden (elintarvikkeiden ja juomien valmistus) osuus noin 30 %, ravitsemistoiminnan osuus noin 12 % ja tukku- ja vähittäiskaupan osuus noin 50 %. (Toimiala Online 2012)

Taulukko 1

Keski-Suomen elintarvikeketjun liikevaihto, toimipaikat ja työllistävyys
(Lähde: Toimiala Online, Määttä & Törmä 2012)

Toimiala	Liikevaihto	Toimipaikkojen määrä	Välitön työllistävyys
Alkutuotanto	111	3400	3100
Elintarviketeollisuus	420	160	1300
Elintarvikkeiden & juomien kauppa	701	330	2000
Ravitsemisala	172	560	2100
Elintarvikeketju yhteensä	1400 milj.e	4450 kpl	8500 hlö

Elintarvikeketju työllistää Keski-Suomessa välittömästi noin 8 500 henkilöä. Tästä alkutuotannon osuus on noin 3 100 henkilöä. Luku on 300 pienempi kuin toimipaikkojen määrä, sillä osa toimijoista on sivutoimisia yrittäjiä. Elintarviketeollisuuden osuus elintarvikeketjun työllistävyyydestä noin 1 300 henkilöä, elintarvikkeiden ja juomien kaupan noin 2 000 henkilöä ja ravitsemisalalan noin 2 100 henkilöä. Elintarvikeketjun työpaikkojen määrä saattaa kuitenkin vähentyä ja elintarvikeketjuun liittyvät työtehtävät muuttua. Työtehtävien muutoksen nähdään johtuvan etenkin tuotannon tehostumisesta ja toimintojen automatisoitumisesta. (Keski-Suomen ELY-keskus 2011)

Suomen elintarvikealalle on tyypillistä muutamien yritysten vahva rooli toimialalla. Myös Keski-Suomessa elintarvikealan suurimmat toimijat ovat suurten kotimaisten elintarvikealan ketjujen yksiköitä. Suurin osa Keski-Suomen elintarvikeyrityksistä on kuitenkin hyvin pieniä. Maakunnan elintarvikeyrityksistä alle viiden hengen yrityksiä on noin 87 prosenttia ja yli viidenkymmenen henkilön yrityksiä vain noin kolme prosenttia. (Ruoka-Suomi 2012, Määttä & Törmä 2012)

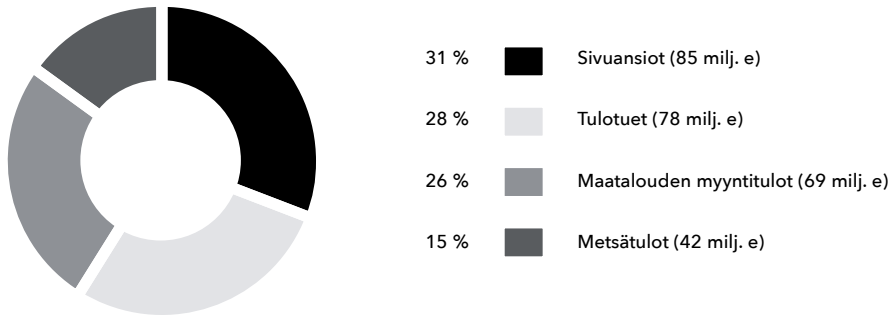
Keski-Suomen alkutuotanto

Keski-Suomessa on noin 3 300 maatilaa, mikä vastaa noin viittä prosenttia Suomen kaikista maataloista. Keski-Suomen tiloista luomutiloja on noin viisi prosenttia eli kaksi prosenttia koko maan keskiarvoa vähemmän. Keski-Suomen alkutuotannon toimipaikkojen määrä on viime vuosina vähentynyt etenkin karjataloudessa. Myös jatkavien tilojen koon kasvu on ollut muiden suomalaisten tilojen kasvuun verrattuna hitaampaa. (Maaseutu.fi 2012, Määttä & Törmä 2012, ProLuomu 2012)

Keski-Suomen maatilat työllistävät noin 3 100 henkilöä, joista 33 % on viljanviljelijöitä, 25 % keskittyy muuhun kasvintuotantoon ja 20 % lypsykarjatalouteen. Alkutuotannon osuus on Keski-Suomen työvoimasta noin kuusi prosenttia, eli kaksi prosenttia maan keskiarvoa korkeampi.

Keski-Suomen maatalojen bruttotulot ovat yhteensä noin 273 milj. euroa. Tästä maatalouden myyntituloja on noin 69 milj. euroa, tulotukia noin 78 milj. euroa, metsätuloja noin 42 milj. euroa ja sivuansioita noin 85 milj. euroa. (Suomen Gallup Elintarviketieto Oy MTK:n julkaisussa Maatalous Keski-Suomessa, 2011)

Kuva 1
Keski-Suomen maatalojen bruttotulojen osa-alueet 2010 (yht. 273 milj. euroa)
(Lähde: Toimiala Online, Määttä & Törmä 2012)



Maatalouden 69 miljoonan euron myyntituloista noin 64 % tulee maidontuotannosta, 16 % naudanlihantuotannosta, 6 % viljantuotannosta ja 5 % sianlihan tuotannosta. Loput maatalouden myyntitulot tulivat muun lihan, kananmunien ja muiden kasvien tuotannosta.

Keski-Suomi on Suomen kuudenneksi suurin naudanlihantuottaja noin kuuden prosentin osuudella ja Suomen yhdeksänneksi suurin maidontuottajan noin viiden prosentin osuudella. Myös lampaanlihaa tuotetaan Keski-Suomessa reilu kuusi prosenttia maan kokonaistuotannosta. Viljelykasveista Keski-Suomessa tuotetaan vuoden 2011 tilastojen mukaan eniten säilörehua. Toiseksi suurin tuotannon osuus on viljojen yhteenlaskettu osuus. Huomion arvoinen on myös ruokohelmi, jota on tuotettu Keski-Suomessa noin 24 % koko maan sadosta. Jatkossa ruokohelven merkitys pienentynee merkittävästi, sillä sen arvioitu potentiaali energiantuotannossa on osoittautunut suuresti ylimitoitetuksi.

Avomaavihanneksia tuotettiin Keski-Suomessa vuonna 2010 noin 930 000 kiloa, mistä suuri osa koostui valkokaalista ja porkkanasta. Marjanviljelyn sato oli noin 410 000 kiloa, mistä mansikkaa oli noin puolet. Myös herukoita tuotetaan Keski-Suomessa merkittävästi suhteessa Suomen kokonaistuotantoon. Kasvihuoneviljeltyjä vihanneksia tuotettiin vuonna 2010 noin 330 000 kiloa, mistä kasvihuonekurkun ja tomaatin osuudet olivat selvästi suurimmat. (Matilda 2012, Tike 2011, Määttä & Törmä 2012)

Keski-Suomen elintarviketeollisuus

Keski-Suomen elintarviketeollisuus työllistää noin 1 300 henkilöä. Merkittävimpiä työllistäviä elintarviketeollisuuden toimialoja ovat maidontuotanto, muiden elintarvikkeiden kuten valmisruokien, makeisten ja mausteiden valmistus sekä leipomotuotteiden valmistus ja lihanjalostus.

Elintarvikkeiden ja juomien valmistuksen toimipaikkoja on Keski-Suomessa vuoden 2011 tietojen mukaan noin 160 kappaletta, joka on hieman vähemmän vuoden 2008 lukuun eli noin 190 toimipaikkaan verrattuna. Elintarviketeollisuuden toimipaikoista prosentuaalisesti suurin osa eli noin 56 % on leipomotuotteiden ja makaronien valmistuksen toimipaikkoja. (Määttä & Törmä 2012)

Taulukko 2

Keski-Suomen elintarviketeollisuuden toimipaikat vuosina 2008 ja 2011
(Lähde: Määttä & Törmä 2012, Matilda 2012)

Toimiala	Toimipaikat 2008	Toimipaikat 2011
Teurastus, lihan käsittely, lihatuotteiden jalostus	22	21
Kalan, äyriäisen ja nilviäisten jalostus ja säilöntä	9	15
Hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä	22	22
Maitotaloustuotteiden valmistus	5	5
Mylly- ja tärkkelystuotteiden yms. valmistus	6	8
Leipomotuotteiden, makaronien yms. valmistus	84	56
Muiden elintarvikkeiden valmistus	31	28
Juomien valmistus	8	4
Yhteensä (kpl)	193	159

Alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden lisäksi elintarvikeketjun merkittäviä työllistäjiä ovat elintarvikkeiden ja juomien vähittäiskauppa sekä ravitsemistoiminta. Elintarvikkeiden ja juomien tukku- ja vähittäiskaupan toimipaikkoja on Keski-Suomessa yhteensä noin 360 ja ala työllistää noin 2 130 henkilöä. Ravitsemistoiminnan toimipaikkoja maakunnassa on puolestaan noin 560 ja ala työllistää noin 2 000 henkilöä.

Keski-Suomen ruokaketjun eri osien vaikutukset aluetalouteen

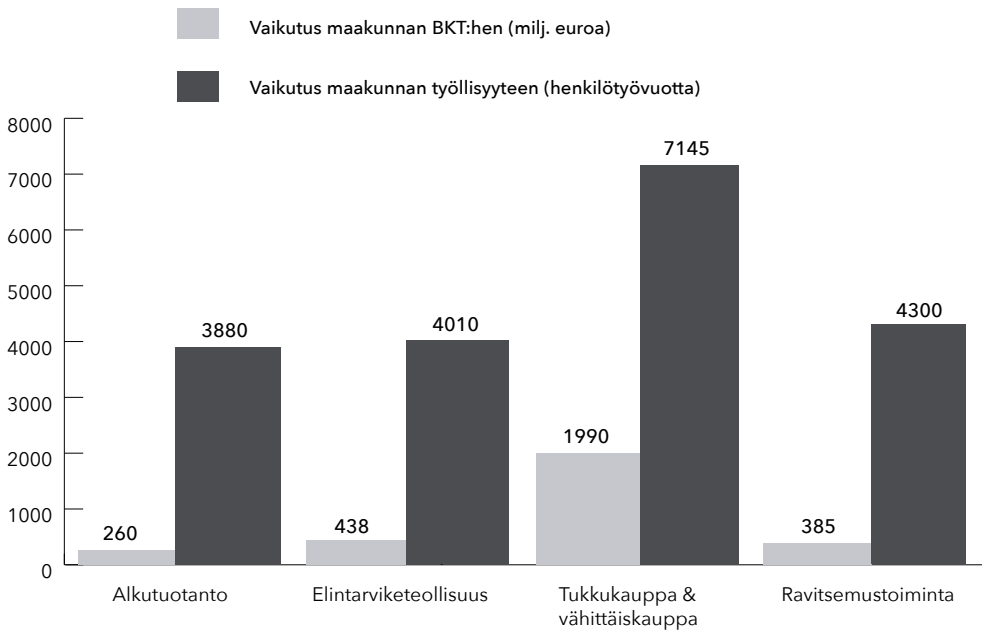
Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti on Jyväskylän ammattikorkeakoulun ProRuokakulttuuri-hankkeen tilauksesta selvittänyt Keski-Suomen ruoantuotannon vaikutuksia aluetalouteen. Vaikutavuuden laskemisessa on käytetty yleisen tasapainon RegFin-aluemallia. Selvityksen mukaan Keski-Suomen ruoantuotannolla on selkeä yhteys maakunnan aluetalouteen ja työllisyyteen.

Selvityksen perusteella elintarvikealan vaikutus Keski-Suomen BKT:hen on yhteensä noin 5,4 %. Toimialoista maitotuotteiden valmistuksella on BKT:hen suurin vaikutus noin 2,6 prosentin osuudella. Myös muiden elintarvikkeiden valmistuksen, leipomotuotteiden valmistuksen, lihanjalostuksen ja teurastuksen vaikutus on huomattava yli 50 milj. euron osuudella. (Määttä & Törmä 2012)

Keski-Suomen alkutuotannon vaikutus maakunnan BKT:hen on noin 260 miljoonaa euroa ja maakunnan työllisyyteen noin 3 880 henkilötyövuotta. Elintarviketeollisuuden vaikutus maakunnan BKT:hen on puolestaan noin 438 miljoonaa euroa ja työllisyyteen noin 4 010 henkilötyövuotta. Myös elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskauppa osoittautui selvityksessä merkittäväksi toimialaksi, sillä elintarvikkeiden kaupan vaikutus alueen BKT:hen on noin 1 990 miljoonaa euroa ja työllisyyteen noin 7 145 henkilötyövuotta.

Elintarvikkeiden kaupalla on merkitystä monen muunkin toimialan työllisyyteen, sillä se vaikuttaa myös muun kaupan, muun ruokaketjun, kuljetusalan ja muiden palveluiden työllisyyteen. Alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja tukku- ja vähittäiskaupan lisäksi myös ravitsemustoiminnalla nähtiin olevan selkeä vaikutus maakunnan BKT:hen noin 385 miljoonan euron osuudella ja noin 4 300 henkilötyövuodella.

Kuva 2
Elintarvikeketjun vaikutukset Keski-Suomen BKT:hen ja työllisyyteen
(Lähde: Määttä & Törmä 2012)



Ruralia-instituutin selvitykseen osallistuneet yritykset ostavat noin 25 % alkutuotannon raaka-aineista omasta maakunnasta eli Keski-Suomesta. Muualta Suomesta ostetaan keskimäärin 70 prosenttia ja ulkomailta keskimäärin 5 % alkutuotannon raaka-aineista. Eniten oman maakunnan raaka-aineita käytettiin kalanjalostuksessa (noin 85 %) ja myllytuotteiden valmistuksessa (noin 75 %). Suuryritykset, leipomotuotteiden valmistajat ja julkisektori ostavat kuitenkin vain vähän alkutuotannon raaka-aineita omasta maakunnasta.

Selvityksen mukaan elintarvikkeisiin liittyvien toimialojen aluetaloudelliset vaikutukset voisivat olla huomattavasti nykyistä suurempia, jos maakunnassa käytettäisiin lähinnä omassa maakunnassa tuotettuja elintarvikkeita ja alkutuotannon raaka-aineita. Tällöin alkutuotannon vaikutukset voisivat nousta BKT:n osalta noin 56 miljoonalla eurolla ja työllisyyden osalta noin 766 henkilötyövuodella. Elintarviketeollisuuden vaikutukset BKT:hen voisivat nousta puolestaan noin 99 miljoonalla eurolla ja työllisyyteen noin 4 996 henkilötyövuodella. Lisäksi elintarviketeollisuuden vaikutus suhteessa realistiseen kysyntäpotentiaaliin voisi nousta BKT:n osalta noin 72 miljoonalla eurolla ja työllisyyden osalta noin 667 henkilötyövuodella nykytilanteeseen nähden. (Määttä & Törmä 2012)

Keski-Suomen ruokaketjun SWOT

Keski-Suomen elintarvikealan vahvuudet ja heikkoudet sekä mahdollisuudet ja uhat esitellään taulukossa 3.

Analyyysi perustuu edellisen Keski-Suomen elintarvikeyrityksien kehittämissuunnitelman havaintoihin, joita on päivitetty ja tarkennettu mm. tulevaisuustyöpajojen tulosten pohjalta. Oheinen SWOT-analyyysi on yhteenveto maakunnan elintarvikealan nykytilasta sekä tämän hetken näkemys toimintaympäristön luomista mahdollisuuksista ja uhista.

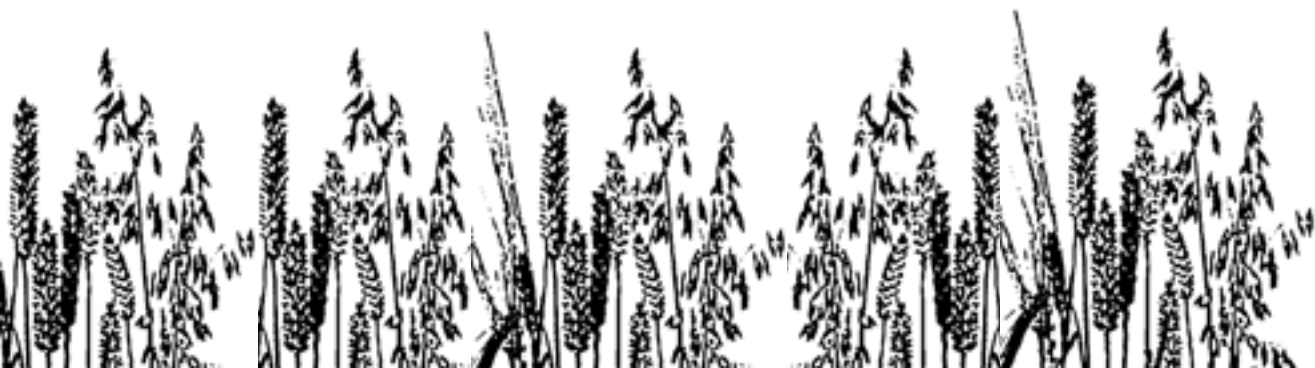
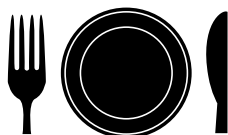
Taulukko 3: Keski-Suomen ruokaketjun SWOT

Vahvuudet	Heikkoudet
<p>Toiminnan perusedellytykset</p> <p>Kehittämisen perusedellytykset ovat hyvät maakunnassa</p> <p>Verkosto-osaamisen perusedellytykset ovat kehittyneet</p> <p>Yhteistoimintaa on syntynyt pienessä mittakaavassa (raaka-ainehankinnat, minimissut jne.)</p> <p>Maakunnassa on kattava asiantuntijaverkosto yritysten osaamisen kehittämiseen</p> <p>Toimialarakenne</p> <p>Monipuolisuus, useita tasavahvoja toimialasegmenttejä</p> <p>Myös pienet yritykset ovat saaneet tilaa markkinoilta</p> <p>Kansalaisaktiivisuus on lisääntynyt ja synnyttänyt useita lähiruokapiirejä</p> <p>Imago ja maine</p> <p>Kotimaisuus, puhdas suomalainen tuotanto ja jalostus</p> <p>Logistiikka</p> <p>Kylmäketjun logistiset toiminnot</p>	<p>Liiketoiminta- ja elintarvikeosaaminen</p> <p>Heikko julkisen sektorin hankinta- ja kilpailutusosaaminen sekä yritysten/yrittäjien osaamisen puute tarjouksiin vastaamisessa</p> <p>Yksipuoliset myyntikanavat</p> <p>Matala raaka-aineiden jalostusaste</p> <p>Toiminnan lyhytjänteisyys</p> <p>Yrittäjien reagoinnin hitaus</p> <p>Pienyrityksien tuotteiden tuotantolähtöisyys ja samankaltaisuus</p> <p>Luonnon raaka-aineiden vähäinen hyödyntäminen</p> <p>Vaativuus ja yrittäjyyshengen puute</p> <p>Nurkkapatrioottinen ajattelu (rajoittautuminen Keski-Suomeen markkina-, verkostoitumis- ja osaamismielessä)</p> <p>Pienyrityksien kasvuhaltuus</p> <p>Uskon puute ja haavoittuvuus riskinottoon</p> <p>Koulutus ja työvoima</p> <p>Maakunnassa ei ole elintarvikejalostuksen korkeakoulutusta koulutusta</p> <p>Maakunnassa ei ole riittävästi elintarvikealan alkutuotannon tehtävistä kiinnostunutta ja sitoutunutta työvoimaa</p> <p>Toimialarakenne</p> <p>Pääosa toimijoista ja toimitusmääristä ovat pieniä</p> <p>Pienet resurssit</p> <p>Pienten toimijoiden on vaikea ylläpitää toimitusvarmuutta suurissa tilauksissa</p> <p>Epätasapainoinen rakenne tietyillä sektoreilla: liha, kala ja maito</p> <p>Logistiikka</p> <p>Vaikka kylmäketjun logistiset toiminnot ovat olemassa, ei todellinen verkostoyhteistyö ja tieto ole kehittynyt tarvittavalle tasolle</p> <p>Suurten toimijoiden kuljetukset ovat kalliita pienille tavarantoimittajille</p>

Mahdollisuudet	Uhat
<p>Kysyntä ja markkinat</p> <p>Lähiiruokatrendin ja ruoan turvallisuusvaatimusten vahvistuminen</p> <p>Terveellisyyden ja hyvinvoinnin arvostuksen korostuminen</p> <p>Laatutekijöiden aseman paraneminen hankintakriteereinä</p> <p>Tuotteet ja palvelut</p> <p>Tuotannon ja valikoiman kausiluonteisuuden hyödyntäminen sesonkituotteilla</p> <p>Tuotteiden jalostusasteen nostaminen mm. ruokaketjun toimijoiden välisellä yhteistyöllä</p> <p>Asiakkaiden osallistaminen ja asiakastietojen hyödyntäminen tuotekehityksessä ja tuotteistamisessa</p> <p>Ruoan yhdistäminen maaseutumatkailuun ja käsityöosaamiseen</p> <p>Markkinointi</p> <p>Terveellisen ja maukkaan ruoan markkinointi osana hyvinvointipalveluita, esim. hyvinvointimatkailussa</p> <p>Sosiaalinen median hyödyntäminen</p> <p>Tuotemerkkien hyödyntäminen imagon luojina</p> <p>Logistiikka ja verkostot</p> <p>ICT:n hyödyntäminen verkostojen ja yhteistoiminnan edistämässä</p> <p>Toimitusketjujen monipuolistuminen</p> <p>Yhteistyöverkostojen laajentaminen (yhteiskuljetukset, b2b, laatujärjestelmät jne.)</p> <p>Yrittäjyyskasvatus ja pienyrittäjyyden merkityksen kasvaminen</p> <p>Tutkimustiedon hyödyntäminen ja vieminen käytäntöön</p>	<p>Kysyntä ja markkinat</p> <p>Hintaa pidetään yhä tärkeämpänä kuin laatua</p> <p>Kotimaisen alkutuotannon hiipuminen ja kotimaisen ruoan-tuotannon arvostuksen väheneminen</p> <p>Markkinoilla olevien yritysten toiminta ei ole tarpeeksi läpinäkyvää ja tuotteiden alkuperä ei ole riittävästi näkyvillä, jolloin kuluttajat saattavat luulla ostavansa suomalaista vaikkei niin olisikaan</p> <p>Resurssit ja työvoima</p> <p>Osaavaa työvoimaa ei saada alueelle</p> <p>Työvoimapula ja työttömyys eivät kohtaa</p> <p>Yrittäjien ikääntyminen ja yritysten katoaminen jos jatkajia ei löydy</p> <p>Kotimaisen työvoiman suuri hinta suhteessa ulkomaiseen työvoimaan</p> <p>Heikko talouden kehitys ja sen heijastuminen pääomien saatavuuteen ja EU:n/valtion tukeen</p> <p>Imago ja mainekysymykset</p> <p>Maatalousyrittämisen raskas, työläs ja vaikea maine</p> <p>Nuorten vieraantuminen maaseutuyrittämisestä</p> <p>Hallinto ja lainsäädäntö</p> <p>Vaikeaksi koetut lupa- ja viranomaiskäytännöt rajoittavat yritystoimintaa</p> <p>Lainsäädäntö ja ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden korkea alv</p> <p>Kaavoitustoiminta ei ole ajan tasalla</p> <p>Vahvistetaan työ-, hyödyke- ja pääomamarkkinoita ensisijaisesti suuryritysten toimintaympäristönä</p>

*Korppu oikein ja korppu nurin -
siinä on kahenlaista kahaveleipää.*

Suomalainen sananlasku



Tulevaisuuden toimintaympäristö

Toimintaympäristön kehitystrendit ja kulutuksen muutokset

Elintarvikkeiden vienti, tuonti ja logistiset kysymykset

Vielä 1990-luvun alussa pääosin kotimarkkinoilla toiminut elintarviketeollisuus on kansainvälistynyt EU-jäsenyyden aikana ja Suomi on kytkeytynyt vahvasti globaaleihin muutoksiin. Suomalaisten elintarvikkeiden vienti on kehittynyt suotuisasti ja viennin arvo kasvoi vuonna 2011 lähes 1,6 miljardiin euroon. Venäjä on Suomen tärkein vientimaa noin 26 % osuudella ja Ruotsi toiseksi tärkein 16 % osuudella. Suomen merkittävimpiä vientituoteryhmiä ovat juustot, alkoholijuomat, voi ja muut maitorasvat, ohra, sianliha, kaura, sokerikemian tuotteet ja suklaa. (Elintarviketeollisuuden toimialaraportti 2012)

Vienti vaatii kaupan ketjuliiketoimintaa, jonka muutos vaikuttaa elintarviketeollisuuden toimintaympäristöön. Tehokkaat logistiset toimintamallit edellyttävät yhä vahvempaa ketjuliiketoiminnan osaamista, oman asiakkuuden kehittämiseen tähtäävää kumppanuutta ja hyvää toimitusvarmuutta ajankohdasta riippumatta.

Elintarvikkeiden, kuten muidenkin tuotteiden vientiin ja logistiikkaan vaikuttaa myös maailmantaloudellinen tilanne, energiakustannukset, valtioiden säännöt sekä kansainväliset sopimukset, joista yhtenä esimerkkinä voi mainita ajankohtaisen rikkidirektiivin. EU:n liikennepolitiikassa voivatkin tulevaisuudessa korostua ns. vihreät kuljetuskäytävät, jotka on mainittu myös EU:n logistiikan toimintasuunnitelmassa. (ibid.)

Vuonna 2011 Suomeen tuotiin teollisia elintarvikkeita ja alkutuotannon tuotteita lähes 4,0 miljardin euron arvosta, mikä tarkoittaa noin 13,5 prosentin kasvua edellisvuoteen. Tuonnin merkittävimpiä tuotteita ovat alkoholijuomat, hedelmät, raakakahvi, juusto, vihannekset ja kasvikset sekä tuore kala. Elintarviketeollisuuden toimialaraportin mukaan tuonti tulee jatkossa vielä lisääntymään ja kuluttajien tarpeet erilaistumaan.

Keskittynyt kaupan rakenne, kilpailutilanteen kiristyminen ja kustannusten nouseminen nähdään elintarvikealan vahvoina kehitystrendeinä. Kotimarkkinoilla toimivien yritysten onkin sopeuduttava kansainvälistyvään kilpailuun. Tätä kilpailutilannetta voi mahdollisesti edesauttaa suomalaisen ruoan laadukkaan ja turvallisen brändin kehittyminen.

Elintarviketeollisuudessa tullaan mitä luultavimmin panostamaan yhä enemmän myös tuotekehitykseen, sillä kuluttajien muuttuviin tarpeisiin ja toiveisiin on pystyttävä reagoimaan entistä nopeammin. Elintarviketeollisuudessa tarvitaan osaamista erityisesti tutkimus- ja kehityspoolelle sekä prosessi- ja viennin suunnitteluun. Näiden lisäksi tarvitaan myös elintarvikealan perusosaajia sekä elintarviketurvallisuuden ja hygieniosaamisen ammattilaisia. (Keski-Suomen ELY-keskus 2011)

Elintarvikkeiden kulutuksen muutokset

Yksityinen kulutus on kansantaloudelle ja elintarvikeketjulle tärkeää. Vuonna 2010 Suomessa oli noin 2,5 miljoonaa kotitaloutta ja kotitalouksien keskipakko oli laskenut 2,06 henkilöön. Kotitalouksien kulutusmenoista noin 12 prosenttia käytetään elintarvikkeisiin ja alkoholittomiin juomiin. Elintarvikkeiden ja alkoholittomien juomien yksityiset kulutusmenot olivat vuonna 2010 koko maan tasolla noin 12 250 miljoonaa euroa. Asukasta kohti laskettuna yksityiset ravintomenot ilman muita juomia vuonna 2011 olivat noin 2 200 euroa. Ruuan osuus kulutusmenoista on pysynyt melko samalla tasolla 2000-luvulla ja taso on melko yhtenevä monien EU-maiden kanssa.

Vaikka ruoan kulutusmäärissä ei ole tapahtunut suuria muutoksia viime vuosina, on kulutusmuutoksia nähtävillä eri elintarvikeryhmien välillä. Maidon kulutus on hieman vähentynyt ja juuston kulutus puolestaan lisääntynyt. Myös lihan kokonaiskulutus on ollut nousussa. Esimerkiksi vuonna 2010 sianlihaa kulutettiin 36 kiloa, naudanlihaa 19 kiloa ja siipikarjan lihaa 18 kiloa henkeä kohden. Myös viljan kokonaiskulutuksessa oli nähtävillä lievää laskua.

Erilaiset ruokatrendit näyttävät vaikuttavan merkittävästi kulutukseen. Tämä ilmeni vuonna 2011 esimerkiksi voin, kerman tai kananmunien lisääntyneenä kulutuksena hiilihydraattitoisen ruokavalion suosion levitessä. Yritysten onkin panostettava yhä jatkuvammin kuluttajarendien vaatimiin tuoteparannuksiin, kuten lisäaineiden käytön vähentämiseen. (Elintarviketeollisuuden toimialaraportti 2012)

Keski-Suomen ELY-keskuksen raportissa (2011) elintarvikkeiden kotimaisen kulutuksen ei ennusteta kasvavan. Kuluttajat voivat kuitenkin tulla yhä valmiimmiksi maksamaan laadusta ja elintarvikkeiden tuotantoon liittyvistä arvoista. Elintarvikealan tulevaisuuden trendeiksi arvioidaan muun muassa terveellisyyden, eettisyyden, hyvinvoinnin, vihreiden arvojen, hemmottelun ja käytännöllisyyden arvostuksen lisääntymistä. Myös elintarviketeollisuuden toimialaraportin (2012) mukaan mielihyvä, hyvinvointi, mukavuus ja eettisyys nousevat elintarviketeollisuutta ohjaileviksi kuluttajatrendeiksi.

Edellä mainittujen selvitysten lisäksi Keski-Suomen ruoantuotannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvityksessä (2012) sekä Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisen strategiatyön haastatteluisissa arvioitiin trendejä, jotka voivat vaikuttaa elintarvikealan yrityksiin tulevaisuudessa. Selvityksissä nostettiin esiin lähi- ja luomuruoan kysynnän sekä ruoan terveellisyyden, kotimaisuuden ja vastuullisuuden arvostuksen lisääntyminen. Tätä ajatusta tukee Määttä ja Törmän (2012) tekemä vaikuttavuusselvitys, jonka mukaan julkisen sektorin paikallisruoan kysyntä tulee lisääntymään; esimerkiksi selvitykseen haastatellut julkisektoriösektorin edustajat toivoivat, että oman maakunnan elintarvikkeiden käyttö lisääntyisi. Yritykset arvioivat myös luomun osuuden kasvavan nykyisestä yhdestä prosentista viiteen prosenttiin vuoteen 2020 mennessä.

Globalisaatioon, luonnonympäristöön ja yhteiskunnallisiin rakennemuutoksiin liittyvät kysymykset

Globalisaation vastareaktiona lokalisaaion arvostus voi nousta elintarvikealalla. Lokalisaaion arvostuksen voi nähdä nousevan esimerkiksi ilmastonmuutoksen aiheuttamien ääri-ilmiöiden tai poliittisen epävakauden vaikutuksesta. Globaaleja elintarvikesektoriin vaikuttavia trendejä nousee myös ruuan kysynnän kasvaessa, luonnonkatastrofien nostaessa raaka-aineiden hintoja ja raaka-ainemarkkinoilla tapahtuvien muutosten vuoksi.

Ilmastonmuutoksen seurauksena myös Suomen ilmasto saattaa muuttua keskimäärin lämpimämmäksi ja sateisemmäksi. Rankkasateiden yleistyminen ja voimistuminen vaikuttaisi etenkin elintarvikeketjun alkutuotantoon muun muassa lisääntyneiden tulvien ja sadon pilaantumisen myötä. Toisaalta kasvukausi saattaisi myös pidentyä ilmaston lauhtuessa. Maa-ilmantalon kehittyminen sekä ilmasto-, ympäristö ja energiakysymykset voivatkin eskaloituaan vaikuttaa merkittävästi elintarvikealaan.

Maaseutuun ja elintarvikeketjun alkutuotantoon vaikuttaa myös useita jo pidempään jatkuneita yhteiskunnallisia ja aluepoliittisia kehitystrendejä. Ikääntyminen, toiminnan keskittyminen ja maalta kaupunkiin suuntautuva muuttoliike aiheuttavat huolta alkutuotannon jatkuvuudesta.

Suomalaisen elintarvikesektorin kehitykseen vaikuttaa myös aluepolitiikan kehitys. Valtioneuvoston periaatepäätös maaseudun kehittämistä tukee osaltaan sitä, että koko Suomea kehitetään tasapuolisesti, ja että maataloustuotanto tulee olemaan myös jatkossa maaseudun merkittävä elinkeino. Kuitenkin toiminnan keskittyminen ja kaupungistuminen näyttävät jatkuvan myös tulevaisuudessa.

Tukipolitiikan ja kotimaisuuden arvostuksen kehittyminen

Maatalouspolitiikka on muuttunut yhä vahvemmin tulotukipolitiikaksi. Esimerkiksi vuonna 2011 Suomen maatalouden kokonaistuotannosta noin 38 prosenttia eli 2 060 milj. euroa syntyi tukituotoista ja noin 62 prosenttia eli 3 418 milj. euroa markkinatuotoista (MTT 2012). Suomen valtio maksaa edelleen EU-tukien lisäksi merkittäviä tukia suomalaiseen maatalouteen, muun muassa luonnonhaittakorvausten muodossa. Tuella on pyritty turvaamaan viljelijöiden tulotaso, koska maatalouden tuottajahinnat eivät ole kohonneet samassa suhteessa tuotantopanosten hintojen kanssa. Muutokset Suomen maatalouteen kohdistuvien EU:n maataloustukien määrässä tai rajoitukset liittyen Suomen valtion maksamiin maataloustukiin vaikuttaisivat vahvasti elinkeinoalan kehitykseen.

Suomalaisen ruuantuotannon ja jalostuksen arvostus on noussut ja Suomen poliittisena tavoitteena on tuottaa keskeiset elintarvikkeet edelleen omaa kulutusta varten kotimaisesti. Pääministeri Kataisen hallitusohjelmassa ruoka-ala kuvataan tulevaisuuden kasvualana, jonka kilpailukykyä ja yhteistyötä kehitetään kansallisessa ruokastrategian ja ruokapoliittisen selonteon mukaisesti. Ruokastrategian ja selonteon tavoitteena on suomalaisten elintarvikkeiden, luomu- ja erikoistuotteiden jalostuksen sekä markkinoinnin ja viennin tehostaminen. Huomisen ruoka -kansallisen ruokastrategian tavoitteena onkin tehdä ruoka-alasta kilpailukykyinen kasvuala. Myös maa- ja metsätalousministeriön asettama elintarvikeketjun neuvottelukunta hyväksyi lokakuussa 2011 ruokaketjun yhteistyötä korostavan toimenpideohjelman, jonka kehitystä ohjaavina arvoina ovat kuluttajälähtöisyys, kilpailukyky ja vastuullisuus. (Elintarviketeollisuuden toimialaraportti 2012)

Näkemyksiä elintarvikealan kehittämisestä

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisen strategiatyöhön tehdyn haastatteluraportin (2012) mukaan alkutuotannossa ja jatkojalostuksessa toimivat henkilöt näkevät tulevaisuudessa monia mahdollisuuksia liittyen esimerkiksi tuotantosuunnan muuttamiseen tai toiminnan laajentamiseen. Kasvamisessa yrittäjät näkivät kuitenkin myös riskejä liittyen muun muassa kuntaliitosten mukanaan tuomiin muutoksiin, kilpailuedellytysten muutoksiin, asiakkaiden riittävyyteen sekä yritystoiminnan jatkumiseen oman toiminnan lopettamisen jälkeen. Huolena esitettiin myös lisääntyvä byrokratia ja nuorten yrittäjien saaminen alueelle.

Myös Ruralia-instituutin tekemän yrityskyselyn perusteella Keski-Suomen elintarviketeollisuuden yritykset ovat optimistisia tulevaisuuden suhteen. Arviot liikevaihdon kehityksestä vaihtelivat keskimäärin 10 prosentin ja 50 prosentin kasvun välillä. Näiden arvioiden mukaan elintarviketeollisuuden vaikutus maakunnan BKT:hen voisi kasvaa vuoteen 2020 mennessä noin 60 miljoonalla eurolla nykytilanteeseen nähden. Samalla elintarviketeollisuuden työllisyysvaikutus voisi nousta yhteensä noin 4 660 henkilötyövuoteen.

Taulukko 4 Yritysten keskimääräiset arviot liikevaihdon kehittämisestä vuosina 2011-2020 (Lähde: Määttä & Törmä 2012)

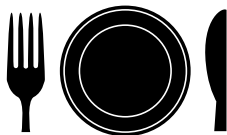
Toimiala	Liikevaihdon kehitys %
Lihanjalostus ja teurastus	20
Kalanjalostus	10
Hedelmien, marjojen ja vihannesten jalostus	20
Maitotuotteiden valmistus	10
Myllytuotteiden valmistus	0
Leipomotuotteiden valmistus	30
Muu elintarvikkeiden valmistus	50

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisen strategiatyöhön tehdyssä haastatteluraportissa (2012) esitetään, että Keski-Suomen elintarvikeketjun yrityksissä olisi panostettava etenkin kuljetusten ja jakelun tehostamiseen, suunnitelmallisuuteen sekä kannattavan liiketoiminnan harjoittamista tukevaan koulutukseen. Myös uusia rahoituskanavia ja elintarvikeketjuun liittyvän byrokratian vähentämistä pidetään tärkeänä.



Puutarha on köyhän apteekki.

Saksalainen sananlasku



Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia 2014-2020

Visio 2020

Visio kuvaa Keski-Suomen ruokaketjun toivottua tilaa vuonna 2020 ja sen tarkoituksena on antaa kehittämistoiminnalle suunta. Lisäksi visio osoittaa muutostarpeet suhteutettuna nykytilanteeseen.

Tällä hetkellä erityisesti pienillä yrityksillä ja alkutuotannon toimijoilla on kannattavuus- haasteita. Uusia yrittäjiä on niukasti ja yrityksille ei tahdo löytyä jatkajia. Kuluttajien näkökulmasta informaatiotulva kertoo ristiriitaista ja epäluotettavaa tietoa ruoan tuottamisesta ja valmistamisesta. Tulevaisuudessa halutaan, että ruokaketju on kannattava elinkeinona ja houkutteleva työpaikkana. Kuluttajille halutaan tarjota luotettavia ja turvallisia palveluita ja tuotteita, jotka on tuotettu taloudellisesti, ekologisesti ja sosiaalisesti kestävällä tavalla.

Keski-Suomen ruokaketjun visio 2020

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

Arvopohja

Keski-Suomen ruokaketjun ja sen kehittämisen arvot luovat yhteisen arvopohjan, joka ohjaa toimintaa ja käyttäytymistä. Arvopohja määrittelee ne asiat, joita pidetään tärkeinä ja jotka antavat yhteiset suuntaviivat tekemiselle. Tavoitteisiin ei mennä hinnalla millä hyvänsä, vaan yhteiset arvot huomioon ottaen.

Keski-Suomen ruokaketjun ja sen kehittämisen arvot

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

Korkea laatu

Laadukkuus ja turvallisuus tuotteissa, palveluissa ja toimintatavoissa ovat ruokaketjun toiminnan perusedellytykset.

Paikallisuus ja raaka-aineiden kotimaisuus

Paikallisesti tuotetun ruoan ja kotimaisten raaka-aineiden arvostus nostavat esille ruoan alkuperän ja tuotantotavan. Ruoka on turvallista, kun tiedetään mistä se on peräisin ja sen alkuperä on helposti jäljitettävissä. Kotimaiset ja paikalliset tuotteet ovat laadultaan ja maultaan korkeatasoisia.

Ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen vastuullisuus

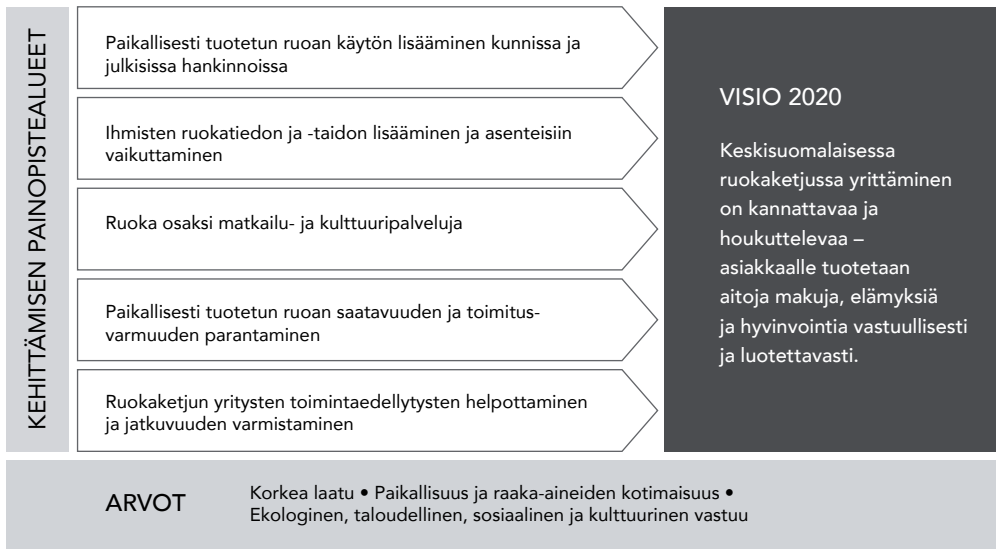
Koko keskisuomalaisen ruokaketjun tulee toimia kestävästi sekä ympäristön että yhteiskunnan näkökulmasta. Ekologinen vastuullisuus kattaa laajasti ruokaketjun ympäristölle aiheuttamat kokonaisvaikutukset. Taloudelliseen, sosiaaliseen ja kulttuuriseen vastuullisuuteen kuuluu maaseudun ja paikallisen työn arvostus sekä keskisuomalaisen ruokakulttuurin vaaliminen.

Kehittämisen painopistealueet ja toimenpiteet

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämiseksi tulevalle ohjelmakaudella on valittu viisi painopistealuetta.

Kuva 3

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisen painopistealueet vuosina 2014-2020



Paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen kunnissa ja julkisissa hankinnoissa

Julkisissa ruokapalveluissa ja ammattikeittiöissä käytetään päivittäin suuri määrä raaka-aineita ja ruoanvalmistuksen volyymit ovat merkittäviä. Tämän vuoksi paikallisesti tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden käytön lisäämisen potentiaali on huomattava. Tässä kehittämissstrategiassa lähiruoasta käytetään pääosin ilmaisua ”paikallisesti tuotettu ruoka”, jolla tarkoitetaan tuotteita, joiden raaka-aineet on tuotettu ja/tai jotka on jalostettu Keski-Suomessa tai lähialueilla.

Paikallisten tuotteiden suosiminen julkisissa hankinnoissa hyödyttää tuottajien lisäksi myös tilaajaa. Kun ruoan hankinnoissa ja valmistuksessa samalla otetaan huomioon ruokalistan ja reseptien suunnittelu sekä hyödynnetään sesonkituotteita, voidaan kuluissa jopa säästää, vaikka kalliimpia paikallisia tuotteita käytettäisiinkin aiempaa enemmän. Taloudellisen ja ekologisen vastuullisuuden näkökulmasta on kaikissa ruokapalveluissa syytä etsiä ja kehittää toimintamalleja, joilla vähennetään ruokahävikkiä. Näistä esimerkkinä on Lahden kaupungin omistama ateriapalveluyritys Lahden Ateria. Ruoanvalmistusprosessin tehostaminen ja paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen lisää turvallisuutta, kun ruoan alkuperä ja jäljitettävyyden paranevat. Myös tuoreus, puhtaus ja maku korostuvat paikallisesti tuotetussa ruoassa ja se on ekologisesti kestävämpää kuin kaukaa kuljetettu ruoka.

Jotta paikallisesti tuotetun ruoan käyttöä pystytään lisäämään kunnissa ja julkisissa hankinnoissa, se vaatii kehitystä hankinta- ja kilpailutus käytännöissä. On tärkeää, että hankintakriteereissä otetaan huomioon hinnan lisäksi myös laatu. Vihreät kriteerit ja ympäristökuormituksen vähentämisen tavoitteet hankinnoissa edistävät myös paikallisten tuotteiden käyttöä. Lisäksi on vahvistettava alueen toimijoiden hankintaosaamista ja paikallisten tuottajien valmiuksia vastata tarjouspyyntöihin.

Paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen kunnissa ja julkisissa hankinnoissa

Painopistealueen tavoitteet 2020

- Paikallisesti tuotettua ruokaa käytetään yleisesti kunnissa ja julkisissa hankinnoissa. Ruoan alkuperää arvostetaan yhtenä laadullisena hankintakriteerinä
- Ammattikeittiöiden hankinta- ja kilpailutusmenettelyt mahdollistavat paikallisten tarjoajien mukanaolon tarjouskilpailuissa
- On ymmärretty, että paikallisesti tuotetun ruoan ja raaka-aineiden suunnitelmallinen käyttö vähentää kustannuksia ja ympäristön kuormittumista
- On valmius ostaa tuotteet lähitoimittajalta toimittajan näkökulmasta kilpailukykyiseen hintaan

Toimenpiteet ja hankeaihiot

- Edistetään hankintaa tekevien yksiköiden kilpailutusosaamista ja vaikutetaan siihen, että laadullisia hankintakriteereitä painotetaan entistä enemmän
- Tuodaan julki kotimaisen ja lähellä tuotetun ruoan kilpailuetuja, mm. elintarviketurvallisuus ja jäljitettävyyden

- Lisätään vastuullisuutta ja paikallisten raaka-aineiden käyttöä ammattikeittiöissä
 - kehittämällä reseptiikkaa ja ruokalistasuunnittelua
 - tehostamalla ja sähköistämällä ruoantuotantoprosessia
 - aloittamalla biojäteseuranta sekä veden ja energian kulutuksen seuranta
 - hyödyntämällä enemmän kausijattelua
- Tehdään pilottihankkeita luomuruoan ja paikallisesti tuotetun ruoan saamiseksi ammattikeittiöiden tarjontaan
- Luodaan pysyvä ruokaketjun toimintamalli, joka osallistaa asiakkaat paikallisten toimijoiden tuotekehitykseen
- Varmistetaan, esim. valmennusten avulla, että tieto ammattikeittiöiden tuotetarpeesta siirtyy paikallisten tarjoajien tuotekehitykseen
- Kannustetaan ruoan tuottajia seuraamaan tuotantoa maakunnassa olevien tuotantoaukkojen täyttämiseksi, esim. vihannes- ja juurestuotannon, järvi-kalan ja luomuraaka-aineiden osalta

Ihmisten ruokatiedon ja -taidon lisääminen ja asenteisiin vaikuttaminen

Kuluttajille tarjolla olevan ruoan alkuperä ja sisältö on usein tuntematon. Kansainvälisten jättyritysten pitkät valmistus- ja alihankintaketjut, sekä puutteelliset tuotemerkinnot saattavat jättää tuotteiden todelliset koostumukset ja tuotantotavat epäselviksi. Lisäksi monet suomalaiset ovat vieraantuneet elintarvikeketjun alkupäästä, jolloin ruoan alkuperäasioita ei tule juuri mietittyä eikä arvostettua. Jotta ihmiset osaisivat arvostaa hyvistä raaka-aineista laadukkaasti valmistettua ruokaa, vaatii se ruokakulttuurin tunnetuksi tekemistä sekä tiedostamisen lisäämistä ruoan alkuperästä, puhtaudesta ja muista laatutekijöistä. Lisäksi on tärkeää kertoa kotimaisuuden ja paikallisuuden merkityksestä, mikä pitää sisällään työllistävyyden ja alue-taloudelliset vaikutukset sekä huoltovarmuusnäkökulmat.

On tärkeää, että kuluttajien, erityisesti lasten ja nuorten, ruokatietämystä ja -taitoa pidetään yllä sekä vahvistetaan. Green care on yksi nouseva trendi, jolloin tavoitteena voi olla ihmisen luontosuhteen eheyttäminen ja voidaan kokemuksellisesti lisätä ymmärrystä luonnonkiertokuluista. Tällainen toiminta tarjoaa myös alkutuotantotiloille uusia mahdollisuuksia sivuelinkeinona, esimerkiksi alkutuotannossa kasvien viljelyyn ja alkutuotantoon perehtymiseen mahdollistaa kokemuksellisen oppimisen (Huitula, 2011). Tiedostamisen ja arvostamisen kautta syntyy kysyntää laadukkaille tuotteille, joiden alkuperä ja tuotantotapa tunnetaan. Keski-suomalaisista ruokaa ja ruokaketjua täytyy tuoda näkyväksi, jotta paikallinen ruoka löytää tiensä yksityisiin ja julkisiin keittiöihin.

Paikallisen tuotannon ja paikallismarkkinoiden lisäksi on tärkeää tuoda näkyvästi esille se, että Keski-Suomessa on alueellisesti ja valtakunnallisesti merkittävää elintarvikkeiden jatkojalostusta niin meijeri-, liha- kuin viljateollisuudessa. Myös alkutuottajien tulevaisuudenuskon kannalta on tärkeää, että maakunnan ruokatuotannon koko ketjun merkitys tuodaan esiin sen arvon mukaisella tavalla. Lähituotteita ei tule markkinoille, ellei ole olemassa niiden tuottamiseen uskovia ja investoivia alkutuottajia. Julkisista hankinnoista päättävien ja kaupan, kuten myös kaikkien kuluttajien on hyvä tunnistaa mahdollisuutensa ja myös vastuunsa ruoan alkuperäasioissa.

Paikallisesti tuotettu tai luomuruoka mielletään usein kalliiksi erityisherkuksi tai juhlaruoksi. Hintavien erikoisuuksien rinnalla on kuitenkin syytä nostaa esiin myös hyvä ja laadukas arki-lähirooka, joka sopii päivittäiseen käyttöön – myös julkisissa keittiöissä.

Ihmisten ruokatiedon ja -taidon lisääminen ja asenteisiin vaikuttaminen

Painopistealueen tavoitteet 2020

- Keski-suomalaisen ruoan ja ruokaketjun näkyvyys luo kysyntää laadukkaasti, paikallisesti, luonnonmukaisesti sekä vastuullisesti tuotetulle ruoalle
 - Kuluttajat ovat tietoisia ruokakulttuurista sekä ruoan alkuperästä ja osaavat arvostaa ruoan laatua suhteessa hintaan. Kuluttajien kustannustietoisuus ja sitä kautta hintatietoisuus on hyvällä tasolla
 - Lapset ja nuoret tuntevat ruoka-asioita ja osaavat tehdä ruokaa
 - Ruokakulttuuri ja ruokaketjun toimijat näkyvät eri medioissa, mukaan lukien sosiaalisessa mediassa

Toimenpiteet ja hankeaihiot

- Tehdään näkyviä kampanjoita ruoan alkuperäasioista ja elintarvikeketjun toiminnasta (yhtenä kanavana sosiaalinen media)
- Tuodaan lasten ja nuorten ruokakasvatusta osaksi koulujen opetusta ja kannustetaan ruoan alkuperän ja ympäristövaikutusten opettamiseen
 - vaikuttamalla kouluihin ja opettajiin
 - hyödyntämällä ruokaketjun yrittäjiä opetuksessa (maatilojen ja elintarvike-yrittäjien työhön tutustuminen, esim. kummimaatilat)
- Perustetaan leirikoulukonsepti lähiruokateemalla (Piispala)
- Rakennetaan brändiä keski-suomalaiselle ruoalle ja/tai ruokaketjulle

Ruoka osaksi matkailu- ja kulttuuripalveluita

Matkailun odotetaan lisääntyvän myös Keski-Suomessa ja matkailupalveluihin panostetaan. Ruoka nähdään tärkeänä osana matkailupalveluita ja sen vuoksi on kiinnitettävä erityistä huomiota ruokaketjun sekä matkailupalvelujen kehittämisen rajapintaan. Kehittämistyössä tulisi tunnistaa ja hyödyntää yhteistyön ja -toiminnan mahdollisuudet.

Ruoka osaksi matkailu- ja kulttuuripalveluita

Painopistealueen tavoitteet 2020

- Keski-suomalainen ruoka näkyy merkittävänä osana matkailua ja kulttuuri-toimialalla
- Matkailun tarpeisiin tuotetaan kannattavia korkean jalostusasteen ja lisä-arvon ruokatuotteita ja -palveluita
- Alkutuotanto esittäytyy kiinnostavana osana maaseudun matkailu- ja kulttuuripalveluita

Toimenpiteet ja hankeaihiot

- Kehitetään ruokatuotteita ja -palveluita matkailuun ja kulttuuri-toimialoille sopiviksi

- Edistetään keskisuomalaisen ruoan näkyvyyttä maakunnan ja sen ulkopuolisisissa ruokatapahtumissa
- Edistetään ruokamatkailua luomalla ruokamatkailutuote ”keskisuomalainen ruokapolku”
- Tutkitaan mahdollisuudet korkean jalostuksen matkailutuotteen luomiselle Keski-Suomeen
- Luodaan tuotteet ja toimintamalli, sekä testataan keskisuomalaista lähituotteiden ”shop in shop” -mallia matkailun johtavissa keskuksissa
- Edistetään maatilojen valmiuksia esitellä suomalaista ruoantuotantoa sen alkutuotantopaikalla (toimiva malli maatilavierailujen järjestämiseksi)
- Tuodaan esiin tietoa maakunnan ruokatuotteista ja -palveluista matkailijoille ja alueen asukkaille, esim. mobiilisovellusten avulla
- Hyödynnetään luontoa ja luonnontuotteita, esim. riistan tarjoamat mahdollisuudet elintarviketjetussa ja kv-metsästysmatkailussa

Paikallisesti tuotetun ruoan saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantaminen

Paikallisesti tuotetuilla elintarvikkeilla ja paikallisesti tuotetulla luomuruoalla on kysyntää. Ongelmana on pikemminkin se, että yrityksiltä ei saa tuotteita tai että kysyntä ja tarjonta eivät aina kohta. Tuotteiden saatavuus ja toimitusvarmuus ovat edellytys paikallisen ruokatuotannon sekä yritystoiminnan kehittymiselle. Pienten tuottajien kohdalla haasteena ovat pienet volyymit ja vaikeus vastata epätasaiseen kysyntään. Keskeinen tekijä saatavuuden ja toimitusvarmuuden näkökulmasta on myös tehokas logistiikka ja toimitusketju.

Keski-Suomessa luomuruoan tuotannon ja saatavuuden edistämässä sekä luomuketjun vahvistamisessa on merkittävä kehittämispotentiaali. Hallituksen luomualan kehittämissuunnitelmassa luomualan kehittämisen tavoitteiksi vuoteen 2020 on asetettu luomutuotannon määrän lisääminen, luomutuotteiden valikoiman monipuolistaminen, sekä luomuruoan saatavuuden parantaminen kaupan ja ammattikeittiöiden kautta (Maa- ja metsätalousministeriö 2013). Samansuuntaisia kehittämistoimenpiteitä tulisi edistää myös Keski-Suomessa. Panostuksia tarvitaan maakunnan luomuketjun koordinointiin ja pullonkaulojen poistamiseksi.

Pienten toimijoiden kannalta lyhyiden toimitusketjujen mahdollistaminen päivittäistavarakaupassa on elintärkeää. Toimituksissa ja logistiikassa pienten tuottajien yhteistoiminta ja verkostoituminen on keskeistä. Jotta päästään tulokselliseen toimintaan, se vaatii sekä edellytysten luomista kehittäjätahoilta että aktiivisuutta maakunnan yrityksiltä ja yrittäjiltä.

Yksi toimitusvarmuuden ja saatavuuden elementti on yritysten ja yrittäjien liiketoimintaosaaminen. Ruokaketjun toimijoiden liiketoimintaosaamista tulee edelleen vahvistaa, muun muassa tarjoamalla koulutuksia sekä tukea liiketoiminnan kehittämiseen.

Paikallisesti tuotetun ruoan saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantaminen

Painopistealueen tavoitteet 2020

- Ruokaketjun logistiikka on tehokasta ja se mahdollistaa myös lyhyet toimitusketjut ja pienten tuottajien pääsyn markkinoille
- Raaka-aineen toimittajat omaksuvat ammattimaisen toimintakulttuurin mm. toimitusvarmuudessa
- Ruokaketjun yritysten ja yrittäjien tuotanto- ja liiketoimintaosaaminen on korkeatasoista ja se kykenee palvelemaan maakunnan kuluttajia
- Luomutuotanto on monipuolista ja toimiva luomuketju takaa luomutuotteiden saatavuuden
- Alkutuotanto on kehittynyt vastaamaan paremmin paikallisesti tuotetun ruoan kysyntään sekä tunnistamaan asiakkaiden tarpeet ja liiketoimintaedellytykset
 - Maakunnassa tuotettu raaka-ainepohja on laaja ja monipuolinen

Toimenpiteet ja hankeaihiot

- Tehdään logistiikkaselvitys ja -suunnitelma, ml. keskuskeittiöiden ja ruokakuljetusten selvitys
- Tutkitaan edellytykset lähiruokatukulle / lähiruokaterминаalille yhdessä yrittäjien kanssa
- Vahvistetaan toimijoiden verkostoitumisen ja yhteistoiminnan edellytyksiä
 - edistämällä tiedonkulkua ruokaketjun eri osien välillä
 - esittelemällä positiivisia esimerkkejä muualta Suomesta ja ulkomailta (opintomatkat ja muut tilaisuudet)
 - järjestämällä yhteisiä tilaisuuksia ja kohtaamisia
 - hyödyntämällä ICT:tä alustana
- Järjestetään koulutuksia ruokaketjun toimijoille, liittyen mm. tuotantoon, liiketoimintaosaamiseen, markkinointiin ja ympäristöosaamiseen
- Pidetään esillä erilaisia markkinakanavia marketeista erikoiskauppojen kautta ruokapiireihin. Näin löydetään erikokoisille yrittäjille sopivat markkinakanavat
- Pyritään tukemaan yritysten kasvua edistäviä toimenpiteitä raaka-aineen tuotannon kasvattamiseksi
- Tunnistetaan tarjonnan aukot ja pyritään vahvistamaan tuotantoa erityisesti näillä alueilla

Ruokaketjun yritysten toimintaedellytysten helpottaminen ja jatkuvuuden varmistaminen

Yrittäjien näkökulmasta lainsäädäntöä ja viranomaissäädöksiä pidetään epäjohdonmukaisina ja toimintaa vaikeuttavina. Tässä strategiassa yritysten toimintaedellytysten helpottamisella viitataan sellaisiin toimenpiteisiin, jotka pystytään toteuttamaan tämän ohjelman puitteissa maakuntatasolla.

Ruokaketjun yrittäjien ikääntyminen uhkaa lopettaa monen yrityksen toiminnan, mikäli jatkajia ei löydy. Ruokaketjun toiminnan jatkuvuuden varmistaminen on kehittämistoiminnan haaste tulevana vuosina. Jotta yritystoiminnan jatkajia löytyisi, se vaatii, että elintarvikeala on ylipäättään houkutteleva elinkeinona ja työpaikkana. Yritysten toimintaedellytysten helpottaminen edistää olemassa olevan toiminnan lisäksi myös sukupolvenvaihdoksia ja kannustaa uusia yrittäjiä jatkamaan olemassa olevan toiminnan kehittämistä.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämistoimenpiteet suuntautuvat pääosin maakunnan sisäiseen ja paikalliseen toimintaan. Siitä huolimatta myös yritysten kasvuun ja kansainvälistymiseen tulisi kiinnittää huomiota luomalla edellytyksiä toiminnan laajentamisesta ja vientitoiminnasta kiinnostuneille yrityksille.

Ruokaketjun yritysten toimintaedellytysten helpottaminen ja jatkuvuuden varmistaminen

Painopistealueen tavoitteet 2020

- Ruokaketjun toimijat kokevat, että maakunnassa on yrittäjyyteen kannustava ilmapiiri ja hyvät edellytykset yritystoiminnalle
- Hankkeet mahdollistavat uudet ideat ja kokeilut
- Viranomaisasioihin löytyy helposti tietoa ja apua sitä tarvitseville
- Elintarvikeala ja -yrittäjyys ovat houkuttelevia elinkeinona ja työpaikkana
 - Sukupolvenvaihdoksien edellytykset ovat hyvät
 - Alkutuotantoyrittäjyyden imago on hyvä
- Keski-Suomen elintarvikeketjussa löytyy entistä suurempi määrä kasvavia ja kansainvälistyviä yrityksiä

Toimenpiteet ja hankeaihiot

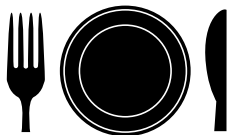
- Palkataan koordinaattori vastaamaan ruokaketjun kokonaisuuden hallinnoinnista, päällekkäisen tekemisen yhdistämisestä ja yhteistyön vahvistamisesta
- Jatketaan ja vahvistetaan matalan kynnyksen tukea yrityksille (yrityksen aloittaminen, toiminnan laajentaminen, jne.)
- Tiedotetaan yrityksille ja yrittäjille saatavilla olevista tuista
- Tarjotaan apua ruokaketjun yrityksille ja yrittäjille viranomaisasioihin liittyen

- Selvitetään mahdollisuudet elintarvikealan tuotekehitystilojen luomiseksi
- Haetaan maakuntaan uusia yrittäjiä maaseudun kehittäjätoimien yhteisen hankkeen avulla
 - Etsitään uusia yrittäjiä yrityksiin, joilla ei ole jatkajia
 - Rekrytoidaan uusia yrittäjiä elintarvikesektorille maaseudulle muuttamisesta kiinnostuneista henkilöistä
- Haetaan vientiponnisteluista kiinnostuneet yritykset ja suunnataan heille räätälöityjä toimenpiteitä



*Nauru on siellä kirkkain, missä ruoka
on parhain.*

Irlantilainen sananlasku



Jatkotoimenpiteet ja kehittämisstrategian toteutus

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, kehittämissyhtiöt, ProAgria ja MTK. Ruokaketjun yritysten ja yrittäjien aktiivisuus on myös erittäin tärkeää asetetun vision toteutumisen kannalta.

Strategiatyöryhmän suositus on, että maakuntaan perustetaan koordinaattorin tehtävä vastualueenaan ruokaketjun kokonaisuuden hallinnointi. Hanketoiminnan ja ylläpitotoiminnan koordinoinnin keskittäminen varmistaisi toiminnan jatkuvuuden ja pitkäjänteisyyden, sekä selkeyttäisi hankekirjon kokonaisuutta. Koordinaattorin tehtävään kuuluisi myös tämän kehittämisstrategian toimeenpanon kokonaisvastuu.

Strategian toimeenpano vaatii tarkempaa suunnittelua listattujen toimenpiteiden ja hankeideoiden sisällön, aikataulutuksen, resursoinnin sekä rahoituksen osalta.

Tämä kehittämisstrategia antaa yleiset suuntaviivat Keski-Suomen ruokaketjun kehittämiselle vuosina 2014–2020. Strategiaa on kuitenkin syytä tarkistaa ja tarvittaessa päivittää vuosittain.

Strategia käytäntöön

Strategian toteutumisen ja käytäntöön viemisen kannalta on olennaista, että maakunnan toimijat ovat sitoutuneita ja osallistuvat omista lähtökohdistaan ruokaketjun kehittämiseen. Alla eri tahot esittelevät lyhyesti oman roolinsa elintarvikealan ja ruokaketjun kehittämistyössä.

Keski-Suomessa on runsaasti mahdollisuuksia

Keski-Suomi on voimakkaassa murroksessa tuotannollisen teollisuuden suhteen. Perinteisten alojen, metsä- ja teknologiateollisuuden, osuus aluetaloudessa on supistunut viime vuosina. Yritystoiminta on uusiintumassa, mutta vauhti ei ole ollut riittävä korvaamaan menetyksiä. Siksi käsissämme oleva ruokaketjun kehittämisstrategia on yksi merkittävästä avauksista uuden liiketoiminnan synnyttämiseksi.

Tärkeintä on, että alan toimijat ovat sitoutuneet toteuttamaan strategian toimenpiteitä. Näen runsaasti mahdollisuuksia koko ketjua ajatellen. Nuoria viljelijöitä, jalostajia, palveluiden tarjoajia ja kaupan edustajia on kannustettava yhteisiin ponnistuksiin. Lähellä tuotettua, turvallista, tuoretta ja maukasta ruokaa me kaikki arvostamme. Toivon, että tämä näkyy meidän omissa valinnoissamme ja mahdollisuutena matkailijoille.

Anita Mikkonen, maakuntajohtaja, Keski-Suomen liitto

Jyväskylän ammattikorkeakoulu on aktiivisesti mukana ruokaketjun kehittämisessä

Kehitämme Keski-Suomea Jyväskylän ammattikorkeakoulussa tekemällä tiivistä yhteistyötä alueen yritysten ja muiden toimijoiden kanssa. Perustehtäviimme kuuluvat työelämän vaatimuksiin perustuva korkeakouluopetus, työelämää ja aluekehitystä tukeva soveltava tutkimus- ja kehitystyö sekä työelämäosaamista ylläpitävä ja vahvistava aikuiskoulutus. Panostamme JAMKissa erittäin vahvasti tutkimus- ja kehitystoiminnan kehittämiseen ja haluamme varmistaa koulutuksen kilpailukyvyyn muuttuvilla työmarkkinoilla.

JAMK on tänään vahva kansainvälinen toimija, jolla on lähes 300 korkeakoulupartneria maailmanlaajuisesti. Koulutuksemme taso on tunnustetusti korkea kansainvälistä laatua (laatu-järjestelmän kansainvälinen auditointi ja International Business- ohjelman EPAS-akkreditointi vuonna 2012). Laadunhallinta onkin toimintamme keskeinen työväline.

EU:n ohjelmakauden vaihtuminen ja globalisaatio luovat paitsi haasteita, myös mahdollisuuksia nähdä ruokaketjunkin toiminta ja -yrittäjyys uusin silmin. Menestyminen ja kilpailukyvyyn parantuminen edellyttävät uusia avauksia ja innovaatioita. Vastaamme toimintaympäristössä havaittuihin tarpeisiin ja jatkamme vahvana alueellisena, kansallisena ja kansainvälisenä kehittäjänä – vastuullisesti, luotettavasti ja luovasti.

Jussi Halttunen, toimitusjohtaja, Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Ruokaa kylistä kyliin

Keski-Suomen Kylät ry on maakunnallinen kylä- ja asukas yhdistys, jonka sydäntä lähellä on keskisuomalaisen kylien ja yhteisöjen pärjääminen. Kyläelämää määrittävät ne tekijät, jotka meitä keskisuomalaisia yhdistävät: kulttuuri, identiteetti, paikka, maine ja maisema. Kylät ovat siellä missä mansikat ja mustikat kypsyvät, kantarellit nostavat lakkejansa leppäkertuille ja muikun kyljet heijastavat veden kirkkautta. Kylissä ovat pellot lampaiden ja lehmien laiduntaa ja hevosten kirmailla.

Keskisuomalaisessa arkipäivässä on aamiainen, päivärुoka ja illallinen, on retkievästä, talkookeittoa ja välipalaa. Juhlapäivänä pöydässä on ehkä enemmän ja parempaa, runsasta ja riittoisaa. Mutta ruoka on, niin kuin koti ja kylä. Ainaista.

Kylän jokaisesta kodista löytyy oman ruokansa asiantuntija – sitä mitä arvostamme ja osaamme tehdä, mistä pidämme ja mitä kaipaamme kun olemme muualla. Monet tutut vanhat reseptit ja työtavat kulkevat suvussa ja perheessä sukupolvelta toiselle. Uudet tuulet ja uudet perheenjäsenet tuovat niihin omat mausteensa ja vivahteensa.

On arvokasta ja kunniallista, että keskisuomalaisen ruuan alkutuotanto ja jatkojalostus saavat tulla meidän ruokapöytiimme, niin arkena kuin juhvana. Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia on kutsu tulla pöytään – tekemään tätä työtä yhdessä.

Sirpa Pekkarinen, kyläasiamies, Keski-Suomen Kylät ry

Alkutuotanto on ruokaketjun peruspilari

Keski-Suomi on Suomi pienoiskoossa. Tuon toteamuksen olen kuullut monesti ja tottahan se monelta osin onkin. Siksi on luontevaa ja erittäin myönteistä, että meillä on nyt oma ruokaketjun kehittämisstrategia. Samalla keskisuomalainen ruoka pysyy näkyvillä ja maakunta hyödyntää myös jatkossa omia tuotteitaan.

Erilaiset ruokailmiöt ja -trendit ovat olleet useasti esillä viime vuosina. On lähiruokaa, luomua, erilaisia nopeastikin vaihtuvia ruokatrendejä ja myös ruokakriisejä. Kaikille näille on yhteistä kuluttajan kiinnostuksen herääminen syömänsä ruoan alkuperästä. Ruoasta tuli välillä eräänlainen itsestäänselvyys, jolloin vain hinnalla oli merkitystä. Ketjun läpinäkyvyys hämärtyi ja kuluttajat pitivät ruokaa itsestään selvänä massatuotteena. Samalla unohtui ruokaketjun merkittävyys työllistäjänä. Ruokaketju on edelleen merkittävä työllistäjä ja työvoimavaltainen toimiala kaikesta viimeaikaisesta kehityksestä huolimatta. Meidän kaikkien ruokaketjussa toimivien tulee ottaa ruokatrendit ja kuluttajien kiinnostuksen herääminen positiivisen haasteena. Ketjun läpinäkyvyys, tuotannon eettisyys ja ympäristövaikutukset sekä ruoan terveellisyys ovat maun ohella monelle kuluttajalle merkittäviä päivittäisiin ruokavalintoihin vaikuttavia tekijöitä. Nuo samat asiat ovat oman tuotantomme vahvuuksia.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittäminen on koko maakunnan asia. Maaseudun elinvoimaisuuden ylläpitämisessä ruoka sitä merkittävämmässä roolissa, mitä kauemmaksi maakuntakeskuksesta mennään. Toisaalta taas on vaikea kuvitella maakuntaan merkittävää elintarviketeollisuutta, ellei täällä ole merkittävää alkutuotantoa. Koko ketjun yhteistyöllä ruoka on myös mahdollisuus merkittävänä vientialana. Vahvuuksina ovat muun muassa ruoan puhtaus ja tuotannon eettisyys. Jotta ruoka olisi meille merkittävä vientituote, niin siihen tarvitaan tuotekehitystä, brändin luomista ja koko ketjun yhteistyötä.

Juha Lappalainen, toiminnanjohtaja, MTK Keski-Suomi

Luonnonmukaisuuden periaatteilla pelloilta pöytään

Järvet juotaviksi ja luomua pöytään julisti Jorma Ollilan vetämä maabrändityöryhmä. Hallitusohjelmassa luomu- ja lähiruoan tuotannon edistäminen on asetettu Suomen maatalouden strategisesti tärkeäksi tavoitteeksi. EU:n maatalouspolitiikkaa suunnataan tulevaisuudessa niin, että ympäristöasioiden merkitys korostuu. Osana tätä kehitystä luomutuotannon merkitys tulee kasvamaan. Luomutukijärjestelmää tulevalle tukikaudelle uudistetaan kannustavammaksi. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämiseksi julkisessa hallinnossa ohjaa luomuruoan käyttöön. Samalla kun luomutuotteiden saatavuus paranee, myös luomutuotteita säännöllisesti käyttävien kuluttajien määrä kasvaa.

Luonnonmukainen tuotanto on viljelijälle vaativampaa kuin ns. kemiallinen tuotanto. Menehtyminen luomuviljelyssä vaatii vankkaa ammattitaitoa ja tietoa on syytä hankkia eri tahoilta. Asiantuntija opastaa niin viljelytekniikkaan kuin luomusääntöjen saloihin. ProAgria Keski-Suomen asiantuntijoiden tuki on tärkeää monelle luomuviljelijälle. Luomuun siirtyminen vaatii usein myös investointeja ja taloudellinen analysointi ja eri vaihtoehtojen vertailu on tarpeen.

Luonnonmukaista kotieläintuotantoa käynnistävällä tilalla on runsaasti eläintuotantoon liittyviä kysymyksiä. Luonnonmukaisuuden periaatteiden on syytä toteutua koko tuotantoketjussa pellolta pöytään. Pöydän päässä sitten istuu kuluttaja. Myös kuluttajat tarvitsevat neuvontaa ja tässä on maa- ja kotitalousnaisilla merkittävä rooli. Ei tule unohtaa myöskään lasten ja nuorten ruokakasvatusta, jota maa- ja kotitalousnaiset tekevät. Jokaisella lapsella ja nuorella on oikeus tietää mistä ruoka tulee. ProAgria kehittää koko ruokaketjua pellolta pöytään.

Keski-Suomella on vahva maaseutu, ja tavoitteena tulee olla, että maakunta hyödyntää omia lähellä tuotettuja tuotteita. Keski-Suomen ruokaketjun kehittäminen suunnitelmallisen strategian pohjalta on tarpeen ja antaa tulevaisuuden eväitä koko ketjulle. ProAgria Keski-Suomen asiantuntijat ovat mukana omalla osaamisellaan kehittämässä ruokaketjun toimintaa.

Vesa Laitinen, johtaja, ProAgria Keski-Suomi/ Maa- ja kotitalousnaiset

Kuluttajat ovat ottaneet lähiruokapiirit omakseen

Keski-Suomen laaja lähiruokapiiritoiminta on viime vuosina näyttänyt, että kuluttajilla on halu lähituotteiden käyttämiseen ja tahtoa toimia asian hyväksi. Piirit ovatkin oiva kanava nyt laaditun strategian kuluttajille asettamien tavoitteiden saavuttamisessa mm. ketjun läpinäkyvyyden osalta. Suuressa mittakaavassa ruokapiirien toiminta on taloudellisesti pientä, mutta kuluttajille tärkeä väline lähituotteiden hankkimisessa. Tuottajan kannalta piiritoiminta voi tuoda lisäetuja pienten koe-erien välittämisessä sekä helppona palautekanavana tuotteista. Ruokapiirit ovat lisäksi mahdollistaneet lähituotteiden saatavuuden niiden kuluttajien keskuudessa, joille kaupunkikeskustaan ulottuva ruokaostosten teko on haasteellista. Logistiikan haasteet tunnustetaan piiritoiminnassa. Pitkät kuljetusmatkat useisiin kohteisiin syövät tuottajien kannattavuutta. Myös kuluttajan näkökulma on syytä pitää mielessä uusien toimintamallien kehittämisessä. Kuluttajan kannalta olennaista on, että lähiruoka on helposti saatavilla asuinpaikasta riippumatta, minkä ruokapiirien toimintamalli mahdollistaa.

Anna Sarkkinen, koordinaattori, Jyväskylän kestävä kehitys JAPA ry

Eduskunnan ruokaryhmän terveiset

Eduskunnan ruokaryhmän puheenjohtajana olen otettu siitä, että Keski-Suomi on jälleen laatinut ruokaketjun kehittämisstrategian. Jokapäiväinen leipämme on osa maailman suurinta bisnestä kaikkine lieveilmiöineen. Tarvitsemme suunnitelmallisuutta päätöksenteossa, että voimme säilyttää puhtaan ja turvallisen ruuan lounasravintoloissa, muissa julkisissa keittiöissä ja kodeissa. Lähiruoka on ensisijaisesti oman maakunnan ruokaa, jonka tuottaja tunnetaan. Toissijaisesti se on kotimaassa tuotettua ruokaa. Koko elintarvikeketju työllistää Suomessa edelleen noin 270 000 - 300 000 ihmistä. Alan tuotannon bruttoarvo on 10,3 miljardia euroa. Melkoinen lovi vaihtotaseeseen, jos ruoka tuotaisiin ulkoa. Ruuantuotanto säteilee elinvoimaa maakuntiin ja kuntiin. Kunnan elintarvikehankintastrategialla voidaan toteuttaa kestäviä ruokahankintoja ja suosia suomalaista, lähellä tuotettua ja luomua. Jos elintarvike on liian halpa, on aina riistetty luontoa, eläimiä tai ihmisiä. Suomalainen ruoka ja paikallisuus on minulle sydämen asia. Kun valitsemme ostoskoriin suomalaista ruokaa, varmistamme hyvän suomalaisen tuotantotavan säilymisen ja taitavien elintarviketöntekijöiden työn!

Anne Kalmari, kansanedustaja, eduskunnan ruokaryhmän puheenjohtaja

Lähteet

EK (2011) Suomen elinkeinorakenne, osuus kokonaistuotannosta (Tilastokeskus) http://www.ek.fi/ek/fi/tietografiikka/suhdanteet/pdf_gif_jpg/perustietoja_Suomen_taloudesta/rak2.pdf

Elintarviketeollisuusliitto (2012) <http://www.etl.fi/www/fi/elintarviketeollisuus/index.php>

Huitula, Eeva (2011). Green Care -toiminnan mahdollisuudet ja esteet Keski-Pohjanmaalla ja Oulun eteläisen alueella. <http://www.gcfinland.fi/file/original/huitula.pdf?fileId=14723>

Keski-Suomen ELY-keskus (2011). Alueelliset talousnäkömät Keski-Suomessa syksyllä 2011. Mediatiedote.

Keski-Suomen ELY-keskus (2011). Ammattialojen tulevaisuuden näkömät Keski-Suomessa.

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisen strategiatyö: haastattelujen raportti (2012). Pro Ruokakulttuurihanke. Eila Partanen.

Maa- ja metsätalousministeriö (2013). Lisää luomua! <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/luomu.html>

Matilda (2012). Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksen maataloustilastot. www.maataloustilastot.fi

MTK (2011). Maatalous Keski-Suomessa. Juha Lappalainen. http://ruokacentria.com/wp-content/uploads/2012/12/Final_Lappalainen_21052012.pdf

MTT (2012) Suomen maatalous ja CAP 2020. Jyrki Niemi.

Määttä, S. & Törmä, H. (2012). Keski-Suomen ruoantuotannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvitys.

Pelli, T. (2011). Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa ateriaa

Pro Luomu (2012) <http://www.proluomu.fi/keski-suomi-lampenee-luomulle-hitaasti/>

Ruoka-Suomi (2012). Yritystilastot. <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/yritystilastot.php>

Saarijärven maatilatalouden strategia 2011-2020. SSYP.

Tike (2011). Puutarhatilastot 2010. Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. http://www.maataloustilastot.fi/sites/default/files/pure_2010_ilm.leikk_varoja.pdf

Tilastokeskus (2012). <http://www.tilastokeskus.fi>

ToimialaOnline (2012). Työ- ja elinkeinoministeriön Toimialapalvelu: www.temtoimialapalvelu.fi

Työ- ja elinkeinoministeriön toimialaraportti: Elintarviketeollisuus 2012. http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1607/Elintarviketeollisuus2012_web.pdf

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategia vuosille 2014–2020 on jatkoa aikaisemmalle Keski-Suomen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisohjelmalle 2007–2013. Kehittämisstrategian tarkoitus on osoittaa kehittämistoiminnan haluttu suunta ja kohdentaa tekemistä valittuihin 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.

