



Suomalaisen ruokajärjestelmän kansainvälistäminen

Anne Berner

Toimeenpanosuunnitelma
2.12.2022

Elintarvikeviennin toimeenpanosuunnitelma

Tiivistelmä:

1. Alkoholijuomat ovat jo nyt yksi tärkeimmistä vientituotteistamme. Kasvuvaraa on.
 - mahdollistetaan markkinointi ulkomailla
 - sallitaan tuotantotalta ulosmyynti
 - siirretään alkoholilainsäädäntö STM:stä TEM:iin.
2. Elintarvikeviennin uskottavuus lähtee ruokakulttuuristamme.
 - tarvitaan kansallinen hanke ruokakulttuurin vahvistamiseksi.
3. Elintarvikevienti edellyttää vahvaa panostusta osaamiseen ja innovaatioihin.
 - perustetaan Helsingin Yliopiston yhteyteen Gastronomian maisteriohjelma
 - vahvistetaan ruokakampuksen kautta yritysten edellytyksiä tuotekehitykseen.
4. Elintarvikeviennin merkittävä kasvu edellyttää yritysten yhteistyötä uudella tasolla.
 - perustetaan Suomeen Suomen Ruoka Arena
 - tiivistetään oleellisesti yhteistyötä Ruotsin kanssa (Sweden Food Arena)
 - Elintarvikeyritykset mukaan Kasvuryhmään

Huomioita Elintarvikevientiselvityksen aikaisista keskusteluista.

- Taustaa: Yhteinen ruokapöytä -keskustelufoorumi julkaisi selvityksen Suomen elintarvikeviennin kolminkertaistamiseksi 15.3.2022. Selvityksen toimenpide-ehdotuksissa huomioitiin aiemmin tehdyt elintarvikkeiden vientiselvitykset ([Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta](#) ja [Business Finlandin elintarvikeviennin strategia](#)). Keskustelufoorumi käynnisti ruokajärjestelmän kansainvälistämisen toimenpideohjelman 7.6.2022.
- Ruoka on uutisissa säännöllisesti – ruuan hinnannousu puhuttaa, sato-ennusteet ovat tuoneet positiiviakin näkymiä.
- Ilmastomuutos on kesän aikana konkretisoitunut. Etelä-Euroopan kuivuus luo uusia huolenaiheita, mutta samalla pohjoiselle lämmin loppukesä tuo uusia mahdollisuuksia. Pidemmällä aikavälillä pohjoisilla mailla on velvollisuus osallistua laajemmin ruuan tuottamiseen.
- Alkutuottajien kanssa käydyt keskustelut kertovat muutoksesta ja yllättävän laajasta tahdosta olla mukana rakentamassa tuotteita vientiä varten.
- Ruuan viennin kolminkertaistamiseksi tarvitaan suhteessa isompia toimia kuin tasaisen kasvun ylläpitämiseksi.

Elintarvikevienniltä **puuttuu kansallinen strategia.**
Suomalaiset yritykset ovat kotimarkkinavetoisia.
Kansainvälistä osaamista on vähän, eikä siihen
myöskään kouluteta. Viennin eteen ei tehdä
yhteistyötä. Huono itsetuntokin vaivaa, mikä johtaa
siihen, että myydään halpaa hintaa. **Omaan
osaamiseen ei uskota riittävästi.**

Elintarvikevientimme tulevaisuuden tarina

Yhteinen tahtotila luo alustan yhteistyölle ja vahvistaa kansallista ruokakulttuuriamme. Alkutuotanto ja teollisuus kansainvälistyvät, ja kauppa vahvistaa asemaansa kuluttajan rajapinnassa.

Suomalainen perinneruoka jatkaa modernisoitumistaan ja Suomessa useat alueet ovat houkuttelevia ruokamatkailukohteita.

Elintarvikevientimme kolminkertaistuu yhteistyöllä ja yhteispyrkimyksellä.

PK-yritysten määrä kasvaa ja yritysten koko suurenee.

Yhteistyö Ruotsin kanssa mahdollistaa yhteisten alustojen ja vientipalveluiden sekä tuoteinnovaatioiden kehittämisen eurooppalaiselle ja globaalille markkinalle.

Työllisyys ruokasektorilla vahvistuu ja alkutuotannon rakennemuutos voimistuu, seuraava sukupolvi kansainvälistää maanviljelyn.

Toimenpidesuunnitelman osa-alueet

- Vientiresepti -selvitystyössä esitettyjen toimien toteutus, ohjelman sisällöstä sopiminen ja toimeenpanotyön käynnistäminen.
- Kansainvälisen yhteistyön nopea käynnistäminen etenkin Ruotsin kanssa.
- Numeeristen tavoitteiden asettaminen.
- Työnjako ruokajärjestelmän toimijoiden kesken.

Suomelle syntyy uusi velvoite

- Vuosi 2022 Euroopan pahin kuivuusjakso 500 vuoteen.
 - Elokuussa 2022 2/3 Euroopan pinta-alasta kärsi kuivuudesta.
 - Suomessa edelleen vettä käytettävissä + 20 000 kuutiota/henkilö.
 - Sadevesi riittää ruokakasvien viljelyyn.
 - Globaalista vedenkulutuksesta yli 90 % menee ruuantuotantoon.
 - Suomessa maatalouden edellytykset paranevat.
- > Kannattaa suosia pohjoismaista ruokaa sen sijaan, että kulutamme ruokaa vähävetisiltä alueilta.
- > Suomen tulee panostaa ruokatuotannon kasvattamiseen.

Toimeenpanosuunnitelman taustatyö

Maaliskuussa 2022 luovutettu ”Vientiresepti” elintarvikeviennin kolminkertaistamiseksi tunnisti 21 toimenpidettä, joilla asetettu tavoite voitaisiin saavuttaa.

Toimeenpanosuunnitelmassa nämä toimenpiteet on ryhmitelty neljään kokonaisuuteen:

1. Alkoholijuomien viennin edistäminen
2. Ruokakulttuurin vahvistaminen
3. Suomeen vahva Ruokakampus -> Osaamisen ja innovaatioiden lisääminen.
4. Viennin edistäminen yhteistyönä.

Viennin kolminkertaistaminen edellyttää uskottavuutta (ruokakulttuurin vahvistamista ja ylpeyttä omasta ruuasta), kilpailukykyä (tehokkuutta ja tuottavuutta yhteistyön kautta) sekä markkinointia & osaamista ja innovaatioita.

Alkoholijuomien viennin edistäminen on omissa käsissämme. Kyseessä on yksi tärkeimmistä elintarvikevientituotteistamme.

Koko ruokajärjestelmän perustaa ja ydintä pitää vahvistaa kasvun edellytysten luomiseksi.

Toimenpidesuunnitelman rakentaminen on perustunut laajasti käytyihin keskusteluihin ja suunnittelupalavereihin

- Alkoholijuomien viennin edistämiseksi perustettiin ”alkoholiryhmä”, joka ehti kokoontua useamman kerran ja tiivistää tavoitteitaan.
- Ruokakulttuuriesitys on taustoitettu keskusteluilla Prof. Johanna Mäkelän ja väitöskirjatutkijan Sami Koposen kanssa sekä keskusteluissa/ideointipalaverissa, joissa on ollut mukana yritysten edustajia sekä FOLK Finland että Juni Communications.
- Ruokakampus -kokonaisuutta on suunniteltu yhteisissä palaverissa Helsingin Yliopiston dekaanien Ritva Toivosen ja Johanna Mäkelän kanssa sekä Foodwestin ja Päijät-Hämeen viljaklusterin kanssa. Mukana on ollut myös Lahden ja Seinäjoen kaupunkien edustajia.
- Yhteistyö -kokonaisuutta on työstyetty Sweden Food Arenan hallituksen puheenjohtajan ja toiminnanjohtajan sekä Kasvuryhmän hallitusten jäsenten ja hallituksen puheenjohtajan sekä toiminnanjohtajan kanssa.
- Lisäksi keskusteluja on käyty kaikkien suurten yritysten kanssa, useamman pk-yrityksen kanssa, SY:n ruokavaliokunnan jäsenten kanssa, ETL:n, MTK:n, Kasvuryhmän, Maran, SAJK:n ja Yhteisen ruokapöydän yritysten kanssa.

Alkoholijuomien viennin edistäminen

Alkoholiryhmässä ovat olleet mukana Kyrö Distilleries, Anora, Beerhunters, Teerenpeli, Olvi, Bruketi, Muru Dining, Sajk sekä yksittäisiä keskusteluita on käyty Maran ja MTK:n kanssa.

Tavoitteiksi tunnistettiin:

1. Tervehdyttävä rakenteellinen uudistus ministeriön vaihdoksessa STM:stä TEM:iin. Alkoholili on korkean jalostusasteen maataloustuote ja elintarvike sekä tärkeä teollisuuden sektori. Keskusteluja on käyty TEM Antti Neimala/AB.
2. Suomalaisten yritysten tasa-arvoisen kohtelun takaaminen Eurooppalaisessa kilpailussa – Suomalaisten markkinointirajoitusten poistaminen ulkomaihin suuntautuvassa alkoholimarkkinoinnissa.



Alkoholijuomien viennin edistäminen osa 2

3. Suomalaisen gastronomisen vientiosaamisen parantaminen – koulutusyhteistyö ja Irlannin talent-ohjelma.
4. Valmistuspaikalta ulosmyyntioikeus, joka mahdollistaisi matkailun edistämisen, kokeiluja ja vahvempaa brändäämistä.
5. Yhteistyön tiivistäminen Maran ja SAJK:n välillä.



Alkoholijuomien viennin edistäminen

- Alkoholijuomat ovat yksi Suomen tärkeimmistä elintarvikevientituotteista viennin esteistä huolimatta.
 - Suomalaisille alkoholituottajille saadaan tasapuolinen kilpailutilanne kansainvälisillä markkinoilla, jos tuotteiden markkinointi ulkomailla mahdollistetaan.
 - Suomalaisten panimoiden ja tislaamoiden alueille saataisiin matkailukohteita, jos ulosmyynti tuotantopaikalta sallitaan. Myynnissä voisi olla pieniä koe-eriä, mikä mahdollistaisi kokeiluja ja tuotekehitystä. Samalla Suomeen syntyisi ruispeltojen äärellä olevien tislaamoiden vierailukeskusten oma ”Highland” alue.
 - Alkoholijuomat ovat pellosta brändättyjä tuotteita ja tärkeä osa suomalaista elinkeinoa. Lainsäädännön siirto STM:stä TEM:iin loisi uskoa toimialan toiminta-edellytysten paranemiselle. Valvonta jäisi STM:n alaisuudessa toimivalle Valviralle.
 - Tavoitteiden jatkotyöstäminen: yritykset, MARA, SAKK ja MMM.
- > **Tarvitaan yhteinen tahtotila alkoholijuomien viennin edistämiseksi ja voimaa tehdä tarvittavat lainsäädäntömuutokset.**

Ruokakulttuuri

- Viennin uskottavuus lähtee ruokakulttuuristamme ja omasta ruuasta tuntemastamme ylpeydestä.
- Luodaan suomalaisesta ruuasta ilmiö, joka näkyy ravintoloissa, tapahtumissa, kaupassa ja palveluissa.
- Ruokailmiö vetää puoleensa innovaatioita, opiskelijoita, pääomia ja kuluttajia.
- Ruokailmiö tuo maahamme matkailijoita ja vie ruokaa ulkomaille.
- Ruokakulttuuri on enemmän kuin kotimaisten raaka-aineiden suosiminen.
- Suomalaiset omaksuvat nopeasti kansainvälisiä ruokatrendejä ja Suomeen syntyykin kebab-ravintoloita, sushi-pisteitä ja pizzerioita. Hyvä näin.

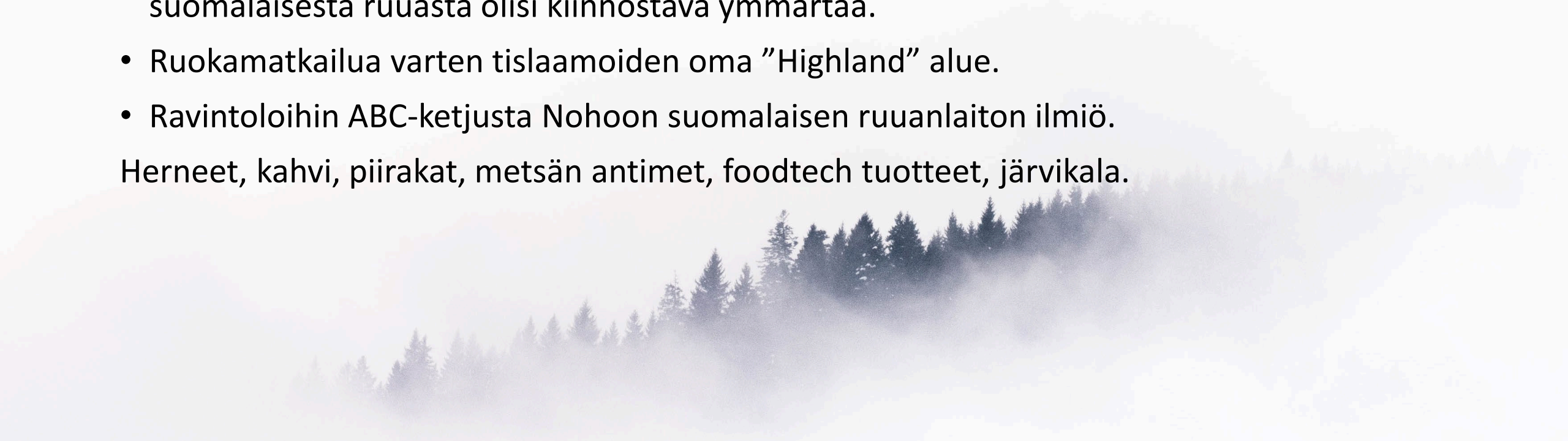
Rinnalle tarvitaan suomalaisen ruuan valmistamisen juhlistaminen ja identiteetti.



Ruokakulttuuri

- Keskustelussa mukana SOK, Kesko, Folk, Noho, Sami Koponen, Johanna Mäkelä, MMM.
- Kauppoihin suomalaista ruokaa myyviä pisteitä, joista voi ostaa noutoateroita kotona nautittavaksi.
- Kouluihin suomalaisten huippukokkien ruokaviikot. Alle 10-vuotiaiden käsitys suomalaisesta ruuasta olisi kiinnostava ymmärtää.
- Ruokamatkailua varten tislaamoiden oma ”Highland” alue.
- Ravintoloihin ABC-ketjusta Nohoon suomalaisen ruuanlaiton ilmiö.

Herneet, kahvi, piirakat, metsän antimet, foodtech tuotteet, järvikala.



Ruokakulttuurin merkitys elintarvikeviennille

- Ruokakulttuuristamme ponnistaa tarina, jota myymme maailmalle.
- Puhtauden ja terveellisyyden rinnalle tarvitaan vahva oma ruokakulttuuri, joka luo uskottavuutta.
- Suomi on suuri kahvimaa – kahvikulttuurimme koostuu Capuccino, Espresso, Latte - kahveista.
- Adaptoimme sushin, pizzan ja salaattibaarin nopeasti.
- Ruokakulttuurimme antaa vastauksen kysymykseen: mitä elintarvikkeita Suomesta tulisi ostaa ?
- Italialaisille, ranskalaisille ja nykyisin irlantilaisille ja tanskalaisille tähän kysymykseen on helppo vastata – vastaus nousee jokaisen alueen omasta ruokakulttuurista.
- Ruoka = Elämys. Kokemus. Yhteisöllisyys. Kulttuuri. Osaaminen. Terveys.

Osaaminen ja Innovaatiot – Ruokakampus

- Gastronomian maisteritutkinto Helsingin Yliopistoon Viikkiin. Ruokakampuksen jatkokehittäminen opiskelijoiden ja yritysten sekä yliopiston toimesta (innovaatio, ruokakulttuuri ja ruokapalvelumuotoilu) – mallina Otaniemen teknologiakampus.
- Päijät-Hämeen viljaklusteri – yritysvetoinen viljaan keskittyvä kampus, jolla yhdistyvät innovaatiot, tuotekehitys ja koelinjastot.
- Foodwest – Pohjanmaalle keskittyvä liha- ja maitotuotantokampus, jolla on koekeittiö, koepakkaamolinjasto sekä koeleipomo.





HELSINGIN YLIOPISTO ”RUOKAKAMPUS” KONSEPTI

Mari Sandell, Laura Alakukku, Marina Heinonen, Johanna
Mäkelä, Mari Niva, Janna Pietikäinen, Ritva Toivonen
9.11.2022



***”Suomessa tyydytään
elintarviketeollisuudessa
piirimestaruuteen, kun pitäisi
pyrkiä olympialaisiin.”***

*03/2022 Bernerin selvitys
Vientiresepti 15032022*

**Miten päästään
olympialaisiin?**

11/2022

FI RUOKAKAMPUS

Yhteistyöalusta, jolla panostetaan koulutukseen ja innovaatiotyön kehittämiseen

Yritykset, opiskelijat ja henkilökunta työskentelevät yhteisen tavoitteen eteen

Suomessa uusi maisteritutkintoon tähtäävän maisterivaiheen koulutusohjelma, jossa on mukana gastronominen ja taloudellis-kaupallinen näkökulma

Toiminnan varsinaisena kohteena ovat vientimaiden markkinat

Kohtaamis- ja sparrauspaikka eri taustoista tuleville opiskelijoille

Tarjoaa opiskelijoille ja tutkijoille mahdollisuuden yritys yhteistyöhön/vierailuvaihtoon matkalla kohti TKI-toimintaa ja yrittäjyyttä

Kansallinen malli, jonka vetureina ovat HYN maatalous-metsätieteellinen tiedekunta ja Viikin ruokajärjestelmän ekosysteemi



KESTÄVÄT RUOKAINNOVAATIOT SUOMESTA nautittaviksi maailmalla



Tulevaisuudessa **tarvitsemme vahvasti motivoituneita ihmisiä**, sekä nuoria että kokeneempia, jotka ovat valmiita uudistamaan asioita suomalaisen ruokajärjestelmän sisällä. **Perustana on monialainen tutkimus ja yhteistyö.**



Ruokakampus on laaja-alainen toimintatapa, jossa on mukana **suomalainen ruokajärjestelmä**. Se inspiroi uudentyyppisiä ruoka-alan osaajia, joilla on kulttuuriin ja identiteettiin liittyvää osaamista sekä **ymmärrystä siitä, miten ruokaa tuotetaan ja kulutetaan**. Gastronomia kiertyy ruokaratkaisujen arvostukseen ja tekemiseen.



RUOKAKAMPUKSEN KANSAINVÄLINEN MAISTERIKOULUTUSOHJELMA **FINNISH FOOD FOR GLOBAL MARKETS**

Ruuan kansainvälistäminen:

liiketalous, vientikauppa & kuluttajamarkkinat,
markkinointi, palvelut

AgriFood:

alkutuotanto, raaka-aineet, elintarviketieteet,
jalostaminen, älyteknologia

Ruokaelämys:

gastronomia, food design, maku,
ruokakulttuuri, -kasvatus ja -taju



Master's programmes at the Faculty of Agriculture and Forestry



Food Economy and Consumption

Language of programme is Finnish/Swedish.

[Read more](#) →



Food Sciences

[Read more](#) →



Human Nutrition and Food-Related Behaviour

[Read more](#) →



Master's Programme in Agricultural Sciences

[Read more](#) →



Master's Programme in Agricultural, Environmental and Resource Economics

[Read more](#) →



Master's Programme in Microbiology and Microbial Biotechnology

[Read more](#) ↗

Uuden koulutusohjelman opetus kehittyy yhteistyössä nykyisten Viikin koulutusohjelmien kanssa.

Uusi koulutusohjelmakokonaisuus kattaa 120 op ja vuosikurssille hyväksytään 40 opiskelijaa.



Ruokakampus (sis. uuden maisteriohjelman ja muun toiminnan) tarvitaan, jotta suomalaiselle ruokasektorille saadaan **vahvempaa kannattavuutta ja vientiä.**



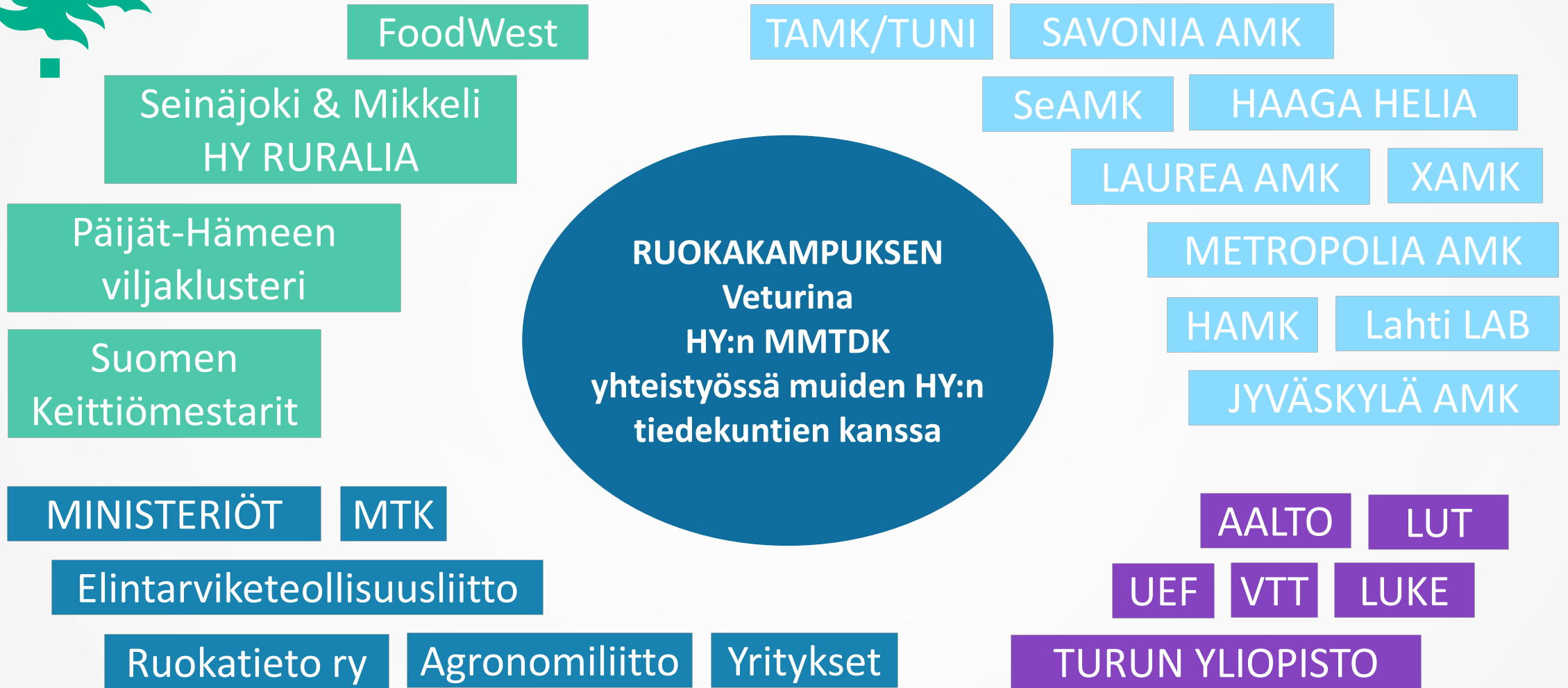
Finnish Food for global markets –koulutusohjelman suorittaneet ovat **ruokajärjestelmän toimintaa kokonaisvaltaisesti ymmärtäviä osaajia**, joilla on kykyä ja erityisesti Suomen ruokavientiin liittyvän toiminnan osaamista.



SUOMESTA TARVITAAN MUKAAN RUOKAJÄRJESTELMÄN TOIMIJOIDEN LAAJA YHTEISTYÖVERKOSTO



FI KANSALLINEN RUOKAKAMPUSVERKOSTO



GASTRONOMIA YLIOPISTOISSA MAAILMALLA

Gastronomia tarkoittaa ensiluokkaisista raaka-aineista valmistettujen korkeatasoisten ruokien (tuotteet ja ateriat) tuntemusta ja niiden valmistamista.

Örebro University (SWEDEN, Campus Grythyttan)

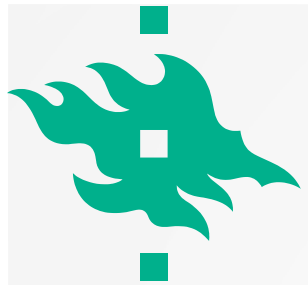
The multidisciplinary research in Culinary Arts & Meal Science, with its base in social science / humanities, strives to deepen the understanding of people and meetings with meals from a host's perspective. The research is based on craft knowledge with a practical /aesthetic from of both sensory and cultural understanding of preparation, creative development, presentation and taste of meals and treats.

The University of Gastronomic Sciences (ITALY)

founded in 2004 by the international non-profit association [Slow Food](#) in cooperation with the Italian regions of **Piedmont and Emilia-Romagna**, is a ministerially recognized, private non-profit institution. Its goal is to create an international research and education center for those working on renewing farming methods, protecting biodiversity, and building an organic relationship between gastronomy and agricultural science.

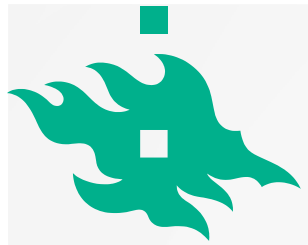
Basque Culinary Center (SPAIN, San Sebastian)

At the Basque Culinary Center our main aim. **is higher education, research, innovation and promotion of gastronomy and nutrition.** The Basque Culinary Center is a pioneering academic institution worldwide. Contains a Faculty of Gastronomic Sciences attached to Mondragon University and a Centre for Research and Innovation.



MITEN EDETÄ – MITÄ LISÄRESURSSEJA KOKONAISUUTEEN TARVITAAN?

- Yhteisten foorumien ja toimintakonseptien mallit ja viestintä (2023-2025) – 1-2 v., yhdessä sektorin toimijoiden kanssa, konseptiprojektin vetäjä /koordinaattori-viestijä, HY tai joku muu taho
- Koulutusohjelman suunnittelujakso (2023-2026): koulutussuunnittelija (50%) ja tutkimuskoordinaattori, HY
- Opetuksen käynnistys 2026-: ensin gastronomian lehtori, sitten professori ja työelämäprofessori määrääjäksi yhdistämään yritysten ja tiedetoimijoiden toimintamallit – ylösajoaika 5 v, HY
- Yritysten ja muiden toimijoiden yhteisten palveluiden ja viestinnän organisaattori ja tilat/muut tarpeelliset palvelut Viikin kampukselle – 1,5 v suunnittelujakso – 2 v pilotointi, HY tai joku muu taho
- Kansainvälisen toiminnan koordinaattori (2024-), HY tai joku muu taho
- Näihin uusiin tehtäviin ja toimiin tarvitaan uutta rahoitusta



MITÄ RUOKAKAMPUS SYNNYTTÄÄ?

- Kansainvälisesti ainutlaatuinen tieteellisen tutkimuksen, akateemisen opetuksen ja näihin perustuvan osaamisen, ratkaisujen ja osaajien yhteisö
- Opetus, tutkimus ja ratkaisujen kehittäminen nivoutuvat yhteen
- Yritysten yhteistyö tieteen ja tutkimuksen kanssa helpottuu ja arkipäiväistyy
- Yhteistyö keittiömestareiden ja kv-gastronomiakumppanien kanssa linkittää toimintaan myös kulinaristisen lähestymistavan
- Erilaisten kehitys- ja yhteistyökoalitioiden muodostaminen helpottuu, verkostoihin ja avoimiin kehityskonsepteihin voivat tulla mukaan myös mm. hallinto ja rahoittajat
- Uusia osaajia, joilla on kykyä ja osaamista erityisesti Suomen ruokavientiin liittyvässä toiminnassa
- Osaamisen kautta lisätään ymmärrystä markkinoista ja kuluttajista, ruuan laatutekijöiden ja aineellisten ja aineettomien ulottuvuuksien kokonaisuudesta, sekä näiden toteuttamisesta läpi jakelukanavan
- Fokus on pohjoisen luonnon mahdollisuuksissa ja ratkaisuissa ja markkinoiden arvostuksessa ja kysynnässä. Tuotantomallit alkutuotannosta loppukuluttajalle ja kierrätykseen ovat kannattavia ja kestäviä => kannattavampi tuotanto tuo kasvua kannattavuuteen
- Merkittävässä roolissa ovat kuluttajan ja koko arvoketjun ymmärrys ja tuotteiden kuluttajakokemukseen, ml. aineettomien ulottuvuuksien ja arvostuksen synnyttäminen ja vahvistaminen

Osaaminen ja innovaatiot

- Perustetaan HY esityksen mukaisesti gastronomian maisteriohjelma Helsingin Yliopiston yhteyteen – monialainen ja kansainvälinen koulutus.
- Vahvistetaan Ruokakampus kansainvälisellä ja kansallisella yhteistyöverkostolla.
- Yritysten verkostot ovat merkitseviä – Päijät-Hämeen viljaklusterilla ja Foodwestilla on tärkeä rooli, kun innovaatioita jalostetaan tuotteiksi.
- Skaalautumisen edellytyksiä tulisi rakentaa yhteistyössä yritysten, akatemian ja yhteiskunnan kanssa.
- Ruokakampuksen tehtävä on kasvattaa tulevaisuuden osaajat, luoda näkymä tulevaisuuteen ja vahvistaa monipuolisesti yhteistyötä.

Yhteistyö

- KKV:n kanssa on käyty taustakeskustelu yritysten välisen viennin edistämisen yhteistyön edellytyksistä. KKV on edelleen käytettävissä neuvonantoa varten.
- Ruotsin ja Suomen välinen yhteistyö on ollut fokuksessa. Olemassa olevia hankkeita on tarkasteltu esim. Nordic Oatsin tämänhetkinen status ja edistyminen.
- Sweden Food Arenan johdon ja perustajien kanssa on sovittu tapaaminen. Ajatuksena on perustaa vastaavanlainen yhteenliittymä Suomeen – uudenlainen Suomen Food Arena, joka toimisi tiiviissä yhteistyössä Ruotsin organisaation kanssa.
- Foodwestin kanssa on pohdittu yritysten yhteistä alustaa vientiä varten ja tuotannon skaalaamisen mahdollisuuksia.
- Päijät-Hämeen viljaklusterin kanssa on käyty vastaavanlainen pohdinta innovaatio ja tuotekehitys -yhteistyöstä sekä kansainvälistymisestä.
- Teknologiateollisuuden perustaman Kasvuryhmän kanssa on käyty keskustelu elintarviketeollisuuden ryhmän perustamisesta osaksi Kasvuryhmää.

Yhteistyön merkitys

- Suomi on pieni markkina. Yhteistyö kaupan, teollisuuden ja alkutuotannon välillä on välttämätöntä jokaisen osa-alueen menestymisen mahdollistamiseksi.
- Globaalin ruokajärjestelmän kansainväliset toimijat ovat suuria. Suomen ja Ruotsin yhteistyö mahdollistaa yhteisen kasvun varmistamisen ja osaamisen jakamisen.
- Data on ruokajärjestelmän menestymisen ja uusiutumisen kriittinen tuotantotekijä. Yhteistyö datan hyödyntämiseksi kasvattaa tuottavuutta ja edistää ruokajärjestelmän uusiutumista.
- Suomesta löytyy yhteistyön voiman hyviä esimerkkejä mm. teknologiateollisuudesta.

Yhteistyö Ruotsin kanssa

- Tavoitteena on perustaa Suomen Ruoka Arena.
- Sweden Food Arena on tarjoutunut auttamaan suomalaisen organisaation perustamista kaikin keinoin.
- Suomalaisia yrityksiä on Sweden Food Arenan jäseninä.
- Yhteistyötä tehdään innovaatioissa ja tuotekehityksessä, datan keruussa ja käytössä, kuluttaja- ja markkinatutkimuksissa, akateemisessa yhteistyössä, osaajien kasvattamisessa sekä yhteiskunnallisen aseman vahvistamisessa.

Sweden Food Arena

- Perustettu vuonna 2017, Ruotsin Ruokastrategian valmistumisen jälkeen.
 - Tavoitteena on nostaa toimialan arvostusta ja näkyvyyttä sekä vaikutusvaltaa päätöksenteossa.
 - Tavoitteena on edistää yritysten innovaatiota, tuotekehitystä, kansainvälistymistä sekä kasvua.
 - Jäseniä ovat yritykset ja yrityksiä edustavat järjestöt.
 - Sweden Food Arena on valmis toimimaan tiiviissä yhteistyössä Suomen vastaavan yhteenliittymän kanssa.
- > yhteiset markkinaselvitykset, datajärjestelmät, tuotekehitysalustat, rahoituskanavat.

Vision

Hållbar matinnovation för tillväxt i Sverige och njutning i hela världen



Mål till 2030

Topp tre i innovations-
rankingar för livsmedels-
sektorn i Europa

50 nya svenska livs-
medelsinnovationer
som omsätter
1 miljard euro

Minst 50 000 nya
jobb i Sverige

Exportandelen ska
öka till 50 procent

Missions

Världens mest
attraktiva mat
och dryck

Konkurrenskraftig
matinnovation

Mat och dryck för
ett hälsosammare
liv

En resurseffektiv
livsmedelssektor

Klimatneutral
livsmedels-
produktion
år 2045



Kasvuryhmä – Teknologiayritykset & Elintarvikeyritykset

- Vertaisryhmä, jossa yritykset lupautuvat sparraamaan toisiaan kasvuun.
- Yritysten koko 10 me – 1 mrd €
- Keskustelua käyty Matti Alahuhdan ja Marjo Miettisen kanssa sekä hallituksen puheenjohtajan Peter Fredmanin ja toiminnanjohtaja Katriina Anttilan kanssa.
- Vahvan vision toteuttaminen tarvitsee sparrausta ja uusia oivalluksia matkan varrelta – tavoitteena on luoda varmuutta omaan kasvujohtamiseen.
- Elintarvikeyrityksille oma ala-ryhmä ja mahdollisuus osallistua jo olemassa oleviin ryhmiin.
- Kasvuryhmässä n. 12 hengen tiimi ja vakuuttava hallitus.

Kasvuryhmä

- Yritykset työskentelevät pienryhmissä sparraten toistensa kasvua.
- Kokemukset ovat olleet hyviä ja toiminta on jatkunut nyt jo kymmenen vuotta.
- Hyvät referenssit muutamalta elintarviketeollisuuden yritykseltä, jotka ovat jo Kasvuryhmän jäseniä.
- Vertaistuki ja sparraus luovat mahdollisuuden oppia toisilta ja varmentaa omaa kasvujohtamista.
- Kasvuryhmä mahdollistaa, että elintarviketeollisuuden ja ruokajärjestelmän yritykset osallistuvat olemassa olevaan ja toimivaan verkostoon.
- Oppeja teknologiateollisuuden yrityksiltä.

Toimenpidesuunnitelman numeeriset tavoitteet

Kasvuohjelman tulisi sisältää numeerisia tavoitteita:

	SUOMEN TAVOITTEET	RUOTSIN TAVOITTEET 2030
Vienti	1,8 mrd € -> 5,4 mrd €	5 mrd -> 10 mrd €
Ruokamatkailun kasvu		
Innovaatiot ja tuotekehitys		50 uutta innovaatiota/vaihto 1 mrd € TOP 3 Euroopan innovaationranking
Henkilöstö		50 000 uutta työpaikkaa Ruotsissa
Ilmasto		Ilmastoneutraali elintarviketuotanto 2045

Yritysten on asetettava numeeriset tavoitteet uudenlaisen Suomen Ruoka Arenan perustamisen yhteydessä.

Katse eteenpäin – tehtävää 😊

- Alkoholiviennin edistäminen vaatii aktiivista viestimistä – yritysten kirjoituksia mediaan, SAJK:n ja Maran edunvalvonnan yhteistyötä.
- Ruokakulttuurimme vahvistaminen on kansallinen hanke – (koulut, sairaalat, palvelutalot), ruokakampuksen välille – tukena Sitra, ETL, MTK, Kaupan Liitto, Mara.
- Osaaminen ja innovaatiot – ruokakampus hankkeen vetovastuu on Helsingin yliopistolla, yritysten ja muiden sidosryhmien kanssa tehdään yhteistyötä.
- Yhteistyö – Suomen Ruoka Arenan syntymisestä vetovastuu on ETL:llä, Kasvuryhmän osalta vetovastuussa ovat yksittäiset yritykset.