

Kala yhteisessä ruokapöydässä

Kalatalouden Innovaatiopäivät

05.11.2021

Reijo Karhinen

Professor of Practice

Itä-Suomen yliopisto

@reijokarhinen



VALTIONEUVOSTO
STATSRÅDET

Yhteinen ruokapöytä

Kuluttajien tarpeita on kuunneltava ja
arvostus ansaittava

Yhteinen ruokapöytä - tausta

- Hallitusohjelman tavoitteena on elinvoimainen ja kannattava elintarviketalous.
- Syksyllä 2019 asetettiin vuorineuvos Karhisen Uusi alku -selvityksen mukainen Yhteinen ruokapöytä -keskustelufoorumi viemään työtä eteenpäin.
 - Foorumin puheenjohtajana toimii vuorineuvos Reijo Karhinen. Varapuheenjohtaja ministeri Jari Leppä osallistuu tiiviisti foorumin työskentelyyn.
 - Jäseniksi kutsuttiin tahot, jotka osaamiseltaan ja kokemukseltaan edustavat laajasti suomalaista ruokajärjestelmää. Mukana on alkutuotannon, jalostavan teollisuuden, kaupan ja ravintolaketan osaajia. Jäsenillä on talous- ja markkinointiosaamista sekä tulevaisuuden lukutaitoa, tutkimusta ja tiedettä unohtamatta.
 - Foorumin työskentelyn perusta on suomalaisen ruokajärjestelmän käsitteleminen yhtenä kokonaisuutena. Se ei ole edunvalvonnallinen elin.

Yhteinen ruokapöytä - tavoitteet ja tehtävät

Määrittää ruokaketjun toimintaympäristön pitkän aikavälin tulevaisuuskuva.

Määrittää koko ruokaketjun yhteinen tahtotila, strategia ja tarvittavat ylätasen tavoitteet.

Edistää rakentavan keskustelu- ja viestintäilmapiirin luomista suomalaisen ruuan ympärille.

Nostaa suomalaisen ruuan arvostusta ja edistää ruokakulttuuriamme.

Kirkastaa suomalaisen ruuan brändiä niin kotimaassa kuin ulkomailla.

Edistää vientiä sekä koko ruokaketjun ja sen osien, myös kuluttajien etua.

Yhteisen ruokapöydän jäsenet

Pj. **Reijo Karhinen**, vuorineuvos

1. Vpj. **Jari Leppä**, maa- ja metsätalousministeri

2. Vpj. **Jaana Husu-Kallio**, kansliapäällikkö

Henri Alen, keittiömestari

Tommi Hasu, maatilayrittäjä

Mari Heikkilä,
markkinointiviestintäpäällikkö

Hannu Krook, pääjohtaja

Ari Akseli, toimialajohtaja

Annikka Hurme, toimitusjohtaja

Kaisa Karttunen, tutkija, MMT

Anne Korkiakoski, hallitusammattilainen

Johanna Mäkelä, dekaani

Seppo Paavola, hallituksen
puheenjohtaja

Juha Salin, maatilayrittäjä

Johanna Smith, vihannesviljelijä

Tiina Varho-Lankinen, maatilayrittäjä

Eerikki Viljanen, maatilayrittäjä

Christoph Vitzthum, konsernijohtaja

Tulevaisuuskuva 2030

1. Kokonaiskestävyys on toiminnan perusta.
2. Tuotantolähtöisyydestä on siirrytty kysyntälähtöisyyteen.
3. Suomalaisen ruuan arvostus ja arvonnäkö ovat kasvaneet.
4. Ruokajärjestelmässä on siirrytty datatalouteen.
5. Uudet innovaatiot ja datatalous ovat tuoneet uusia tuotanto- ja toimintatapoja.



6. Proteiininlähteet ovat monipuolistuneet.
7. Ruuan kysyntä on kasvanut merkittävästi.
8. Veden merkitys on kasvanut.
9. Ruuan jakelukanavat ovat monipuolistuneet.
10. Suomalaisen elintarvikeketjun rakennemuutos on edennyt merkittävästi.

Tulevaisuuskuva 2030

1. Kokonaiskestävyys on 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.

2. Tuotantolähtöisyydestä on siirrytty kysyntälähtöisyyteen.

Kuluttajien valinnat ohjaavat ruokaketjun kaikkia osia. Kysyntään vaikuttavat kuluttajien korostuneet arvopohjaiset valinnat, halu yksilöllisiin ravitsemusratkaisuihin, digitalisaation tarjoamat mahdollisuudet, ikärakenteen muutos ja kuluttajaryhmien monimuotoistuminen ja polarisoituminen. Myös pitkävaikutteiset muutokset kuluttajien taloudellisessa tilanteessa näkyvät valinnoissa useita vuosia.

3. Suomalaisen ruuan arvostus ja arvonnalisä ovat kasvaneet.

Ruokatuotannon omavaraisuusaste on korkea ja omavaraisuus on keskeinen osa huoltovarmuutta. Ruokatuotannossa on pulaa osaavista työntekijöistä.

4. Ruokajärjestelmässä on siirrytty datatalouteen.

Ruokaketjun eri osat tuottavat, keräävät ja tallentavat tietoa, ja sitä hyödynnetään laajasti. Tieto on yhä tärkeämpi omaisuus, jota monet yritykset myyvät.

5. Uudet innovaatiot ja datatalous ovat tuoneet uusia tuotanto- ja toimintatapoja.

Digitalisaatio, datatalous ja uudet innovaatiot mahdollistavat uusia tapoja tuottaa, hankkia ja valmistaa ruokaa. Uusilla teknologioilla ratkaisulla tuotettu ravinto on osa ruokatarjontaa.

Tulevaisuuskuva 2030



6. Proteiininlähteet ovat monipuolistuneet.

Kalan ja kasvipohjaisten proteiinien käyttö lisääntyy. Ihmisten terveellisyshakuinen elämäntapa ja ruuan kansanterveydellinen merkitys huomioidaan ruuantuotannon painotuksissa ja poliittisessa päätöksenteossa.

7. Ruuan kysyntä on kasvanut merkittävästi.

Viljelykuntoinen maa-ala vähentyy ilmastonmuutoksen vaikutuksesta ja ruuantuotanto rajautuu suppeammalle alueelle. Ruuan turvallisuudesta sekä ilmastoystävällisyydestä muodostuu globaali kilpailutekijä.

8. Veden merkitys on kasvanut.

Puhdas vesi ja sen saatavuus luovat kilpailukykyä suomalaiselle ruokaketjulle sekä globaalia kysyntää vedelle.

9. Ruuan jakelukanavat ovat monipuolistuneet.

Päivittäistavarakauppa säilyy vahvana ja kehittyy edelleen, samalla verkkokaupan ja foodservicen merkitys kasvaa. Kuluttajat ovat aktiivisia toimijoita osana jakeluketjua. Ravintola-sektori nousee vahvaan kasvuun, sillä ulkona syömisen ja take-awayn kasvun megatrendi jatkuu vahvana.

10. Suomalaisen elintarvikeketjun rakennemuutos on edennyt merkittävästi.

Koko ketjun kilpailukyky parantuu yhdistymisten, kansainvälistymisen, tehostamisen ja erikoistumisen kautta.

Visio - Suomalainen ruoka tekee hyvää



- **Suomalainen ruoka yhdistää ruokajärjestelmän toimijat.** On kyse joukkuepelistä.
- **Ensiluokkainen maku ja laatu**
Ainutlaatuiset brändit, kilpailukykyinen toiminta sekä teknologinen edelläkävijyys ovat menestyvän ruokajärjestelmän perusta.
- **Onnistuminen syntyy osaamisesta** sekä intohimosta suomalaista ruokaa kohtaan.
- **Ruuan kokonaismarkkina kasvaa** ja mahdollisuudet yrittäjyyteen lisääntyvät.
- **Ruokajärjestelmä** toimii ympäristön parhaaksi ja on kuluttajien arvostama.
- **Vastuullinen ruokajärjestelmä** tuottaa turvallista ruokaa ja tukee huoltovarmuutta.

Strateginen tahtotila ja painopisteet

Tiedon hyödyntäminen – datasta uusi lisäarvoa tuottava raaka-aine

- Tehdään tiedon hyödyntämisestä koko ruokajärjestelmän kilpailukyvyn perusta.
- Tunnistetaan datan käytön alihyödynnetyt mahdollisuudet ja panostetaan niihin.

Asiakaslähtöisyys – asiakkaan valinnat ohjaavat

- Opitaan tunnistamaan ja tuntemaan omaan toimintaan liittyvät suorat asiakkaat ja loppuasiakkaat.
- Otetaan asiakaslähtöisyys osaksi viennin kehittämistä.
- Varmistetaan hyvällä joukkuepelillä ruokajärjestelmien sisäisten asiakkaiden reilu kohtelu.

Vastuullisuus – suomalaisen ruuan kilpailuetu

- Lisätään ruokajärjestelmän tehokkuutta ja kannattavuutta luonnonvarojen ja muiden resurssien kestävällä käytöllä.
- Rakennetaan vastuullisuudesta suomalaisen ruokajärjestelmän kilpailuetu.
- Tarjotaan kuluttajalle työkaluja vastuullisten valintojen tekemiseen.

Kannattava kasvu – kannattavuus on perusta, kasvu on tavoite

- Kasvatetaan ruokajärjestelmän yhteiskunnallista merkitystä ja kansantaloudellista painoarvoa.
- Kasvatetaan kotimaisen kulutuksen arvon osuutta.
- Kolminkertaistetaan viennin arvo.
- Lisätään yksityistä ja julkista tutkimus- ja innovaatorahoitusta.



Vastuullisuus suomalaisen ruokajärjestelmän kilpailueduksi –

Panostetaan tutkimustietoa hyödyntäen ja asiakkaita kuunnellen laajaasti eri osa-alueille:

Ympäristö

- Ilmastotoimet
- luonnon monimuotoisuuden edistäminen
- vesien ja maaperän suojelu
- kiertotalous

Talous

- Ruokajärjestelmä on kannattava ja rahanjako järjestelmän sisällä on reilu. Erikokoiset yritykset menestyvät.
- Paikallistalouden menestys luo hyvinvointia koko Suomeen.
- Taloudellisesti vastuullinen yritys kiinnittää huomiota siihen, että kannattavuus perustuu vastuullisuuteen. Vastuullinen liiketoiminta ulottuu organisaation eri prosesseihin, palveluihin ja tuotteisiin.



Ruokakulttuuri

Hyvinvointi

- Ihmiset ja eläimet voivat hyvin
- Suomalainen ruoka on laadukasta ja turvallista
- Ruuan merkitys tunnustetaan ja ruoka-ala on houkutteleva elinkeino
- Terveelliset valinnat ovat kaikille helppoja
- Kansanterveys paranee, kun tarjonta on kohdallaan
- Eläintautitilanne on maailman paras
- Todennettu tuoteturvallisuus on kilpailuetu
- Kysyntä vahvistaa panostusta vastuullisiin elintarvikkeisiin ja hyvinvointiin

Vastuullisuus tehdään näkyväksi: Ruokajärjestelmän läpinäkyvyys, tarkka raportointi ja vastuullisuus avataan kuluttajalle.

Kuluttajien tarpeita on kuunneltava ja arvostus ansaittava

Ruoka ei ole yhdentekevää vatsantäytettä

- Kuluttajat haluavat aitoa, hyvältä maistuvaa ja terveellistä ruokaa
- Ruoka kiinnostaa ja siitä keskustellaan

Kuluttaja on aktiivinen valitsija ja toimija

- Ruoka on elämyksiä ja osa identiteettiä
- Ruokailmiöt ja trendit leviävät nopeasti
- Datavetoisuus auttaa vastaamaan henkilökohtaisiin vaatimuksiin



Ruuan alkuperä halutaan tietää ja paikallisuus on plussaa

- Kuluttajilla on emotionaalinen kytkös Suomi-ruokaan

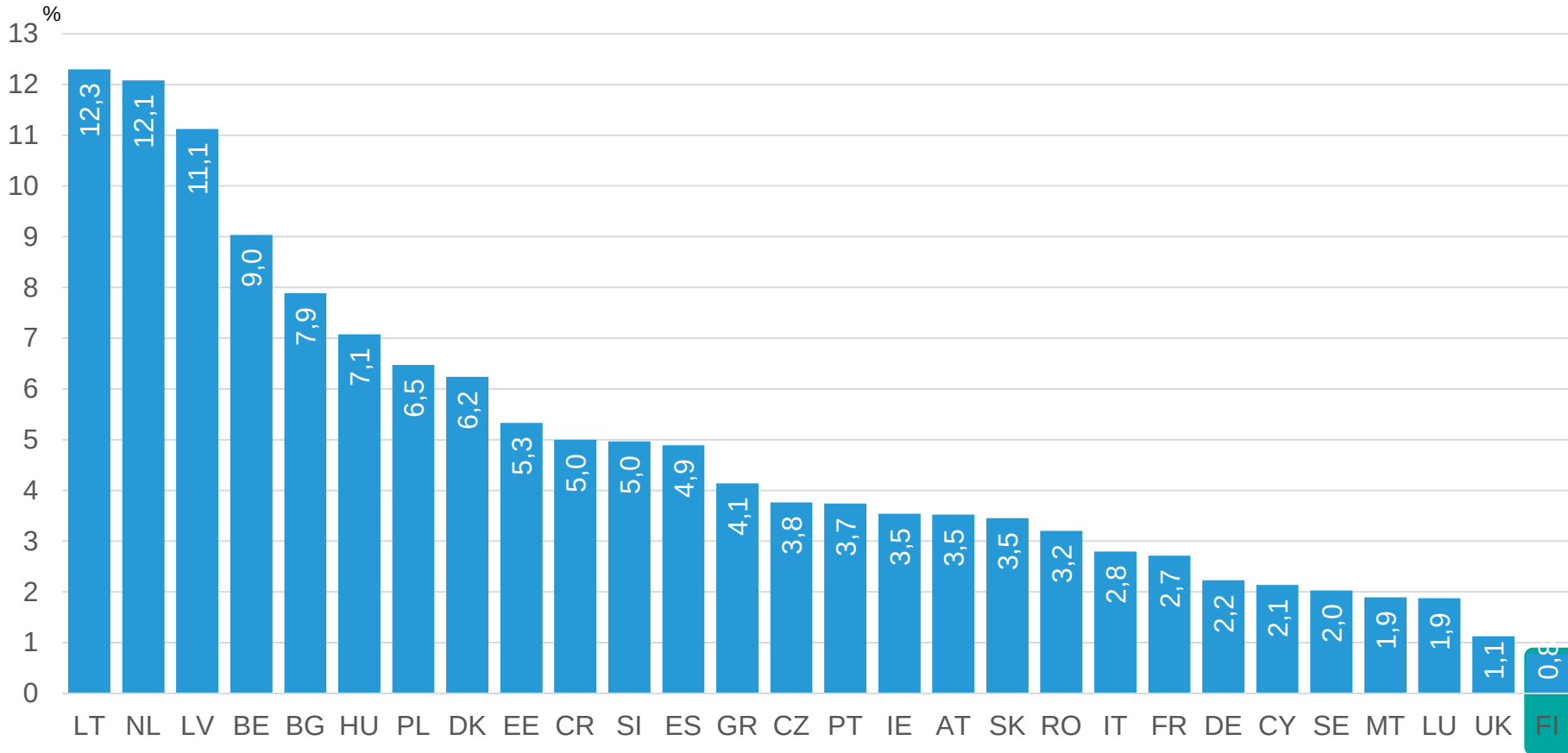
Kestävän kehityksen vaatimuksiin vastataan

- Tuotannon ja kulutuksen vaikutuksista ollaan tietoisia
- Ruoka on keskeinen ilmastotoimi

Valmista ruokaa monista jakelukanavista

- Välipalat ja valmiit pikkuannokset ovat tärkeä osa ruokailua
- Helpot vaihtoehdot kotiovelle toimitettuna ovat monen toive

Elintarvikeviennin arvo suhteutettuna BKT:hen EU jäsenmaittain vuonna 2020*



Lähde: omat laskelmat Eurostatin Comext ja [nama_10_gdp] tietokantoja käyttäen. *UK v. 2019. GDP at market prices, current prices, 2000.

Csaba Jansik, Luke

Miten YRP voi tukea kala-alaa?

- YRP :n rooliin kuuluu korostaa kalan tärkeyttä ja mahdollisuuksia osana ruokajärjestelmää
 - Kala-ala tulee nähdä vahvemmin osana koko Suomen ruoka-alaa.
 - Kalan tulee olla osana keskusteluja, kun puhutaan alkutuotannosta ja teollisuudesta.
- YRP :n rooliin kuuluu korostaa kalan tulevaisuuden potentiaalia viennissä, vastuullisuudessa, tiedon hyödyntämisessä ja asiakkaan huomioimisessa
- YRP :n rooliin sopii ottaa kantaa kotimaisen kalan alkutuotannon lisäämisen tärkeyteen osana tulevaisuuden Suomen tärkeää vastuullista ruokatuotantoa.

YRP haluaa haastaa kala-alaa

- Tulisiko kala-alan tehdä vahvemmin yhteistyötä keskenään. Yhteistyön merkitys korostuu Suomi-kuvan luomisessa vientiasiakkaille.
- Kalankasvatukseen on saatava lisää volyymia – kala on keskeinen osa vastuullista ruokatuotantoa
- Haluamme kannustaa ja haastaa kala-alaa kalaviennin edistämisessä
 - Suomeen on kasvamassa ruokateollisuuden viennin ammattilaisia, vahvalla yhteistyöllä saisimme irti enemmän.
 - Kannustaminen yhteisiin markkinatutkimuksiin. Markkinat ovat eri maissa erilaiset.
 - Kannustaminen asiakkaiden tarpeiden selvittämiseen ja kala-alan valtavan potentiaalin hyödyntämiseen
- Myös läpinäkyvyyden ja vastuullisuuden tehokkaampi esille tuominen kalan alkutuotannossa on todella tärkeää - On kiirehdittävä puolueetonta jäljitettävyyden alusta-projektia, jotta tietoa voidaan hyödyntää.

YRP:n kalapilotti – tietoaalusta

Tiedon hyödyntäminen – datasta uusi lisäarvoa tuottava raaka-aine



- Pilotti tukee YRP toimintamallia kehittää ruokajärjestelmää kokonaisuutena. Pilotti on vahvasti YRP strategian ja valittujen neljän painopisteen mukainen
- Saada yhteisiä kokemuksia miten datasta rakennetaan uusi raaka-aine tuottamaan taloudellista lisäarvoa koko ruokajärjestelmään ja sen eri osille
- Syvennetään ekosysteemiajattelua osana ruokajärjestelmän kehittämistä
- Mahdollisuus skaalata malli jatkossa muihin tuotteisiin
- Osoitus siitä, että yhteisellä ideoinnilla voidaan saada aikaan uusia lisäarvoa tuottavia hankkeita

Tiedon hyödyntäminen tarjoaa uusia mahdollisuuksia

Kalastajat



Tieto saaliista
pyynnin aikana
ja jäljitettävyyttä

Tarjoukset/
ennakkotietoa
kalan menekistä



Logistiikka
yritykset

Logistiikka-
palvelut

Tieto saaliista
ja noutopaikoista



Kalatukku- ja
jalostajat

Kalanostot
ja myynti

Ennakkotietoa
saaliismääristä

Yhteinen "tietotalusta" ja yhteiset pelisäännöt

Raportointi ja
tilastointi

Valvonta

Viranomaiset

Tiedon hyödyntäminen toisi uuden ulottuvuuden

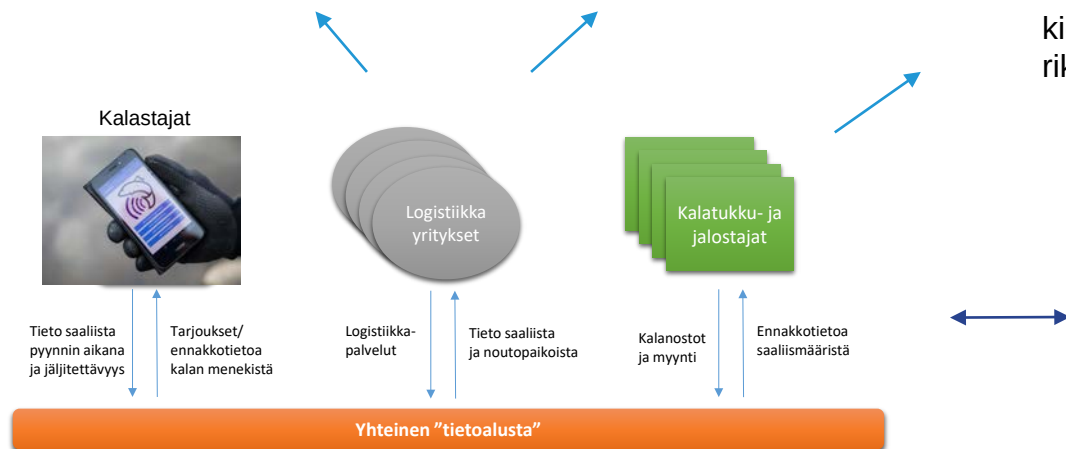
Kolmannen osapuolen tarjoamat uudet palvelut (esim. uudet logistiikka-palvelut, kalastajan myDatan hyödyntäminen, ravinteiden poistolaskurit, suoramyymntisovellukset...)

Kuluttajan saaman tiedon rikastaminen:

- Hiilijalanjälki ja muut ympäristövaikutukset
- Kylmäketjun katkeamattomuus
- Tarkat saalistiedot (paikka, aika, kalastaja)

Lisäarvoa vientiin:

- Pakollisten jäljitettävyystietojen kieliversioiden hallinta + tiedon rikastaminen



Kaupan ja Horecan tiedon kytkeminen alustaan mahdollistaa koko ketjun seurannan ja optimoinnin (kaupan myData sekä sen hyödyntäminen ja pelisäännöt?)

Hyödyt kaupalle ja Horecalle?

- > Ruokahävikin vähentäminen
- > Vastuullisuustietojen hyödyntäminen
- > Kotimaisen kalan kampanjoiden optimointi

Kiitos!

**Ole avoin uudelle – Kala-ala
on kasvuala**



VALTIONEUVOSTO
STATSRÅDET