

Muuttuva ruokajärjestelmä

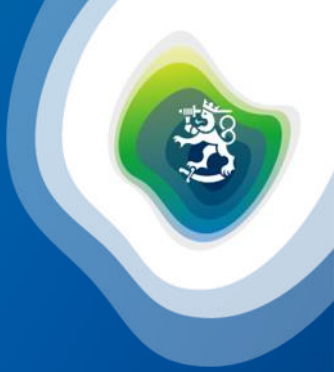
Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa -
aloitusseminaari

11.03.2021

Kirsi Viljanen

Erityisasiantuntija

MMM/RO/Markkinayksikkö



Kuluttajien valinnat, uudet tuotteet ja palvelukonseptit, pakkaukset

Miten kuluttaja mukaan aktiiviseksi toimijaksi ruokajärjestelmään?
Entä esim kumppanuusmaatalous ?

Miten osallistuvan demokratian kehittämistä jatketaan koronan muuttamassa maailmassa?

Väestö ikääntyy ja monimuotoistuu

Verkostomainen valta voimistuu

Millaiseksi luontosuhteemme muuttuu?

Teemmekö reiluja päätöksiä luonnon, ilmaston ja tulevien sukupolvien kannalta?

Ekologisella jälle- rakentamisella on (yhä) kiire

Miten varmistamme yhteiskunnan palveluiden laadun ja riittävyyden?

Uskalletaanko demokratian kehittämisessä ottaa digiloikka?

Miten elvytysrahat ohjataan?

Miten säilytämme hyväksi havaitut ratkaisut ja toimintamallit?

Heikentynyt ostovoima ja alan tilauskanta, hintatietoisuus

Talous etsii suuntaa

Teknologia sulautuu kaikkeen

Millaiseksi julkisen, yksityisen ja kolmannen sektorin roolit muodostuvat koronan jälkeisessä ajassa?

Uskallammeko olla edelläkävijöitä? Älymaatalous, data- avaruudet, tiedon omistajuus

TULEVAISUUDEN RUOKAJÄRJESTELMÄ

Mitä huomenna syödään?
Tuotetaan, tarjotaan ja syödään
sitä, mitä ihmiset tarvitsevat
voidakseen hyvin, luonnon ehdoilla.

ENEMMÄN KALAA JA KASVIKUNNAN TUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki

Kotimaiset kaudenmukaiset vihannekset, palkokasvit ja marjat ovat kestävä valinta. Kotimaista luonnonkalaa voi hyödyntää paljon nykyistä laajemmin. Kalan syönteä poistaa ravinteita vesistöistä ja vähentää rehevöitymistä. Kalankasvatus on tehokas tapa tuottaa eläinproteiinia ravinnoksi.



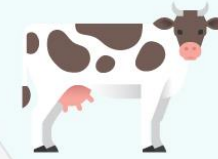
ENEMMÄN
KALAA JA
KASVIKUNNAN
TUOTTEITA



SIVUVIRRAT
TEHOKKAASTI
HYÖDYKSI



KOHTUUDELLA
LIHAA JA
MAITO-
TUOTTEITA



KOHTUUDELLA LIHAA
JA MAITOTUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki

Kotieläintuotanto ja eläinten tuottama lanta ovat olennainen osa hiilen ja ravinteiden kiertoa maataloudessa. Lanta ylläpitää peltomaan kasvukykyä ja laidunnus edistää monimuotoisuutta.

VÄHEMMÄN
RUOKA-
HÄVIKKIÄ

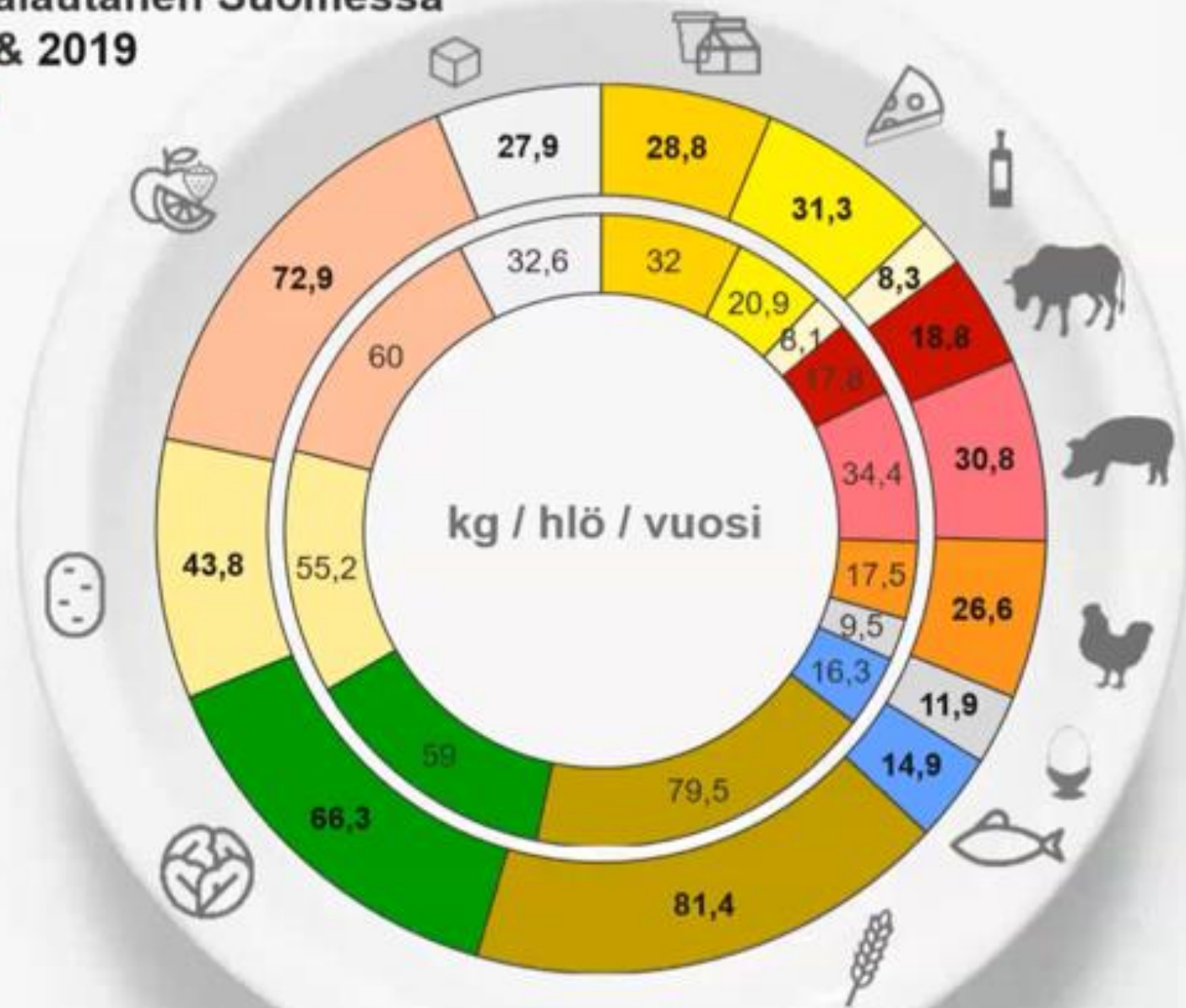


SESONKI-
PAINOTTEISTA
RUOKAA



Maa- ja metsätalousministeriö

Ruokalautanen Suomessa 2009 & 2019



- Jogurtti, viili, kerma
- Juusto (sis. rahkan)
- Voi, kasviöljyt
- Naudanliha
- Sianliha
- Siipikarjanliha
- Kananmunat
- Kala
- Viljat yhteensä
- Tuoreet vihannekset
- Peruna
- Hedelmät ja marjat
- Sokeri

Lihan kulutus on ilmoitettu kansainvälisen tilastointitavan mukaisesti luullisena lihana. Luuttomana lihana kulutus on noin 80% luullisesta lihasta.

Maa- ja puutarhatalouden kehityskulkuja 2000-luvulla



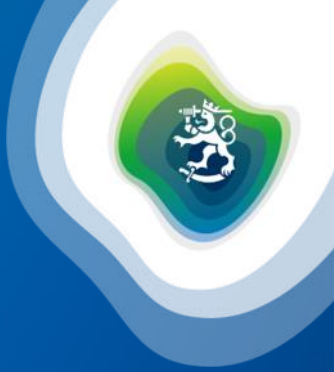
- tilojen määrä laskenut 81 177 -> 50 585 tilaa
- tilojen keskikoko kasvanut 27,3 -> 43,6 ha/yritys
- käytössä oleva peltoala on pysynyt Suomessa lähes samana 2000-luvun
- kotieläinyksiköiden kokonaismäärä on laskenut Suomessa 2000-luvulla noin 13 prosenttia
- keskituotoksen ja teuraspainojen nousu on kuitenkin kompensoinut eläinyksikkömäärän laskua

Suomi ja EU



- EU-komission kunnianhimoinen **Green Deal** –tiedoksianto; Eurooppa maailman kestävimmäksi alueeksi ja ilmastopolitiikan johtajaksi.
- EU-maat ovat sitoutuneet YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin: mm. puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä kotitalouksissa, ravintoloissa ja kaupoissa, sekä vähentää elintarvikejätteen määrää ruokajärjestelmän kaikissa osissa.
- **Pelloilta pöytään**–strategia on keskeinen työkalu Green Dealin eteenpäin viemiseen. EU:n vahvuutena on turvallinen ja ravitsevuksellinen ruoka, jolla on korkea laatu.
- Uuden ohjelmakauden **CAP-valmistelu** on täydessä käynnissä. Tärkeää löytää toimivat työkalut niin maatilatalouden kuin muun maaseudun elinvoimaisuuden edistämiseen.

Yhteinen ruokapöytä: TULEVAISUUSKUVA 2030



- **Ruokajärjestelmän kokonaiskestävyyden huomioinnista on muodostunut sen kehittämisen ja toiminnan perusta.**
Ruokajärjestelmältä edellytetään kokonaiskestävyyttä ja läpinäkyvyyttä sekä palautumis- ja sopeutumiskykyä. Vastuullinen ja kestävä ruokajärjestelmä huomioi ihmisten, ympäristön ja taloudellisen hyvinvoinnin. Ilmastotoimet, kiertotalous, resurssiviisaus ja luonnon monimuotoisuuden edistäminen ovat sisällä ruokaketjun kaikissa osissa.
- **Tuotantolähtöisyydestä on siirrytty selkeästi kohti kysyntälähtöisyyttä. Kuluttajien valinnat ohjaavat ruokaketjun kaikkien osien valintoja.** Muutoksen taustalla ovat kuluttajien korostuneet arvopohjaiset valinnat, halu yksilöllisiin ravitsemusratkaisuihin, digitalisaation tarjoamat mahdollisuudet, ikärakenteen muutos ja kuluttajaryhmien monimuotoistuminen yleensä sekä polarisoitumisen kasvu. Myös pitkävaikutteiset muutokset taloudellisessa tilanteessa näkyvät kuluttajien valinnoissa useita vuosia.



- **Vastuullisesti tuotetun suomalaisen ruoan ja ruoan tekijöiden arvostus sekä arvonnisa on kasvanut.** Ruokatuotannon korkean omavaraisuuden merkitys tunnustetaan laajasti keskeisenä osana huoltovarmuutta. Epävarmuus ruoantuotannon työntekijöiden saatavuudesta on lisääntynyt.
- **Ruokajärjestelmä on siirtynyt vahvasti datatalouteen.** Ruokaketjun eri osissa tuotettua, kerättyä sekä talletettua tietoa jaetaan ja hyödynnetään laaja-alaisesti. Data on yhä tärkeämpi omaisuus, jota monet yritykset myyvät.



- **Uusien teknologioiden ja digitalisaation nopea globaali kehitys on haastanut myös Suomen ruokajärjestelmän uudistumaan.** Uudet innovaatiot ovat mahdollistaneet uusia tapoja tuottaa, hankkia ja valmistaa ruokaa. Uusilla teknologisilla ratkaisuilla tuotettu ravinto on osa hyväksyttyä ruokatarjontaa.
- **Ruoan proteiininlähteet ovat monipuolistuneet: kalan ja kasvipohjaisten proteiinien käyttö on lisääntynyt.** Ihmisten terveellisyshakuinen elämäntapa ja ruoan kansanterveydellinen merkitys huomioidaan ruoantuotannon painotuksissa ja poliittisessa päätöksenteossa.

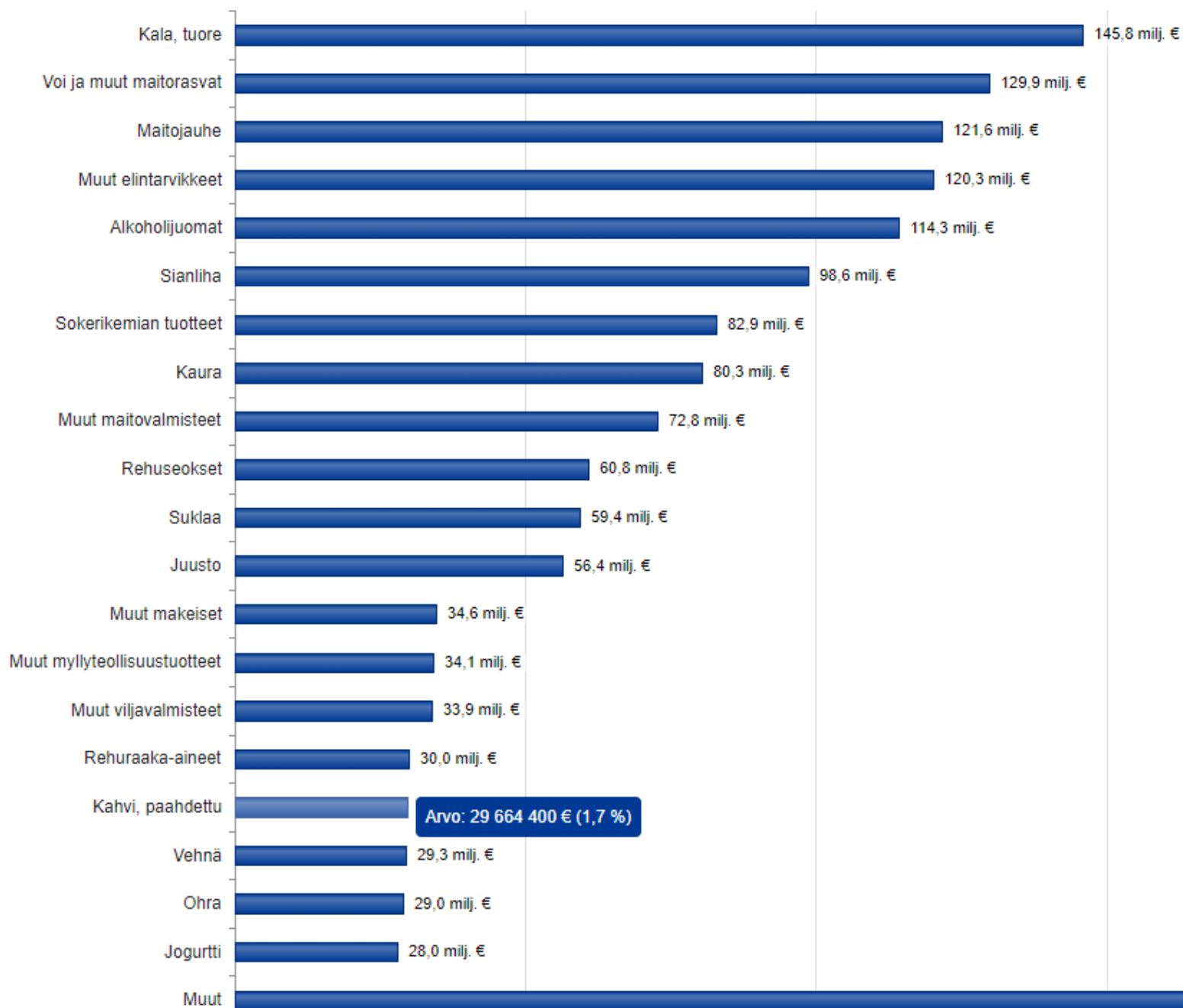


- **Globaalesti ruoan kysyntä on kasvanut merkittävästi.** Ilmastonmuutoksen vaikutuksesta ja viljelykuntoisen maa-alan vähentyessä ruoantuotanto on rajautunut suppeammalle alueelle ja ruoan turvallisuudesta sekä ilmastoystävällisyydestä on muodostunut globaali kilpailutekijä.
- **Veden merkitys on kasvanut.** Puhdas vesi ja sen saatavuus luovat kilpailukykyä suomalaiselle ruokaketjulle sekä globaalia kysyntää vedelle.



- **Ruoan jakelukanavat ovat asiakaslähtöisesti monimuotoistuneet ja monipuolistuneet.** Päivittäistavarakauppa säilyy vahvana ja kehittyy edelleen, samalla verkkokaupan ja foodservicen merkitys on kasvanut. Kuluttajat ovat aktiivisia toimijoita osana jakeluketjua. Ravintola-sektori on nousemassa vahvaan kasvuun, sillä ulkona syömisen ja take-awayn kasvun megatrendi jatkuu vahvana.
- **Suomalaisen elintarvikeketjun rakennemuutos on edennyt merkittävästi.** Koko ruokaketjun kilpailukyky parantuu yhdistymisten, kansainvälistymisen, tehostamisen ja erikoistumisen kautta.

Vienti alatuoteryhmittäin — 1,8 mrd. €



Katso, löytyykö sinun ruokaympyrästäsi nämä viisi pahinta saastuttajaa

Haluatko olla hyvisten vai pahisten puolella? Ilmaston kannalta ei ole ihan sama, että mitä suuhunsa panee.

Hiilijalanjälki

1.3.2019

TILAAJILLE KAUPPA

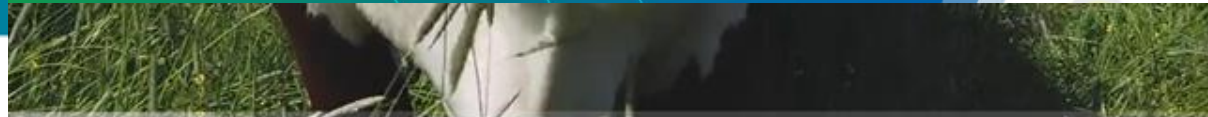
"Kasvisruokabuumi on aivan poikkeuksellinen ilmiö" - KL: Kaupan valikoimat muuttuvat nyt ennennäkemätöntä vauhtia

Kotimainen ja proteiinipitoinen uutuuks kaurasta: Elovena Muru Kaurajauhis on Raision uusi innovaatio

30.8.2018 12:00:00 EEST | Raisio-konserni

Ilmasta proteiinia kehittävä Solar Foods sai 15 miljoonan rahoituksen uuteen tehtaaseen - Mukana pörssilistautuneen Beyond Meatin sijoittaja

1.9.2020 15:12 | päivitetty 1.9.2020 15:12



Ruuan todellinen hinta

Syödäkö nautaa vai sikaa, luomua vai tehotuotettua, läheltä vai laivattua: HS vastaa IO ruokaan liittyvään ilmastokysymykseen.

Nyhtökaura rantautuu Lontooseen: "Tärkeä askel"

16.6.2020 09:21 | päivitetty 16.6.2020 09:21

ELINTARVIKKEET

RUOKA

KAUPPA

LIFESTYLE

YRITTÄMINEN

Solukkoruoka tulee labroista koteihin

LUONTO & YMPÄRISTÖ

TOUKOKUU 5, 2017

Tiedoksi ajankohtaista

Ilmastoruokaohjelman valmistelu

mmm.fi/ilmastoruokaohjelma

Lähiruokaohjelman päivitys:

mmm.fi/lahiruoka

Luomuoehjelman päivitys:

mmm.fi/luomu

CAP-valmistelu:

mmm.fi/cap27

Yhteinen ruokapöytä –aineistot:

<https://mmm.fi/hanke2?tunnus=MMM035:00/2019>

