

Ruoka-Areena – Luke Circles Helsinki

Aika: 2.10.2019

Paikka: Helsinki

Asiasanat: *ruokaketju, tulevaisuuden ruuantuotanto, kuluttajatrendit*

Lisätiedot: Maiju Tiiri, maju.tiiri@satafood.net, puh. 050-345 0274

Luonnonvarakeskuksen järjestämä Ruoka-Areena kokosi Helsinkiin laajan ja arvovaltaisen osanottajajoukon ruokaketjun tutkimuksen ja kehittämistyön suomalaisesta kärjestä. Tilaisuus oli erittäin mielenkiintoinen, ja tallenteet kaikkien puhujien esityksistä kokonaisuudessaan ovat katsottavissa täällä: <https://www.youtube.com/watch?v=jEjRbfys6Cw>. Tähän tiivistelmään on poimittu päivän kiinnostavimmat puheenvuorot.

Erikoistutkija **Terhi Latvala** kertoi, millaisia ovat tämän päivän ja tulevaisuuden kuluttajan odotukset ruokaketjulta Luken kyselytutkimusten mukaan. Useimmin mainituiksi tulivat arvostus kotimaista tuotantoa ja jalostusta sekä ruokakulttuuria kohtaan, työpaikkojen säilyminen maaseudulla sekä tavoitteet peltojen hiilensidontakyvyn kasvattamisesta, kasvihuonekaasupäästöjen vähentämisestä sekä vesistökuormituksen minimoinnista. Tutkimuksessa oli myös kartoitettu kuluttajien asenteita eri raaka-aineita kohtaan: seuraavan 2-3 vuoden aikana suurin osa vastaajista arvioi mm. kasvisten ja kalan kulutuksensa kasvavan, kun taas oman naudan- ja sianlihan kulutuksen arvioidaan vähenevän. Vaikka kasvipohjaisista proteiinituotteista ja maidonkorvikkeista puhutaan paljon, kyselyssä yli 40% vastaajista kuitenkin ilmoitti, ettei itse käytä tai tule todennäköisesti käyttämään lainkaan ko. tuotteita – toisaalta noin 20% arvioi lisäävänsä kulutustaan näissä tuoteryhmissä. Hyönteisproteiinin kohdalla 65% vastaajista ilmoitti, ettei käytä näitä tuotteita lainkaan.

Erikoistutkija **Juha-Matti Katajajuuri** puhui yrityksille tilaustutkimuksena tarjottavista ympäristövaikutuslaskelmista. Luke on tuottanut laskelmia esimerkiksi S-ryhmän asiakkailleen lanseeraaman mobiiliapplikaation taustalle: se näyttää asiakkaan tekemien ostosten aiheuttaman hiilijalanjäljen määrän. Katajajuuri kiinnitti huomiota puheenvuorossaan elintarviketieteen aiheuttamiin kokonaisvaikutuksiin, sillä pelkkien hiilipäästöjen laskenta itse tuotteesta jättää usein monet muut ketjusta aiheutuvat vaikutukset huomiotta. Kokonaisvaikutusten laskentaan sopiva työkalu on Katajajuuren mukaan LCA (Life Cycle Analysis), joka painottuu toimitusketjun massa- ja energiataseiden laskentaan. Ympäristövaikutusten laskennassa olisi hyvä huomata myös esim. vaikutukset veden käyttöön, rehevöitymiseen, luonnon monimuotoisuuteen ja happamoitumiseen. Luke on kuitenkin tehnyt yhteistyötä monien

elintarvikealan yritysten kanssa ja tekee parhaillaan yhteistyötä mm. Atrian ja HKScanin kanssa ilmastoystävällisen lihaketjun rakentamiseksi.

Erikoistutkija **Csaba Jansik** käsitteli puheenvuorossaan elintarvikeketjun taloudellisia realiteetteja ja kilpailukykyä. Hän kehui päivän aikana kuultuja ajatuksia ja ehdotuksia ruokajärjestelmän uudistumisesta ja vastuullisuudesta, mutta muistutti, että mitään muutosta ei voida saada aikaan, mikäli se ei ole samalla taloudellisesti kannattavaa. Kannattamaton yritys ei voi kauaa toimia! Elintarvikealan kilpailukyky mitataan vientimarkkinoilla eikä kotimarkkinoilla, ja tämä heijastuu useimpien tuotteiden ja raaka-aineiden hintaan. Näin ollen hintoihin vaikuttaminen kansallisella tasolla ja esim. vero- tai tukipolitiikalla on usein hankalaa. Vientimarkkinoilla pitäisi siis lisäarvon tuomiseksi ensinnäkin myydä raaka-aineiden sijaan korkeammalle jalostettuja tuotteita ja lisäksi pyrkiä viestimään markkinoinnissa oman tuotteen erinomaisuus suhteessa muihin, maailmanlaajuisesti tarjolla oleviin tuotteisiin. Suomalaisessa elintarvikeketjussa tällaisia etuja ovat mm. puhtaus, jäljitettävyyden ja turvallisuus. Näitä faktoja on viitteinen koottu Luken Ruokafakta -nettisivustolle (www.luke.fi/ruokafakta) viitteinen neljällä eri kielellä koko ruokaketjun käytettäväksi.

Päivän ehkä pysäyttävin puheenvuoro kuultiin vuorineuvos ja työelämäprofessori **Reijo Karhiselta**. Vaikka Karhisen tausta onkin rahoitusmarkkinoilla eikä elintarvikeketjussa, hän siitä huolimatta – tai ehkä juuri sen takia – sai tehtäväkseen koostaa valtioneuvostolle tänä vuonna raportin elintarvikemarkkinoiden uudistumistarpeista. Vaikka monessa yhteydessä taivastellaan sekä maatalouden yrittäjätulon laskevaa trendiä että nyky maailman nopeaa ja kiihtyvää muutosta, monesti unohdetaan se mihin nämä vääjäämättä johtavat: ruokaketjun uudistumisen tarve ja sitä kautta myös osaamisen uudistamisen tarve ovat nyt nopeampia kuin koskaan aiemmin. Karhinen oli erittäin huolestunut siitä, onko tämä todella ymmärretty ruokaketjussa ja johtaako se mihinkään toimiin. Toimiin olisi nimittäin ryhdyttävä heti: kiihtyvän muutoksen maailmassa menestystä ei voi rakentaa vanhojen vahvuuksien varaan, vaan kuluttajakäyttäytymisen rajuun muutokseen olisi pystyttävä reagoimaan. Tällä hetkellä suomalaisessa ruokaketjussa on Karhisen mukaan merkittävä määrä organisaatioita ja toimintamalleja, jotka ovat syntyneet sellaiseen Suomeen, jota ei ole enää olemassa. Tässä kohdassa Karhinen esitti kuvan, johon oli nimetty kaikki suomalaisen ruokaketjun keskeiset toimijat – ja salissa tuli hiljaista, sillä jokainen salissa istuja varmaankin joko näki oman organisaationsa nimen kuvassa tai ainakin pystyi itsensä siihen sijoittamaan. Karhinen totesi, että alkutuottajien lisäksi maataloutta vahvalla otteella ohjaavien ja neuvovien organisaatioiden itsensä uudistumiskyky on tulevaisuuden menestyksen rakentajana keskeisessä osassa.