

# RUOKAKETJUN

---

# TOIMENPIDEOHJELMA

<i>1. Kuluttajan luottamus ja suomalaisen ruoan arvostus</i>	<i>5</i>
<i>2. Suomalaisen ruokaketjun kilpailukyky</i>	<i>6</i>
<i>3. Suomalaisen ruokaketjun kilpailuetu</i>	<i>6</i>
<i>3.1 Jäljitettävyys</i>	<i>7</i>
<i>3.2 Vastuullisuus</i>	<i>7</i>
<i>3.3 Tuotekehitys</i>	<i>7</i>

## Ruokaketjun toimenpideohjelma

Maa- ja metsätalousministeriön asettaman elintarvikeketjun neuvottelukunnan tehtävänä on valmistella ehdotus strategiseksi kehittämisohjelmaksi alkutuotannon, jalostuksen ja kaupan eli koko elintarvikeketjun kilpailukyvyn vahvistamiselle tunnistamalla kotimaisen elintarviketalouden vahvuudet ja heikkoudet.

### Nykytila

Elintarviketalouden kansallinen laatustrategia on luotu EU- jäsenyyden alkuvaiheessa, kun ulkomaankauppa vapautui. Suomalaisen ruokaketjun tuli luoda välineitä, joiden avulla kuluttajien luottamus kotimaiseen ruokaan säilyisi hyvänä ja joiden avulla suomalainen elintarviketalous pysyisi kilpailukykyisenä. Suomessa haluttiin pitää kotimaisen ruoan laatu korkeana, mutta samalla panostaa myös toiminnan laatuun. Tämän ratkaisemiseksi nähtiin tarpeelliseksi tehdä elintarvikeketjun yhteistyötä parantava laatustrategia.

Elintarviketalouden laatustrategiaa on säännöllisesti uudistettu (viimeksi vuonna 2007). Elintarviketalouden laatustrategia on elintarvikeketjun kaikkien toimijoiden yhdessä laatima ohjelma, jonka tavoitteena on elintarvikeketjun yhteisin toimenpitein kehittää tuotteiden ja toiminnan laatua sekä varmistaa laadun säilyminen pysyvästi korkealla tasolla. Tavoitteena on myös suomalaisten yritysten kilpailukyvyn ja -edun parantaminen sekä ketjun yhteiskuntavastuullisen toimintatavan vahvistaminen.

### Muutostarpeet

Ruokasektorilla ja sen toimintaympäristössä tapahtuneet muutokset ovat vaikuttaneet siihen, että elintarviketalouden laatustrategiaa tulee tarkastella uudelleen. Koko ruokasektorin toiminta kytkeytyy läheisesti ympäristö-, ilmasto- ja energiakysymyksiin, alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden kilpailukykyyn, kuluttajakentän muutoksiin sekä ravitsemuksen ja terveyden välisiin yhteyksiin. Myös maailmanmarkkinoiden kysynnän ja tarjonnan ja hintojen vaihtelut vaikuttavat ruokasektoriin. Tarvitaan entistä tiiviimpää yhteistyötä ruokasektorin eri toimijoiden välillä.

On pohdittava, miten elintarvikeketjua kehitetään tasapuolisesti, jotta saadaan kansallista kilpailuetua ja -kykyä ja suomalaisen ruoan lisäarvoa markkinoilla edelleen vahvistettua. Erityisesti tulee ottaa huomioon viimeaikainen kehitys kuluttajien arvomaailmassa. Kuluttajat tulevat kiinnittämään huomioita yhä enemmän vastuullisuuskysymyksiin, joita ovat mm. ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, taloudellisuus, eläinten hyvinvointi, eettisyys ja paikallisuus.

Valtioneuvosto asetti syksyllä 2009 ryhmän valmistelemaan kansallista ruokastrategiaa. Kesäkuussa 2010 ryhmä luovutti Huomisen Ruoka -esityksen kansalliseksi ruokastrategiaksi. Esityksen pohjalta maa- ja metsätalousministeriö valmisteli valtioneuvoston ruokapoliittisen selonteon, joka annettiin eduskunnalle lokakuussa 2010. Eduskunta käsittelee selontekoa ja antoi eduskunnan kirjelmän tammikuussa 2011. Ruokapoliittisessa selonteossa ydintoimenpiteet ovat seuraavat:

- turvataan koko suomalaisen ruokaketjun kannattavuus ja kilpailukyky ilmastonmuutoksen ja globaalien kilpailun tuomassa uudessa toimintaympäristössä
- luodaan suomalaiseen ruokaketjuun varmistettu jäljitettävyyden- ja vastuullisuusjärjestelmä

- tuetaan ruokaketjun kuluttajalähtöistä tutkimusta, kehitystä ja innovaatioita sekä tutkimustulosten käytäntöön soveltamista
- elintarviketutkimuksen kehitystä edistetään kannustamalla verkottumista
- tuetaan erityisesti pienten ja keskisuurten yritysten yhteistyötä
- varmistetaan julkisen sektorin ruokahankintaosaaminen ja ruokahankintojen riittävät resurssit
- tuetaan ruokakasvatusta, terveyttä edistäviä ruokavalintoja sekä luomu- ja lähiruokaa
- parannetaan ministeriöiden välistä yhteistyötä ruokapolitiikassa. MMM vastaa ruoka-alan koordinaatiosta yhdessä muiden ministeriöiden kanssa

Hallitusohjelmassa 17.6.2011 ruokasektori kuvataan tulevaisuuden kasvualana, jossa kilpailukyky ja yhteistyötä kehitetään kansallisessa ruokastrategiassa ja ruokapoliittisessa selonteossa asetettujen suuntaviivojen mukaisesti. Kuluttajille turvataan oikeus tietää ruoan alkuperä, tuotantotapa ja koostumus. Elintarvikkeiden jäljitettävyyden parantaminen lisää luottamusta. Elintarviketieteen toimivuuden ja luotettavuuden parantamiseksi lisätään avoimuutta ja läpinäkyvyyttä. Hyvin toimivassa elintarviketieteen tutkimuksessa kuluttajan tekemät valinnat ohjaavat kauppaa, teollisuutta, ravitsemuspalvelujen tarjoajia ja maataloutta toimimaan asiakaslähtöisesti. Hallitus toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämissuunnitelman, jonka avulla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi, kehitetään luomuruokaketjua ja nostetaan lähiruoan jalostusastetta.

Tämä ruokaketjun toimenpideohjelma korvaa elintarviketalouden laatustrategiaohjelman.

## VISIO

### Millainen suomalainen ruokaketju on tulevaisuudessa?

*Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät maukasta, terveellistä, kestävästi tuotettua ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky tehdä tietoisia valintoja. Kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava sekä kansainvälisesti kilpailukykyinen ruoka- ja palvelujärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus- ja kehitystyö.*

(Huomisen Ruoka -esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi, 2010)

## TOIMINTA-AJATUS

### Mikä on suomalaisen ruokaketjun tarkoitus?

*Suomalainen ruokaketju tarjoaa kuluttajalle laajoja valikoimia turvallisia ja korkealaatuisia tuotteita ja palveluita koko maassa kansallisia vahvuuksia hyödyntäen. Koko elintarviketieteen kehittää yhteistyössä toimintaansa. Ketju toimii asiakaslähtöisesti ja kilpailukykyisesti etsien ja toteuttaen uusia vastuullisuutta parantavia toimenpiteitä.*

# ARVOT

## Minkä varaan ruokaketjua rakennetaan?

### *1. Kuluttajälähtöisyys*

Kuluttajalla on kyky tehdä tietoisia valintoja, joita ohjaavat tarpeet ja odotukset. Kysyntään vastaa ruokaketjun osaavat toimijat laadukkailla ja turvallisilla tuotteilla ja palveluilla.

### *2. Kilpailukyky*

Suomalaisen ruokaketjun kilpailukykyä vahvistetaan ja kannattavuus turvataan globaalin kilpailun tuomassa toimintaympäristössä.

### *3. Vastuullisuus*

Ruokaketju noudattaa kestäväen kehityksen mukaisia periaatteita ottaen huomioon ympäristölliset, eettiset, sosiaaliset, yhteiskunnalliset ja taloudelliset näkökulmat. Vastuullisesti tuotettu ruoka on turvallista ja terveellistä.

# TAVOITTEET

## Mitä toimenpiteitä vision toteuttaminen vaatii?

Kuluttaja vaikuttaa ruokavalinnoillaan sekä omaan terveyteensä että ympäristön hyvinvointiin ja työllisyyteen. Ostaessaan kotimaisia elintarvikkeita kuluttaja ei maksa pelkästään ruoasta ja raaka-aineista, vaan myös kansallisesta ruokakulttuurista, maaseutumaisemasta, ympäristöhoidosta ja eläinten hyvinvoinnista sekä näihin liittyvästä työstä. Vastuullinen kuluttaja voi halutessaan pienentää nauttimansa ruoan hiilijalanjälkeä.

Elintarvikkeiden turvallisuus ja laatu ovat Suomessa maailman huippuluokkaa. Korkea vaatimustaso aiheuttaa tuotannolle kustannuksia, mutta toisaalta varmistaa kuluttajien luottamuksen kotimaiseen tuotantoon.

Suomalaisen ruoan todellinen kilpailukyky perustuu kykyyn vastata kuluttajien tarpeisiin. Se edellyttää koko elintarvikesektorilta kuluttajälähtöisyyttä ja ruoan ja sen tekijöiden ja ruokakulttuurin arvostuksen lisäämistä. Kun kotimaiset edellytykset ovat olemassa, ruokasektorista tulee kasvuala. Tämä parantaa edellytyksiä elintarvikkeiden viennin kasvattamiseen.

Kannattava, laadukas ja kustannustehokas maataloustuotanto edistää osaltaan kotimaisen ruokajärjestelmän kilpailukykyä. Maatalouden rakennemuutos sekä ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin liittyvät haasteet lisäävät entisestään tarvetta osaamisen ja innovaatioiden hyödyntämiseen koko ketjussa.

Ruokaketjun on kyettävä kuluttajien toiveiden mukaisesti erilaistamaan tuotevalikoimaa. Tämä lisää haasteita sille, että ruoan ominaisuudet, myös aineettomat, ovat jäljitettävissä varmistettavalla tavalla raaka-aineiden tuottamisesta ja tuotantopanosten käyttämisestä alkaen. Ensisijainen vastuu elintarvikkeiden laadusta ja turvallisuudesta on ruokaketjun

toimijoilla. Tavoitteena tulee olla ruokaketjun jäljitettävyyso- ja vastuullisuusjärjestelmä, jota auditoidaan säännöllisesti. Tämä järjestelmä palvelee ketjun kaikkia osia ja kuluttajan tiedon tarvetta. Tällaisella järjestelmällä lisätään suomalaisen elintarvikkeen kilpailukykyä ja – etua. Jäljitettävyyso- ja vastuullisuusjärjestelmä tarvitaan sekä elintarvikeviennin että suomalaisen kuluttajan luottamuksen säilyttämisen takia.

Suomi Syö -tutkimuksen mukaan (2010) kuluttajan luottamus kotimaisen ruokaketjun positiivisiin vaikutuksiin on erittäin vahvaa. Kuitenkin usko kotimaisen ruoan turvallisuuteen, laatuun, puhtauteen ja maun paremmuuteen on ollut hienoisessa laskussa vuodessa 2006 lähtien.

Ruokaketjun tehokkuus, kilpailukyky ja vastuullisuus ovat edellytyksenä toiminnan jatkuvuudelle. Elintarvikeyritykset pyrkivät tunnistamaan kuluttajien tarpeita uusista näkökulmista ja luomaan asiakkaalle lisäarvoa.

Kehittäminen edellyttää hyvää yhteistyötä elintarvikeketjun toimijoiden välillä ja hyvää koordinaatiota hallinnon eri toimien välillä. Tarvitaan johdonmukaisia toimenpiteitä, jotta ruokapolitiikan tavoitteet saavutetaan.

## ***1. Kuluttajan luottamus ja suomalaisen ruoan arvostus***

Kuluttaja löytää suomalaiselle ruoalle lisäarvon. Koko ruokaketju tekee merkittävää ja saumatonta yhteistyötä. Vahvuuksia ovat esimerkiksi terve eläin- ja kasviaines, maailman puhtaimmat pellot raskasmetallipitoisuudella mitattuna, kuluttajan tarpeisiin tähtäävät innovaatiot, tuotannon ekologinen ja eettinen kestävyys, eläinten hyvinvointi, tasokas elintarviketutkimus sekä ruokakulttuurin erityispiirteet. Suomalaiset vahvuudet saadaan tehokkaasti hyödynnettyä ja tuotteistettua.

Kuluttajalle kerrotaan kotimaisen ruokaketjun toimintatavoista, merkityksestä ja osaamisesta. Kuluttamalla suomalaisia elintarvikkeita voidaan varmistaa, että elintarvikkeiden jalostusarvo jää kotimaahan. Tietoinen kuluttaja tunnistaa tuotteen alkuperän ja osaa valita itsellensä laadukkaat ja tuoreet tuotteet. Kuluttajan oltava tietoisia, että hyvä ruoka ei synny sattumalta eikä ilmaiseksi.

### Keskeiset toimenpiteet

- Lisätään ruokaketjun läpinäkyvyyttä kuten ruoan alkuperä-, tuotantotapa- ja vastuullisuusmerkintöjä
- Lisätään lähi-, luomu- ja sesonginmukaisen ruoan tarjontaa ja käyttöä
- Vahvistetaan suomalaisten pienyritysten merkitystä erityisesti paikallisuuden ja ruokakulttuurin edistäjinä
- Vahvistetaan suomalaisten luonnontuotteiden, kuten marjojen, sienien, kalojen ja riistan käyttöä
- Nostetaan ruoan ja ruoantekijöiden arvostusta
- Varmistetaan ruoantekijöiden ammattitaito turvaamalla alaan liittyvä koulutus

- Korostetaan ruokaketjun toimijoiden vastuuta ravinnon terveellisyydessä joukkoruokailussa
- Kannustetaan kuluttajaa valitsemaan terveellisempää ruokaa
- Varmistetaan riittävät tiedot ravinnon ja ravintoaineiden saannista ja turvallisuudesta Suomessa
- Otetaan käyttöön positiiviset verokannustimet
- Parannetaan ammattikeittiöiden osaamista lähi- ja luomuruoan käytön sekä terveellisten valintojen lisäämiseksi
- Varmistetaan julkisen sektorin hankintaosaamista ruokapalveluissa ja ruokahankintojen riittävät resurssit

## ***2. Suomalaisen ruokaketjun kilpailukyky***

Ruokaketjun kilpailukyky syntyy toiminnan kokonaisuuden hallinnasta, jossa keskeistä on kuluttajalähtöisyys, logistinen tehokkuus, toimitusvarmuus ja tietovirtojen hallinta. Kustannustehokkaat prosessit yrityksissä ja maataloudessa sekä koko ketjussa takaavat tuotteiden hintakilpailukyvn ja menestymisen markkinoilla sekä hyvän hinta/laatusuhteen kuluttajalle asti.

Keskeiset toimenpiteet

- Tuetaan kuluttajalähtöistä tutkimusta ja innovaatioita sekä tutkimustulosten käytäntöön soveltamista
- Lisätään tuotantoketjun jalostusarvoa elintarvikealalla
- Otetaan huomioon pk-yritysten erityistarpeet kuten neuvontaan ja osaamisen kehittämiseen liittyvät palvelut
- Edistetään hyvien kauppatapojen noudattamista ja yhteistyötä elintarvikeketjun toimijoiden kesken
- Huolehditaan, ettei kansallisella lainsäädännöllä tai muilla toimenpiteillä aiheuteta kotimaiselle ruokaketjulle kilpailukykyä heikentäviä lisäkustannuksia
- Luodaan edellytyksiä erityisesti pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten kilpailukyvn kehittämiseksi, jalostusasteen nostolle ja viennin kehitykselle
- Tuotteistetaan elintarviketurvallisuuteen liittyvää suomalaista osaamista ja rakennetaan siitä vientihankkeita

## ***3. Suomalaisen ruokaketjun kilpailuetu***

Ruokaketjun kilpailuetu mitataan kuluttajan luottamuksella. Kilpailuedun välineenä on tuotteeseen ja tuotantotapoihin perustuva tieto, jonka perusteella kuluttaja valitsee suomalaisen elintarvikkeen. Tavoitteena on vahvistaa maukkautta, tuoreutta, terveellisyyttä, kohtuuhintaisuutta ja tuotannon vastuullisuutta suomalaisen ruoan lisäarvona.

### **3.1 Jäljitettävyys**

Kuluttajalle turvataan oikeus tietää ruoan alkuperä, tuotantotapa ja koostumus. Jäljitettävyys parantaa kuluttajan luottamusta.

## Keskeiset toimenpiteet

- Luodaan kuluttajalle asti näkyvä ja varmistettu jäljitettävyyssjärjestelmä sektorikohtaisesti
- Kehitetään vastuullisuustekijöitä osoittava todennettu järjestelmä, jossa huomioidaan vastuullisuuden eri ulottuvuudet tuoteryhmäkohtaisesti
- Parannetaan avoimuuden ja jäljitettävyyden kautta elintarvikeketjun mainetta osaavana tulevaisuuden kasvualana

### 3.2 Vastuullisuus

Vastuullisuus merkitsee elintarviketurvallisuuden rakentamista koko ketjuun, alkuperän ja laadun varmistamista, eettisten toimintaperiaatteiden noudattamista sekä mahdollisimman vähäistä ympäristökuormitusta. Elintarvikeketjussa huolehditaan henkilöstön ammattiosaamisesta ja työhyvinvoinnista. Suomalaisen työn ja osaamisen merkitys kansantalouden kannalta mielletään tärkeäksi osaksi ketjun yhteiskunnallista vastuuta.

## Keskeiset toimenpiteet

- Edistetään vuoropuhelua vastuullisuuden sisällöstä
- Kerrotaan elintarviketuotannon ympäristövaikutuksista kuluttajalle ja edistetään ympäristövastuullisia toimintatapoja ruokapalveluissa
- Minimoidaan jätevirrat ja hyödynnetään sivuvirrat koko ketjussa
- Parannetaan luomutuotannon ja muiden vastuullisten tuotantotapojen toimintaedellytyksiä
- Luodaan ruoka-alalle kasvumahdollisuuksia ja näin varmistetaan työllistävä vaikuttavuus
- Yhdistetään tuote/tuoteryhmäkohtainen hiilijalanjälki esim. elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin

### 3.3 Tuotekehitys

Kuluttajan tarpeet ovat tuotekehityksen lähtökohtana. Tuotekehityksen tehtävänä on varmistaa, että yrityksellä on jatkuvasti kilpailukykyinen tuote-/palveluvalikoima. Tuotekehitys koskee paitsi uusia tuotteita, myös jo olemassa olevien tuotteiden pitämistä kilpailukykyisinä koko niiden elinkaaren ajan.

## Keskeiset toimenpiteet

- Edistetään suomalaisten luonnontuotteiden, kuten marjojen, sienien, kalojen ja riistan tuotekehitystä
- Edistetään elintarvikkeiden innovatiivista ravitsemussuosituksiin ja -kriteereihin pohjautuvaa tuotekehitystä
- Nostetaan luomutuotteiden jalostusastetta ja kehitetään vientiä