

Ruokasektorista kasvua, omavaraisuutta ja hyvinvointia



SISÄLLYS

1. Johdanto: Miksi ruoasta ja ruoantuotannosta pitää puhua enemmän?	3
2. Ruokainnovaatiot luovat arvonlisäystä	5
3. Ruoka-alan menestys edellyttää kansainvälistymistä ja viennin kehittämistä	7
4. Kuluttajat valitsevat hyvinvointia, terveellisyyttä ja vastuullisuutta	8
5. Ruoka-alan osaamisen kehittämisellä vastataan työelämän muutokseen	10

Hyväksytty 19. 10. 2021
Kuvat: Ida Pimenoff, Lehtikuva: Janne Rentola ja Antell Oy
Taitto: Liisa Valtonen
ISBN: 978-952-7281-53-6



1. Johdanto: Miksi ruoasta ja ruoantuotannosta pitää puhua enemmän?

Ruoka on yhteiskunnassa yksi merkittävimpiä sen kehitystä tukevia perustekijöitä. Ruoan ja ravitsemuksen merkitys ihmisen hyvinvoinnille ja kansanterveydelle on hyvin moniulotteinen ja ymmärrys siitä kasvaa jatkuvasti.

Ruoka ja ruoantuotanto ovat globaaleja, ja niihin on aina kytkeytynyt monia näkökohtia ja strategisia tavoitteita. Ruoka on iso poliittinen kysymys kaikkialla maailmassa. Se on vahvasti esillä YK:n kestävän kehityksen Agenda2030-toimintaohjelmassa.

Ruoka on keskeisellä sijalla myös Euroopan unionin politiikoissa. EU:n yhteinen maatalouspolitiikka luo toimintaympäristön ruoan tuottamiselle ja maatalousmarkkinoille Euroopassa. EU:n kauppapolitiikassa maatalous on jatkuvasti tärkeä kysymys. Myös elintarvikkeiden nimisuoajärjestelmä ja elintarvikkeiden menedistämispoliitiikka ovat EU:ssa vakiintuneita ruokaan liittyviä järjestelmiä,

joiden mahdollisuuksia Suomessakin kannattaisi hyödyntää nykyistä enemmän. EU:n vihreän kehityksen ohjelma ja siihen sisältyvä Pellolta pöytään -strategia ohjaavat tulevina vuosina ja vuosikymmeninä yhteistä maatalouspolitiikkaa ja ruokajärjestelmää Euroopassa.

Ruoka tuo kansantalouteen tuloja, sillä ruokasektori on merkittävä työllistäjä ja arvonlisäyksen tuoja. Luonnonvarakeskuksen selvityksen mukaan ruokasektori työllisti 340 000 henkeä, joka on 13 prosenttia kaikista työllisistä (2017). Ruokasektoriin lasketaan kuuluvaksi maatalouden ohella elintarviketeollisuus, elintarvikekauppa, ravitsemispalvelut ja eräät muut välillisesti ruokasektoriin liittyvät alat. Välilliset työllisyysvaikutukset ovat ruokasektorilla huomattavat, minkä ansiosta ruoka vaikuttaa laajasti koko kansantalouteen. Luonnonvarakeskuksen laskelman mukaan ruokasektori tuotti arvonlisäystä yhteensä 15,5 miljardia euroa ja vastasi noin yhdeksästä prosentista kansantalouden arvonlisäyksestä. Ruoan kansantaloudellinen merkitys on huomattava.

Kotimaisella ruoalla on yhteiskunnan toiminnalle sen perusrakenteena hyvin tärkeä merkitys huoltovarmuuden turvana. Kriisien aikoina omavaraisella ruoantuotannolla pystytään turvaamaan yhteiskunnan toimintaa eri tavalla kuin tuontiin perustuvalla toiminnalla. Näin on erityisesti Suomessa, joka sijaintinsa vuoksi on haavoittuvainen logistisille häiriöille.

Vastuullisuus korostuu koko ruokaketjussa aina alkutuotannosta kauppaan ja kuluttajan päätöksiin. Ruokateknologian kehitys luo uusia mahdollisuuksia kestävään ruokatuoantoon. Ruoalla on keskeinen merkitys osana suomalaista kulttuuriperintöä ja Suomen maakuvaa. Ruokakulttuurin avulla voimme myös luoda suomalaiselle ruoalle arvonlisäystä, jolla on merkitystä myös laajemmin globaalitaloudessa. Ruokakulttuurissa on käynnissä muutos, jossa terveellisyys ja ruokatrendit tulevat yhä vahvemmin osaksi ihmisen identiteettiä. Muuttuva ruokakulttuuri ja uudenlaiset, radikaalitkin ruokainnovaatiot vaativat uutta ajattelua ja myös uutta lainsäädäntöä, joka mahdollistaa innovaatioiden kaupallistamisen. On lisäksi pohdittava, mikä on esimerkiksi elintarviketieteen ja lääketieteen ero ja rajapinta tulevaisuudessa.

Tässä ohjelmassa esitetään Agronomiliiton ja Akavan yhteistyössä valmistelemat ehdotukset ruoka-alan kehittämiseksi. Valmistelussa on hyödynnetty alan asiantuntijatahoja ja toimijoita.



2. Ruokainnovaatiot luovat arvonalisäystä

Taloukasvu on arvonalisäyksen kasvu. Yritystoiminnan käsitteistössä arvonalisäys vastaa suurin piirtein myyntikatetta eli oman tuotannon määrää ja siitä saatavaa hintaa. Arvonalisäystä kasvattaaksemme meidän kannattaa tuottaa korkealaatuisia tavaroita ja palveluja, joissa oman työn arvo on suuri ja joista voimme pyytää korkeamman hinnan. Ruokasektorilla suurempi arvonalisäys voidaan toteuttaa hyvin monella tavalla ja eri kohdissa arvoketjua.

Keskeisimmät keinot arvonalisäyksen kasvattamiseen liittyvät tutkimuksen, tuotekehityksen ja kaupallistamisosaamisen kautta luotavaan lisäarvoon kuluttajalle. Arvonalisäys syntyy merkittävässä määrin myös tuotemerkkien ja niiden arvostuksen kautta. Arvonalisäyksen kasvattaminen edellyttää osaamista ja korkeatasoista teknologiaa. Arvonalisäyksen kasvattaminen edellyttää myös ideoita siitä, mitä tulevaisuudessa kuluttajat arvostavat.

Osaaminen synnyttää innovaatioita ja kasvu. Innovaatiotoiminnan perustana ja edellytyksenä on korkeatasoinen koulutus toisella asteella ja korkea-asteella. Ruokasektorin innovaatiot hyödyntävät usein monialaista osaamista ja sen vuoksi

yleissivistävän koulutuksen tason on oltava kunnossa toisella asteella. Maatalous-, elintarvike- ja ravitsemusalojen koulutusmahdollisuuksien esiintuominen oppilaanohjauksessa on tärkeää. Näissä tarvitaan myös laajaa matemaattis-luonnontieteellistä osaamista.

Tutkimuksen ja liiketoiminnan yhteyden vahvistamista on edelleen lisättävä. Elinkeinoelämän ja korkeakoulujen sekä tutkimuslaitosten yhteistyötä on lisättävä luomalla yrityskumppaneiden verkostoja. Erityisesti Suomen korkeatasoista osaamista ravitsemuslaadultaan parempien tuotteiden kehittämisessä on hyödynnettävä vahvemmin kehitettäessä kansainvälistä liiketoimintaa. Samaan aikaan on pystyttävä houkuttelemaan maahan uusia ruokateknologiayrityksiä ja investointeja.

Tutkimuksen ja tuotekehityksen kautta voidaan vahvistaa korkealaatuisten ruokatuotteiden ja -palveluiden kilpailukykyä markkinoilla. Tarvitaan kasviproteiiniin kehittämiseen keskittyneen proteiiniklusterin kaltaisia yhteistyöfoorumeita vahvistamaan innovaatiotoimintaa.

Business Finlandilla on suuri merkitys innovaatioiden rahoituksessa, noin 20 miljoonaa euroa kohdistuu elintarvikesektorille. Tarvitaan kuitenkin enemmän kunnianhimoisia, tutkimuslaitosten ja yrityselämän yhteisiä hankkeita, jotta ruokasektorille voidaan kohdentaa lisää rahoitusta. Tutkimussuunnitelman rinnalla on oltava alusta alkaen myös kaupallinen suunnitelma. Business Finlandin toimintamallia tutkimustulosten siirtämiseksi liiketoiminnaksi (Research to Business) on vahvistettava ruokaketjun eri vaiheissa.

Esitykset

- Ruokajärjestelmän perustutkimuksen resursseja Suomessa vahvistetaan.
- Suomen Akatemian panostusta ruoka-alan tutkimukseen lisätään.
- Suomen Akatemiaan perustetaan ruokasektorin ja biotalouden tutkimuskysymyksiä varten tieteellinen toimikunta.
- Soveltavan tutkimuksen avulla vahvistetaan suomalaisen ruokasektorin kasvua globaaleissa ruokatrendeissä. Vahvistetaan soveltavan tutkimuksen resursointia.
- Business Finlandin rahoitusta ruoka-alan kehitystyöhön lisätään. Food from Finland -ohjelman lisäksi rakennetaan ruoka-alaan laajasti investoiva innovaatio-ohjelma, jossa luodaan yrityksille mahdollisuuksia kokeilla ja kehittää uusia tuotteita ja palveluja kansainvälisille markkinoille.
- Rahoitusta ohjataan nykyistä enemmän myös alkutuotantoon liittyviin ruoka-alan innovaatioprojekteihin.
- Kannustetaan elintarvikealan yrityksiä ottamaan vahvempi asema soveltavan tutkimuksen tilaajana ja ruoka-alan tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoiminnan veturina.
- Vahvistetaan ruoka-alan tutkimusta alan kestävässä kehittämisessä ja tulevaisuuden tarpeisiin vastaamiseksi. Lisätään ruokasektorin toimijoiden, sekä yritysten että tutkimuslaitosten, osallistumista EU:n Horisontti Eurooppa -rahoitusohjelmaan. Parannetaan hankkeita suunnittelevien tutkijoiden ja tutkimustiimien hakuosaamista sekä koordinoitua.

3. Ruoka-alan menestys edellyttää kansainvälistymistä ja viennin kehittämistä

Elintarvikkeiden vienti Suomesta on kasvanut 28 prosenttia vuosikymmenessä (vuosina 2010–2020). Vuonna 2020 vienti ylsi jopa ennätykselliseen 1,77 miljardiin euroon. Samaan aikaan elintarvikkeiden tuonti on kasvanut 34 prosenttia. Vuonna 2020 tuonti oli 3,5 miljardia euroa suurempi kuin elintarvikkeiden vienti. Viennin kasvu on osoitus suomalaisten elintarvikkeiden kysynnästä, mutta vielä riittää kasvun varaa.

Tavoitteena on oltava, että suomalaisesta elintarviketeollisuudesta tehdään nykyistä kansainvälisempää ja yhä useampi yritys näkee markkina-alueensa suoraan globaalina pelkän kotimaan sijaan. Nykyisellään yritysten vienti on usein taktista lisämyyntiä, ei strategista kansainvälisen toimijan ja aseman rakentamista ja kasvun hakemista.

Elintarvikeviennin edistäminen on keskeistä koko ruokasektorin elinvoiman kannalta, johon myös innovaatiotoiminta ja sen kaupallistaminen vahvasti liittyy. On kuitenkin syytä erottaa elintarvikkeiden vienti Suomesta ja yritysten kansainvälistäminen ulkomailla. Molemmat ovat tärkeitä. Usein yritys lähtee liikkeelle viennistä ja vasta myöhemmin saavutetaan mahdollinen kansainvälistyminen.

Aito kansainvälisyyden pohja rakennetaan korkeakoulujen ja elinkeinoelämän yhteistyönä. Yhteiset EU-hankkeet ja sitä kautta saatava rahoitus tukee alan kansainvälistymistä. Yliopistoilla ja tutkijoilla ei ole riittävästi kaupallistamiseen tarvittavaa osaamista. Elinkeinoelämän rahoituksellista osallistumista yliopistossa tehtävään tutkimukseen on lisättävä. Tutkijoita ja opiskelijoita tulisi myös kannustaa tekemään väitöskirja- ja opinnäytetöitä elintarviketeollisuuden yrityksissä. Sitä kautta lisätään molemminpuolista osaamista alan tarpeista.

Esitykset

- Suomalaisten yritysten kaupallista osaamista ja resursseja kansainvälisiin markkinointi-investointeihin vahvistetaan.
- Innovaatioiden kaupallistamiseen liittyvää osaamista lisätään.
- Korkeakoulujen, tutkimuslaitosten ja elinkeinoelämän yhteistyötä lisätään.
- Yritysten vientilupien saamista nopeutetaan osana viennin edistämistä kohdemaissa. Edistetään hyvää kasvi- ja eläintautitilannetta Suomessa.
- Pienten ja keskisuurten yritysten vientiä kasvatetaan ja siihen tarjotaan tukea.



4. Kuluttajat valitsevat hyvinvointia, terveellisyttä ja vastuullisuutta

Kuluttajien valintojen merkitys ruokasektorin kasvun mahdollistajana on vahvistunut viimeisinä vuosikymmeninä. Ruokaan liittyvien kulutustottumusten muutos ohjaa ruokasektorin innovaatiotoimintaa uusiin tuoteryhmiin ja palveluihin. Esimerkki kulutustottumusten muutoksista on lihan ja muun eläimistä saatavan proteiinin osittainen korvaaminen uusilla kasviproteiineilla. Kehitystyössä on huomioitava kuluttajien arvot ja tarpeet sekä ravitsemukselliset ja makuun liittyvät vaatimukset.

Erityisesti ruoan alkuperä, terveellisyys ja hyvinvoinnin edistäminen, tuotannon eettisyys sekä ilmasto- ja ympäristöystävällisyys ovat muodostuneet tärkeiksi kulutusvalintoja ohjaaviksi kriteereiksi. Näiden rinnalla ruoan maku ja hinta ovat

edelleen keskeisiä valinnan perusteita. Kuluttajat kaipaavat ravitsemusasiantuntijoita hyvien ruokavalintojen ja terveellisten ruokailutottumusten tueksi. Ruoan terveellisyys valintojen perusteena on tärkeää paitsi yksilön hyvinvoinnin myös kansanterveyden ja siten koko yhteiskunnan kannalta. Hyvä ravitsemus edistää terveyttä ja pienentää monien sairauksien riskiä. Tällä on merkittävät yhteiskunnalliset vaikutukset esimerkiksi sydän- ja verisuonitautien aiheuttaman kustannustaakan vähenemiseen.

Ilmastonmuutokseen sopeutumisen tehostamiseksi on lisättävä panostuksia uusien ilmastonmuutoksen kestävien lajikkeiden jalostukseen ja niiden kestävyysparantamiseen sekä uusien tuotantotapojen kehittämiseen muuttuvissa olosuhteissa. Uusien viljelytapojen käyttöönottamiseksi perus- ja soveltavaa tutkimusta on vahvistettava.

Hiilijalanjalan pienentäminen ruokasektorilla on ratkaistava monialaisella yhteistyöllä ja uusilla ratkaisuilla. Suomen tavoitteena on saavuttaa hiilineutraalius vuonna 2035, mikä edellyttää paljon uusia toimia myös ruokasektorilla. Tulevaisuudessa ruokasektorillekin on asetettava muiden sektoreiden kanssa yhteismittaisia hiilineutraaliuteen liittyviä vähennystavoitteita. Maatalouden hiilinielujen kehittämisen potentiaali on tässä merkittävä. Ruoan osuus on reilut kolmannes yksityisen kulutuksemme ympäristökuormasta ja hiilijalanjaljesssa ruoan osuus kaikesta kulutuksestamme on neljännes.

Ruokahävikkiä syntyy ruokaketjun kaikissa vaiheissa. Suomen on edistettävä toimia, jotka tukevat kiertotalouden periaatteiden vahvistumista ruoan kuluttamisessa ja tuotannossa. Suomella on mahdollisuus toimia ruoan kiertotalouden edelläkävijänä. Kuluttajalle yksi helpoin käytännön toimi materiaalikierron vahvistamiseksi on ruokahävikin pienentäminen. Kotitalouksien ruokahävikki on arviolta 120–160 miljoonaa kiloa vuodessa, joka on noin 30 prosenttia alun perin syömäkelpoisesta ruokahävikistä. Ruokahävikkiä on vähennettävä puoleen nykyisestä vuoteen 2030 mennessä.

Esitykset

- Hiilensidonnin tutkimuksen resurssija maa- ja metsätaloudessa vahvistetaan.
- Tutkimus- ja tuotekehitystoimintaa suunnataan myös teollisen ruoan tuotannon uusien teknologioiden kehittämiseen.
- Julkisia ruokahankintoja tarkastellaan laajemmin kestävyys- ja kotimaisten elinkeinojen, ravitsemussuositusten ja lähiruoan näkökulmista. Lisätään hankintaosaamista.
- Turvataan koko väestölle riittävä ja alueellisesti tasa-arvoinen sekä kansansairauksia ennaltaehkäisevä että sairauksia hoitava ravitsemushoito lisäämällä ravitsemusterapeuttien ja muiden yliopistokoulutettujen ravitsemusasiantuntijoiden määrää sekä perusterveydenhuollossa ja erikoissairaanhoidossa että ruokapalveluissa.

5. Ruoka-alan osaamisen kehittämisellä vastataan työelämän muutokseen

Työelämä muuttuu entistä monimuotoisemmaksi ja sirpaleisemmaksi ja on entistä todennäköisempää, että henkilö työskentelee työuransa aikana useissa hyvinkin erilaisissa tehtävissä rinnakkain ja limittäin.

Koulutuksen on vastattava tulevaisuuden työelämän muuttuviin tarpeisiin. Digitalisaatio lisää tarvetta muun muassa digitaalisen myynnin ja markkinoiden osajille. Ruoka-alan koulutuksessa ja osaamistarpeiden ennakoinnissa on tehtävä tiivistä yhteistyötä koulutussektorin ja työelämän kesken. Tarvitaan työelämään kytkeytyvää, kokoavaa opetusta, johtamistaitoja, itsensä johtamista, liiketoimintaosaamista sekä yrittäjyysvalmiuksia opetushenkilöstölle ja opiskelijoille.

Opiskelijoiden yhteys työelämään pitää luoda opiskelujen alusta lähtien. Työelämäprofessoreiden panos työelämäyhteyksien esiintuojana on tärkeää ja näiden rahoituksen varmistamiseksi on luotava kannusteita tehdä voimakkaampaa yhteistyötä yksityisen sektorin kanssa.

Suomen on tavoiteltava maatalous-, elintarvike- ja ravitsemustieteellisillä aloilla vahvempien osaamiskeskittymien sekä tiiviiden innovaatioekosysteemien luomista. Tämän kehityksen kannalta tärkeää on läheinen yhteistyö alan järjestöjen, työelämän edustajien sekä yritysten kesken.

Ruoka-alan vetovoimaa on lisättävä. Elintarviketeollisuudella on tärkeä merkitys alan tunnettuuden lisäämisessä sekä työmahdollisuuksien ja monimuotoisten urapolkujen markkinoinnissa. Tutkinnoilla on voitava työllistyä laaja-alaisesti erilaisiin ja eri alojen tehtäviin, yrittäjyyttä unohtamatta. Tärkeintä on pystyä tuottamaan koulutuksessa sellaisia työelämän osaajia, joilla on laaja-alaista osaamista nopeasti muuttuvan työelämän tarpeisiin kansainvälisestäkin tarkasteltuna. Myös yritysten hallitustyöskentelyssä tarvitaan lisää alan osaajia.

Ruoka-alan liiketoiminnan kansainvälistyminen on entistä tärkeämpää ja pohjalle luodaan jo opinnoissa. Opiskelijoita on rohkaistava lähtemään ulkomaille harjoitteluihin ja opiskelemaan kokemuksen ja näkemysten sekä kansainvälisten verkostojen ja kielitaidon kartuttamiseksi. Ulkomailta suoritettujen tutkinnon osat pitää voida hyväksyä joustavasti osaksi kotimaisia tutkintoja.

Kansainvälisten osaajien saaminen Suomeen on tärkeää. Kansainvälisten opiskelijoiden jääminen Suomeen opiskelujen jälkeen on vahvasti kiinni työllistymisestä ja kotimaisten kielten osaamisesta. Suomalaisten elintarvikealan yritysten tietoisuutta alan kansainvälisistä osaajista Suomessa on lisättävä tiivistämällä yritysten ja korkeakoulujen yhteistyötä. Myös yritysten omilla kansainvälisillä koulutusohjelmilla on tärkeä merkitys osaajien houkuttelussa.

Ruoka-alan koulutus- ja innovaatioresurssien turvaaminen on tärkeää. Ruoka ja elintarvikealan rahoitus on syytä nähdä maatalouspolitiikan ohella laajasti elinkeino- ja innovaatiopolitiikaksi.



Yhteistyötä koulutuksenjärjestäjien kesken ja synergioiden hakeminen yliopistojen ja tiedekuntien välillä on tärkeää resurssien ja osaamisen hyödyntämiseksi mahdollisimman tehokkaasti. Yliopistojen, ammattikorkeakoulujen, tutkimuslaitosten sekä elinkeinoelämän muodostamat osaamiskeskittymät vauhdittavat innovaatiotoimintaa. Osaamiskeskittymiin tulee koota alan tietoa myös muilta sidosryhmiltä, kuten Luke, Ruokavirasto, ProAgria, sekä järjestöt.

Tulevaisuuden työelämässä moninaisuus lisääntyy, mikä edellyttää työntekijän osaamisen ja taitojen jatkuvaa kehittämistä. On sekä työnantajan että yhteiskunnan vastuulla luoda mahdollisuuksia osaamisen kehittämiseen ja työntekijän vastuulla täydentää osaamistaan läpi työuran. Osaaminen on vahvasti osa työkykyä. On tärkeää, että korkeasti koulutetuille kehitetään uusia osaamisen kehittämisen ja uraohjauksen palveluita.

Esitykset

- Turvataan rahoitus ruoka-alan korkeakoulutukselle.
- Ruoka-alan yhteistyötä muiden koulutusalojen kuten kaupallisen ja teknologian alan kanssa vahvistetaan laaja-alaisen osaamisen kehittämiseksi. Vahvistetaan erityisesti myynti- ja markkinointiosaamista opinnoissa.
- Elinkeinoelämän, tutkimuslaitosten ja muiden sidosryhmien osaamista ja resursseja hyödynnetään tehokkaammin ruoka-alan TKI-toiminnassa ja opetuksen kehittämisessä.
- Suomeen luodaan jatkuvan oppimisen malli, rakenne ja rahoitus. Jatkuvan oppimisen edistäminen edellyttää rakenteiden tarkastelua sekä osallistumismahdollisuuksien ja koulutustarjonnan kehittämistä.