



Miten varmistetaan kuluttajan roolin vahvempi huomioiminen valtakunnallisessa CAP-strategiasuunnitelmassa?

Työpajassa keskiviikkona 23.1.2019 kerättiin tietoa, missä asioissa nykyinen CAP on onnistunut ja missä epäonnistunut. Lisäksi koottiin tarpeita ja ideoita, millä CAP:n toimilla voidaan parantaa tapaa, jolla EU:n maatalous vastaa ruokaa ja terveyttä koskeviin uusiin yhteiskunnan vaatimuksiin. Työpajaan osallistui 29 sidosryhmien edustajaa ja 9 maa- ja metsätalousministeriön virkamiestä.

Työpajan alkuun professori Mäkelä esitelmöi suomalaisesta kuluttajuudesta ja neuvotteleva virkamies Malm esitteli CAP-uudistusta ja tulosperusteista mallia.

Työpajassa keskityttiin erityisesti tarkastelemaan, miten kuluttajien tarpeet ja toiveet otetaan huomioon, millä toimenpiteillä varmistetaan ja miten seurataan:

1. Kuluttajien tarpeisiin vastaavan kohtuuhintaisen, ravitsevan ja terveellisen ruuan tarjonta
2. Eläinperäisten elintarvikkeiden eettinen tuotanto ja eläinten hyvinvointi
3. Elintarvikeuhkien (mm. kemialliset kasvinsuojeluaineet, antibiootti-resistantit mikrobit) hillitseminen
4. Korkean elintarviketurvallisuuden tason ylläpitäminen
5. Ruokahävikin vähentäminen ja ruokaketjun kestävyys edistäminen





1. Kuluttajien tarpeisiin vastaavan kohtuuhintaisen, ravitsevan ja terveellisen ruuan tarjonta

Kuluttajan huomioiminen osana CAP-suunnittelua on hieno ja tärkeä asia. Hinta ohjaa kuluttajakäyttäytymistä eniten, mutta esimerkiksi verotus ei tue suositusten mukaisia valintoja. Toisaalta terveellinen ruoka on kohtuuhintaista, mutta sen valmistaminen vaatii keittiöosaamista. Kuluttaja tarvitsee jatkuvasti tietoa oman toimintansa ohjaamiseksi. Kuluttajan ruokatietoisuudessa on aukkoja ja lisätietoja kaivataan esimerkiksi eri tuotantotavoista. Kuluttajat ovat pirstaleinen ryhmä, jossa on monenlaisia intressejä. Tulevaisuudessa etenkin väestön ikääntyminen ja maahanmuutto luovat lisäpainetta kuluttajakäyttäytymisen muutokselle.

Markkinatieto on saatava nykyistä paremmin käyttöön, jotta voitaisiin ottaa käyttöön uusia viljelytekniikoita ja kohdistaa myös tutkimusta uudella tavalla. Kertyvän tiedon (data) ja tutkimustulosten perusteella pitää pystyä nykyistä paremmin ennakkoimaan asioita ja luomaan strategioita.

Julkisten hankintojen roolia pitää vahvistaa, koska se on keino edistää terveellisiä ja kestäviä valintoja ja samalla keino tukea ja monipuolistaa tuotantoa. Tarvitaan lisää neuvottelua ruokaketjun osien kanssa ja selkeät painopisteet yhteisiin kehittämistoimenpiteisiin. Etenkin pienillä ja keskisuurilla yrityksillä (Pk-yrittäjillä) on liian korkea kynnys osallistua ravitsemispalveluita koskeviin kilpailutuksiin. Kynnys on erityisesti logistiikassa sekä yhteistyön rakentamisessa järkeväksi. Tarvittaisiin alueellisia tuottaja- ja markkinaorganisaatiota, joille pitäisi tarjota markkinaosaamista ja koulutusta. Myös ruuan hankintapäälliköt tarvitsevat koulutusta.

Digitalisaation hyödyntäminen tarjoaa ratkaisuja sekä kuluttajaosaamisen ongelmiin, hankintakanavien laajentamiseen että ruokaketjun eri osien keskustelun edistämiseen.

Tuotannossa pitää tukea suomalaisia vahvuuksia. Suomessa kannattaa tuottaa ruokaa, mikä kasvaa täällä parhaiten. Peltokohtaista hehtaaritukea pitäisi kohdistaa siten, että hiilijalanjälki olisi mahdollisimman alhainen. Tavanomaiseen viljelyyn voitaisiin ottaa luomuviljelyn ominaisuuksia mukaan ja käyttää erilaisia viljelytekniikoiden sekoituksia sekä luoda uusia luokituksia kuluttajia varten.

Keskusteluyhteenvedosta tehdyn loppuäänestyksen perusteella kaikkein tärkeimpinä kohtuuhintaisen, ravitsevan ja terveellisen ruuan tarjontaan vaikuttavina toimenpiteinä painottuivat:

1. Kuluttajatiedon avaaminen
2. Julkiset hankinnat
3. Vienti; panostukset Suomen vahvuuksiin
4. Investoinnit (tukemaan kohtuuhintaista terveellistä tuotantoa)
5. Viljelytekniikoiden kestävyys
6. Hinta





2. Eläinperäisten elintarvikkeiden eettinen tuotanto ja eläinten hyvinvointi

Kuluttajalle eläinperäisten elintarvikkeiden tuotannossa kaikkein tärkeintä on oikea tieto ja avoimuus, joka kattaa koko tuotantoketjun. Alkutuotannosta pitää puhua avoimesti ja kertoa, mitä tuottajan arjessa tapahtuu. Positiivinen, selkeä kansallinen viesti, joka kuvaa suomalaista tuotantoa ja sen eri muotoja. Tuotannon erilaistaminen on mahdollisuus perustella myös korkeampia kustannuksia ja oikeutus korkeampaan tukeen (esim. luomu, vapaat kanat, niittyliha).

Eettinen tuotanto pitää määritellä selkeästi ja mitattavasti sekä kansallisella että EU-tasolla.

Konkreettisia toimenpiteitä, joilla kuluttajan käyttäytymistä voi ohjata ja suhtautumista mitata ovat eläinten hyvinvointimerkki, luomutuotannon lisääminen, eläinten hyvinvointituen jatkaminen, kuluttajan opastaminen ruokatajuiseksi kansalaiseksi ja erilaisten kuluttajasegmenttien ymmärtäminen. Markkinatiedon avoimuus ja markkinoiden kehittymisen nykyistä parempi seuranta mahdollistaisivat muutosten tarkastelun.

Keskusteluyhteenvedosta tehdyn loppuäänestyksen perusteella kaikkein tärkeimpinä elintarvikkeiden eettiseen tuotantoon ja eläinten hyvinvointia edistävinä toimenpiteinä painottuivat:

1. Oikean tiedon kertominen suomalaisesta tuotannosta
2. Tutkimustiedon jalkauttaminen käytäntöön eettisen tuotannon määrittelymiseksi
3. Yksittäiset toimenpiteet kuluttajan osaamisen lisäämiseksi ja tuotannon kehittämiseksi.





3. Elintarvikeuhkien (mm. kemialliset kasvinsuojeluaineet, antibiootti-resistentit mikrobit) hillitseminen

Kuluttajalle elintarvikeuhkia koskeva viestintä, etenkin kohu-uutisissa, näyttäytyy epäselvänä ja harhaanjohtavana. Oikea-aikainen ja kansankielinen viranomaisviestintä olisi yksi tapa korjata tilanne ja tehdä vastuullista viestintää.

Suomalaisen tuotannon säilyminen on tärkeä omavaraisuuden tae, mutta ilman kannattavaa alkutuotantoa se ei ole mahdollista. Suomalainen tuotanto onkin sekä omavaraisuuden että tuotantotapojensa kannalta tärkeä säilyttää. Tuotantotavoissa luomu nousee kuluttajalle tärkeäksi etenkin sen hyvien mallien jatkokäytön johdosta. Tuotteen alkuperään liittyy kuluttajakeskustelua, koska tuoteväärennöksiä on jo nyt. Tuoteväärennösten ennaltaehkäisy on kuluttajalle tärkeää. Viranomaisten tekemä elintarvikeuhkien seuranta ja ennakointi on osa uhkien (myös väärennösten) torjuntaa.

Eläintauteja kulkeutuu Suomeen myös kuluttajien omien toimien seurauksena esim. elintarviketuliaiset tai tuontilemmikit. Tässäkin ensisijaisena toimenpiteenä nähdään tietoisuuden lisääminen ja luotettava viestintä.

Tuotannon kehittymistä tukevien teknologioiden kehittämiseen ja hyödyntämiseen sekä neuvontaan liittyvien toimien tueksi tarvitaan tutkimusta. Tutkimus myös osaltaan auttaa kehittämään elintarvikeuhkia koskevaa kuluttajaviestintää.

Keskusteluyhteenvedosta tehdyn loppuäänestyksen perusteella kaikkein tärkeimpinä elintarvikeuhkien hillitsemiseksi tehtävinä toimenpiteinä painottuivat:

1. Vastuullinen viestintä, jolla edistetään kuluttajatietoutta elintarvikeuhkista, suomalaisen tuotannon vahvuuksista ja kuluttajan omien toimien vaikutuksista.
2. Alkutuotannon kannattavuudesta huolehtiminen siten, että Suomen omavaraisuusaste elintarviketuotannossa säilyy.
3. Riittävä elintarvikeuhkiin liittyvä seuranta ja ennakointi, jolla voidaan myös jatkossa torjua mm. salmonellaa.
4. Teknologinen kehitys ja teknologioiden hyödyntäminen elintarvikeuhkien hillitsemiseksi.





4. Korkean elintarviketurvallisuuden tason ylläpitäminen

Kuluttaja kokee ruokaketjun roolin keskeisenä tekijänä elintarviketurvallisuuden säilyttämisessä. Ruokaketjussa pitää olla yhteinen määritelmä elintarviketurvallisuudelle, jolloin korkeasta tasosta voidaan myös viestiä kuluttajalle ymmärrettävällä ja yhtenäisellä tavalla. Pitkäjänteinen työ elintarviketurvallisuuden edistämiseksi pitää tehdä näkyväksi, koska se on kansallinen ylpeys ja markkina-arvoa luova tekijä. Ruokaketjun keskeinen toimenpide on jäljitettävyyden varmistaminen esim. digitaalisten jäljitettävyyjärjestelmien avulla. Ruokaketju kaipaa uusia avauksia myös uusien pakkausmateriaalien suhteen, sillä vaikka muovia tarvitaan pakkauksissa ja kierrätystä tehostetaan, niin ruoan säilyvyyden ja turvallisuuden varmistaminen uusien pakkausainnovaatioiden avulla on mahdollista.

Elintarviketuotannon perusta on kannattava alkutuotanto, joka turvaa kotimaisen raaka-aineen. Alkutuotannossa CAP-toimenpiteiden seuranta edistää elintarviketurvallisuutta ja Suomen hyviä tuotantoon liittyviä malleja pitäisi saada osaksi EU-toimia, sillä esim. salmonellattomuuden varmistaminen on meille tärkeää myös tulevaisuudessa.

Kuluttajalla on myös oma roolinsa korkean elintarviketurvallisuuden ylläpitämisessä. Kuluttajan ruokaketjuosaamisen perustaidot täytyy varmistaa ja ruokaketjun osaamisesta voidaan tehdä kansalaistaito mm. medialukutaidon vahvistaminen auttaa viestien ja viestijöiden luotettavuuden arvioinnissa. Ravitsemus on osa elintarviketurvallisuutta. Kuluttajaosaamista voi laajentaa hygieniapassista kokonaiskestävyyden ja esim. ruokahävikin vähentämisen merkityksen ymmärtämiseen. Ruokaketjun kokonaiskestävyysosaamisen vahvistaminen on koko ruokaketjun haaste.

Viranomaisvalvonta on tärkeä osa elintarviketurvallisuuden tason säilyttämistä. Valvontaa etenkin tuontielintarvikkeisiin ja elintarvikepetosten torjuntaan tarvitaan ja valvonta voisi olla nykyistä monimuotoisempaa. Viranomaisyhteistyön kehittäminen ja tiivistäminen koetaan tärkeäksi.

Keskusteluyhteenvedosta tehdyn loppuäänestyksen perusteella kaikkein tärkeimpinä korkean elintarviketurvallisuuden tason ylläpitämiseksi tehtävinä toimenpiteinä painottuivat:

1. Jäljitettävyyjärjestelmien kehittäminen elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi.
2. Suomalaisen alkutuotannon hyvien käytäntöjen ja mallien edistäminen EU:ssa nykyisen hyvän tilanteen säilyttämiseksi.
3. Kuluttajan elintarviketurvallisuustaitojen ja -osaamisen vahvistaminen ja laajentaminen kattamaan myös kestävät ja terveelliset valinnat.
4. Suomalaisen korkean elintarviketurvallisuuden hyödyntäminen osana laatua ja markkina-arvoa nostavana tekijänä.





5. Ruokahävikin vähentäminen ja ruokaketjun kestävyys edistäminen

Tavoitteena on, että ruokahävikkiä ei synny lainkaan, sitä ehkäistään ja ruokahävikin vähentämiseen mietitään ohjauskeinot. Koko ruokaketjun toiminta pitää tehdä läpinäkyväksi myös hävikin osalta.

Kuluttajaosaamisen vahvistaminen kuuluu hävikin vähentämistoimiin ja opetus-työ pitää aloittaa jo kouluissa. Kuluttajan tietoisuus kasvaa mallioppimisena mm. ruokapalveluiden toimintojen kautta. Ruokapalveluiden pitää tuki vahvistaa omaa hävikkiosaamistaan, jotta ne voivat toimia esimerkkinä kuluttajalle.

Ruokapalveluiden ylijäämäruoan lahjoitus- ja myyntijärjestelmät vaativat lisäkehittämistä, samoin kauppojen tilaus- ja toimitusprosessit. Sopimattomat pakkaus- ja annoskoot lisäävät ruokahävikkiä ja ruoka taitaa olla jopa liian halpaa, koska sitä voidaan haaskata. Ruokalogistiikan kehittäminen koko ruokaketjussa (ml. kuluttajan kauppaostokset) on mahdollista hyödyntämällä digitalisaatiota.

Kestävien ruokavalintojen tekeminen pitää olla kuluttajalle helppoa, edullista ja herkullista. Tuotannon kestävydestä tarvitaan lisää kuluttajatiedottamista ja kotimaisen tuotannon vahvuuksia pitää tuoda nykyistä vahvemmin esiin, myös luonnontuotteiden osalta.

Ruokaketjun kestävyttä lisääviä toimia ovat mm. julkisten ruokapalveluiden ohjaaminen kestävämmäksi jopa lainsäädännöllisillä keinoilla, vapaaehtoisten materiaalihokkuustoimien edistäminen, luomutuotannon edistäminen, kasviperäisen ruuan tuottamisen- ja tarjoamisen edistäminen (kaikilla ruokaketjun tasoilla), vajaakäytetyt hyötykalat pitää saada tarjolle sekä pakkausmerkintäosaamisen edistäminen ja pakkausmerkintöjen kehittäminen kattamaan myös kestävyysnäkökulma.

Keskusteluyhteenvedosta tehdyn loppuäänestyksen perusteella kaikkein tärkeimpinä ruokahävikin vähentämistä ja ruokaketjun kestävyttä edistävinä toimenpiteinä painottuivat:

1. Kestävien ruokavalintojen tekeminen helpoksi, edulliseksi ja herkulliseksi.
2. Tavoitteeksi, ettei ruokahävikkiä synny ja sen edistämisen ohjauskeinot.
3. Tuotannon kestävyys tutkimus ja tiedottaminen, jossa muistetaan huomioida myös kansalliset vahvuudet ja niistä kertominen.
4. Koulujen rooli ruokahävikin vähentämisen ja kestävien ruokavalintojen edistämiseksi sekä opetuksen että koululounaan kautta on merkittävä.

