

Anna Kirveennummi, Laura Mattinen ja
Johanna Kähkönen (toim.)

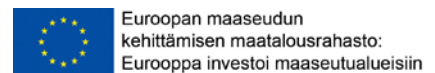
RUISTA JA SISUA

VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUN

VAHVUUDET, NYKYTILA JA TULEVAISUUS

TULEVAISUUDEN TUTKIMUSKESKUS

Tutu e-julkaisuja 2/2012



Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke (VARRU)

toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa
2007–2013 ja sitä rahoittaa Varsinais-Suomen ELY-keskus.



Anna Kirveennummi

Projektipäällikkö, tutkija

Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Turun yliopisto

anna.kirveennummi@utu.fi

Laura Mattinen

Projektipäällikkö (VARRU-hanke)

Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea, Turun yliopisto

laura.mattinen@utu.fi

Johanna Kähkönen

Koordinaattori (VARRU-hanke)

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto

johanna.kahkonen@utu.fi

Copyright © 2012 Kirjoittajat & Tulevaisuuden tutkimuskeskus & Turun yliopisto

ISBN 978-952-249-136-7

ISSN 1797-1322

Tulevaisuuden tutkimuskeskus

Turun yliopisto

ElectroCity, Tykistökatu 4 B, 20520 TURKU

Postiosoite 20014 TURUN YLIOPISTO

Korkeavuorenkatu 25 A 2, 00130 HELSINKI

Pinninkatu 47, 33100 TAMPERE

Puh. (02) 333 9530

Faksi (02) 333 8686

www.utu.fi/ffrc

tutu-info@utu.fi, etunimi.sukunimi@utu.fi



**TULEVAISUUDEN
TUTKIMUSKESKUS**

SISÄLLYSLUETTELO

1. VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUA KEHITTÄMÄSSÄ	4
1.1 Ruokaketjun nykytilan ja tulevaisuuden kuvaukset	4
1.2 Mikä Varsinais-Suomen ruokaketju?	5
1.2.1 Varsinais-Suomi.....	5
1.2.2 Varsinais-Suomen alkutuotanto.....	5
1.2.3 Varsinais-Suomen elintarvikejalostus.....	6
2. VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUN NYKYTILA	8
2.1. Yrittäjien näkökulmia ruokaketjun nykytilasta	8
2.1.1 Alkutuottajat	8
2.1.2 Kalaketju; kalastajat, kalan kasvatusta sekä jalostus	9
2.1.3 Elintarvikeiden jalostajat.....	10
2.1.4 Ravintola-ala	12
2.1.5 Vähittäiskauppa	13
2.1.6 Yhteenveto.....	14
2.2. Ruokaketjun nykytila, vahvuudet ja mahdollisuudet asiantuntijoiden näkökulmasta.....	15
2.2.1 Yliopistojen, korkeakoulujen ja ammattikoulujen näkökulma.....	15
2.2.2 Toimialan neuvonta-, tutkimus- ja kehitysorganisaatioiden sekä edunvalvojen näkökulma.....	17
2.2.3 Alan konsulttien näkökulma.....	19
2.2.4 Yhteenveto.....	20
3. RUISTA JA SISUA – VARSINAIS-SUOMALAISEN RUOKAKETJUN TULEVAISUUSKUVIA	21
3.1 Alkutuotannon tulevaisuus	21
3.2 Pidetään huolta ruokaketjun heikoimmasta lenkistä?.....	23
3.3 Muuttoliikkeet ja globaali väestön kasvu.....	25
3.4 Vuoden 2030 varsinaissuomalaiset ovat rennonrohkeita kokeilijoita.....	25
3.5 Palveluiden merkitys kasvaa	27
3.6 Ruoan matka lautaselle vuonna 2030.....	28
3.7 Tuotekehitykseen osallistuminen.....	30
3.8 Yhteenveto.....	31
4. KOHTI UUSIA KOHTAAMISIA JA AVAUKSIA	32
LÄHTEET	34
Liite 1. Osaamisohjan kartoituskysely.....	35
Liite 2. Ensimmäisen tulevaisuustyöpajan ohjelma.....	36

1. VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUA KEHITTÄMÄSSÄ

Varsinais-Suomen ruokaketjun tulevaisuustyössä tavoitteena on lisätä toimijoiden tietoisuutta muuttuvista toimintaympäristöistä. Se on ainoa tapa lisätä muuttuvien olosuhteiden ymmärtämisestä lähtevää innovaatiotoimintaa: uusia ideoita ja oivalluksia. Tässä raportissa kuvaamme Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen, VARRU, ensimmäisten selvitysten ja tapaamisten pohjalta syntyneitä ajatuksia seuraavina vuosina jatkuvan prosessin taustatueksi.

Olemme yhdistäneet neljän erilaisen selvityksen aineistoja vuoropuheluksi, jotta erilaiset näkökulmat rikastuttavat toimijoiden ymmärrystä ketjun mahdollisuuksista ja haasteista. Nämä neljä erillistä aineistoa ovat: Varsinais-Suomen nykytilan kartoitus, hankkeen tiimoilta tehdyt yrityshaastattelut, Varsinais-Suomen ruokaketjun osaamispuheen kartoitus ja hankkeen aloitustilaisuuden tulevaisuustyöpajasta koottu materiaali. Eri toimijoiden vuoropuhelua on tarkoitus jatkaa ja tiivistää kohti laajempaa ruoan ja syömisen arvoverkostoa ja ymmärrystä tulevaisuuden arvon muodostumisesta. Samalla tuotetaan taustamateriaalia maakunnallisen elintarvikestrategiatyön tarpeisiin.

1.1 Ruokaketjun nykytilan ja tulevaisuuden kuvaukset

Haastatteluiden ja työpajojen taustalle Johanna Kähkönen avaa lyhyesti Varsinais-Suomen ruokaketjua alkutuotannon ja elintarvikejalostuksen kannalta. Luvussa 2 Laura Mattinen esittelee yrityshaastattelujen ja asiantuntijakartoituksen tuloksina nousseita huomioita Varsinais-Suomen ruokaketjun nykytilasta ja tulevaisuudesta. Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeessa on kesäkuusta 2011 alkaen perehdytty Varsinais-Suomen ruokaketjun yrityksiin ja haastateltu yli 40 elintarvikealan yrityksen edustajaa. Yrityshaastatteluja Laura Mattisen kanssa on tehnyt Johanna Kähkönen.

Vuoden 2011 loppuun mennessä toteutettujen haastattelujen kohteena on ollut niin alkutuotannon edustajia eri ruoantuotannon aloilta, erikokoisia jalostavia yrityksiä, ravintolapuolen toimijoita kuin kaupan edustajia suurista keskusliikkeistä, yksittäisiin kauppiaisiin sekä lähi- ja luomuruokakauppojen omistajiin. Haastattelut ovat tarjonneet aineistoa toimintakentän nykytilaan ja haasteiden kuvaukseen yrittäjien näkökulmasta. Otos on pieni, mutta esiin nousseet teemat ja haasteet ovat hyvin yhtenäisiä muiden paikallisiin ruokajärjestelmiin suunnattujen selvitysten kanssa (ks. Ansio, ym. 2011; Arovuori, ym. 2011; Järvelä, ym. 2011; Mäkipeska ja Sihvonen 2010; Ollila, ym. 2011 ja Tiesalo 2011).

Toisena luvussa 2 käytettynä aineistona on hankkeessa toteutettu niin sanottu ruokaketjun osaamispuheen kartoitus. Ruokaketjun asiantuntijoilta kysyttiin osaamispuheen kartoituskyselyn yhteydessä myös heidän

näkemyksiään Varsinais-Suomen ruokaketjun nykytilasta, vahvuuksista ja mahdollisuuksista. (Kartoituskysely on kuvattu tarkemmin liitteessä 1.)

Luvussa 3 Anna Kirveennummi esittelee aloitustyöpajan työryhmissä heränneiden ajatusten pohjalta johdettuja kuvauksia tulevaisuuden ruokaketjuista, ruoan ostamisesta ja syömisestä. Nykytilakuvausten jatkeeksi tuotetut tulevaisuuskuvat on muodostettu Varsinais-Suomen ruokaketjuhankkeessa 17.11.2011 järjestetyn tulevaisuustyöpajan keskusteluiden pohjalta nousseista ideoista. Tulevaisuustyöpajan vetäjänä toimi Leena Jokinen. Työpajojen aiheiden suunnittelusta vastasivat Anna Kirveennummi, Riikka Saarimaa, Mari Norrdal, Johanna Kähkönen sekä Laura Mattinen. Kaikkiaan hankkeessa järjestetään yhteensä 8 ruokaketjun nykytilaa ja tulevaisuutta käsittelevää työpajaa (Ks. hankkeen verkkosivut osoitteessa www.varru.fi).

1.2 Mikä Varsinais-Suomen ruokaketju?

Perinteisesti ruokaketjun kuvataan muodostuvan alkutuotannosta, elintarviketeollisuudesta ja tukkukaupasta, josta ruoan matka kuluttajan lautaselle kulkee joko vähittäiskaupan tai ammattikeittiön kautta. Käytännössä kyse on kuitenkin huomattavasti kompleksisemmasta systeemistä, jossa väliportaita voi olla lukematon joukko tai vaihtoehtoisesti kuluttaja voi hakea ruokansa tai raaka-aineet ateriaansa suoraan tilalta. Ruokaketju onkin lineaarisen ketjun sijaan verkosto, johon linkittyvät vahvasti elintarvikealan ulkopuoliset toimijat. Monen toimijan onkin ollut vaikea ymmärtää roolinsa ruokaketjussa, kun päätoimiala edustaa aivan jotain muuta. Seuraavaksi tarkastellaan lyhyesti kahta ruokaketjun keskeistä osa-aluetta: Varsinais-Suomen alkutuotantoa ja elintarvikejalostusta.

1.2.1 Varsinais-Suomi

Varsinais-Suomi koostuu 28 kunnasta Suomen lounaisrannikolla. Maakunta jakautuu viiteen seutukuntaan, jotka ovat Loimaan seutukunta, Salon seutukunta, Turun seutukunta, Turunmaa ja Vakka-Suomi. Maakunnassa asuu lähes puoli miljoonaa ihmistä, mutta etenkin kesäaikana tapahtuva matkailu tuo alueelle vuosittain satojatuhansia ihmisiä yöpymään, syömään ja juomaan hyvin (1,25 miljoonaa hotelliyöpymistä vuonna 2011, Turku-Touring).

1.2.2 Varsinais-Suomen alkutuotanto

Varsinais-Suomessa on yli 6500 maatilaa, joilla on käytössään 294 802 hehtaaria peltoalaa. Varsinais-Suomen maatalous edustaa noin kymmentä prosenttia Suomen maatiloista, peltoalasta ja maatalouden henkilöstöstä. Kalatalous ja vesiviljely puolestaan edustavat noin 15 prosenttia Suomen mittakaavasta. (Maaseututilastot 2010, Matilda, Tilastokeskus, ToimialaOnline.)

Varsinais-Suomi on kansallisesti merkittävä alue etenkin viljanviljelyyn, puutarhakasvien viljelyyn, avomaaviljelyyn ja siipikarjatalouden osalta sekä tilojen lukumäärässä että viljelyalassa. Viljelyn osalta korostuvat vilja, etenkin vehnä ja ruis; sokerijuurikas, rypsi ja rapsi sekä herne ja härkäpapu. Siipikarjataloudessa tärkeimmät

ovat broilerinlihan tuotanto ja kananmunantuotanto. Myös noin kolmasosa Suomen sioista on maakunnassa. Vuonna 2010 Suomen suurimmat sianlihan tuottajat tuotantomääriltään olivat Loimaa ja Huittinen. (Maaseututilastot 2010, Matilda, Puutarhatilastot 2010.)

Varsinais-Suomen vahvoja alkutuotannon alueita ovat Loimaan ja Salon seutukunta. Maakunnan näkökulmasta molempien vahvuudet ovat viljassa, kananmunantuotannossa ja lammastaloudessa. Loimaan, Salon ja Turun seutukunnat ovat Varsinais-Suomen mittakaavassa merkittäviä alueita lypsy- ja nautakarjan osalta. Yleisesti Varsinais-Suomen osuus Suomen maidon- ja naudanlihan tuotannosta on vain kolme prosenttia. Loimaan seutukunnan vahvuudet korostuvat lisäksi sika- ja siipikarjataloudessa. Salo on puolestaan vielä laajemmin kasvintuotannon sekä hevostalouden alue. (Maatilarikisteri 2010, Matilda, ToimialaOnline.)

Vakka-Suomen alkutuotannon vahvuudet ovat sika- ja kalataloudessa sekä kananmunantuotannossa. Alue on myös monipuolinen kasvintuotannon osalta ja vajaa puolet maakunnan avomaatuotannosta sijaitsee siellä. Myös Turun seutukunnalla on monipuolista kasvintuotantoa, etenkin kasvihuoneviljely ja erikoiskasvintuotanto ovat Varsinais-Suomen suurinta. Turun seudulla merkittävässä asemassa on myös hevos- ja kalatalous. Turunmaan vahvuudet ovat puolestaan lammasta- ja kalataloudessa. (Matilda, Puutarhatilastot 2010, ToimialaOnline.)

Viimeisen kymmenen vuoden aikana tilojen lukumäärä on vähentynyt neljäsosan ja puolestaan tilojen koko on kasvanut noin 30 prosenttia. Tilojen lukumäärän odotetaan laskevan edelleen ja tilojen keskikoon puolestaan kasvavan. (Maataloustilastot 2010, Matilda.)

1.2.3 Varsinais-Suomen elintarvikejalostus

Tilastokeskuksen mukaan elintarvikkeita ja juomia valmistavia toimipaikkoja oli vuonna 2010 Varsinais-Suomessa 222 kappaletta. Ruoka-Suomen tilastoinnin mukaan vuonna 2011 elintarvikeyrityksiä oli maakunnassa 301 kappaletta. (Ruoka-Suomi 6/2011, Tilastokeskus.) Luvut eroavat toisistaan todennäköisesti siksi, että monet alkutuotannon mikroyritykset, joilla elintarvikkeiden valmistus on sivutoimista, eivät välttämättä ole tilastoituneet elintarvikkeita valmistaviksi yrityksiksi Tilastokeskuksen tietoihin.

Ruoka-Suomen tilastoinnin perusteella elintarvikeyritysten määrä Varsinais-Suomessa on kasvanut viimeisen kolmen vuoden ajan. Maakunta jää kuitenkin Suomen mittakaavassa Uudenmaan jälkeen, noin sadalla elintarvikeyrityksellä. Suomen elintarvikeyrityksistä vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostusta sekä kalanjalostusta on puolestaan eniten Varsinais-Suomessa. (Ruoka-Suomi 6/2011.)

Toimipaikkoja tarkasteltaessa kuntatasolla elintarvikkeita ja juomia valmistavat yritykset sijoittuvat vahvasti Turkuun. Yleisesti Turun seutukunnan elintarviketeollisuus erottuu toisista seutukunnista monipuolisuudellaan (kala, liha, leipomo, mausteet, rasvat jne.). Loimaan seutukunnan vahvuudet ovat etenkin makeisten ja

rehujen valmistuksessa, ja Salon puolestaan hedelmien ja vihannesten jalostuksessa. Turunmaan ja Vakka-Suomen vahvuudet ovat kalanjalostuksessa. (Tilastokeskus, ToimialaOnline.)

Suomen elintarvikkeita ja juomia valmistavista yrityksistä vuonna 2009 noin 12 prosenttia oli Varsinais-Suomessa. Maakunnassa on suuria ja kansainvälisiäkin yrityksiä. Kuitenkin yrityksistä jopa 73 prosenttia työllistää vain alle viisi henkilöä. Henkilöstön ja liikevaihdon osuudet edustavat vain noin 9 prosenttia koko Suomesta. Luvut osoittavat osaltaan juuri yrityskokojen erilaisuutta. (Ruoka-Suomi 6/2011, Tilastokeskus, ToimialaOnline.)

Varsinais-Suomessa elintarvikkeiden kauppa on monipuolista. Keskusliikkeiden lisäksi maakunnassa on perinteikkäitä ruoan myyntikanavia, kuten torit ja kauppahalli. Ruokapiirit, verkkokaupat ja lähi- ja luomukaupat tarjoavat puolestaan vaihtoehtoisia mahdollisuuksia ruoan hankintaan. Turun rooli ravintolakaupunkina on tunnustettu kansallisesti. Julkisten keittiöiden puolella kiinnostus paikallista ja luonnonmukaista ruokaa kohtaan on myös kasvanut. Varsinais-Suomen merkittävä alkutuotanto ja monipuolinen elintarvikejalostus, kaupan ja ammattikeittiöiden ohella, tarjoavat vahvan perustan ruokamaakunnalle.

2. VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUN NYKYTILA

2.1. Yrittäjien näkökulmia ruokaketjun nykytilasta

2.1.1 Alkutuottajat

”Pakko kasvaa ja uudistua, muuten näivetty.”

Alkutuottajien haasteena on hoitaa tuotteet loppuasiakkaan saataville. Tuottajalle uusia alueita ovat tuotteen jalostaminen vaadit-

tuun muotoon sekä logistiikan hoitaminen myyntiä ja markkinointia unohtamatta. Entistä suurempaan merkitykseen alkutuottajille on noussut ruokaketjun laajempi haltuunotto omiin käsiin kuin perinteinen raaka-aineen tuotanto. Tämä vaatii laajaa yhteistyötä verkoston muiden toimijoiden kanssa. Toisaalta mikäli alkutuotanto on tuottajalle se omin alue, ja muiden ketjun osien hoitaminen ei oman osaamisen sallimissa puitteissa ole mahdollista, vaihtoehtona on verkostoituminen ja oman ydinosaamisen entistä tehokkaampi hyödyntäminen. Maatalous on ollut murroksessa jo pitkään, joten uudistuminen on edellytyksenä toiminnan jatkuvuudelle, mikäli päämääränä ei ole eläkkeelle siirtyminen lähivuosina.

**”Pakko kasvaa ja uudistua,
muuten näivetty.”**

Selkeänä tarpeena on noussut esiin, että pienten tuottajien on saatava tietoa siitä, millaisia logistisia vaihtoehtoja olisi tarjolla: *”missä renkaat jo liikkuu, mikä olisi kustannustehokasta, mistä saisi ajan vapautettua kannattavamman tekemiseen kuin omaan ajamiseen?”*. Nykyiset olemassa olevat kuljetusvaihtoehdot pitäisi pystyä hyödyntämään entistä tehokkaammin. Matalan jalostusasteen tuotteissa rahdin merkitys tuotteen hinnassa korostuu entisestään, joten yhteistyötä kuljetusten osalta kaivataan.

Tuotannon sesonkisuus tulee huomioida kilpailutusten ajoituksessa. Vasta syksyllä tiedetään konkreettisesti mikä on vuoden sato, mutta toisaalta jo maaliskuussa tulee olla tiedossa, mitä aiotaan tuottaa. Mikäli aidosti halutaan suosia paikallista tuotantoa, tulee hyväksyä se, että jokainen lihapala ei ole 100 % samankokoinen ja että tuotteita ei aina ole saatavilla. Tuotannossa biologiset ulottuvuudet ovat vahvasti läsnä, kun ei käsitellä suuria teollisia massoja. Kuitenkin tuotteiden jalostusastetta on nostettava, koska bulkkituotanto ei ole kannattava vaihtoehto pohjoiset kasvuolot huomioiden. Suurien tilojen kohdalla bulkkituotanto saattaa olla hyvä vaihtoehto, mikäli viljelijä pystyy itse myymään ja markkinoimaan tuotteensa sekä osoittamaan korkean laadun tuoman lisäarvon.

Varsinais-Suomen alueella on jo yhteistyömalleja maatalousalan yrittäjien keskuudessa esimerkiksi keskinäisen konevuokrauksen muodossa. Alkutuotannossa toiminnan kannattavuus on kuitenkin merkittävä haaste. Kasvun rajana on muiden rajattujen resurssien lisäksi konkreettisesti käytössä oleva peltopinta-ala. Varsinkin haasteena on löytää maata läheltä. Erityisesti luomupuolella vuokramaan löytäminen on haastavaa. Lisäpeltopinta-alaan investoimiseen ei ole mahdollisuutta, jos ei kannattavuutta saada paremmaksi.

Haastattelussa alkutuottajien edustajat toivat esiin myös ruokahävikkiin sekä yleisesti ruoan arvostukseen liittyvät kysymykset. Kun kotitalouksien ruokahävikki on 20–30 kg/henkilö vuodessa (viittaus MITT Foodspill-tutkimukseen), ei voida puhua, että ruoka olisi liian kallista. ”Ei arvokasta ruokaa olisi kenelläkään varaa heittää pois”. Ruoan arvostuksen edistämiseksi on vielä työtä tehtävänä.

2.1.2 Kalaketju; kalastajat, kalan kasvatusta sekä jalostus

Varsinais-Suomessa merkittävällä kala-alalla hintakilpailu on kovaa. Globaali kilpailuasetelma on arkipäivää ja edullinen tuonti painaa koko ajan myös kotimaisen kalan hintaa. Markkinasta on saatava hinta, jotta alalla kannattaa toimia. Kotimaisen kalan kysyntä ylittää koko ajan tarjonnan, mutta hintaa ei saada realisoitua läpi tuotantoketjun. Kalasta saatava hinta on heikko, ja myynti- sekä markkinointiyhteistyössä olisi paljon mahdollisuuksia alan kannattavuuden parantamiseksi. Maailman markkinoiden liikkeet vaikuttavat tuotetun kalan hintaan myös rehun hintojen kautta.

Kotimaisen kalan kysyntä ylittää koko ajan tarjonnan, mutta hintaa ei saada realisoitua läpi tuotantoketjun.

”Kotimaisen kirjoloben saatavuutta on parannettava.”

”Kalapuolelle on keksittävä jotain uutta ja innovatiivista, hyödynnettävä paremmin funktionaaliset ominaisuudet.”

Kilpailuetuina pienelle toimijalle on nopeus, tuoreus ja ketteryys, niistä on pidettävä kiinni: *”Toiminnan lähtökohda on se, että raaka-aine, jota tuotetaan, on tuoretta ja laadukasta, juuri sellaista kuin asiakas tarvitsee.”*

Suomeen olisi saatava enemmän kasvatuslupia, koska tällä hetkellä kysyntään verrattuna on liian vähän kotimaista tarjontaa. Haastatellut korostivat, että kasvatusrehut on saatu kalankasvatuksessa optimoitua ympäristövaikutuksiin nähden. Kuitenkin edelleen kalankasvatukseen liittyy paljon virheellisiä ja vanhentuneita käsityksiä, joiden korjaamiseksi pitäisi tehdä töitä.

”Lupakäytännöt ovat nykyisellä mallillaan käsittämättömän hitaita, hienoja mahdollisuuksia valuu hukkaan käsittelyaikojen venyessä.”

Kalapuolella logistiikka on haasteellista. Pienemmät toimijat ja yksittäiset kalastajat hoitavat kuljetukset itsenäisesti. Tuoreus, kylmäketjun säilyminen ja kustannustehokkuus ovat oleellisia kysymyksiä logistisen ketjun hallinnassa. Haasteissa nostettiin esiin myös kalastajien korkea keski-ikä. Ala ei houkuttele uusia toimijoita, ja nykyisten kalastajien eläkkeelle siirtyminen on lähivuosina mittavaa.

2.1.3 Elintarvikkeiden jalostajat

Varsinais-Suomen vahvuuksina on toimintaympäristön joustavuus: *”asiat toimivat ja lähialueelta saadaan laadukasta tavaraa”*. Nyky-

tilassa yhteistyötä on maakunnassa yritysten välillä läpi koko ruoan arvoketjun. Yhteistyössä nähdään kuitenkin paljon kehitettävää ja mahdollisuuksia. Elintarvikealalla *”kilpailijat tulisi nähdä yhteistyökumppaneina ja mahdollisuutena”*. Kilpailu globaalissa kentässä on todellista. Mikäli halutaan menestyä vallitsevassa kilpailuympäristössä, tulee paikalliset vahvuudet aidosti hyödyntää. Haasteena on löytää oikeat ja luotettavat kumppanit.

Haasteena on löytää oikeat ja luotettavat kumppanit.

Kilpailuvaltina paikallisilla pienillä ja keskisuurilla elintarvikealan jalostavilla yrityksillä on **tuoreus, nopeus, joustavuus sekä monipuolisuus, nöyryys ja tietotaito**. Kilpailuvaltteihin kiteytyy Varsinais-Suomen elintarvikejalostuksen vahvuus.

Kilpailuvaltina paikallisilla pienillä ja keskisuurilla elintarvikealan jalostavilla yrityksillä on tuoreus, nopeus, joustavuus sekä monipuolisuus, nöyryys ja tietotaito.

Kotimaisuus on lisäarvo sekä vahvuus, jota halutaan vaalia. *”Kuluttajien tietoisuus ja kiinnostus ruoan alkuperää kohtaan kasvaa jatkuvasti, joka on hieno asia.”* Kuluttajat haluavat entistä tarkemmin tietää ruoan alkuperän sekä sen ravitsemukselliset arvot. Miten ruoka vaikuttaa kuluttajaan itseensä ja hänen perheeseensä, ja miten ruokavalinnat toisaalta vaikuttavat niin ympäröivään yhteiskuntaan kuin luontoon.

”Haasteena on ylläpitää jatkuvasti uudistuvaa ja laajaa valikoimaa sekä pitää kustannukset kurissa.”

Yrittäjät näkevät haasteina kilpailun kiristymisen sekä valikoimien jatkuvan laajenemisen tarpeen, joka vaikuttaa kustannustehokkuuteen. Kuluttajien makutottumusten muutosten ennakoiminen ja muutokseen vastaaminen on haastavaa. Tuotekehitysyhteistyötä toivotaan pk-yrityksille, jotta pystytään uudistumaan jatkuvasti ja kilpailukykyisesti. Haastattelussa mainittiin myös suomalaisten makutottumukset, jotka eroavat laajempien markkinoiden makutottumuksista. Tämä on viennin kannalta haasteellista.

”Olisi hyvä saada palvelu, josta löytäisi kuljetusliikkeiden maantieteelliset reitit. Kuljetusliikkeiden asiakkeaan on vaikea löytää ja vertailla palveluja.”

Merkittävänä haasteena haastattelujen pohjalta nousee esiin logistiikkakysymykset. Haasteena on niin sanotusti pienten virtojen kokoaminen riittävän suureksi volyymiksi ja laajaksi tuoteportfolioksi. Haasteena on myös tuotteiden kuljetaminen pienimpiin pisteisiin, joissa myynnin volyymi ei ole riittävä kattamaan kuljetuskustannuksia – *”kannattamattomaan kauppaan ei ole varaa”*. Tässä yhteistyön kautta yrittäjät voisivat turvata riittävän laajan valikoiman sekä hoitaa kuljetuksen kustannustehokkaammin. Haas-

Haasteena on niin sanotusti pienten virtojen kokoaminen riittävän suureksi volyymiksi ja laajaksi tuoteportfolioksi.

teena on kuljetuskustannusten jatkuva nousu ja markkinan rajallisuus, kun liian kauas ei kannata yksittäisiä, pieniä volyymeja kuljettaa.

Oleellista on myös se kuinka tuotteet voidaan pakata mahdollisimman pieneen tilaan, jotta ei kuljeteta ilmaa. Toisaalta tuotteiden korkealuokkaisuus ja laadukkuus tulee olla taattu myös kuljetuksien ja varastoinnin läpi loppukuluttajalle saakka.

”Yleisenä haasteena rajalliset raaka-aine- ja tuotantopanosmarkkinat ja toisaalta taas suurten asiakkaiden merkittävä asema”

Yleisiä haasteita alalle tuo jatkuva raaka-aineiden hintojen nousu. Haastatteluissa nousi esiin, että suurempien ostajien ostoneuvottelurakenne ei mahdollista kustannusten ja hintojen optimointia reaaliajassa, mikä olisi koko ruokajärjestelmän kannalta järkevää. Oleellista olisi miettiä hintaneuvottelujen ajankohdat raaka-aineneuvottelujen mukaan, jotta riskit pysyvät hallinnassa. Nyt hinnat on neuvoteltava tilanteessa, jossa raaka-aineiden hintoja ei vielä tiedetä. Oleellisena kysymyksenä on riskin kanto, menetetäänkö markkinaosuutta vai joudutaanko kannattamattomaan tilanteeseen? Tällöin toiminta ei ole kestäväällä pohjalla kenenkään kannalta. Riskin kanto jää nykyrakenteissa jalostavalle portaalle.

Veden ja energian kulutuksen vähentämisen parhaista käytänteistä olisi hyvä saada lisää tietoa. Nyt on jo tehty suuria säästöjä yrittäjien omilla tehostamistoimilla. Tällä alalla on kuitenkin edelleen mahdollisuuksia oppia lisää jo olemassa olevista ja hyviksi havaituista käytännöistä. Yrittäjät haluaisivat panostaa ympäristökysymyksiin enemmän, *”mutta ensimmäisenä tulevat kustannukset vastaan, raha on tiukassa”*.

Tukimuodot on tehokkaammin ohjattava ympäristöä säästäviin toimenpiteisiin. Energiakulut ovat kasvaneet jatkuvasti ja vedenkulutus on suurta jalostuksessa esimerkiksi pesujen takia. Haastatteluissa nousi esiin konkreettinen esimerkki ja kysymys: *”vaikka veden kulutus on laskenut määrällisesti, kustannukset ovat puolestaan nousseet. Olisiko mahdollista saada tukirahoja säästötoimenpiteiden kehittämiseen?”*

Tulevaisuuden toiveena Varsinais-Suomelle on elintarvikealan osaamiskeskus, joka toimisi niin sanotusti yhden luukun periaatteella ruokaketjun toimijoiden apuna: *”aina vastaus kysymykseesi samasta numerosta ja kehittämistyöhön löytyisi parhaat yhteistyökumppanit luotettavasti”*. Tämä toivomus nousi esiin useissa haastatteluissa.

Esimerkkeinä raaka-aineista, joita tarvitaan lisää: kotimaista luomuhernettä, luomulihaa, paikallista naudan- ja sianlihaa, kotimaista kurkkua tarvitaan kilpailukykyisesti ja toimitusvarmasti ympäri vuoden, humalaa viljelyyn lisää, lisää kotimaista sinapinsiementä, kiinankaalia ja jäävuorisalaattia. Haasteena on myös muiden puutarhatuotteiden ympärivuotisen saatavuuden turvaaminen. Tulevaisuuden mahdollisuuksista kasvien lisäarvo tulee osata entistä paremmin tunnistaa ja viestiä, jolloin kotimaisten kasvien arvostus nousee.

Vahvuutena on myös toimijoiden ketteryys toteuttaa tuotekehitys yhteistyössä asiakkaiden kanssa ja asiakkaiden toiveiden pohjalta. Tuotekehitys on hyvin asiakaslähtöistä, esimerkkeinä: *”myyntiedustajat kertovat, mitä*

asiakkaat haluavat ja yhdessä ostajan kanssa tuotekehitystä viedään haluttuun suuntaan. Tuotekehitysyhteistyötä suoraan kauppiaiden kanssa, yhdessä testataan mikä toimii ja myy.”

Kiinnostusta on pitkiin sopimussuhteisiin ja yhteiseen tuotekehitykseen asiakkaiden kanssa. Tässä yhteistyössä raaka-aineen tuotanto on oleellista. Hallittu ketju takaa myös läpinäkyvyyden ja lainvaatimuksia pidemmälle viedyn jäljitettävyyden. Kuitenkin alkutuotannon suuntaan nousi jalostavalta portaalta toivomus: *”Maanviljelijöiden tulisi tuottaa sellaista raaka-ainetta, josta loppuasiakkaan toiveita vastaava tuote voidaan valmistaa. Yhteistyön tuotekehityksessä tulisi jatkaa saumattomasti myös toiseen suuntaan. Palvelualltius ja yhteinen asiakas tulisi nähdä läpi ketjun.”*

Nykyinen vallitseva lähiruoan kysyntä on yrittäjille mahdollisuus: *”Pieni leipomo on hyötynyt lähiruokabuumista, maku on kuitenkin tärkeintä trendeistä huolimatta. Kaupatkin ovat huomanneet, että pienet toimijat myyvät.”*

”Lihan kysynnässä eletään nyt huippuaikaa, kotimaisella lihantuotannolla olisi mahdollisuudet vastata kysyntään. Paikalliselle liballe on kysyntää enemmän kuin tarjontaa.”

”Haasteena pienien toimijoiden huono näkyvyys”, jolloin ”myynnin kehittämisen subteen toivottavaa olisi yhteistyö esimerkiksi konsulenttipäivissä.”

Julkisen puolen osalta esiin nousi myös seuraavia kommentteja: *”Edelleen lähiruoan osalta puheet ovat puheita, mutta ostokäyttäytyminen on ostokäyttäytymistä, vielä eivät puheet ainakaan julkisella puolella realisoitu.”* Toisaalta esiin mikro- ja pk-jalostavien toimijoiden toimesta nousee, että: *”ei ole ollut aika selvittää julkista puolta, mutta kiinnostusta kuitenkin pienemmillä toimijoilla on vastata vaikeaa yhteistyössä kilpailutuksiin”*

Trendeistä myös lisäaineettomuuden ja luonnollisuuden arvostaminen ovat paikallisille pk-jalostajille mahdollisuus. Kuitenkin haasteena on tuotteiden säilyvyys. Kun tuotteiden käyttöikä lyhenee, toimitusketjun hallinta on entistä haastavampaa ja hävikin riski kasvaa.

Yrittäjät toivovat lisää tietoa tarjolla olevista tuki-, investointi- ja rahoitusmahdollisuuksista. Yleisesti pk-yrityksiä vaivaa tietopula, niin logistiikasta, rakentamisesta, elintarvikealan erityispiirteistä, rahoitusasioista kuin myynnistä ja markkinoinnistakin. Palkkaamiskustannukset ovat merkittävät ja kasvun askelten ottaminen on haastavaa myös henkilöstöressurssin näkökulmasta.

Yleisenä erilaistamisen ja oman liikeidean löytämisen ehtona tunnustetaan seuraava: *”Menestykseen vaaditaan oma rako, se mitä ei vielä täytetä, jotta ei joudu kilpailemaan itseään ulos.”*

2.1.4 Ravintola-ala

Maakunnan yhtenä vahvuutena mainitaan laadukas työvoima, jota on hyvin ravintola-alalle tarjolla. Ravintoloissa käytetään mahdollisuuksien mukaan paikallisia raaka-aineita niin paljon kuin laadukasta tarjontaa löy-

tyy. Raaka-aineita haetaan tarpeen mukaan tuottajilta itsekin. Paikallista yhteistyötä löytyy, mutta yhteistyötä tulisi edelleen vahvistaa.

Haasteita kotimaisten raaka-aineiden osalta kuitenkin nousee esiin: ”ei tuoteta sitä jalostusastetta ja niitä tuotteita joita halutaan”. Vuoropuhelulla, tiedon vaihdolla ja yhteisellä tuotekehityksellä olisi mahdollisuus vastata tähän haasteeseen. Kuitenkaan hinnat eivät saa karata kuluttajien ulottumattomiin. Toisena haasteena on laskujen ja toimitusten määrä, mikäli turvaututaan yksittäisiin lähitoimittajiin. Lisäksi vaaditaan toiminnallista tasaisuutta, toimitusvarmuutta, laajempaa tuoteportfolioa ja sähköistä tilaus-toimitusketjua sekä yhtenäisiä kuljetuksia.

Haasteita kotimaisten raaka-aineiden osalta kuitenkin nousee esiin: ”ei tuoteta sitä jalostusastetta ja niitä tuotteita joita halutaan”. Vuoropuhelulla, tiedon vaihdolla ja yhteisellä tuotekehityksellä olisi mahdollisuus vastata tähän haasteeseen.

”Uskallettava miettii sitä, miksi ruokaa tuodaan niin paljon. Myyntiä ja oikeaa kaupallista asennetta vaaditaan alkutuotannosta alkaen.”

Ravintola-alan yrittäjät toivoivat enemmän tuotantoa ja jalostusta vastaamaan paikallisen ruoan kysynnän vaatimuksiin. Paikallisia raaka-aineita tulee saada helposti ja kilpailukykyiseen hintaan. Kysyntää kyllä on. Kehittäminen vaatii tahtoa avoimeen yhteistyöhön, tuotekehitykseen ja liiketoimintamallien järjeistämiseen. Kotimaiselle kalalle olisi myös markkinoita. Erityisesti kotimaiselle kuhalle ja merilohelle olisi tarvetta.

2.1.5 Vähittäiskauppa

Kuluttajille elämykset ja mielikuvat ovat entistä tärkeämmässä asemassa. Tämä on paikalliselle ruokaketjulle suuri mahdollisuus. Kysyntää luomu- ja lähituotteille on tällä hetkellä enemmän kuin tarjontaa. Varsinais-Suomessa monipuolisen alkutuotannon myötä vahvempaan paikallisen ruoan tarjontaan olisi mahdollisuuksia. Esiin nousi myös luomutuotteiden kasvava kysyntä, johon ei riittä suomalaisia tarjontaa vastaamaan. Rohkeampaa myynnillistä otetta paikallisilta tavarantoimittajilta kaivataan. Kaupan puoli haluaa tehdä entistä tiiviimpää yhteistyötä tuottajien kanssa, jotta kuluttajien kysyntään voidaan paremmin vastata.

Kysyntää luomu- ja lähituotteille on tällä hetkellä enemmän kuin tarjontaa. Varsinais-Suomessa monipuolisen alkutuotannon myötä vahvempaan paikallisen ruoan tarjontaan olisi mahdollisuuksia.

”Kauppaa kiinnostaa se mikä myy, eli kuluttajakysyntä!”

Erityisesti paikallisen lihan- ja kalantarjonnan osalta kauppiat näkevät suuren potentiaalín. Paikalliselle lihal- le ja kalalle olisi huomattavasti enemmän kysyntää kuin nyt pystytään asiakkaille tarjoamaan. Kauppiat toivovat lihan- ja kalantuottajilta aktiivisuutta tuotteiden tarjontaan. Aito huoli on jo tulevasta kesästä ja gril-

lisesongista. Kokonaisuudessaan kotimainen lihantuotanto ei vastaa kotimaiseen kysyntään. Vuosi 2011 oli lihan kysynnän kannalta huippuvuosi ja kysynnän tahti ei näytä hiipuvan. Tarjontapuolella on haasteita.

Tavarantoimittajien toimitusvarmuus sekä toiminnallinen varmuus on keskeistä. Halutaan brändättyjä tuotteita läheltä. Halutaan tuotteita, joilla on kuluttajakysyntää ja joiden kierto on taattu. Tavarantoimittajilta toivotaan kaupallista otetta sekä aktiivista myyntiä ja tietoa tarjolla olevista tuotteista. Paikallisia tavarantoimittajia halutaan nostaa esiin. Paikallisia tuottajia kehoitetaan ylpeästi myymään, tarjoamaan ja tuomaan omaa tietotaitoaan näkyviin. Oleellista on kuitenkin se, että pystytään osoittamaan tuotteen kaupallisuus. Myös tuotteen on erotuttava edukseen, jotta kuluttajat sen hyllystä löytävät.

Kuljetusten osalta kustannusten arvioiminen on kaikin puolin hankalaa. Pieniä määriä ei ole kannattavaa kuljettaa. Aikataulujen yhteensovittaminen on osoittautunut kuljetusten yhdistämisen osalta haasteeksi. Pääsääntöisesti paikalliset pienet toimittajat tuovat itse tuotteensa. Kuitenkin tässä on paljon tehostamisen varaa, koska kuljetuskustannukset tulevat kuitenkin viime kädessä kuluttajien maksettaviksi. Kaukaa tulevat ja kaukaa haettavat tuotteet pienissä erissä aiheuttavat niin paljon kuluja, että täytyy miettiä miten kaukaa voi tuotteita hakea, jotta kyse on edelleen kannattavasta liiketoiminnasta. Kauppiaat tekevät jo työtä sen eteen, että pienet, paikalliset tavarantoimittajat saisivat keskenään paremmin kuljetuksia optimoitua. Yhteistyössä nähdään mahdollisuus, mutta työsarka on vasta alussa. Tuottajien sukupolven vaihdosten myötä on havaittavissa uutta asennetta yhteistyöhön ja verkostoitumiseen.

Haasteena on tarve tehostaa pien- ja paikallistoimittajatasolla tietotekniikka ja toiminnallista varmuutta. Toiminnallisella varmuudella tarkoitetaan toimitusvarmuutta, tuotteiden tasalaatuisuutta ja toiminnan jatkuvuutta.

Varsinais-Suomessa on vahvaa akateemista tutkimusta elintarvikealasta, mutta akateemisen tutkimuksen jalkauttaminen ympäröivän yhteiskunnan hyödyksi ei yrittäjien mukaan aina konkretisoidu.

Työvoiman tarjontaan Varsinais-Suomessa ollaan pääsääntöisesti tyytyväisiä. Haasteena on ollut myös rahoituksen saaminen ja tukimahdollisuuksien kartoittaminen. Yrittäjälle tuki- ja rahoitusmuodoista tulisi saada tietoa paremmin, selkeämmin ja kohdennetummin. Suurena haasteena nähdään myös kuluttajakäyttäytymisen pirstaloituminen, asiakkaan tunteminen, trendien ennakoiminen ja kysyntään vastaaminen kustannustehokkaasti.

2.1.6 Yhteenveto

Maakunnan vahvuutena ruokaketjun yrittäjät näkevät tuotannon ja jalostuksen monipuolisuuden sekä hyvän työvoiman saatavuuden. Vallitseva lähiruokatrendi on mahdollisuus, johon vastaaminen vaatii kuitenkin edelleen tiiviimpää yhteistyötä läpi koko ruokaketjun.

Kaupat ja ammattikeittiöt haluavat turvatus toimitusvarmuuden ja toiminnallisen varmuuden. Samoin toiminnallinen tehokkuus yhtenäisin tilaus- ja toimitusjärjestelmin on toivottu malli. Kuluttajakysyntä paikallisille tuotteille tulee nyt voida hyödyntää ja kysyntään vastata läpi ruokaketjun.

Rajalliset resurssit ja työvoimavaltainen ala asettavat haasteet kannattavuudella. Globaalikilpailu on tunnistettu toimintaympäristö, jonka haasteisiin paikallisella yhteistyöllä voidaan vastata. Yhteistyötä ruokaverkoston toimijoiden välillä on jo, mutta tulee nähdä uusia mahdollisuuksia yhteistyön syventämisellä.

Yrittäjien haastatteluissa nousi esiin tarve sivuvirtojen tehokkaampaan hyödyntämiseen elintarvikealalla. Saatavat sivuvirrat olisi hyödynnettävä paremmin energian ja ravinteiden tuotantoon. Olisi selvitettävä esimerkiksi paikallisten ravintoloiden, kauppojen ja kuluttajien biojätteiden määrät sekä se, miten ne saataisiin ensin minimoitua ja sitten tehokkaammin talteen ja hyödynnettyä energiaksi ja ravinteiksi.

Pienten virtojen hallinnassa voidaankin nähdä haastetta niin toimitusketjussa kuluttajan pöytään kuin ketjun varrelta syntyvien sivuvirtojen keruuseen. Tahtotilaa näihin haasteisiin vastaamiseen löytyy.

Pienten virtojen hallinnassa voidaankin nähdä haastetta niin toimitusketjussa kuluttajan pöytään kuin ketjun varrelta syntyvien sivuvirtojen keruuseen. Tahtotilaa näihin haasteisiin vastaamiseen löytyy. Mutta tekoja tarvitaan, jotta tämän päivän haasteet voidaan muuttaa huomisen mahdollisuuksiksi.

2.2. Ruokaketjun nykytila, vahvuudet ja mahdollisuudet asiantuntijoiden näkökulmasta

Varsinais-Suomen ruokaketjun asiantuntijoilta kysyttiin osaamis pohjan kartoituskyselyn yhteydessä heidän näkemystään Varsinais-Suomen ruokaketjun nykytilasta, vahvuuksista ja mahdollisuuksista. (Ks. Liite 1.) Asiantuntijat korostavat vastauksissaan selvänä vahvuutena alueen ruokaketjun toimijoiden runsasta lukumäärää sekä monipuolisuutta niin alkutuotannossa, elintarvikkeiden jalostuksessa kuin osaamisessa. Toisaalta ruokaketjun toimijoiden hajanaisuus korostuu nykytilassa kehittämisen kohteena.

2.2.1 Yliopistojen, korkeakoulujen ja ammattikoulujen näkökulma

Yhteistyö nähdään mahdollisuutena myös koko ruokaketjun näkyväksi tekemisen kannalta. Lähiruokatrendi sekä luomun suosion nousu ovat merkittäviä mahdollisuuksia, joihin tulisi koko ruokaketjun yhteistyössä tarttua. Varsinais-Suomen ruokaketjusta tulisi saada verkostona vahvempi vastaamaan kuluttajien tarpeisiin. Ruokaketjun edellytykset uutta luoviin innovaatioihin nähdään hyvinä.

”Ruokaketju koostuu isosta joukosta pieniä toimijoita, joissa on paljon mahdollisuuksia mutta riskinotto kykyä saisi olla enemmän. Suuremmat organisaatiot esim. yritykset ovat undistusten kautta etäännyneet Varsinais-Suomesta. Toimijoiden kenttä on laaja koko ruokaketjua ajatellen. Tämä on toisaalta mahdollisuus, mutta valtava haaste myös.”

”Meillä on hieno ruokaperinne, upeita raaka-aineita ja uskaliaita yrittäjiä, mutta päämäärä ja yhteistyö puuttuvat. Mahdollisuuksia on vaikka mihin!”

”Meillä on hieno ruokaperinne, upeita raaka-aineita ja uskaliaita yrittäjiä, mutta päämäärä ja yhteistyö puuttuvat. Mahdollisuuksia on vaikka mihin!”

Yllä esiin nostettuihin vastauksiin tiivistyy hyvin myös muiden vastausten sisältö. Nykytilassa rakennusaineet mahdollisuuksien ruokamaakunnalle löytyvät. Kuitenkin yhteistyön eteen on tehtävä töitä läpi ruokaketjun ja määritettävä ne tavoitteet, joiden eteen töitä tehdään.

Varsinais-Suomen sijainti nousee esiin vahvuutena myös verrattaessa sitä muun Suomen luonnonolosuhteisiin. Tulevaisuudessa maataloustuotanto tulee todennäköisimmin keskittymään lounaiseen Suomeen, mikä tulisi huomioida alueellisena mahdollisuutena. Alueen sijainti myös matkailun, logististen yhteyksien ja yhteiskunnallisten olojen näkökulmasta tulee hyödyntää mahdollisuutena.

”Vahvuutena on ennen kaikkea se, että Varsinais-Suomessa on sellaiset olosuhteet (maaperä, ilmasto, historia, yhteiskunnalliset olot ja infrastruktuuri jne.), että täällä on ollut mahdollista tuottaa hyviä raaka-aineita ja muita resursseja ruokaketjujen tarpeisiin. Mahdollisuudet omannäköisen tulevaisuuden tekemiseen ovat lähes rajattomat ja kuitenkin alueen koko, väestöpohja ja sijainti sekä globaalit toimintaympäristöjen muutokset luovat sille omat reunaehdotensa.”

Nykytilassa on kuitenkin paljon kehitettävää. Esimerkiksi julkisen ruokahuollon, ammattikeittiöiden ja alueella toimivien päivittäistavarakauppojen tulisi huomioida paremmin paikallisen ruoantuotannon suosimiseen sisältyvät edut eikä käyttää ainoastaan suurten ketjujen kautta hankittuja tuotteita. Pelkkien euromääräisten kilpailutusten rinnalle tulisi saada myös muiden kestävä kehityksen ulottuvuuksien mukainen arviointi.

”Ruokaketju on ymmärrettävä laajasti elinkaarimallina alkutuotannon panostuotannosta kuluttajan tuottamaan jätekuormaun ja sen käsittelyyn kestävä kehityksen mukaisesti.”

Asiantuntijat näkevät muutosten välttämättömyyden, kestävä kehityksen näkökulmasta, koko siinä ruokajärjestelmässä, josta suomalaiset ovat riippuvaisia. Nykyisen ruokajärjestelmän ongelmakohdista vastauksissa tuodaan esiin tuonnin suuri osuus, pitkät kuljetusmatkat, öljyriippuvuus, eläintuotteiden suuri kulu- tus, tuotantoon liittyvät ympäristöongelmat sekä tuotantoeläin-

Kuitenkin varsinaissuomalaisen ruokajärjestelmän monipuolisuus luo erinomaiset edellytykset puuttua mainittuihin ruokajärjestelmän ongelmakohtiin.

ten kohtelu Suomessa sekä globaalisti ja suurten monikansallisten yritysten dominointi markkinoilla. Nämä samat ongelmakohdat korostuvat myös varsinaissuomalaisessa ruokajärjestelmässä. Kuitenkin varsinais-

suomalaisen ruokajärjestelmän monipuolisuus luo erinomaiset edellytykset puuttua mainittuihin ruokajärjestelmän ongelmakohtiin.

Varsinais-Suomessa on elintarviketuotannossa varsinkin pk-yrityksillä hyödyntämättömiä mahdollisuuksia, joihin tulisi tarttua. Myös korkealuokkaisen tutkimuksen hyödyntämisessä ympäröivän yhteiskunnan ja Varsinais-Suomessa toimivien yritysten kannalta on käyttämätöntä potentiaalia.

Elintarvikealan toimintakenttä nähdään kokonaisuudessaan hajanaisena, jolloin rajallisia resursseja ei saada kohdennettua. Varsinais-Suomessa olisi mahdollisuudet luoda tiivis paikallinen ruoan tuotannon verkosto, mikäli yhteinen tahtotila saavutetaan.

Elintarvikealan toimintakenttä nähdään kokonaisuudessaan hajanaisena, jolloin rajallisia resursseja ei saada kohdennettua. Varsinais-Suomessa olisi mahdollisuudet luoda tiivis paikallinen ruoan tuotannon verkosto, mikäli yhteinen tahtotila saavutetaan. Yhteistyön kautta myös vientimahdollisuudet laajenevat merkittävästi. Puhtaus nähdään mahdollisuutena, joka tulisi viennissä hyödyntää paremmin.

2.2.2 Toimialan neuvonta-, tutkimus- ja kehitysorganisaatioiden sekä edunvalvojen näkökulma

Vastauksissa vahvuuksina korostuvat raaka-ainepohjan monipuolisuus sekä vahvat perinteet. Julkisten toimijoiden sitoutuminen ruokaketjun kehittämiseen nähdään myös merkittävänä vahvuutena.

”Olemme Suomen parhaalla viljelyalueella, jossa on myös kuluttajia, tutkimusta, koulutusta ja jalostustakin. Mahdollisuuksia on paljon.”

”Vahva ja monipuolinen alkutuotanto. Subteellisen vähän suuria elintarvikeyrityksiä, mutta paljon virkeitä pienyrityksiä. Uuttakin yrittäjyyttä löydettävissä. Paljon mahdollisuuksia tehostaa ja laajentaa ruokaketjun toimintaa sekä nostaa vahvuudet uudelle tasolle. Uusia innovaatioita, yliverstaista osaamista ja parempia vientimahdollisuuksia kaivataan.”

Mahdollisuuksiksi mainitaan kansainvälistyminen, osaamis pohjan laajentaminen sekä verkottuminen. Vahvuutena nähdään tuotettujen elintarvikkeiden ja raaka-aineiden korkea laatu, joka on myös mahdollisuus jota pitää paremmin hyödyntää.

Varsinais-Suomi on mielletty pitkään Suomen vilja-aitaksi, mutta mahdollisuuksia olisi vahvistaa asemaa myös koko ruokaketjun osalta:

”Koska raaka-ainetta on saatavissa läheltä ja logistiset yhteydet ovat aika hyvät, olisi toki mahdollisuutta parempaanakin. Markkeinoille pääsemisen kynnystä ruokaketjun pienemmille toimijoille tulisi kuitenkin saada nykyistä selvästi alemmaksi.”

Vallitsevaan luomu- ja lähiruokatrendiin tulisi vahvemmin tarttua läpi ruokaketjun ja tuoda esiin pienempiä toimijoita esimerkiksi tilavierailujen ja markkinoinnin avulla. Samoin jakelujärjestelmiä tulisi kehittää niin, että kuluttajien kysyntään paikallisen ruoantuotannon osalta pystytään vastaamaan tehokkaammin:

”Varsinais-Suomessa on runsaasti alkutuotantoa ja lukuisia tuottajia, joiden tarjonta pitäisi saada paremmin kuluttajien tietoisuuteen ja ostettavaksi. Tämä edellyttää panostuksia tuottajien yhteistyöhön mm. viestinnässä ja jakelujärjestelmien kehittämisessä.”

”Varsinais-Suomessa on runsaasti alkutuotantoa ja lukuisia tuottajia, joiden tarjonta pitäisi saada paremmin kuluttajien tietoisuuteen ja ostettavaksi. Tämä edellyttää panostuksia tuottajien yhteistyöhön mm. viestinnässä ja jakelujärjestelmien kehittämisessä.”

Paikallisia jalostavia yrityksiä nähdään olevan nykytilan kannalta liian vähän. Kehittämistarpeeksi Varsinais-Suomen ruokaketjussa mainitaan erityisesti pienimuotoisen jalostustoiminnan kasvuedellytysten luominen. Elintarvikealan jalostajia tulisi olla enemmän, samoin riskinottoa ja kasvuhaluutta. Investointihalukkuus ruokaketjun yrittäjien parissa on viimeaikoina ollut heikkoa johtuen osaltaan myös yleisestä maailmanmarkkinatilanteesta.

Varsinais-Suomen maantieteellinen sijainti nähdään hyvänä kasvuolojen, asutuskeskittymien sekä matkailun kannalta: *”Alueella on suhteellisen lyhyet etäisyydet ja toisaalta Turku on riittävän iso ostokeskittymä, jossa on markkinointimahdollisuuksia ruokaketjun toimijoille sekä vk- että HoReCa -sektoreilla. Saaristomeri tuo mahdollisuuksia ruokamatkailulle. Turkuun on myös matkailijoiden helppo tulla (laivat, lentokone, junat jne.), ja alueelta löytyy runsaasti kulttuurihistoriallisia ja uusia turistikohteita.”*

Kala-alan osalta Varsinais-Suomi on merkittävä maakunta, jossa koko kalan arvoketju on edustettuna: *”Varsinais-Suomessa on elinvoimainen kalastus ja kalankasvatus, kalaa ostavia tukkuja, jalostamoita ja vientiyrityksiä sekä kalaelinkeinoihin ja kulutukseen liittyvä voimakas perinne. Sekä alkutuotantoa että jalostusta mahdollisuus kehittää huomattavasti, koska alueen vesistöissä huomattava potentiaali lähellä kulutuskeskuksia. Lähiruoka-ajattelussa on paljon myös uusia mahdollisuuksia.”*

Puutarhakasvien tuotannossa Varsinais-Suomella on johtava rooli Suomessa, tämä vahvuus tulisi paremmin tunnistaa. Kasvihuonetuotannossa Varsinais-Suomi ja Pohjanmaa ovat tasavahvoja.

Vastauksissa tuodaan esiin, että nykyisin on jo paljon kehittämistoimia olemassa, mikä on osaltaan vahvuus. Kuitenkin perusteita tehostamiselle kehittämiskentän moninaisuuden vuoksi on havaittavissa: *”Maakunnallisten bankkeiden työnjako vaikuttaa selkeyttämättömältä. Ulkopuolisesta vaikuttaa siltä, että samat kehittämistoimet ovat mahdollisia kaikissa kehittämishankkeissa. Käytetäänkö päällekkäiseen hallintoon mahdollisesti liikaa resursseja? Strateginen ote elintarvikealan kehittämiseen on heikko.”*

Samoin alueellisten kehitystoimien osalta: *”Yhteistyölle ja päällekkäisten kehitystoimenpiteiden karsimiselle olisi varmaankin tarvetta. Koulutustapahtumien yhdistäminen eri alueiden kanssa tai niiden ”monistaminen” alueille.”*

Verkostoituminen nähdään mahdollisuutena, joka tulisi paremmin hyödyntää. Kuitenkin haasteena on löytää sopivat tavat verkostoitua, varsinkin pk-yrityksille. Yhteistyön hyödyt tulisi voida konkreettisesti osoittaa, jotta toimijat saadaan sitoutumaan yhteistyöhön. Mahdollisuutena mainitaan, että toimijat pystyvät yhteistyössä luomaan laajan ja monipuolisen elintarvikeosaamisen ketjun, joka mahdollistaa paikallisen ruuan saatavuuden ja kilpailukyvyen tehostumisen. Tehostamista vaaditaan, koska toimijakenttä on tällä hetkellä hyvin avoin ja hajanainen.

Tarpeellisina kehittämiskohteina vastauksissa mainitaan: yritysten parempi yhteistyö, alihankinnan kehittäminen nykyistä laajemmassa mittakaavassa, tutkimus- ja kehitysyhteistyön vahvistaminen, yhteistyö myynnissä, markkinoinnissa ja viennissä, kansainvälistymisen edellytysten luominen, lähiruoka- ja luomutuotannon kehittäminen, eri asiantuntijoiden ja organisaatioiden parempi ja tiiviimpi yhteistyö, palvelutarjonnan päällekkäisyyksien ja epäjatkuvuuskohtien poistaminen sekä konkreettisen palvelutarjontakokonaisuuden luominen.

2.2.3 Alan konsulttien näkökulma

Vastauksissa vahvuuksina korostuvat perinteet, sijainti ja tuotannon monipuolisuus, joka luo mahdollisuuden myös kilpailuedun saavuttamiselle paikalliselle ruokaketjulle.

”Vahvuus on perinteissä ja siinä että paikallisesti pystytään vastaamaan suureen osaan kuluttajakysynnästä. Mahdollisuutena näen erottautumisen aitona hyvän paikallisen ruoan alueena.”

”Tuotannon läpinäkyvyys ja jäljitettävyys ovat isoja valtteja Varsinais-Suomessa ja sitä myyntiargumenttia pitäisi osata hyödyntää paremmin.”

”Tuotannon läpinäkyvyys ja jäljitettävyys ovat isoja valtteja Varsinais-Suomessa ja sitä myyntiargumenttia pitäisi osata hyödyntää paremmin.”

Kehittämisen kohteena konsultit näkevät yhteisen tahtotilan puuttumisen alueen ruokaketjun toimijoilta, joka mahdollistaisi konkreettiset välineet ruokaketjun vahvistamiseen. Suurimmat haasteet nähdään olevan yritysten kehittämisessä. Raaka-ainepohja on maakunnassa vahva, mutta sen hyödyntäminen innovatiivisesti ei toteudu.

Mahdollisuuksien osalta tulisi pystyä hyödyntämään lähiruokatrendi entistä tehokkaammin läpi koko ruokaketjun. Vahvuutena on osaavan henkilökunnan löytyminen maakunnasta, samoin osaamiskeskusten vahva asema. Tutkimus- ja yliopistollinen osaaminen on alueella ensiluokkaisella tasolla, mikä tulisi voida hyödyntää paremmin paikallisten yritysten parissa.

Kala-alan osalta tulisi paremmin pystyä hyödyntämään sen kehittämisen mahdollisuudet: *”Kotimaista kalaa on vesissä paljon, joten mahdollisuudet alan kehittämiseen ovat olemassa. Kasvatettu kala on hyvää ja laadukasta viljelylaitoksesta lähtiessään, joten kauppalaatukin olisi saatavissa kuntoon. Kalan funktionaalisuus elintarvikkeena on jäänyt liian vähälle huomiolle kuluttajien parissa, se sisältää merkittävän mahdollisuuden kalataloudelle.”*

Vahvuuksina alan konsultit mainitsevat: *”suuret investointihankkeet, erityisesti Uudenkaupungin soijatehdas, peltopohjaisen bioenergian osaaminen ja ravinteiden kierrätyksen pilotointi, monipuolinen kala-alan osaaminen, alan koulutusohjelmat korkeakoulutuksesta ammatilliseen (mm. Livia), mahdollisuuksia innovatiiviseen yhteistyöhön, esim. matkailu/elintarvike, hyvät mahdollisuudet saada lisäarvoa luomusta, lähiruoasta, kestävästä kehityksestä ja yritysvastuusta, hyvät kansainväliset verkostot ja tottumus kansainväliseen toimintaan.”*

Mahdollisuus olisi tuottaa monipuolisen alkutuotannon sekä elintarvikkeiden jalostuksen myötä paikallisesti oikeaa lähiruokaa ja vastata näin kuluttajakysyntään. Kuitenkin se vaatii toimijoiden yhteistyötä ja yhteistä tahtotilaa.

”Näen mahdollisuudet hyvinä nimenomaan pk-yritysten kehittämiseksi sekä nykyisille että uusille yrittäjille. Alueella on paljon ammattitaitoa käytettävissä isojen elintarvikealan yritysten tuotantolaitosten lopettamisten tai siirtämisten jäljiltä. Luomu- ja lähiruoka on päivän sana ja kauppakin joutuu antamaan tilaa pienille yrityksille helpottaen markkinoille pääsyä. Tilalta kuluttajalle -ketjussa riittää työskätkä.”

2.2.4 Yhteenveto

Vastauksista käy ilmi, että asiantuntijat ovat hyvin yksimielisiä Varsinais-Suomen ruokaketjun vahvuuksista ja mahdollisuuksista. Alkutuotannon monipuolisuus, maantieteellinen sijainti, vahvat perinteet sekä korkeatasoinen tutkimus ja koulutus nähdään vahvuuksiksi, jotka tulisi nykyistä tehokkaammin hyödyntää. Samoin vallitseva lähiruokatrendi on mahdollisuus, johon vastaamista tulisi kehittää entistä koordinoitumassa yhteistyössä.

Alkutuotannon monipuolisuus, maantieteellinen sijainti, vahvat perinteet sekä korkeatasoinen tutkimus ja koulutus nähdään vahvuuksiksi, jotka tulisi nykyistä tehokkaammin hyödyntää. Samoin vallitseva lähiruokatrendi on mahdollisuus, johon vastaamista tulisi kehittää entistä koordinoitumassa yhteistyössä.

Asiantuntijat näkevät haasteina toimijakentän hajanaisuuden sekä yhtenäisen tahtotilan puutteen. Yhteiset tavoitteet ruokaketjun toimijoiden välillä tulisi määrittää, jotta rajalliset resurssit saataisiin entistä tehokkaammin hyödynnettyä. Elintarvikealan jalostustoimintaa tulisi saada maakunnassa vahvistettua. Samoin yritysten riskinottokykyyn ja kasvuhaluun tulisi löytää vahvempia kannusteita.

3. RUISTA JA SISUA – VARSINAISSUOMALAISEN RUOKAKETJUN TULEVAISUUSKUVIA

Vuoden 2011 marraskuussa Varsinais-Suomen ruokaketjuhanke järjesti ensimmäisen tulevaisuustyöpajan Turun Forum Marinumissa teemalla ”Ruista ja sisua Varsinais-Suomessa”. Tapahtuma keräsi yhteen peräti 80 osallistujaa yrityksistä, kehittäjäorganisaatioista, korkeakouluista ja mediasta. Iltapäivän työryhmissä keskusteltiin toimintaympäristöjen muutoksista ja tulevaisuudesta tähtäimenä vuoden 2030 näkymät. Pitkätäh- täimen tulevaisuuskuvien kautta tavoiteltiin tilannetta, jossa voitaisiin keskustella ruoasta ja syömisestä uu- sista näkökulmista vailla nykypäivän rajoituksia. Keskustelujen pohjaksi valittiin erilaisista tutkimuksista ke- rättyjä trendejä ja teemoja:

1. Varsinaissuomalaisesta ruokaturvasta huolehtiminen
2. Ympäristöpakolaisten määrä Varsinais-Suomessa kasvaa
3. Jäteongelmat ratkaistu
4. Energiapula 2030
5. Rajattomat palvelut
6. Rento ruoka
7. Ympäristötietoisuus
8. Varsinaissuomalainen ruoka vuonna 2030
9. Ruoan tuotannon keskittyminen
10. Kuluttajat aktiivisena tuotekehittelyssä
11. Ruoan matka lautaselle 2030

Seuraavilla sivuilla esitellään työpajojen keskusteluista johdettuja tulevaisuuskuvia - ajatuksia ja mielikuvia mahdollisista osin vaihtoehtoisista kehityskuluista. Näiden teemojen pohjalta on tarkoitus jatkossa edetä keskusteluihin uusista mahdollisuuksista koko ruokaketjun ja erityisesti paikallisten yritysten liiketoiminnan kehittämiseksi.

3.1 Alkutuotannon tulevaisuus

Työpajassa keskusteltiin monestakin alkutuotannon tulevaisuuteen liittyvästä aiheesta. Tiivistäen voi sanoa, että maakunnan alkutuotannon tulevaisuus määräytyy suurelta osalta sijainnin ja ympäristön ehdoilla. Varsi- nais-Suomella on nykytietojen valossa ennakoitu olevan vähintäänkin Suomen ja Pohjoismaiden perspektii- vissä hyvä sijainti maataloustuotannon jatkuvuutta ajatellen. Kaikella todennäköisyydellä maatalouden mer- kitys alueella kasvaa, ja kilpailukyvyyn säilyttäminen edellyttää myös erilaisen innovoinnin ja tutkimus- ja ja- lostustyön jatkamista.

Varsinais-Suomen valttina ovat jatkossakin osaavat ja motivoituneet ihmiset ja korkealaatuiset maataloustuotteet. Muuttuvan ilmaston haasteisiin on vastattava ja suunnattava oikeanlaisia kasveja kullekin kasville parhaiten soveltuville kasvupaikoille. Tuotteille haetaan lisäarvoa jalostuksesta ja siksi monet maatiaislajit voivat jatkossa kantaa esimerkiksi viljelijänsä ja kehittäjänsä nimeä. Maatalouden tulevaisuusnäkymät riippuvat myös uusista muuttuviin oloihin kehitetyistä teknisistä ratkaisuista: kun koneet jo nyt suoriutuvat esimerkiksi rehun jauhamisesta paikan päällä, niin millaisten ”monitoimitehtaiden” kanssa tulevaisuuden viljelijä työskenteleekään? Millaisia mahdollisuuksia se avaa tuotannon erikoistumiselle ja laajenemiselle?

Tulevaisuuden tuotantojärjestelmiltä vaaditaan joustavuutta, joten tuotannossa on oltava sekä laajempia että paikallisia järjestelmiä. Tuotantoketjuissa on sekä lyhyitä että pidempiä

Tuotannossa on oltava sekä laajempia että paikallisia järjestelmiä.

ketjuja, ja ruoka pelloilta pöytään kulkee monia erilaisia reittejä pitkin. Tuotteita ostetaan suoraan tuottajilta, tuottajien suora- tai nettimyynnistä, ja ihmisillä on omia viljelypalstoja. Tulevaisuuden suorat kontaktit tuottajiin voivat olla myös keino varmistaa sesonkityövoiman saatavuus uudella kumppanuuksilla. Ero osuuskuntien vuokraamiin peltoihin ja palkkaviljelijään häviää – uudet kumppanuudet avaavat myös tuotteille kokonaan uudenlaisia jakelukanavia. Maanviljelijän yhtenä tuotteena voi olla myös sukupolvien työllä tehty ja terapiakäyttöön vuokrattava maisema.

Tuottajat näkyvät ja erottuvat. Neitsytperunatapahtumat ovat koko maakunnan ylpeydenaiheina, sillä uusissa perunoissa laatu ja maku on kohdallaan. Kauppatorilla ja kaupoissakin perunoiden seuralaiseksi saa ostaa tyylikkäästi muotoillun pahvikapan, joka erottaa myös eri viljelijöitä ja lajikkeita toisistaan. Hyvän tuotteen mukana on hyvä ostokokemus tai tarina, joka innostaa kokeilemaan, miltä tietty peruna maistuu juuri tälle lajikkeelle suunnitellun silakkatuotteen kanssa.

Ensimmäisen työpajan keskusteluissa nousi esille myös luomuruoan tulevaisuus: mitä seurauksia ilmastonmuutoksella on luomutuotannolle, ja mikä on ylipäänsä luomutuotannon saatavuus tulevaisuudessa? Puuttuvatko viranomaiset jollain tavalla luomutuotannon saatavuuteen vai meneekö suomalainen luomutuotanto maailman rikkaille? Onko esimerkiksi tulevaisuuden julkisissa ruokapalveluissa luomulla kasvava merkitys? Keskustelumerkinnöistä käy ilmi, että luomun ei kuitenkaan uskottu olevan Suomessa vallitseva tuotantosuunta, vaikka sen osuus nykyisestä kasvaisikin. Luomutuotannon rinnalla lisääntyvät myös vaatimukset ruoan tuotannon tehokkuudesta, jotta lisääntyvät kustannuspaineet ja maailmalla lisääntyvä ruoantarve voitaisiin kattaa kestävästi.

Suuria muutoksia on ennakoitu ainakin kalan tuotantoon. Keskusteluissa nostettiin esille vuoden 2030 tilanne, jossa ”villikalat” saattavat olla vesistöistämme kutakuinkin hävinneet. Kalat kasvatetaan ensisijaisesti kiualla maalla suljetun kierron periaattein. On kuitenkin mahdollista, että vesistöt tuottavat kalan rinnalla runsaasti muitakin valkuaisen lähteitä kuten esimerkiksi levää.

Tulevaisuudessa kasvisproteiinin osuuden uskottiin kasvavan: tuotannossa on runsaasti lihaa jäljitteleviä kasvipohjaisia tuotteita. Kalojen tapaan myös isot kotieläinyksiköt toimivat nykyistä laa-

Mistä uusia valkuaisen lähteitä saadaan?

jemmin suljetussa kierrossa. Lihantuotannon muuttuminen oli keskusteluissa esillä tilanteessa, jossa lihan kulutus on kasvanut voimakkaasti. Tämän trendin mukaisesti tulevaisuudessa on lisättävä rehuntuotantoa, mutta toiveiden mukaan ei kuitenkaan leipäviljan kustannuksella. Monet keskustelijat näkivät maitotilojen ja lihakarjan tuotannon kasvavan tulevaisuudessakin, vaikka ilmaan heitettiin epäilystä ilmaisevia kysymyksiä: Syödäänkö pihviä? Mistä uusia valkuaisen lähteitä saadaan? Kasvaako kasvisvalkuaisen osuus vai lihan tuotanto? Vai molemmat? Miten Suomessa, entä laajemmin globaalissa tuotannossa? Muutosten arveltiin Suomessa olevan melko pieniä vielä vuoteen 2030 asti, mutta kasvavan sen jälkeen huomattavasti osana lisääntyviä globaaleja haasteita.

3.2 Pidetään huolta ruokaketjun heikoimmasta lenkistä?

Tulevaisuustyöpajoissa mietittiin millainen on hyvä ruokaketju. Hyvästä ketjun maineesta huolehtiminen vaatii jatkuvasti uusia panostuksia ja vaivannäköä. Kun keskusteluteemana oli ruokaturva, sen todettiin tulevaisuudessa tarkoittavan myös kumppaneista huolehtimista. Hyvistä kumppaneista, raaka-aineiden tuottajista ja palvelun tarjoajista pidetään kiinni ja niistä myös kilpaillaan. Logistisen osaamisen merkityksen arvioidaan kasvavan tulevaisuudessa entisestään, sillä mm. teknisesti hyvin hallittujen jakelupisteiden arvo kasvaa ympäristötietoisuuden mukana. ”Jatkuuko lähi-trendi?” kysyttiin yhden ryhmän keskusteluissa. Joidenkin arvioiden mukaan kasvava ympäristötietoisuus tekee lähiruoasta puhumisesta hyvinkin pysyvän ilmiön, mutta samaan aikaan myös globaalit ruokaketjut pitävät pintansa. Moninaisuuden hallinta on haastavaa, ja usein se tarkoittaa vallan keskittymistä suurille globaaleille tuottajille: monikansallisille jalostajille ja toistensa kanssa verkottuneille suurille keskusliikkeille. Ruokapolitiikka nousee keskusteluissa suurelle sijalle, sillä juuri poliittisella päätöksenteolla voidaan mahdollisesti yrittää tasapainottaa tilannetta.

Kuluttajien ja pienyrittäjien tarpeisiin syntyy uusia verkostoja: Tulevaisuuden ruokaketjun toimijoiksi voi syntyä esimerkiksi osuuskuntia, jotka rikastavat ruoan tuotantoa ja luovat uudenlaisia yhteyksiä tuottajien ja kuluttajien välillä.

Ruokaketjun poliittisten toimijoiden rooliin kuuluu Varsinais-Suomessa huolehtiminen erityisesti elintarvikkeiden turvaavista ravinto- ja raaka-aineista, vedestä ja energian saatavuudesta. Ruokaturvaa parantaisivat esimerkiksi maakunnallisesti hajautetut varastot entisajan pitäjänmakasiinien tapaan. Miten laajasti maakunnassa tai kansallisella tasolla tulisi pohtia omavaraisuuden politiikkaa varmuusvarastointeen?

Varsinais-Suomen näkyvyys ja kilpailukyky olivat keskusteluissa niin ikään esillä. Toiveissa oli toimivia vientitietejä ja vetävää vientiä, joiden ansiosta matkailijat voivat ulkomaillaakin tunnustaa kotimaakuntansa tuotteita. Jos alkuperän merkitys on ihmisille tulevaisuudessakin tärkeätä, ja ketjun läpinäkyvyys ja tuotteiden

jäljitettävyys voidaan varmistaa, voi pidempikin ruokaketju saada lähiruoan statuksen. Monipuolisista aineksista on helppo valita tuttuja suosikkituotteita – lähiruoan kirjon arvellaan siis tulevaisuudessa sekä kasvavan että moninaistuvan.

”Jäljitettävyys on normi, ei vaikeus.”

Lähiruoan tarjonta tulee tulevaisuudessa monipuolistumaan. Yhtenä mahdollisena vaihtoehtona pidettiin edullisten laitoskeittiöiden ruoan ulottamista maksua vastaan myös ulkopuolisille. Keskusteluissa pohdittiin myös olisiko ulkopuolisesta rahoituksesta apua lähiruoan tarjontaan julkisessa ruokahuollossa. Millaisia ylipäänsä olisivat tulevaisuuden ohjailujärjestelmät, ja miten nykyisen kehityksen kävisi taloudellisen tilanteen heiketessä? Toivekuvana on vahva kotimainen ruokatuotanto:

**Toivekuvana on vahva
kotimainen ruokatuotanto**

”Julkinen ruoka tulee kotimaasta”

Tulevaisuuskuviin liittyi myös ajatus, jonka mukaan ruoan tuottaminen on tulevaisuudessa suosittua ja ammattimaisia maanviljelijöitä arvostetaan. Joidenkin tulevaisuuskuviiden mukaan varakkailla maanomistajilla voisi olla aidattuja luomutarhoja tai isoja aidattuja metsäalueita vuokrattavaksi: villisika, hirvi ja ylämaan karja ovat tulevaisuudessa erityisen arvostettua liharuokaa. Ruoan tuottamisen uskottiin lisääntyvän myös kaupungeissa, niin omakotitaloissa ja puistoissa kuin kerrostalopuutarhoissa ja joutomaillakin. Kuluttajapientuottajia varten on tarjolla erilaisia maatalous- ja puutarhapalveluita. Omaan tuotantoon ei ole pakko siirtyä: ruokaan panostaville kuluttajille osuuskuntiin tai ruokapiireihin kuulumisen varmistaa kuitenkin laadukkaan ja eettisesti tuotetun ruoan saatavuuden. Kaikkalainen ruoan pienviljely tuo ruokaketjun ääripäitä, kuluttajia ja tuottajia lähemmäksi toisiaan ja lisää keskinäistä arvostusta. Toisaalta hyvän ruoan karkaaminen tavallisen kuluttajan ulottuvilta on myös uhkakuva, joka pahimmillaan voi lisätä jännitteitä ketjun eri toimijoiden välillä.

Energiatehokkuuden vaatimukset edellyttävät monenlaisia uusia ja rinnakkaisia järjestelmiä ja erilaisiin paikallisestikin uhkaaviin tilanteisiin varautumista. Energiankulutusta – ja tuotantoa koskevat ohjailukeinot lisäävät halukkuutta ottaa käyttöön uusia energiaa säästäviä käytäntöjä ja teknologioita. Energian käyttöä on kuitenkin paikoin onnistuttu vähentämään radikaalisti ennen kaikkea siksi, että energian säästöllä saadaan huomattavia kilpailuetuja yritystoiminnassa. Teollisuuden sivuvirrat ovat hyödynnettävissä entistä paremmin, ja teollisuudessa kilpailu hiilipiheimmän valmistajan maineesta on korostunut. Energiamuotojen valinta on toisaalta vaikeampaa, sillä uusiutuvien ympäristölähtöisten energialähteiden (tuuli, aurinko ja aaltoenergia) rinnalla on nykyistä laajempi kirjo erilaisia orgaanisten aineiden ja vihermassojen hyödyntämiseen erikoistuneita laitoksia. (etanoli, biokaasu, olki, järviruoko, lanta jne.). Verkottuneet tuo-

**Verkottuneet tuotantoklusterit osaavat
yhdistellä tuotantoprosessejaan
luovasti.**

tantoklusterit osaavat yhdistellä tuotantoprosessejaan luovasti: lähellä toisiaan sijaitsevat tuottajat pystyvät esimerkiksi hyödyntämään toistensa jätteitä tehokkaasti. Tuotannossa kannustetaan paikallisesti suljettuun kiertoon, ja esimerkiksi maalämmön tuotanto kasvaa.

Suomen raaka-aineista arvokkain on vesi, joka on vahva vientituote ja Suomi-kuvan levittäjä maailmalla. Kaikkialla tarvitaan puhdasta vettä, jonka takaaminen ja saatavuus on yksi tulevaisuuden elintärkeistä kysymyksistä. Erilaisiin katastrofeihin varautuminen on lisännyt joustavien paikallisten ruokajärjestelmien ja lähienergian suosiota kansainvälisten järjestelmien rinnalla.

3.3 Muuttoliikkeet ja globaali väestön kasvu

Globaali väestön kasvu, kehittyvät taloudet ja suomalaisen ruoankin mahdollinen lisääntyvä kysyntä maailmalla asettavat alkutuotannolle suuria haasteita: kesannointi on kenties lopetettava kokonaan, ja lisämaan kysyntäkin kasvaa. Maataloustuotantoa on entisestään tehostettava esimerkiksi nykyistä suuremman erikoistumisen kautta. Tämä tarkoittaa kenties uudenlaista alkutuotantoa ja esimerkiksi siirtymistä vaihtelevia sääolosuhteita kestäviin lajikkeisiin. Kotimaan näkökulmasta katsoen raivaustöistä ja väestön liikehännästä voi seurata myös entistä suurempaa työvoiman tarvetta ja tarjontaa suomalaisille maataloille.

Näitä kuten ilmastonmuutosten tuomia haasteitakin käsiteltiin työryhmissä erilaisista arvoista ja näkökulmista lähtien: Kuinka suuresta ja todennäköisestä ja millä aikataululla tapahtuvasta muutoksesta on kysymys? Millaisia seurauksia muutoksilla on, ja miten muutospaineisiin on poliittisesti reagoitava? Jos esimerkiksi ilmastonmuutos aiheuttaa väestöliikehdintää, miten siihen on kansallisella tasolla reagoitava? Miten ruoan tarve ja kysyntä kasvaa globaalisti, entä Suomen mittakaavassa? Monet haastavista teemoista herättivät enemmän uusia kysymyksiä kuin suoria vastauksia. Toisaalta nähtiin, että väkiluvun kasvaessa väistämättä myös ruoan kysyntä kasvaa, mutta miten monipuolista ruokaa tulevaisuudessa on tarjolla? Tähderuoan hyödyntäminen on nykypäivänäkin suosittua, mutta tulevaisuudessa käyttämättömän ruoan keräilyyn ja uusiokäyttöön sekä ravinteiden kiertoon on kehitetty paljon uusia ratkaisuja. Ruoan haaskaamiseen ei enää ole varaa. Uhkakuvat ruoalla keinottelusta herättävät muistoja aikaisemmista pulavuosista. Tulevaisuuden kriisit ja ympäristöpakolaiset tuntuivat kaukaisilta haasteilta. eikä muuttovirtoja, niiden syitä tai seurauksia ole julkisuudessaakaan pohdittu vielä kovin laajalti.

Käyttämättömän ruoan keräilyyn ja uusiokäyttöön sekä ravinteiden kiertoon on kehitetty paljon uusia ratkaisuja

3.4 Vuoden 2030 varsinaissuomalaiset ovat rennonrohkeita kokeilijoita

Ilmastonmuutoksen aiheuttamat muutokset olivat keskusteluissa taustalla silloin, kun muutosta arvioitiin tämän päivän arjen trendeistä. Yhtenä perusarkea hahmottavana trendinä on jo pitkään ollut helpon ja vai-

vattoman ruoan nautinta, jota työpajassa lähestyttiin hahmottamalla kysymystä siitä mitä voisi olla ”rento ruoka”.

Millaista ruokailu on kun se on rentoa? Yksinkertaisempaa? Keskusteluissa nousi esille se, että ruoan valmistamiseen voidaan käyttää myös enemmän aikaa, kunhan ruoan valmistus on hauskaa, eräänlaista leppoisaa seurustelua. Rento ruoka on perusterveellistä ruokaa ilman pingottamista – mutta rentoa se voi olla myös siksi, että satoa voidaan kerätä eri puolilla tarjoutuvista aineksista. Pihoilta ja minipalstoilta, kotikasvitarhoista ja naapurustossa vuokrattavilta ikkunalaudoilta. Yhden päivän aterian voi tarjota naapuri, ja toisen lähikadulla kiertävä katukeittiö. Ihmiset perustavat ruokapiirien rinnalle myös kotikokki-piirejä. Monia paluu vuosikymmenten takaiseen pikkukauppojen maailmaan kiinnostaa yhteisöllisyyden vuoksi, toisia kiehtoo sen kautta mahdollisesti tapahtuva ruokahävikkien pieneneminen. Luonnollisuus, alkuperäisyys ja itse tekeminen lisäävät ruoan arvostusta, eikä lähiruokaa heitetä pois yhtä kevyesti kuin teollisesti valmistettua ruokaa.

Mukavaa vaihtelua ihmisten arkeen tuovat erilaiset kausisidonnaiset kampanjat. On talven juuresviikkoja ja kesän tuoresesonkeja, joita edistävät ennen kaikkea osaavat ja ihmisten kulutustottumuksia kuuntelevat kauppiat. Monien keskustelujen ja toiveiden taustalla oli ”elämä ennen vanhaan”. Ruokakulttuuri, jossa kivijalkakaupat, pienkaupat ja pienemmät kauppiastavaratalot kukoistavat. Kanta-asiakkaita hemmotellaan mahdollisuudella nauttia aterioita kaupassa samalla kun kauppias kertoo uusista tuotteistaan.

”Syöminen ”ulkona” – syöminen kaupassa” – on tavallista.

Maaseudulla kivijalkakauppojen tunnelmaa vastaa uudelleen käynnistynyt ja elämyksiä tarjoava lähikauppa-auto -toiminta. Elämysten etsiminen näkyy myös siinä, että tulevaisuudessa kotimaan ruokamatkailu on suositua, ja se voi tarkoittaa myös erilaisia uusia kiertäviä palveluita.

Ihmiset uskovat siihen, että ruoka on paitsi nautinto, myös paras lääke ja terapeutti. Urheilijat, laihduttajat, nautiskelijat, lapset ja vanhukset, kaikille on pian omat terveysvaikutteiset ateriakomponenttinsa ja erilaiset ravitsemussuositukset. On täsmäruokaa, kaamosruokaa ja piristysruokaa, energiaruokaa. Ruoan pitäisi laihduttaa, kaunistaa, nuorentaa, vahvistaa jne. Rasvaprosenteilla ja ns. läskiveroilla hillitään kalliimpien sairauksien määrän lisääntymistä.

Teknologia tulee epätietoisien ja vaihtelunhaluisen kuluttajan avuksi. Yhtenä esimerkkinä tulevaisuuden ruoanvalmistumenetelmistä on 3D tulostus ja "painettava aamiainen", joka tulevaisuudessa voisi palvella myös terveyspalveluiden tarjoajana: ruoan ja lääkkeen välinen ero lienee tulevaisuudessa entisestäänkin epäselvempi. (Alaviite: Ks. esimerkiksi 3D tulostimen käyttö suklaisten cupcakes-leivonnaisten valmistamisessa.¹

¹ www.psfk.com/2012/01/3d-printer-chocolate-cupcake.html

Teknologisoituvassa kulttuurissa on parissa vuosikymmenessä jalostettu kokonaan uudentyyppisiä ruokatuotteita ja palveluita, automaatteja ja ruokatuotantilaitteita. Nämä ideat johtavat miettimään laajemminkin sitä, millaista tuotekehittelyä voisi syntyä yhdistettäessä tulevaisuuden kulttuuriosaamista, ruokadesignia ja terveystuotteita yhä monipuolisemmaksi käyvän teknologian kehitykseen?

3.5 Palveluiden merkitys kasvaa

Keskustelujen perusteella erilaiset ääripäät vahvistuvat, eikä odotettavissa ole vain yhdenlaista tulevaisuutta. Toisia kiinnostavat pitkälle jalostetut valmisruoat, kun taas toiset haluavat valmistaa ja tuottaa osan raaka-aineistakin mieluiten itse. Kuluttajat haluavat yhä enemmän ja yhä erikoisempaa tai yhä vähemmän ja yksinkertaisempaa. Kummankaan kehityksen käännekohta ei ole näkyvässä, sillä myös yhteiskunnan polarisoituminen ja tuloerot vaikuttavat ruokavalintojen eriytymiseen. Köyhimmille tarjolla on enimmäkseen bulkkituotteita – toisaalta premium-tuotteisiin keskittyvän ns. ökylinjan rinnalla kulkee kestävä ja maukas ekolinja ja ylellinen "slow food".

Ruokaketjun tarjontaan vastaavat toimijat on tälläkin hetkellä haastettu keksimään uusia tuotteita suurin piirtein 3kk syklein, ja tulevaisuudessa vauhdin uskotaan entisestään kiihtyvän. Toisten arki tai liiketoiminta lähtee puolestaan liikkeelle ajan pyörän pysäyttämisen tai kääntämisen taakse.

Työryhmien keskusteluissa kiireisille ihmisille ideoitui asiakaslähtöisesti suunniteltua puolivalmistaa ostoskoriä ja juhlapyhien start up –kitiä. Palveluihin panostaville on olemassa omat kaupassa asioivat "food shopperit". "Food shopper" voi tulevaisuudessa olla hyvinkin tarpeellinen palvelu, jossa ravitsemusterapeutin osaaminen ja ylivoimainen tuotetuntemus voisi joustavasti yhdistyä erilaisiin tarpeisiin ja erityistilanteisiin. Food shopper voisi vastata myös jonottamisen vaatimaan kestävyteen ikääntyvien ihmisten yhteiskunnassa. Ekologinen versio ostopalvelusta voisi puolestaan ratkaista hankalia logistisia ongelmia ja toimia erilaisten osuuskuntien ja tavarantoimittajien kuljetusten linkittäjänä.

"Food shopper" voi tulevaisuudessa olla hyvinkin tarpeellinen palvelu

Kuten edelläkin tuotiin esille, on "laitosruokailu" tulevaisuuden älykkäissä tiloissa varmasti jotain aivan muuta kuin nykyisin. Keittoruokalot tarjoavat edullisia ja ekologisia vaihtoehtoja pienten talouksien kotiruokailulle. Polttoainekustannusten noustessa kaupungeissa suhaavat aikataulutetut pizzataksit kimpakuljetukseen, mutta myös muiden nettiostojen yhteiskuljetusten arveltiin yleistyvän. Olemmeko tulevaisuudessa odottamassa ruoka-autoa samaan tapaan kuin nykyisin kirjastoautoa? Voidaanko tulevaisuudessa seurata optimoituja kuljetusreittejä kulkevia ruoan yhteiskuljetuksia netin kautta? Johdattavatko uudet "pyörillä syömisen" ja "Fast Food On the go" -palvelut uudentyyppisiä asiakkaita kiireisten työläisten aikaa säästävän joukkoliikenteen pariin? Millaisia uusia palvelumuotoja ruuhkabussiin voisikaan kehitellä? Yhden näkemyksen mukaan juhlapyhien varten voitaisiin myydä valmiita "start up"-kitejä, joista perinteisen aterian ainekset yhdistelemällä ruoka valmistuu kotiruokan tapaisesti. (ks. jo esim. <http://neljanruoka.fi/>)

3.6 Ruoan matka lautaselle vuonna 2030

Voidaanko vielä 2030 puhua ruoan matkasta lautaselle? Onko meillä vuonna 2030 tapana istahtaa ruokapöytään ja lautasen äärelle syömään?

Joidenkin näkemysten mukaisesti ravitsemussuositusten ”lautasmallista” on pääosin vuonna 2030 jo jouduttu luopumaan, sillä myös perinteisellä ”lautasella” on yhä pienempi rooli tulevaisuuden ihmisten ruokavalioissa. Joidenkin tulevaisuuskuviin mukaan valittavina on myös ruokarobotin räätälöityjä annoksia, joko mitä mielikuvituksellisemmissa pakkauksissa tai energiatablettien muodossa. Uusi keittiötekniikka tuo lisää mahdollisuuksia säätelyyn ja kokeiluun.

”Arkena pilleri naamaan, juhlän berkeuruokaa?”

Mahdollisen työvoimapulan vallitessa on kehitettävä uusia teknologisia ratkaisuja myös runsaslukuisten vanhusten ja sairaiden hoitoon. Pahimmissa uhkakuissa huonokuntoisille ihmisille tulostetaan räätälöityjä ateriakokonaisuuksia anatomisina suupalan muotoisina ”suussa sulaviin pusseihin” käärittyinä annoksina, tai ruokaa tankataan kehoon ravintoliuksina. Ruoan ja ravinnon merkitys pakollisena tarpeen tyydytyksenä koskettaa niukkuuden vallitessa jokaista tavalla tai toisella, sillä pellot eivät tuota riittävästi ruokaa kasvavalle verkostoituneelle ihmiskunnalle. Monin paikoin resurssien puute on johtanut globaaliin kauhun tasapainoon, mutta toiveita eläteltiin esimerkiksi uudenlaisten energia- ja lannoitusmuotojen tuomista parannuksista.

Näissä keskustelujen sivujuonteissa vilahtelevissa synkemmissä tulevaisuuskuvin aito maku on lisäarvo. Esimerkiksi oikean laadukkaan lihan rooli on näissä tulevaisuuskuvin harvinaisena premiumtuotteena. Hyvästä ruoasta pääsee osalliseksi varmimmin silloin, jos on valmis panostamaan ruoan kasvattamiseen ja kuljettamiseen. Myös oman ruoan kasvattamiseen ja villikasvien keräämiseen liittyvä osaaminen on kysyttyä. Kokeneet metsäoppaat erikoistuvat kouluttamaan ruoan metsästyksen erikoistuneita marjastus- ja sienestystiimejä. Ruokaketjun työvoimatarpeisiin kuuluu tulevaisuudessa myös bio- ja vihhermassojen hyödyntäminen energiakäyttöön.

Hyvästä ruoasta pääsee osalliseksi varmimmin silloin, jos on valmis panostamaan ruoan kasvattamiseen ja kuljettamiseen.

Monissa keskusteluissa säästöjen arveltiin olevan joka tapauksessa tulevaisuuden arkipäivää. Sen seurauksena ruoan kuljetuksen pitkien matkojen uskotaan jatkuvan: ”Seitipuikko-esimerkki vain vahvistuu” - globaalit ruokaketjut tarkoittavat raaka-aineiden kuljetusta pitkiäkin matkoja halvemmän työvoiman perässä. Tämä siitä huolimatta, että ruokaketjussa edullisimpien vaihtoehtojen etsiminen johtaisikin laadun heikkenemiseen ja järjettömän monimutkaisilta ja epäekologisilta vaikuttaviin ratkaisuihin.

Täsmäravinto-ketju takaa kaikille kansalaisille henkilökohtaiseksi optimoidun ratkaisun. Siinä missä ennen syntyvä lapsi siirtyi päivähoitojonoon, odottaa häntä nyt kenties paikka viljelytilan jonotusjärjestelmässä. Lyhyet ja suorat ketjut pellostä pöytään kiinnostavat ihmisiä kovasti. Myös kaupan ja tuotantolaitoksen väliset erot ovat hämärtyneet.

Logistiikka- ja jäteongelmien ratkaisua haetaan kuluttajien käyttäytymisen ohjailusta ja uusista toimintamalleista. Ylijääneen ruoan pakastamiseen kannustetaan, ja turhat pakasteet voi lahjoittaa eniten tarvitseville erityisen noutopalvelun kautta. Ihmiset ovat ruoan kulutuksen suhteen yhä viisaampia ja tiedostavampia. Paikallinen Turku- keittiö panostaa ekologisesti kestäväan ruoantuotantoon, mutta voitaisiinko esimerkiksi terveystuotannosta kiinnostuneita valjastaa vanhusten tai lapsiperheiden ruokakuriireiksi ja pyhäpäivien sijaisiksi? Esimerkiksi elintarviketurvallisuuksiä koskevat säädökset voivat hidastuttaa ideoiden toteuttamista, ja palvelukulttuurin muutos vaatiikin erilaisten riskien miettimistä aivan uusista näkökulmista.

Yhdeksi tulevaisuuden suureksi haasteeksi keskusteluissa miellettiin jäteongelmien kasvaminen, sillä tutkimusten mukaan 2010-luvulla arviolta 1/3 ruoasta kulkee syömättöminä suoraan jätteeksi. Tämän ehkäisemiseksi pitäisi sekä ruoan valmistaminen että ”syömisen logistiikka” saada nykyistä parempaan hallintaan. Sekä terveyden että ekologisen kampanjoinnin perusviestin tulisi olla: ”Syödään vähemmän – mutta laadukasta”. Vuonna 2012 ”Älä ruoki hukkaa” -kampanjassa tehdään ylimitoitettu ruoankulutusta paremmin näkyväksi, ja tulevaisuudessa ruoan tuhlaaminen mielletäänkin kaikin puolin epätrendikkääksi.

”Älä ruoki hukkaa -kampanja keksii uusia ratkaisuja syömisen logistiikkaan”

Työpajojen jäteongelmia pohtivissa keskusteluissa toivottiin huomion kiinnittämistä nimenomaan ruoan parempaan säilyvyyteen ja ruoan laadun parantamiseen. Tärkeäksi ruoan jätemäärää vähentäväksi tekijäksi mainittiin esimerkiksi laadukkaat kestäviin raaka-aineisiin keskittyvät lähiruokaostokset. Mutta millä keinoin voidaan ihmiset saada valmistamaan, syömään ja ostamaan vain hyviä tuotteita ja oikeita määriä? Auttaisivatko työpajassa mainitut älykkäät jääkaapit ongelman ratkaisemisessa? Pitäisikö Ruotsin apteekkien tapaan Suomessakin myydä ruoan kohtuullisten annosten mittoja liikasyömisen hillitsemiseksi?

Millaisia apuja jäteongelmiin voisi saada uusien pakkausinnovaatioiden kautta? Työpajoissa keskusteltiin vilkkaasti erilaisten kuluttajien tarpeeseen vastaavista pakkauksista. Pakkauskeskusteluissa liikuttiin ikään kuin kahden ääripään välillä: toiset pohtivat mahdollisuuksia palata joustavaan ja monikäyttöiseen ”tiskipaperiin”, toisia puhuttelivat puolestaan enemmän uuden ajan älypakkaukset. Tulevaisuuden älypakkaukset voivat löytää tuotteesta kiinnostuneen asiakkaan ja pakkauksille voidaan räätälöidä erilaisia yksilöllisiä kierrätysjärjestelmiä. Voitaisiinko pakkausteknologian avulla ihmisiä kannustaa ostamaan oikea määrä ruokaa? Ja mikä ylipäänsä on ruokajätteen vähentämiseksi tarvittava optimaalinen pakkauskoko? Jos pakkaukset osaavat kutsua oikeita ihmisiä puoleensa, olisiko myös torjunnan tilaaminen mahdollista? Toisin sanoen voisiko omien mieltymysten vastaisen tai epäterveellisen ruoan ostaminen olla tulevaisuudessa hälyttävien tunnistajien takana, jolloin pakkaus pysäyttäisi väärän asiakkaan jo ennen kuin ruoka kannettaisiin kotiin.

3.7 Tuotekehitykseen osallistuminen

Tulevaisuustyöpajoissa erilaiset osallistajat - yrittäjät, tutkijat ja kehittäjät – käyttivät kokemuksiaan ja osaamistaan kuluttajina miettiessään tulevaisuuden ruokaa ja syömistä. Samalla pohdittiin myös sitä, miten kuluttajat voisivat osallistua itselleen mielekkäiden tuotteiden tuotekehitykseen.

Kuluttajien uskottiin mitä todennäköisimmin osallistuvan tulevaisuudessa erilaiseen tuotekehitykseen. Näin erilaisissa digitaalisissa ympäristöissä kuin muillakin tavoin: uudet tuotteet ja niitä koskevat ideat syntyvät ja muuntuvat aina kun ihmiset käyttävät nykyisiä tuotteita, kohtaavat ja jakavat tietoa toisilleen. Entistä helpompaa ideointi on sosiaalisissa medioissa, laajoissa erilaisia verkostoja yhdistävissä keskusteluissa tavallisten arkirutiinien lomassa. Tulevaisuudessa digitaaliset ympäristöt muodostavat laajan ”ubinetin”, jossa tietoa jaetaan sekä kaikille yhteisillä että käyttäjäkunniltaan rajatummilla alueilla. Yhtenä mahdollisuutena ovat jo nyt erilaisten verkostojen hyödyntämät tavat kutsua kuluttajia seuraamaan ja muokkaamaan erilaisia tuotantoprosesseja tai vähintäänkin kutsut ilmaista tarkempia toiveita tuotteisiin liittyen. Tulevaisuuden tuotekehitysprosessit eroavat varmasti sen mukaan millaiseen vuorovaikutukseen, tiedon jakamiseen ja tuottamiseen kuluttajat osallistuvat, ja miten läpinäkyvästi kuluttajilta kerätyn tiedon kanssa edetään.

Ruokaa kehiteltäessä erilaiset vuokrattavat tutkimuslaboratoriot, eksperience lab-toiminnot, ja toisaalta kokit ja ”virtuaalikokit” ovat jo nyt maailmalla käytettyjä tapoja houkutellessa paikalle viimeisimmistä muoti-ilmiöistä kiinnostuneita ruokaharrastajia. Toisaalta käsityömäisyys ja erilainen kokeilu kiinnostaa, ja tuotekehitys saat-taakin tapahtua alusta alkaen kotikeittiöissä. Kenties myös tulevaisuuden koulut ja työpaikat saavat tilaisuuden kehittää osaamistaan osallistumalla uusien tuotekehityksen kautta toteutettavien tuotteiden synnyttämiseen? IT-alalla ja muilla toimialoilla hyödynnetyt ratkaisut voisivat toimia myös elintarvikesektorin kehittämisessä.

”Kuluttaja tekee tuotekehityksen”.

Harrastajat tekevät myös koko kenttään vaikuttavia innovatiivisia ratkaisuja usein tietämättään. Esimerkiksi vanhoja jo onohdettuja ruokalajeja voi palautua takaisin tuotantoon ja ruokaketjujen osaksi. Muun muassa Lapin lehmä ja kyytöt ovat pitkälti säilyneet erilaisten harrastajien ansiosta. Erikoistuneet harrastajat ovat siis myös itse usein tuottajan roolissa. Tällöin tuotantoketjut voivat olla hyvinkin lyhyitä ja läpinäkyviä.

Vuorovaikutuksen ja palautteen toinen ääripää on usein tilanteissa, joissa etäisyydet tuottajien ja kuluttajien välillä ovat pitkiä ja tuotteiden alkuperä tai tuottaja epäselvä. Keskustelu sivusi usein maantieteellisiä paikallisia ruokajärjestelmiä: toivekuivissa tuottajan ja kuluttajan välisten ketjujen hallinta olisi paikallisemmalla tasolla ja toiminta mittakaavaltaan inhimillisempää.

Uudet eläinperäiset ruoat on valmistettu hyönteisistä ja käärmeistä, mutta myös arvokkaita yksilöllisesti räätälöityjä possuja saa ostaa jos rahaa löytyy, jolloin myös rasva on saatu takaisin possunlihaan. Trendit kulkevat eri suuntiin, ja kuluttajat kuten tarpeetkin ovat hyvin erilaisia.

Ekolinjaan kuuluu vallitsevien systeemien kyseenalaistaminen ja kohtuullisuus. Mahdollisuuksien mukaan suositaan luonnossa kasvaneista raaka-aineista valmistettuja ja aikaisempien vuosikymmenten keittokirjoista tuttuja ruokia. Ruokapiirit auttavat raaka-aineiden hankinnassa ja käsittelyssä, ja tuotekehittelyssä, joka keskittyy tuotannossa tehtyihin innovaatioihin. Monet uudet paikat kuten supermarketit on kehitelty ruoan kasvatusalustoiksi. Arvokkaita neliöitä ei ole varaa pitää tyhjiällä, ja niinpä erilaiset tilojen luovat käyttöratkaisut yleistyvät. Tehoneliöitä metsästävässä maailmassa kauppakeskukset ja hypermarketit kehittyvät vähitellen vapaa-ajan elämyskeskuksiksi, ”*pajottelupallo-ilmakestä-areenoiksi*”.

3.8 Yhteenveto

Edellä kuvatut tulevaisuuskuvat osoittavat, että työpajassa iltapäivän kuluessa käyty keskustelu oli hyvin vilkasta ja positiivisessa mielessä rönsyilevää. Tulevaisuuskuvien rinnalle tuotettiin myös sellaisia vaihtoehtoja, jotka jo jossain ovat osa tämän päivän arkea. Paikoin taas vuotta 2030 koskeva kuvittelu oli aikamatkailua, jossa myös menneet ja jo ohitetut ratkaisut tarjoutuvat uuteen tarkasteluun. Ensimmäisen tulevaisuustyöpajan työryhmätyöhön osallistui liki 70 ihmistä, joten keskustelu tuotti runsaan määrän ideoita edelleen jalostettavaksi.

4. KOHTI UUSIA KOHTAAMISIA JA AVAUKSIA

Yhteenvedona voimme todeta, että siinä missä nykytilanteen kuvauksissa nostettiin esiin ruokaketjun haasteita, korostuvat tulevaisuuskuviissa ennen kaikkea ongelmien ratkaisut ja mahdollisuudet. Keskustelut koskivat usein ruokaketjun uudistettuja osia: kuljetus- ja logistisen osaamisen pohjalta tuotettuja uusia ratkaisuja, globalisoituvan moninaisuuden hallintaa ja uudenlaisia organisoitumisen tapoja. Ratkaisuja haettiin myös menneiden paikallisten järjestelmien uudistamisesta ja omavaraisajattelusta haetuista malleista. Omavaraisuus ei kuitenkaan näissä keskusteluissa tarkoittanut eristäytymistä ja vaihtoehtoisten mahdollisuuksien pois-sulkemista, vaan rinnakkaisia joustavia ratkaisuja, jotka tekisivät myös kriisitilanteisiin varautumisen mahdolliseksi.

Nykytilakartoitus haastatteluineen nosti esiin monia tämän alueen keskeisiä vahvuuksia ja keskeisiä haasteita. Yhtenä merkittävänä haasteena ovat logistiikkakysymykset: 1) pienten virtojen kokoaminen riittävän suureksi volyymiksi ja laajaksi tuoteportfolioksi, 2) tuotteiden kuljettaminen pienimpiin pisteisiin. Logistiikkahaasteet ovat hyvä esimerkki toiminnasta, joka nostaa esiin ruokaketjun toimijoiden yhteistyön merkityksen. Juuri yhteistyön kautta yrittäjät voisivat turvata riittävän laajan valikoiman sekä hoitaa kuljetuksen kustannustehokkaammin. Tämä haaste nousee vahvasti esiin niin alkutuotannon, jalostuksen, kaupan, ammattikeittiöiden kuin asiantuntijatahojen lausunnoissa. Tulevaisuustyöpajoissa logistiikkakysymykset laajentuivat käsittelemään myös vaihtoehtoisia tapoja tuottaa ruokaa kuluttajan ulottuville, ja erilaisia tapoja miten kuluttaja itsekin osallistuu logistisiin prosesseihin. Näitä keskusteluja on tarkoitus vielä kevään 2012 kuluessa jatkaa.

Toisena merkittävänä nykytilahaasteena oli erilaisten lisäarvoa koskevien tulevaisuuden mahdollisuuksien entistä parempi tunnistaminen ja viestiminen. Erityisesti tämä koskee paikallisia tuotteita kuten kasviksia, ja niiden arvostuksen nostamista. Alueen ruokaketjujen tarjonnan vahvuutena on elintarvikejalostajien ketteryys tehdä tuotekehitystä yhteistyössä ruokaketjun eri toimijoiden kanssa eli niin sanotusti B2B asiakkaiden kanssa.

Tulevaisuudesta käydyt keskustelut osoittivat, että arvon tuottaminen liittyy vahvasti kysymyksiin paikallisuuden merkityksestä, globalisoituvan moninaisuuden hallinnasta ja siitä millaista ruokapolitiikkaa alueella harjoitetaan. Ja arvon tuottamisen erilaiset tavat puolestaan ovat vahvasti yhteydessä innovaatiotoimintaan, jota tulevaisuuden liiketoiminnan kehittäminen tarvitsee. (Ruckenstein et al 2011)

Kuluttajille elämykset ja mielikuvat ovat entistä tärkeämmässä asemassa. Tämä on paikalliselle ruokaketjulle suuri haaste ja mahdollisuus. Kysyntää luomu- ja lähituotteille on tällä hetkellä enemmän kuin tarjontaa. Kotimaisen kalan kysyntä ylittää koko ajan tarjonnan, mutta hintaa ei saada realisoitua läpi tuotantoketjun. Varsinais-Suomessa olisi mahdollisuudet tarttua vahvemmin kala-ketjun haasteisiin ja toimia niin, ettei maailman ympärimatkaavat ”Seiti-puikko esimerkit” tulevaisuudessa entisestään vahvistu. Nykytilassaan Varsi-

nais-Suomen monipuolisen alkutuotannon ja jalostamisen perinteiden myötä alueella olisi runsaasti mahdollisuuksia myös nykyistä vahvempaan paikallisen ruoan tarjontaan. Tulevaisuusosiossa käydyt keskustelut näyttävät kuitenkin, että tuotantoa ja jalostamista täytyy suunnitella ja kehittää voimakkaasti muuttuvissa toimintaympäristöissä.

Ruokaketjun toimijoiden erilaiset kokemukset, taustat ja toiveet on osattava hyödyntää alueen vahvuutena. Verstaisiin osallistuneiden palautteestakin saattoi kuulla, että työryhmän osallistujien erilaiset mielipiteet tulivat joskus yllätyksenä: huomiot siitä, miten monella eri tavalla samasta asiasta voi ajatella kuuluvat tulevaisuuden kannalta kenties tärkeimpiin oivalluksiin. Erilaisuuksien kohtaaminen on keskeinen osa innovointiin tähtäävää tulevaisuustyötä, joka tarvitsee tuekseen riittävän ymmärryksen koko kentästä tarpeineen ja näkökulmineen. Haastatteluissa ja keskusteluissa erottuu myös vahvoja mielipide-eroja, jännitteitä ja vastakainasettelujakin, joiden ymmärtäminen vaatii asioiden kääntelemistä ja tarkastelemista erilaisista näkökulmista.

Sekä nykytilakartoituksen että tulevaisuustyön pohjalta voi todeta, että nykytilassa on runsaasti rakennusaineita mahdollisuuksien ruokamaakunnalle. Mahdollisuuksien toteuttaminen edellyttää kuitenkin koko ruokaketjun yhteistyötä ja yhteiseksi miellettyjä tavoitteita. Tämän vuoksi eri ketjun toimijoiden vuoropuhelua on entisestään lisättävä ja vahvistettava. On tartuttava mahdollisuuteen vaikuttaa kehityksen suuntaan. Tervetuloa ruokaketjuhankkeen tapaamisiin verkostoitumaan, luomaan uusia tapoja toimia ja kehittää varsinais-suomalaista liiketoimintaa.

LÄHTEET

- Ansio, S., Lehtonen, M. ja Saalasto, P. 2011. Lähiruokaa, kiitos! – Seuturuoka saatavaksi -hankkeen satoa. Turun ammattikorkeakoulun raportteja 115. Tampereen yliopistopaino Oy
- Arovuori, K., Karikallio, H. ja Pyykkönen, P. 2011. Voimasuhteiden kehitys Suomen ruokamarkkinoilla. PTT raportteja 230. Helsinki.
- Järvelä, K., Koistinen, L., Latvala, T., Peltoniemi A. ja Yrjölä, T. 2011. Kirjallisuuskatsaus kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutuksesta elintarvikeketjussa. Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmää 136. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki.
- Mäkipeska, T. ja Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29. Helsinki.
- Ollila, P., Eronen, K., Kiviluoma, A., Kivinen, S. ja Käyhty, M. 2011. Lähiruoka, pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Tutkimuksia lähiruoan jakelun nykytilasta. Taloustieteen laitos, Selvityksiä 67. Helsingin yliopisto.
- Ruckenstein, M., Suikkanen, J. ja Tamminen, S. 2011. Forget innovation – focus on value creation. Sitra 291, Helsinki. Saatavissa myös: <http://www.sitra.fi/en/news/2011/forget-innovation-focus-value-creation>)
- Tiesalo, M. 2011. Lähiruoan toimitusketjun kehittäminen. Metropolia Ammattikorkeakoulu Insinööriyö. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105157937>

Verkkolähteet

- Maaseututilastot 2010. Varsinais-Suomen elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus. www.elykeskus.fi/fi/ELYkeskukset/varsinaissuomenely/Ajankohtaista/Julkaisut/Documents/Varsinais-Suomen%20ELYn%20julkaisu%202011/Maaseututilastot%202010%20yhteystiedoilla.pdf
- Matilda. Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksen maataloustilastot. www.maataloustilastot.fi/
- Puutarhatilastot 2010. Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. www.maataloustilastot.fi/sites/default/files/pure_2010_kansineen_korjattu_181011.pdf
- Ruoka-Suomi 6/2011. www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/
- Tilastokeskus. Tilastokeskuksen tilastokannat. www.stat.fi/til/index.html
- ToimialaOnline. Työ- ja elinkeinoministeriön Toimialapalvelu: www.temtoimialapalvelu.fi
- TurkuTouring, tilastot, matkailun tunnuslukuja. Yöpymiset Turussa. www.turkutouring.fi/touring/tilastot

Liite 1. Osaamispohjan kartoituskysely

Varsinais-Suomen ruokaketjun nykytila, vahvuudet ja mahdollisuudet alan asiantuntijoiden näkökulmasta

Varsinais-Suomen ruokaketjun asiantuntijoilta kysyttiin osaamispohjan kartoituskyselyn yhteydessä heidän näkemystään Varsinais-Suomen ruokaketjun nykytilasta, vahvuuksista ja mahdollisuuksista. Varsinais-Suomen ruokaketjun osaamispohja koostuu maakunnallisista, valtakunnallisista ja kansainvälisistä toimijaorganisaatioista. Tässä kyselyssä nämä toimijaorganisaatiot ryhmiteltiin tehtäväkuvien perusteella seuraavasti: yliopistot, korkeakoulut ja ammattikoulut; neuvonta-, tutkimus- ja kehitysorganisaatiot sekä edunvalvojat; alan konsultit ja edelleen esimerkein:

1. Yliopistot, korkeakoulut ja ammattikoulut:

- Turun yliopisto, tiedekunnat, erillislaitokset
- Åbo Akademi ja sen tiedekunnat
- Turun AMK - koulutus, tutkimus ja kehitysorganisaatio
- Ammattiopisto Livia
- Turun Ammatti-instituutti, Novida, Salon seudun ammattiopisto ym. ammatilliset oppilaitokset

2. Toimialan neuvonta-, tutkimus- ja kehitysorganisaatiot sekä edunvalvonta

- Varsinais-Suomen ELY-keskus, Varsinais-Suomen liitto, Tekes, Finpro, Finvera, Sitra, FHS, EK, ETL
- Turun Kauppakamari, Varsinais-Suomen Yrittäjät
- MTK – Varsinais-Suomi, ProAgria Farma, Maa- ja kotitalousnaiset
- MTT, VTT, RKTL
- Turku Science Park / Osaamiskeskusohjelma
- Martat, kuluttaja yhdistykset, Kaffeli, Slow Food Turku
- Seutukunnat ja niiden kehittämiskeskukset
- Satafood, Agropolis, Pyhäjärvi-instituutti, EcoCentria

3. Konsultit

- Food Consulting Finland Oy, Food Process Innovations Oy
- Verso Globe Oy, Gaia Consulting, Invenire Market Intelligence Oy
- Kalahanke Oy, KoKo Palvelut, Konsultointi Hakasalo Oy, Tahdosta Teoksi Helin Oy

Osaamispohjan kartoituskysely lähetettiin sähköpostitse asiantuntijoille syksyllä 2011, pääsääntöisesti viikkojen 40–42 aikana. Uusintakysely lähetettiin viikolla 45. Kyselyyn vastasi yli puolet toimijaorganisaatioista. Kyselyä lähetettiin organisaatiota kohden enemmän kuin yksi, jolloin asiantuntijoiden henkilökohtainen vastausprosentti oli 34 %. Tiedot käsiteltiin toimijaorganisaatiokohtaisesti julkaistavaan muotoon VARRU:n internetsivuille (www.varru.fi). Tiedostosta ei kuitenkaan vielä tule ilmi kaikkia asiantuntija- tahoja, jotka osaamispohjaan kuuluvat. Tiedoston päivittäminen ja työstäminen tulee olemaan jatkuva prosessi.

Liite 2. Ensimmäisen tulevaisuustyöpajan ohjelma

RUISTA JA SISUA VARSINAIS-SUOMEN RUOKAKETJUSSA



Aika: Torstai 17.11.2011 klo 12–17

Paikka: Merikeskus Forum Marinum, Turku

Ohjelma

- 12:30-13:30 Ilmoittautuminen ja omakustanteinen lounas Daphne-ravintolassa
- 13:30 **Tervetulosanat**
Toiminnanjohtaja Paavo Myllymäki, MTK-Varsinais-Suomi
- 13:35 **Varsinais-Suomen ruokaketjua vahvistamassa**
Projektipäällikkö Laura Mattinen, Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea, Turun yliopisto
Koordinaattori Johanna Kähkönen, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto
- 13:45 -14:30 **Yrityspuheenvuorot:**
- 13:45-14:00 **Rosten leipoo Turussa**
Toimitusjohtaja Kari Meltovaara, Leipomo Rosten Oy
- 14:00-14:15 **Menestyminen maistuu paremmalta, kun muutkin menestyvät**
Yrittäjä Liisa Lindroth, Lindrothin puutarha
- 14:15-14:30 **Rohkeasti vastavirtaan**
Rami Aarikka, Laitilan Wirvoitusjuomatehdas?
- 14:30-14:45 **Tulevaisuusprosessien jäljille – Kuinka jalostetaan timantteja**
Koulutuspäällikkö Leena Jokinen, Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Turun yliopisto
- 14:45 Kahvi
- 15:00 **Tulevaisuusrastit ruokaketjun kartalla**
- 16:00 **MAALI: Kaikki voittaa!**
- 16:30 **Uusia suuntia, tarpeita ja toiveita/ Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämisessä/ tulevaisuuteen**
Leena Jokinen
- 16:45 **Terveiset kehittyvälle ruokaketjulle**
Kehitysjohtaja, Niilo S. Saarinen, Varsinais-Suomen Osaamiskeskus
- 17:00 Tilaisuus päättyy

AIKAISEMPIA TUTU E-JULKAISUJA

- 1/2012 Nufar Finel & Petri Tapio: Decoupling Transport CO₂ from GDP.
- 15/2011 Lakkala, Hanna & Vehmas, Jarmo (eds): Trends and Future of Sustainable Development. Proceedings of the Conference "Trends and Future of Sustainable Development", 9–10 June 2011, Tampere, Finland.
- 14/2011 Heinonen, Sirkka – Kurki, Sofi & Ruotsalainen, Juho: Kohtaamisten kuunsillalta voimaantumisen valtamerelle. Luova tulevaisuustila -pilotti Helsingin kaupunginkirjastossa.
- 13/2011 Heinonen, Sirkka – Hietanen Olli & Ruotsalainen, Juho: Mustat joutsenet Turun kulttuuripääkaupungissa. 27.5.2011 ja 3.11.2011 pidettyjen Tulevaisuusklonikoiden raportti.
- 12/2011 Heinonen, Sirkka – Kurki, Sofi – Laurén, Leena-Maija & Ruotsalainen, Juho: Elämykselliseen yhteisöllisyyteen. Elävä esikaupunki -hankkeen tulevaisuusklonikka "Perspective" 27.10.2011.
- 11/2011 Kauppinen, Veli-Matti – Kaivo-oja, Jari & Aho, Samuli: Building The Future Of European Life-Long Learning Strategies and Policies: Defining Critical Key Drivers Of Lifelong Learning In Europe.
- 10/2011 Myllylä, Yrjö – Sajeve, Maurizio - Kaivo-oja, Jari & Aho, Samuli: iKnow Delphi 2.0/National Survey – Country Report Finland. iKnow Project – Word Package 5. www.iknowfutures.eu.
- 9/2011 Nurmi, Timo – Vähätalo, Mikko & Saarimaa, Riikka: Magneettiteknologiaklusteri 2020.
- 8/2011 Kaivo-oja, Jari: Futures of Innovation Systems: Towards Better Innovation Quality With New Innovation Management Tools.
- 7/2011 Lauttamäki, Ville (ed./toim.): Peeks into the Future – Kurkistuksia tulevaisuuteen. Stories of Possible Futures Written for massidea.org. Kooste massidea.org sivustolle syötetyistä tulevaisuustarinoista.

Tutu e-julkaisuja 2/2012

Anna Kirveennummi, Laura Mattinen ja Johanna Kähkönen (toim.)

RUISTA JA SISUA

Varsinais-Suomen ruokaketjun vahvuudet, nykytila ja tulevaisuus

ISBN 978-952-249-136-7

ISSN 1797-1322