



LÄHIRUOKAA

– totta kai!

Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin
kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020



LÄHIRUOKAA – totta kai!

Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020

Julkaisija: Maa- ja metsätalousministeriö

Graafinen suunnittelu: Kirsti Pohjapelto

Kuvat: MMM:n kuva-arkisto, Kotimaiset kasvikset ry, Lammin Sahti,
Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen, Kirsti Pohjapelto

Paino: Juvenes Print, 2013

ISBN 978-952-453-792-6 (Painettu)

ISBN 978-952-453-793-3 (Verkkojulkaisu)

ESIPUHE

LÄHIRUOKAA KAIKILLE!

Harvaanasuttu Suomi on tunnetusti puhtaan luonnon maa, jonka rikkaista luonnonvaroista tuotetaan laadukasta ruokaa niin suuressa kuin pienessäkin mittakaavassa. Hallituksessa ruoka onkin tunnustettu merkittäväksi yhteiskunnan sektoriksi. Ruokasektori on selvästi tulevaisuuden kasvuala, jolle perusteita antavat erityisesti vihreä talous ja sen kasvu. Kansallisen ruokastrategian ja ruokapoliittisen selonteon suuntaviivat antavat meille viitoitusta tällä kasvun tiellä.

Hallitusohjelmassa lupasimme ottaa Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi luomu- ja lähiruoan osuuden kääntämisen vahvaan nousuun. Hallitus myös linjasi toteutettavaksi luomu- ja lähiruoan kehittämisohjelmat. Nyt ohjelmat ovat valmistuneet ja valtioneuvosto teki niistä ja kehittämisen tavoitteista vuoteen 2020 periaatepäätöksen 16.5.2013.

Lähiruoka on vakiinnuttanut asemaansa kuluttajien ja ammattilaisten kesken. Lähiruualla on monia vahvuuksia: maaseudun elinvoimaisuuden vahvistaminen, asiakkaan lähellä toimiminen, joustavuus, mahdollisuus vaikuttaa ympäristökuormitukseen sekä lisäarvon tuottaminen kauppojen ja ravintoloiden valikoimiin. Näitä vahvuuksia haluamme ohjelmalla kehittää edelleen.

Lähiruokaohjelmaa toteutetaan valtioneuvostotason ohjelmana hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämistyölle. Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko ruokaketjun toimenpiteitä ja yhteistyötä. Alkutuotannon on oltava kannattavaa, jotta laadukasta raaka-ainetta on saatavilla. Tarvitsemme ennakoluulottomia, asiakasta tarkalla korvalla kuuntelevia kannattavia jalostusyrityksiä, uudenlaista otetta maataloilla tapahtuvaan tuotteiden jatkojalostukseen, myyntiin ja muiden arvoketjujen rakentamiseen, hyllytilaa lähiruualle tarjoavia vähittäiskauppoja, uusia markkinointi- ja logistiikkaratkaisuja, tutkimusta, neuvontaa ja viestintää mutta ennen kaikkea valistuneita kuluttajia. Lähiruokaohjelma tavoitteineen ja keskeisine toimenpiteineen antaa selkeät linjat pitkälle tulevaisuuteen meille kaikille.

Kesäkuussa 2013



Jari Koskinen
maa- ja metsätalousministeri



SISÄLTÖ

ESIPUHE	3
OHJELMAN TIIVISTELMÄ	5
LÄHIRUOKAOHJELMA	11
Taustaa	11
Mitä on lähiruoka?	12
Miksi lähiruokaa?	13
Visio	13
Tavoitteet	13
Ohjelman luonne	13
Suuntaviivat ja toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi	13
1 Monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta	13
2 Parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin	17
3 Kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä	19
4 Parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia	20
5 Tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä	24
6 Lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta	25
Ohjelman rahoitus	26
Ohjelman seuranta ja mittarit	27
Ohjelman tasa-arvo- ja ympäristövaikutusten arviointi	27
Ohjelman organisointi	28
Ohjelman viestintä	28
Ohjelma osana muita hallinnonalojen toimia ja politiikkoja	28
LIITE: Ohjelman valmisteluprosessi	29

OHJELMAN TIIVISTELMÄ

MITÄ ON LÄHIRUOKA?

Tässä ohjelmassa lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen* paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.

Lähiruoka ja ruoan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.

5

MIKSI LÄHIRUOKAA?

Lähiruoka ja sen kasvava kysyntä antavat työtä ja toimeentuloa sekä kerryttävät verotuloja omalla alueella, lisäävät kuluttajien vaihtoehtoja elintarvikevalinnoissaan, lisäävät alkutuotannon elinvoimaisuutta uusien markkinamahdollisuuksien kautta, antavat lisäarvoa kaupan ja ammattikeittiöiden valikoimiin sekä matkailulle, edistävät kestävän kehityksen mukaista yritystoimintaa, mahdollistavat ruoan jäljitettävyyttä, avaavat ruuan tuotannon vastuullisia toimintatapoja ja antavat tuottajille kasvot tuotteen takana. Lähiruoan kautta voidaan edistää alkuperäisrotujen ja -lajikkeiden säilymistä ja luonnon monimuotoisuutta, kehittää edelleen suomalaista, alueellisesti rikasta ruokakulttuuria ja vastata nopeastikin kuluttajien tarpeiden muutoksiin. Lähiruoka lyhentää elintarvikeketjua, mikä

helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, alkuperän ja merkintöjen valvontaa ja edistää myös osaltaan väärinkäytösten ehkäisemistä elintarvikeketjussa. Täten lähiruoalla on myös elintarviketurvallisuutta vahvistavia ominaisuuksia.

VISIO

Kuluttajalähtöisesti tuotettua lähiruokaa arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä ja sillä on lisääntyvä työllistävä sekä paikallistaloutta ja ruokakulttuuria kehittävä vaikutus.

* tässä yhteydessä omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa





TAVOITTEET

Lähi-ruokaohjelman tavoitteena on:

- 1) monipuolistaa lähi-ruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähi-ruoan jalostusastetta,
- 2) parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin,
- 3) kasvattaa lähi-ruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä,
- 4) parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia,
- 5) tiivistää lähi-ruokasektorilla toimivien yhteistyötä ja
- 6) lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta.

OHJELMAN LUONNE

Ohjelma on hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjausväline. Ohjelma antaa lähi-ruoan edistämiseksi tavoitteet vuoteen 2015 ulottuvalle hallituskaudelle, ja vuonna 2014 käynnistytävälle, vuoteen 2020 ulottuvalle uudelle EU-ohjelmakaudelle.

Ohjelmassa esitettyjä toimenpiteitä toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden, keskusvirastojen ja valtion alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Valtioneuvostotason ohjelmana sitä toteutetaan hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähi-ruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämistyölle. Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko lähi-ruokasektorin toimenpiteitä ja yhteistyötä.



LÄHIRUOKASEKTORIN KEHITTÄMISEN TAVOITTEET VUOTEEN 2020

1 Monipuolistaa lähi-ruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähi-ruoan jalostusastetta

Kuluttaja tekee arkisin ruokaostoksensa yleensä häntä lähellä olevista, helposti saavutettavissa olevista kaupoista. Lähi-ruoan kasvava kysyntä näkyy myös vähittäiskaupassa ja sen lähi-ruokatarjonnan lisääminen vastaamaan kuluttajien tarpeisiin on keskeistä. Lähi-ruoan kysyntään vastaamiseksi tarvitaan myös muita monipuolisia jakelu- ja myyntikanavia kuten erityisiä lähi-ruokamyymälöitä, tiloilta tapahtuvaa suoramyyntiä, liikkuvia myyntipisteitä, ruokapiirejä, verkkokaupan ratkaisuja ja myyntitapahtumia. Lähi-ruokaa tulee olla monipuolisesti saatavilla myös ammattikeittiöiden tarpeisiin.

Lähi-ruoan lisäämiseksi ja jalostusasteen nostamiseksi vastaamaan eri kuluttajasegmenttien tarpeita, tarvitaan yrityksille erilaisia kehittämisvälineitä, monipuolisia rahoitusvälineitä ja laaja-alaista, yli toimialojen menevää vahvaa substanssiasiantunte- musta sekä tutkimus- ja innovointitoimintaa. Raaka-aineiden tuottajien, jalostajien ja loppukäyttäjien on tiivistettävä vuoropuheluaan juuri oikeanlaisten, kuluttajan tarpeita vastaavien tuotteiden aikaansaamiseksi.

Tavoitetila 2020:

- ◆ lähi-ruokatuotteiden jalostusaste on noussut, niiden valikoima on monipuolinen ja vastaa asiakkaiden, mukaan lukien ammattikeittiöt, tarpeita
- ◆ kuluttajan ja tuottajan vuoropuhelu on luontevaa tuoden lisäarvoa kummallekin osapuolelle
- ◆ kuluttajan saatavilla on helposti lähi-ruokatuotteita. Lähi-ruokatuotteilla on useita myyntikanavia, joista tuotteiden tuottaja ja jalostaja löytävät itselleen parhaiten sopivimmat ja kannattavimmat

- ♦ pienten erien logistiikka on kehittyntä ja mahdollistaa kannattavan ja kestävä liiketoiminnan
- ♦ lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena

2 Parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin

Yritysten toimintaympäristön on tuettava kasvuyrittäjyyttä ja luoda tulevaisuuden uskoa lähiruoka-trendin kasvuun myös jatkossa. Hallinnon tehtävänä on tarjota yrityksille riittävät toimintaedellytykset toimivan lainsäädännön ja rahoitus- sekä neuvontajärjestelmien kautta. Yritykset tarvitsevat tietoa markkinanäkymistä, markkinointi- ja viestintäosaamista (ml. sosiaalisen median ratkaisut), tietoa kohdata kuluttaja, tuotekehitysapua ja tietoa kehittyvistä pakkaus- ja logistiikkaratkaisuista perinteisen vahvan raaka-aineosaamisen lisäksi.

Tavoitetila 2020:

- ♦ osaamisen taso on noussut lähiruokaketjun kaikilla tasoilla ja asiantuntijapalveluja on saatavilla helposti
- ♦ yrittäjien liiketoimintaosaaminen on vahvistunut ja he uskovat tulevaisuuteen investoiden jatkojalostuskapasiteettiin ja hakevat innokkaasti uusia ratkaisuja
- ♦ yrityksiin kohdistuva lainsäädäntö on selkeää ja tukee yritystoiminnan kokonaisvaltaista kehittymistä

3 Kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä

Laatu- ja ympäristökriteerejä hyödyntäen voidaan lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa hankinnoissa. Hankinnoissa kokonaistaloudellisen edullisuuden ja laadun korostaminen hinnan sijaan sekä laatu-kriteereiden kehittäminen ovat keinoja helpottaa lähiruoan tietä julkisiin keittiöihin. Kuntapäätäjille, ruokahankinnoista vastaaville, tuottajille ja jalostusyriksille on oltava tarjolla riittävää koulutusta

ja tietoa hankintaprosessista, ammattikeittiöiden vaateista ja tarjolla olevista tuotteista.

Tavoitetila 2020:

- ♦ lähiruoan saatavuus on parantunut ja se on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa
- ♦ tarjontakilpailuihin liittyvät kriteerit ottavat huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristön ja kestävä kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja tuoreuden

4 Parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia

Maatalouteen liittyvissä politiikkatoimissa tulee tunnistaa alkutuotannon tuotteiden ja niiden jalostuksen ja markkinoillesaattamisen sekä lyhyiden jakeluketjujen mahdollisuudet ja mahdollistaa tukijärjestelmissä niitä tukevat investoinnit. Alkutuo- tannon kannattavuuden parantamiseksi sen tuotantokustannusrakennetta on kevennettävä, sen saatavilla tulee olla monipuolista tuotanto- ja liike- toimintaneuvontaa ja sen toimijoiden on päästävä mukaan innovaatioverkostoihin. Kuluttajille on oltava todenmukaista tietoa ruokaketjusta ja ruo- an alkuperästä. Rakentamisen ohjauksessa, kaa- voituksessa ja muussa maankäytön suunnittelussa on otettava huomioon alkutuotannon tarvitsemat toimintaedellytykset.

Tavoitetila 2020:

- ♦ lähiruoan tuotanto on keskeinen osa kansallisen omavarai- suuden ja huoltovarmuuden turvaamista
- ♦ lähiruoan tuotanto ja jalostus ovat osa kannattavaa tuotan- toa yhä useammilla tiloilla tukien myös pienempien tilojen elinkelpoisuutta

5 Tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä

Lähiruokasektorin kasvu vaatii taakseen pitkäjän- teistä, samaan suuntaan tähtäävää toimintaa. Alan toimijoiden välille on luotava luontevia yhteistyö-

verkostoja ja avointa vuoropuhelua. Verkostoitumisessa on tärkeää katsoa tulevaisuuteen yli hallinto-, toimija- ja toimialarajojen.

Tavoitetila 2020:

- ♦ valtakunnalliset linjaukset toimivat lähiruokaketjun suunnan-
näyttäjänä ja kasvun turvaajana
- ♦ kehittämistyö on vaikuttavaa ja sitä tehdään aidossa yhteis-
työssä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä

6 Lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta

Lapsena opitut ruokamallit kantavat läpi elämän. Ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen kautta nostetaan kiinnostusta ruokaan ja lisätään ruoan ja sen tekijöiden arvostusta. Ruoan arvostuksen nousun

myötä mahdollistetaan osaltaan kotimaisen ruoan-
tuotannon säilyminen, jolla on vaikutuksia niin
laadukkaan raaka-aineen saantiin kuin koko yhteiskuntaan työllistävyyden ja verotulojen kautta. Alan työpaikkoja ei koeta kovinkaan houkutteleviksi, joten alan imago tarvitsee kohotusta sen ketjun eri osissa.

Tavoitetila 2020:

- ♦ lähiruoan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa
- ♦ ruokakulttuurimme alueellisine ominaispiirteineen luo vahvaa lisäarvoa koko ruokaketjulle
- ♦ läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille





LÄHIRUOKAOHJELMA

TAUSTAA

Hallitusohjelmassa ruokasektori tunnustetaan selvästi tulevaisuuden kasvualaksi, jonka kilpailukykyä ja yhteistyötä kehitetään kansallisessa ruokastrategiassa ja ruokapoliittisessa selonteossa asetettujen suuntaviivojen mukaisesti. Hallitusohjelmassa linjataan toteutettavaksi lähiruoan ja luomualan kehittämisohjelma.

Elintarvikealan kasvulle perusteita antavat muun muassa Suomen luontaiset vahvuudet, kuten runsaat ja puhtaat maaperä- ja vesivarat, ja tätä myötä puhtaat elintarvikkeiden raaka-aineet. Myös ilmastonmuutos ja sen myötä lisääntyvä vesipula maailmassa saattaa lisätä Suomen houkuttelevuutta ruoantuottajana. Ruokaketjun eri osissa on hyvää ja ammattitaitoista työvoimaa, kattavat valvontajärjestelmät ja tuotekehitykseen panostava teollisuus, joka kuluttajälähtöisesti kehittää uusia, innovatiivisia tuotteita. Tällä hetkellä elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuuden ala ja sen tuotannon bruttoarvo on 11,3 miljardia euroa.

Suomen elintarvikealaa hallitsee kahtiajakoisuus. Meillä on muutama suuri elintarvikealan teollisuusyritys, joiden tuotanto kattaa suurimman osan alan tuotteista ja palveluista ja joiden tuotteet ovat

kaikkien kuluttajien saatavilla ja tietoisuudessa. Toisaalta Suomen lähes 3 000 elintarvikealan yrityksestä 90 % on pieniä, osa jopa yhden hengen mikroyrityksiä. Elintarvikealan pienemmän mitta-kaavan yritykset ovat lähiruoan tuottajia luonnostaan, sillä tutkimusten¹ mukaan ne hankkivat pääraaka-aineensa omasta maakunnasta ja niiden päätuotteet markkinoidaan lähinnä omaan maakuntaan. Lähiruoan tuotannossa ja jalostuksessa tarvitaan kuitenkin kaiken kokoisia maatiloja ja elintarvikealan yrityksiä.

Lähiruoka on jo vuosia ollut globaali trendi, joka on vahvistunut myös meillä Suomessa. Ruoan alkuperä halutaan tietää, ruoan tekijöille halutaan saada kasvot, raaka-aineet halutaan saada tuoreina ja mahdollisimman käsittelemättöminä ja ruoalta odotetaan elämyksiä, tarinoita ja ennen kaikkea aitoutta ja maukkautta. Lähiruoan tuotanto on esimerkki ratkaisusta, joilla pyritään kohti kestävämpää vihreää taloutta. Vihreän talouden kehittyminen muuttaa perinteisiä markkinoita ja tuotantoa antaen samalla uusia liiketoimintamahdollisuuksia huomion kiinnittyessä yhä enemmän vastuuseen hyvinvoinnista, resurssitehokkuudesta, puhtaammasta ja turvallisemmasta tuotannosta, suljetuista ravinne- ja energiakierroista ja talouden luonnonvaraperusteisuudesta, samoin kuin sosiaalisesta oikeudenmukaisuudesta, kestävyyydestä ja paikallisuudesta.

1. Forsman, Sari (2004). How do small food-processing forms compete? A Resource-based approach to competitive strategies. Agricultural and Food Science in Finland, Vol. 12, Supplement No. 1, 2004. MTT Agrifood Research Finland. Helsinki.

Hiekkataipale, Minna-Maaria (2004). Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 8/2004. Kuopio.

Mäki, Seija. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2008. Savonia-ammattikorkeakoulun julkaisusarja D 9/2008. Kuopio.

Lähirookaohjelman taustaksi MMM:n tilaamassa selvityksessä² arvioitiin lähirooan osuuden olevan noin 8 % päivittäistavarakaupan elintarvikemyynnistä ja noin 10 % ruoan erikoismyymälöiden, ravintoloiden ja kahviloiden sekä julkisten laitosten tarjonnasta. Jo nyt lukuisat lähirookaa tarjoavat kivijalkamyymälät, internet-pohjaiset tilausjärjestelmät ja liikenteellisesti hyviin solmukohtiin perustetut lähirookamyymälät tarjoavat kuluttajille hyviä valikoimia ja lisäarvoa arjen valintoihin. Keskeiset alkutuotantomme tuotteet, vilja, kasvikset ja juurekset, maito, hedelmät ja luonnonmarjamme, liha ja kalat, ovat ravitsemuslaadultaan loistavia raaka-aineita aterioille oikein koostettuna. Selvityksen³ mukaan nämä tuoteryhmät ovat yleisemmin ostettuja lähirookatuotteita.

Julkinen sektori (valtio, kunnat, puolustusvoimat, kuntayhtymät) käyttää vuosittain noin 350 miljoonaa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden ostoon. Lähirooan käytön lisääminen kasvattaisi merkittävästi alueille jääviä tuloja, lisäisi työpaikkoja⁴ ja mahdollistaisi alueen oman ruokakulttuurin huomioimisen ateriatarjonnassa.

MITÄ ON LÄHIRUOKA?

Tässä ohjelmassa lähirooalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen* paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Tämän ohjelman toimenpiteet kattavat lisäksi elintarvikealan lähinnä pienempien yritysten erikoistuotteet, joiden merkittävimmät markkinat ovat lähialueella, mutta joita myydään eri kanavissa muuallakin Suomessa.

Lähirooka ja ruoan paikallisuus liittyvät erityisesti lyhyisiin jakeluketjuihin. Lyhyitä jakeluketjuja määrittää taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen ketjussa, toimijoiden yhteistyö, paikallinen talouskasvu sekä tuottajien ja kuluttajien maantieteelliset ja sosiaaliset yhteydet.

2. Kurunmäki, Seija, Ikäheimo, Irma, Syväniemi, Anni-Mari ja Rönni, Päivi (2012). Lähirookaselvitys. Ehdotus lähirookaohjelman pohjaksi 2012–2015.

3. Mäkipeska, Tuomas ja Sihvonen, Mikko (2010). Lähirooka, nyt! Sitran selvityksiä 29.

4. kts. esim. Määttä Susanna, Törmä Hannu, Virtanen Petri, Hyyryläinen Torsti ja Pylkkänen Päivi (2012). Kouvolan seudun elintarvikealan vaikutukset alueeseen ja työllisyyteen. Helsingin yliopisto. Ruralia-instituutti. Raportteja 86; lisää raportteja: <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/aluetalousvaikutukset.php>

* tässä yhteydessä omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai sitä pienempää aluetasoa

MIKSI LÄHIRUOKAA?

Lähiruoka ja sen kasvava kysyntä antavat työtä ja toimeentuloa sekä kerryttävät verotuloja omalla alueella, lisäävät kuluttajien vaihtoehtoja elintarvikevalinnoissaan, lisäävät alkutuotannon elinvoimaisuutta uusien markkinamahdollisuuksien kautta, antavat lisäarvoa kaupan ja ammattikeittiöiden valikoimiin sekä matkailulle, edistävät kestävän kehityksen mukaista yritystoimintaa, mahdollistavat ruoan jäljitettävyyttä, avaavat ruuan tuotannon vastuullisia toimintatapoja ja antavat tuottajille kasvot tuotteen takana. Lähiruoka kautta voidaan edistää alkuperäisrotujen ja -lajikkeiden säilymistä ja luonnon monimuotoisuutta, kehittää edelleen suomalaista, alueellisesti rikasta ruokakulttuuria ja vastata nopeastikin kuluttajien tarpeiden muutoksiin. Lähiruoka lyhentää elintarvikeketjua, mikä helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden, alkuperän ja merkintöjen valvontaa ja edistää myös osaltaan väärinkäytösten ehkäisemistä elintarvikeketjussa. Täten lähiruokalla on myös elintarviketurvallisuutta vahvistavia ominaisuuksia.

VISIO

Kuluttajälähtöisesti tuotettua lähiruokaa arvostetaan ja käytetään koko ruokajärjestelmässä ja sillä on lisääntyvä työllistävä sekä paikallistaloutta ja ruokakulttuuria kehittävä vaikutus.

TAVOITTEET

Lähiruokaohjelman tavoitteena on:

- 1) monipuolistaa lähiruokaan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruokaan jalostusastetta,
- 2) parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin,
- 3) kasvattaa lähiruokaan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä,

- 4) parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia,
- 5) tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä ja
- 6) lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta.

OHJELMAN LUONNE

Ohjelma on hallituksen ruokapolitiikan tavoitteita tukeva ohjausväline. Ohjelma antaa lähiruokaan edistämiseksi tavoitteet vuoteen 2015 ulottuvalle hallituskaudelle, ja vuonna 2014 käynnistytävälle, vuoteen 2020 ulottuvalle uudelle EU-ohjelmakaudelle.

Ohjelmassa esitettyjä toimenpiteitä toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden, keskusvirastojen ja valtion alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Valtioneuvostotason ohjelmana sitä toteutetaan hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta sen tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruokaketjun kaikkien toimijoiden kehittämistyölle. Ohjelman tavoitteiden toteuttaminen vaatii koko lähiruokasektorin toimenpiteitä ja yhteistyötä.

SUUNTAVIIVAT JA TOIMENPITEET TAVOITTEIDEN SAAVUTTAMISEKSI

- 1) Monipuolistaa lähiruokaan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruokaan jalostusastetta

Kuluttaja tekee arkisin ruokaostoksensa yleensä häntä lähellä olevista, helposti saavutettavissa olevista kaupoista. Lähiruokaan kasvava kysyntä näkyy vähittäiskaupassa, joka on tunnistanut lähiruokaan sen lisäarvoa tuovan edun ja lisännyt strategioidensa mukaisesti lähiruokaa valikoimiinsa. Suomessa päivittäistavarakauppa yhdessä jalostavan teollisuuden kanssa on kuitenkin hyvin keskittynyttä ja pienempien yritysten tuotteiden on ollut vaikea päästä kaupan valikoimiin.

Tässä on lähivuosina ilahduttavasti tapahtunut kuitenkin muutosta lähiruokatoimijoiden ja kaupan kanssa yhdessä toteuttamien kehittämisprosessien myötä. Lähiruoan lisäämiseksi kaupan valikoimiin tulee yhteistyötä yritysten ja kaupan kanssa vahvistaa ja luoda uusia toimintamalleja, samoin hyödyntää nykyisiä jakelu- ja markkinointimekanismeja. Kuluttaja kohtaa lähiruoan yhä useammin myös ammattikeittiöiden tarjonnassa. Erityisesti yksityiset ravintolat ovat löytäneet lähiruosta lisäarvotekijän, mutta enenevässä määrin myös julkiset ammattikeittiöt ovat ottamassa lähiruokaa valikoimiinsa. Ammattikeittiöihin soveltuvista esikäsitellyistä ja jalostetuimmista tuotteista ja raaka-aineista on kuitenkin tällä hetkellä pulaa. Raaka-aineiden tuottajien, jalostajien, kaupan, ammattikeittiöiden, tuotteiden loppukäyttäjien ja kehittäjien on tiivistettävä vuoropuheluaan juuri oikeanlaisten, asiakkaan tarpeita vastaavien tuotteiden aikaansaamiseksi. Tulevaisuudessa tarvitaan yhä enemmän myös paikallisten ratkaisujen kehittämistä keskitettyjen mallien rinnalle tuotteiden markkinoille saattamiseksi. Menestyäkseen lähiruokayrityksen on tiedettävä asiakasrajapintojen tarpeet ja odotukset eri tuotteista ja niiden jalostusasteista, sillä kuluttajien valinnat ostohetkellä luovat todellisen arvon koko tuotanto- ja jalostusketjulle. Samoin yrityksen on ymmärrettävä asiakaidensa toimitusketjujen vaatimukset ja hallittava liiketoiminnan lainalaisuudet.

Elintarvikealan kehittämisessä puhutaan yhä enemmän lyhyistä jakeluketjuista, jotka ovat osa lähiruoan tuotantoa. Lyhyet jakeluketjut lisäävät kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutusta. Ne luovat luottamussuhteita, antavat kuluttajille mahdollisuuden selvittää helpommin tuotteiden alkuperä ja turvaavat omavaraisuusastetta. Lyhyiden jakeluketjujen kautta saadaan tuotteista tuottajille ja jalostajille oikeudenmukaisempaa hintaa. Lähiruokamyymälöiden nopea määrän kasvu osoittaa sen, että kiinnostusta ja rohkeutta lyhyiden jakeluketjujen mukaisiin uusiin, kannattaviin myyntikansiin on. Lähiseudun tuotteita yhteen kokoavia ja erikoistuotteita muista maakunnista tarjoavia myy-



mälöitä ja muita markkinointi- ja jakeluratkaisuja kuten tiloilta tapahtuvaa suoramyyntiä, liikkuvia myyntipisteitä, ruokapiirejä, verkkokaupan ratkaisuja ja myyntitapahtumia tarvitaan kuitenkin lisää kuluttajien kasvavaan kysyntään vastaamiseksi.

Lähiruoan tuotanto ja kulutus tapahtuvat pääsääntöisesti omalla alueella. Lähiruokaa tuottavilla ja jalostavilla elintarvikealan yrityksillä on kasvun mahdollisuuksia kuluttajien kaipaamalla erikoistuotteilla ja tarkoin erilaistetuilla niche-tuotteilla laajemminkin. Valtakunnalliset ja kansainväliset jakelukanavat ovat yrityksen kannalta merkityksellisiä. Ne kannustavat yrityksen laajentamiseen, tuotekehitykseen ja markkinointiosaamisen kehittämiseen.

Yksi lähiruoan keskeisimmistä pullonkauloista liittyy pienten erien kuljetuksiin ja varastointiin. Elintarvikelogistiikan erityispiirteitä ovat mm. tuotteiden matala kate, tarkat vaateet lämpötilasäätelylle, tuoretuotteiden lyhyt säilyvyys, toimitusrytmit ja lähiruoan usein pienet volyymit ja kertaerät.



Näistä keskeisimmiksi kysymyksiksi nousevat erityisesti pienten virtojen kokoaminen riittävän suureksi volyymiksi ja laajaksi tuoteportfolioksi sekä tuotteiden kuljettaminen pienempiin pisteisiin.

Logistiikkahaasteet ovat hyvä esimerkki toiminnasta, joka nostaa esiin ruokaketjun toimijoiden yhteistyön merkityksen. Juuri yhteistyön kautta yrittäjät voivat turvata riittävän laajan tuotevalikoiman niin kaupoille kuin ammattikeittiöille sekä hoitaa kuljetukset kustannustehokkaammin. Keskeistä on luoda alueille yritysveltoisia alueellisia keskenään verkottuvia tukkuja ja toimivia, pienimpienkin erien jakeluun sopivia ja kannattavia jakeluketjuja. Riittävien tuotevolyymien, toimitusvarmuuden ja monipuolisten valikoimien aikaansaaminen vaativat yhteistoiminnan lisäksi usein uudenlaista verkostomaista yritystoimintaa sekä mahdollisuuksien luontia esimerkiksi osuuskuntapohjaisen yrittäjyyden kasvulle. Logistiikkaratkaisujen kehittämisessä tulee huomioida myös nykyisten rakenteiden mahdollisuudet.

Ruokaketjun keskeinen kehittämistavoite on yritystoiminnan kilpailukykyisyys. Keinoja tähän ovat muun muassa osaamisen lisääminen, yhteistyö sekä horisontaalinen ja vertikaalinen verkostoituminen toimijoiden välillä, innovaatioiden hyödyntäminen, tuottavuuden parantaminen ja tuotannon monipuolistaminen. Myös investoinnit, jalostustasteen nosto, oikean asiakassegmentin löytäminen ja kustannustehokkuuden parantaminen ovat kilpailukyvyn avaimia. Yritysten omien investointien lisäksi kasvua haetaan muun muassa yhteisinvestoinneilla esimerkiksi koetoimintaan tai työprosesseihin, logistisiin rajapintoihin tai uusien asiakasryhmien aikaansaantiin. Rahoitus näihin toimenpidekokonaisuuksiin ohjautuu erityisesti Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman kautta. Lähiruoan tuotannossa ja jalostuksessa tarvitaan sekä uusia aloittavia yrityksiä että kasvuhakuisia ja -kykyisiä yrityksiä. Keskeistä on myös luoda riittävän vahvoja alihankintaverkostoja ja muita yhteistyön muotoja erikokoisten alalla toimivien yritysten välille.

Varsinainen ruokamatkailu, jolloin matkan päämotiivina on ruoka ja siitä saatavien elämysten tavoittelu, on kasvamassa. Ruokamatkailu tarjoaa mahdollisuuden tutustua paikallisiin elämäntapoihin, makuihin ja kulttuureihin matkan aikana. Maakuntien tulee nähdä paikallisruoka mahdollisuutena oman maakuntansa profiloimiseen. Ruokamatkailun jatkokehittäminen kannattavaksi liiketoiminnaksi ja matkailijoita aidosti houkuttelevaksi tuotteeksi vaatii työkalujen rakentamista verkosto- ja jakelukanaviin, tuotteistamiseen, palvelumuotoiluun, tuotesuosituksiin ja kannattavuuslaskelmiin sekä tehokkaampaa imagomarkkinointia. Ruoka on nähtävä myös osana matkailuyritysten ja -kohteiden kokonaislaatua, sillä matkailijat arvioivat kohteen laatua usein ruoan kautta, vaikka ruoka ei matkailun päätarkoitus olisikaan. Laadukas ruoka on aina osa matkailun palveluketjua.

Yksi haaste jatkojalostamistoiminnalle on henkilöresurssit. Monet lähiruokayrityksistä ovat kooltaan pieniä perheyriä, joissa ei voida laajentaa toimintaa nykyisestä ilman lisähenkilökuntaa. Osaa- van ja sitoutuneen henkilökunnan palkkaaminen on kuitenkin haaste, johon sisältyy mikroyrittäjän näkökulmasta suuria riskejä. Työntekijän palkkaamiseen tarvittaisiin toisaalta lainsäädännöllisiä helpotuksia ja kannustimia, toisaalta rohkaisua ja neuvontaa. Lähiruokasektorin toimijoita koskettaa myös ikärakenteen muutos ja siksi tulevana vuosi- na jatkajan löytyminen kannattavalle yritystoiminnalle on keskeistä. Lähiruokayritys profiloituu monesti vahvasti yrittäjäpersoonaan tarinoineen, mikä aiheuttaa lisähaasteita yritysten siirtotilanteessa. Yritysten sukupolvenvaihdoksia olisikin suunniteltava pitkäjänteisenä kehittämisprosessina käyttäen apuna systemaattisia toiminnanohjausjärjestelmiä sekä neuvonta- ja rahoituspalveluja, joita on tarjolla muun muassa neuvonta- ja yrittäjäjärjestöjen sekä ELY-keskusten kautta.

Lähiruoka voi toimia eri toimialojen yhdistävänä tekijänä. Ruoka, luovat alat, elämyksellisyys ja matkailu sekä hyvinvointiyrittäjyys tukevat hyvin toisiaan. Lähiruoalla voisi olla roolia myös syrjäytymisen ehkäisyssä, jos syrjäytymisuhan alaisia henkilöitä saataisiin työurien alkuun ottamalla heitä mukaan esimerkiksi pienimuotoisempaan lähiruoan tuottamiseen. Yhteiskunnalliseen yrittäjyyteen voisi kehittää sellaista elintarvikkeiden yritystoimintaa, jossa syrjäytyneitä, pitkäaikaistyöttömiä ja muuten heikomman työkyvyn omaavia integroidaan takaisin työelämään ns. helpompina, raaka- aineen käsittelyyn tai pakkaamiseen liittyvien työtehtävien kautta.



Tavoitetilä 2020:

- ◆ lähiruokatuotteiden jalostusaste on noussut, niiden valikoima on monipuolinen ja vastaa asiakkaiden, mukaanlukien ammattikeittiöt, tarpeita
- ◆ kuluttajan ja tuottajan vuoropuhelu on luontevaa tuoden lisäarvoa kummallekin osapuolelle
- ◆ kuluttajan saatavilla on helposti lähiruokatuotteita. Lähiruokatuotteilla on useita myyntikanavia, joista tuotteiden tuottaja ja jalostaja löytävät itselleen parhaiten sopivimmat ja kannattavimmat
- ◆ pienten erien logistiikka on kehittynyt ja mahdollistaa kannattavan ja kestävä liiketoiminnan
- ◆ lähiruoka on osa laadukasta matkailutuotetta, tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille ja lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

Tuetaan rahoituksellisesti (Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma, Suomen elinkeinokalatalousohjelma, rakennerahasto-ohjelma) lähiruokayritysten käynnistys-, investointi- ja kehittämistoimintaa, kasvuyrittäjyyttä sekä lähiruokasektorin yleiseen kehittämiseen, tunnettavuuden lisäämiseen ja osaamisen tason nostoon liittyviä kehittämistoimenpiteitä.

Ruokamatkailua ja laadukasta ruokaa osana matkailun palveluketjua kehitetään systemaattisesti alan yhdessä luomien tavoitteiden suuntaisesti. Suomen matkailustrategiassa huomioidaan laadukas ruoka osana matkailua.

2 Parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin

Lähiruokasektorin kehittymisen edellytyksenä ovat laadukkaan raaka-aineen saannin lisäksi eri asiakasryhmien tarpeisiin jatkojalostavien yritysten toimintaedellytykset, joista yksi keskeisimmistä on oikeudenmukainen ja toimiva lainsäädäntö. Selvitysten⁵ mukaan yrittäjät ovat kokeneet alaan liittyvän lainsäädännön haasteellisenä ja tulkinnoiltaan ahtaana ja eri alueita ja toimijoita epätasa-arvoisesti kohtelevina. Yritykset tarvitsevat lisää elintarvikelainsäädäntöön liittyvää, yrityksen tarpeisiin räätälöityä neuvontaa. Toimijoiden neuvontapalveluiden tulisi sisältää myös perehdytystä erityisesti säädöksissä asetettuihin tuotteiden ja raaka-aineiden jäljitettävyyksivaatimuksiin sekä pakkausmateriaaleihin, -merkintöihin ja ravitsemus- ja terveysväitteisiin liittyviin asioihin. Lainsäädännöllisen neuvonnan lisäksi yritykset tarvitsevat neuvontaa ja ammatillisen kehittymisen tukea erityisesti liiketoimintaosaamisessa. Yritykset tarvitsevat tietoa markkinanäkymistä, markkinointi- ja viestintäosaamista (ml. sosiaalisen median ratkaisut), taitoa kohdata kuluttaja, tuotekehitysapua ja tietoa kehittyvistä pakkaus- ja logistiikkaratkaisuisista perinteisen vahvan raaka-aineosaamisen lisäksi. Tietoa tarjolla olevista kehittämispalveluista ja yritystuista pitää myös tehostaa.

Yrityksille on saatavilla runsaasti neuvonta- ja konsultointiapua. Neuvonnan tarjoajien on jatkuvasti kehitettävä toimintaansa ja vastattava osaamisen lisäämisellä asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin. Tavoitteena on tehostaa neuvonnan resurssien käyttöä kohdentamalla ne ajallisesti ja tarpeen mukaisesti oikein. Alkutuotannon ja elintarvikealan yritysten neuvonnasta tarvitaan ulkopuolinen, riippumaton selvitys, jonka tulokset tulee ottaa huomioon neuvonnan kehittämisessä, selvitys voisi pitää sisällään myös esimerkkejä alueilla toteutetuista neuvonnan järjestämisen käytänteistä. Julkisin varoin toteutettavat neuvontapalvelut tulee koota riittävän tehokkaiksi valtakunnallisiksi

5. mm. Rahkio, Marjatta 2012. Elintarvikealan pk-yritysten neuvontaa ja koulutusta koskeva selvitys. Kauriioja, Heli 2012. Paikallisesti toimivien elintarvikealan pk-yritysten kasvun edellytykset ja esteet. Seminaaritiivistelmä. Helsingin yliopisto.

ja alueelliseksi kokonaisuuksiksi, joista yrittäjille on tarjolla yhden luukun periaatteella aina kuhunkin tilanteeseen paras mahdollinen palvelu. Yksityisten tarjoamat neuvonta- ja koulutuspalvelut pitää saattaa verkostomaisesti yhteen muiden palvelujen tuottajien kanssa. Yrittäjien osaamisen tason nostossa yhä tärkeämpää on kokemusten ja hyvien käytänteiden vaihto ja vertaistukioppiminen muilta yrittäjiltä ja mentoreilta erilaisissa verkostoissa.

Lähiruoan tuotannon kasvu asettaa haasteita elintarvikkeiden koostumuksen ja turvallisuuden varmistamiseksi. Paikalliset mahdolliset ympäristöongelmat ja pilaantumislähteet on otettava entistä tarkemmin huomioon. Koska pienyritysten voimavarat ovat rajalliset ympäristöhaasteiden ym. tutkimiseen omavalvonnassa, tarvitaan alueellisia ja/tai valtakunnallisia valvontaohjelmia, joiden sisällöstä ja tuloksista tulisi olla tietoa helposti saatavilla. Pakollisten ravintoarvomerkitöjen käyttö vuodesta 2015 lähtien edellyttää, että pk-yritysten käytössä olisi kohtuullisin kustannuksin ajantasainen tietopankki elintarvikeraaka-aineiden ravintosisällöstä.

Juomakulttuuri on osa ruokakulttuuria ja meillä Suomessa olut ja sahti ovat perinteisesti kuuluneet ruokapöytiimme. Olut on kokenut uuden arvonnousun erityisesti kasvaneen lähiruokatrendin myötä ja lukuisat pienpanimot täydentävät käsityöläis- ja erikoisoluillaan suurempien panimoiden valikoimia. Juomavalikoimiamme ovat rikastuttaneet viime vuosina myös tilaviinit ja -liköörit, joiden valmistus on monipuolistanut maaseudun yritystoimintaa. Pienpanimot ja tilaviiniyritykset tuovat lisäarvoa erityisesti matkailuun, ja oluenpanoon ja tilaviinin tuotantoon liittyvän toiminnan esittely ja matkailuryhmien vastaanotto ovat tärkeä osa ao. yritysten toimintaa. Alkoholipolitiikkaa kehitettäessä tulisi pohtia keinoja, joilla voidaan tukea ja kehittää edelleen pienpanimo- ja tilaviinisektoriaamme. Suomessa myös muu juomien valmistus on vahvistunut ja muun muassa pullotetut vedet, kylmäpuristetut ja muut mehut, kerta-



annoksina myytävät juomat sekä sesonkituotteista glögi ja sima ovat esimerkkejä juomateollisuutemme mahdollisuuksista.

Politiikka, päätöksenteko, toimenpiteiden suunnittelu, käytännön kehittämistyö ja muun muassa kansalaiskeskustelu tarvitsevat kaikki taakseen ajantasaista tutkimustietoa. Lähiruoasta on tehty paljon tutkimuksia ja selvityksiä ja aiheesta on runsaasti kansainvälistä tietopohjaa. Kotimaiset tutkimukset ovat keskittyneet tähän mennessä lähinnä lähiruokakäsittelyn määrittelyyn, erilaisten toimintamallien analysointiin, käyttöasteen ja ostotalukkuuden ja tarjontapotentialin kartoittamiseen. Lisäksi viimeaikoina on julkaistu useita lähiruoan käytön aluetaloudellisten vaikutusten selvityksiä. Riittävää tutkimustietoa ei meillä vielä lähiruoasta kuitenkaan ole. Lähiruoasta tarvitaan erityisesti tietoa sen eri vaikutuksista ja tulevaisuuden näkymistä kannattavan yritystoiminnan investointien pohjaksi. Lisäksi lähiruokaan liittyvää tutkimusta tulee laajentaa kuluttajanäkökulmasta laajempaan kansalaisnäkökulmaan sekä lähiruoan sidoksista vihreän talouden mukaisiin ratkaisuihin. Yrittäjät tarvitsevat tietoja erilaisten jakelu- ja

markkinointimallien kannattavuudesta, tuottajakuluttaja -yhteistyömallien toimivuudesta sekä tulevista globaaleista megatrendeistä ja toisaalta hiljaisista signaaleista lähiruuan tulevaisuusnäky- mistä. Ruokaan, ml. lähiruoka, liittyvää tutkimusta on vahvistettava tutkimuslaitosten ja tutkimusyh- teenliittymien tulosoikeuksien keinoin, lisäksi tulee mahdollisuuksien mukaan hyödyntää suunnitteilla olevaa Eurooppalaisen innovaatiokumppanuuden (EIP) verkostoa. Kotimainen tutkimus tulee verkot- taa myös muihin kansainvälisiin tutkimusohjelmiin ja -verkostoihin ml. EU:n 7. puiteohjelma ja Poh- joismainen tutkimusyhteistyö.

Tavoitetila 2020:

- ◆ osaamisen taso on noussut lähiruokaketjun kaikilla tasoilla ja asiantuntijapalveluja on saatavilla helposti
- ◆ yrittäjien liiketoimintaosaaminen on vahvistunut ja he uskovat tulevaisuuteen investoiden jatkojalostuskapasiteet- tiin ja hakevat innokkaasti uusia ratkaisuja
- ◆ yrityksiin kohdistuva lainsäädäntö on selkeää ja tukee yritys- toiminnan kokonaisvaltaista kehittymistä

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

Kehitetään edelleen kansallista elintarvike- lainsäädäntöä siten, että EU:n sallimat joustot paikalliseen tuotantoon otetaan täysimääräi- sesti käyttöön. Selvitetään elintarvikelainsä- däntömuutosten vaikutuksia alan pk-yritysten toimintaan.

Tehostetaan koulutusta ja neuvontaa elintarvi- kelainsäädännöstä ja siitä viestimistä ja ohjeis- tusta parannetaan. Edistetään hyvän käytän- nön oppaiden laatintaa.

Kehitetään Manner-Suomen maaseudun kehit- tämisohjelman yritystukijärjestelmää muun muassa selkeyttämällä ohjelmaan liittyvää lainsäädäntöä ja tukiprosenttiporrastuksia sekä kiinnittämällä entistä enemmän huomiota tukien vaikuttavuuteen.

3 Kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankin- noista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä

Julkinen sektori (valtio, kunnat, puolustusvoimat, kuntayhtymät) käyttää vuosittain noin 350 miljoo- naa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden oston. Julkisen sektorin kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kasvanut, mutta julkisia hankintoja ohjaava hankintalainsäädäntö koetaan usein rajoittavana tekijänä. Hankintalaki jo nyky muodossaan mah- dollistaa kuitenkin lähiruuan käytön julkisissa am- mattikeittiöissä osana laadun ja ruoan hankinnan ympäristövaikutusten huomioimista. Esteitä lähi- ruokaa lisäävien ruokavalintojen edistämiseksi ovat mm. strategisen päätöksenteon, hankintaohjeis- tusten, hankintaosaamisen ja -koulutuksen puu- te, hintaan keskittyvät valintakriteerit, liian pienet toimitusvolyymit suhteessa kasvavien hankintayk- siköiden tarpeisiin ja ammattikeittiökäyttöön so- veltuvien tuotteiden ja hankintaosaamisen puute. Reseptiikassa ja ruokalistasuunnittelussa ei lähiruo- kaa ja sen saatavuutta osata ottaa tarpeeksi hyvin huomioon. Kuntien tiukka taloudellinen tilanne saattaa aiheuttaa sen, että usein tarjouskilpailujen kautta haetaan edullisimpia elintarvikkeita paikalli- suuden ja laadunkin kustannuksella.

Lähiruuan osuutta julkisissa elintarvikehankinnois- sa on lisättävä. Sekä poliittisille päättäjille, han- kintoja tekeville että alueen tuottajille ja muille yrittäjille on oltava saatavilla koulutusta hankin- taprosesseista ja tietoa alueelta saatavilla olevista tuotteista. Laatukriteerejä ja niihin liittyviä työka- luja kuten malliasiakirjoja on kehitettävä niin, että ne mahdollistavat lähiruuan hankinnan ottamalla huomioon erityisesti laatuun, tuoreuteen, seson- ginmukaisuuteen, kestävään kulutukseen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä näkökulmia ravit- semuksellisen laadun rinnalla. Kotimainen kala on hyvä esimerkki lähiruoasta, jonka hankintaa voidaan laadullisten valintakriteerien perusteella edistää. Käytettävänä kriteerinä korostuu tällöin esimerkiksi kalan tuoreus, joka voidaan todentaa saaliin pyyntipäivän tai viljellyn kalan nostopäivän

perusteella. Lähiruoan käytön edistämiseksi julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä entistä enemmän vuodenaikaisen vaihtelun huomioimiseen. Ammattikeittiöiden ruokalistasuunnittelussa pitää sesonginmukaisuuden näkyä selkeämmin. Lähiruokamenut, paikallisen tuotevalikoiman esille-tuonti menuissa sekä asennemuokkaukseen pyrkivät koulutukset ovat myös eräitä keinoja tavoitteen saavuttamisessa.

Tavoitetilä 2020:

- ◆ lähiruoan saatavuus on parantunut ja se on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja. Lähiruoka on huomioitu kuntien hankintastrategioissa ja sitä käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa
- ◆ tarjontakilpailuihin liittyvät kriteerit ottavat huomioon ravitsemuksen ja muun laadun rinnalla ympäristön ja kestävän kulutuksen, sesonginmukaisuuden ja tuoreuden

20

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

Kansallisen hankintalainsäädännön kehittäminen edelleen.

Hankintaosaamista lisäävien ja hankintakäytäntöjä kehittävien toimenpiteiden rahoitus ja toteutus.

Tarjotaan hankintaprosesseissa mukanaoleville ohjeistusta ja neuvontaa sekä kehitetään työkaluja, kriteereitä ja ohjeistusta, jotka mahdollistavat kestävät hankinnat.

Kannustetaan kuntia ja maakuntia kasvattamaan lähiruoan osuutta hankinnoissaan ja kannustetaan kuntia tekemään lähiruoan käytön edistämistä päätökset, jotka kirjataan kunnan ja sille palveluja tuottavan ruokapalvelun strategioihin.

Maakunta- ja kuntatasolla edistetään lähiruokaa mm. lisäämällä tuottajien ja hankkijoiden yhteistyötä ja vuoropuhelua sekä levittämällä parhaita käytäntöjä.

4 Parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia

Lähiruokaa ei voi olla ilman kannattavaa alkutuotantoa joka viime vuosina on ollut kannattavuusvaikeuksissa tuotantokustannusten hinnannousujen, valuuttakurssiheilahteluiden, rahoitusmarkkinatilanteen ja kysyntämuutosten vuoksi. Kannattavuusongelmat ovat kohdanneet erityisesti liha- ja maitosektoria. Alkutuotanto on tähän asti keskittynyt toimittamaan raaka-ainetta ns. pitkään jakeluketjuun, joissa on monia väliportaita ennen kuluttajan saavuttamista. Selvitysten⁶ mukaan elintarvikkeiden hinta on kymmenessä vuodessa noussut nimellisesti 21 %. Samassa ajassa yleinen kuluttajahintaindeksi nousi lähes 15 %, joten ruoan reaalin hinta nousi jonkin verran inflaatiokehitystä nopeammin. Tuottajan raaka-aineesta saama hintakehitys on kuitenkin vastaavasti ollut aleneva. Hallinnolla on rajalliset keinot vaikuttaa suoraan markkinoilla määräytyviin myyntihintoihin tai tuotannon kustannuksiin ja yksittäisten tuotteiden kannattavuus määräytyy yhä enemmän markkinoilla. Tästä syystä maatalouden tuotantopanos- ja tuotemarkkinoiden tasapainoinen toiminta on aikaisempaa tärkeämpää maataloustuotannon kannattavuudelle. Maatalouden rakennetta ja tuottavuutta on tarve parantaa kaikissa tuotantosuunnissa. Erityisesti nämä haasteet koskevat niitä tuotantosuuntia, joissa tulotukien määrä jää jatkossa nykyistä pienemmäksi.

Lähiruoka voi olla mahdollisuus paitsi kuluttajien ja tuottajien yhä tiiviimpään vuorovaikutukseen, mutta myös kannattavuuden lisäämiseen alkutuotannossa uusien asiakasryhmien ja jakelukanavien kautta. Alkutuotannon kannattavuuden parantamiseksi sen tuotantokustannusrakennetta on kevennettävä, sen saatavilla tulee olla monipuolista tuotanto- ja liiketoimintaneuvontaa ja sen

6. http://www.mtt.fi/wwwdoc/ruoanhinta101111/Jyrki_Niemi-elintarvikkeiden_hinta-10112011.pdf



toimijoiden on päästävä mukaan innovaatioverkostoihin. Myös eläin- ja kasvitautien torjuntaan tulee kiinnittää entistä enemmän huomiota. Kuluttajille on oltava todenmukaista tietoa ruokaketjusta ja ruoan alkuperästä. Rakentamisen ohjauksessa, kaavoituksessa ja muussa maankäytön suunnittelussa on otettava huomioon alkutuotannon tarvitsemat toimintaedellytykset. Asuin- ja muu yhdyskuntarakentaminen on pyrittävä sijoittamaan muille kuin peltoalueille. Muutoinkin uusia asuin- ja teollisuusalueita suunniteltaessa ja olevia alueita saneerattaessa on syytä huolehtia riittävästä kasvillisista puskurivyöhykkeistä alkutuotantoalueiden ja muun toiminnan välillä. Näin turvataan mahdollisuuksia alkutuotannon harjoittamiseen ja ruoan raaka-aineelle puhdas tuotantoympäristö, kun muun yhteiskunnan päästöjen kulkeutumista rajoitetaan alkutuotantoalueille. Myös viljelytoimien

suunnittelussa voidaan vastaavasti ehkäistä viljelystä aiheutuvia ajoittaisia melu- ja muita haittoja ympäröivälle asutukselle.

Yksi keino alkutuotannon tuotteiden markkinointikanavien hallintaan ja alkutuotannon kannattavuuden lisäämiseen on omalla tilalla tapahtuva omien tuotteiden jatkojalostus ja myynti. Vuoden 2012 alusta elintarvikelainsäädäntöä on muutettu niin, että suoramyynti ja toimittaminen paikalliseen myyntiin ml. vähittäiskauppa on helpottunut. Toimintaa on tällä hetkellä vain alle 500 monialaisella tilalla samaan aikaan, kun kuluttajien kiinnostus paikallisruokaan on kasvanut. Potentiaalia paikallisen jalostustuotannon lisäämiseen tilatasolla siis on. Lyhyiden jakelukanavien edistäminen on nähtävä osana maatilojen kokonaisvaltaista kehittämistä.



Suomessa on yhä kasvavaa kiinnostusta kump-panuusmaataloutta kohtaan, josta osoituksena erityyppiset kaupunkilaisten oma pelto -konseptit tai osakassikalat ja -kanalat, joissa tuottaja ja-kaa tuotantolaitoksen omistuksen tuotannosta kiinnostuneiden, siihen pääomaa sijoittaneiden ja päätöksentekoon mukaan haluavien kuluttajien kanssa. Kaavoituksessa ja muussa maankäytön suunnittelussa on hyvä huomioida myös kansa-laisten kiinnostus lähiruokaa ja sen pienimuotoista kasvatusta kohtaan. Muun muassa riittävän suuret tontit, palstaviljely, koulujen kasvimaat, viher- ja kasvihuoneet ja kattoviljelyn, yhteispeltojen, yhteisvarastojen ja myyntipaikkojen mahdollistami-nen ovat keinoja asukkaiden omatoimisen viljelyn edistämiseen.

Lähiruokatrendi on nostanut maataisrotujen tuot-teet uudelleen arvostukseen. Maataiskasvit ja -eläimet ovat osa elävää kulttuuriperintöämme. Niillä on merkitystä niin luonnon monimuotoisuu-den edistämisen, geneettisesti tärkeän aineiston säilymisen ja taloudellisen hyödyntämisen näkökul-masta – kulttuurihistoriallisista merkityksistä puhu-mattakaan. Maataisperäiset tuotteet voivat tuo-da merkittävää lisäarvoa tuottajilleen ja kuluttajille, jotka kaipaavat ruoan raaka-aineilta erityisiä maku- ja muita laatuominaisuuksia. Maataisroduista ja -lajikkeista jalostettavien tuotteiden haasteena ovat niiden pienet tuotantomäärät sekä pienten erien käsittelyyn sopivien alueellisten jalostuslaitosten määrän vähentyminen. Lähiruokayritykset voivat mahdollistaa myös pienissä erissä kasvatettavien muiden harvinaisempien kasvilajien kannattavan viljelyn ja erilaistettujen laatutuotteiden tuotan-non kuten luonnon monimuotoisuuteen perustuva niitty- ja laidunlihan tuotanto.

Monipuoliset luonnon marja-, sieni- ja yrttilajit tarjoavat omaleimaisia mahdollisuuksia sekä lä-hiruokaan, matkailupalveluihin että erikoistuote-markkinoille. Luonnontuotteiden talteenotto ja jatkojalostus perustuvat maaseudun luontaisiin vahvuuksiin. Luonnontuotteet ovat mahdollisuus kestävä kehityksen mukaisessa elinkeinotoimin-

nassa, sillä luonnontuotteiden sadot kasvavat il-man tuotantopanoksia. Ympäristömyönteisyyden ohella kuluttajien kiinnostusta luonnontuotteisiin lisää tieto marjojen terveysvaikutuksista. Monista perinteisistä raaka-aineista on löydetty arvokkai-ta ominaisuuksia ja kehitetty uustuotteita, mut-ta edelleenkin metsien tarjoamat mahdollisuudet ovat vajaasti hyödynnettyjä. Myös riistalihan saa-tavuuden parantamiseen ja nykyistä runsaampaan käyttöön esimerkiksi ravintoloissa kohdistuu odo-tuksia.

Lähiruokatrendi näkyy myös kuluttajien kasva-vana kiinnostuksena lähellä pyydettyä ja kasva-tettua kalaa kohtaan. Lähikalaa ei kuitenkaan ole tarpeeksi saatavilla kuluttajien tarpeiden tyydyt-tämiseksi. Kalajalostuksen ja -kaupan kotimaisen raaka-aineen saannin turvaaminen ja säilyminen kilpailukykyisenä edellyttää elinvoimaista ja kan-nattavaa ammattikalastusta ja vesiviljelyelinkeinoa Suomessa. Suomessa on myös runsaasti vajaa-hyödynnettyjä kalakantoja, joiden kalastusta ja kuluttajille tarjontaa pitää systemaattisesti lisätä. Kalajalosteiden jalostusastetta, raaka-aineen laa-tua ja pienempien erien logistiikkaa tulee kehittää edelleen.

EU-tasolla maataloustuotteiden laatu politiikkaa koskeva uudistus saatiin valmiiksi vuoden 2012 lo-pulla. Siihen liittyvään laatujärjestelmiä koskevaan, vuoden 2013 alusta voimaan tulleeseen asetuk-seen⁷ sisältyy määräys, minkä mukaisesti komissi-on on vuoden sisällä toimitettava Euroopan parla-mentille ja neuvostolle selvitys mahdollisine lain-säädäntöehdotuksineen uuden paikallistuotantoa ja suoramyyntiä koskevan merkintäjärjestelmän perustamisesta. Merkintäjärjestelmän tavoitteena on auttaa tuottajia pitämään tuotteitaan kaupan paikallisesti. Suomessa kannattaa valmistella kan-sallista, meille parhaiten soveltuvaa mallia jo nyt.

7. Asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä

EU:ssa tuottajien asemaa pyritään parantamaan tuottaja- ja toimialaorganisaatioilla. Ne voisivat sopia hyvin myös lähiruokaketjussa toimiville yrityksille. Niiden kautta pystytään verkostoitumaan, luomaan markkinavoimaa ja riittäviä toimitusvolyymejä. Alan toimijoiden kannattaa selvittää tuottaja- ja toimialaorganisaatioiden mahdollisuuksia ja itse aktivoitua organisoitumisasteen nostamisessa.

Tavoitetilä 2020:

- ◆ lähiruoan tuotanto on keskeinen osa kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden turvaamista
- ◆ lähiruoan tuotanto ja jalostus ovat osa kannattavaa tuotantoa yhä useammilla tiloilla tukien myös pienempien tilojen elinkelpoisuutta

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

24

Aloitetaan "paikallinen tuotanto ja suoramyynti" -ohjelman valmistelu yhteistyössä tuottaja- ja neuvontajärjestöjen kanssa.

Maatalouteen liittyvissä politiikkatoimissa tunnustetaan alkutuotannon tuotteiden ja niiden jalostuksen ja markkinoille saattamisen sekä lyhyiden jakeluketjujen mahdollisuudet ja tukijärjestelmin niitä tukevat investoinnit. Investointeja kannustavien tukijärjestelmien vaikuttavuutta parannetaan.

5 Tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä

Lähiruokaselvitys kiinnitti huomiota lähiruoka-alan kehittämistyön hajanaisuuteen. Hankkeita toteutetaan yritys-, yritysryhmä-, paikallis-, aluetasolla sekä valtakunnallisesti ja kansainvälisesti useiden rahoittajien toimesta. Alueellisesti kehittämistyö saadaan nivotuksi paremmin toimiviksi kokonaisuuksiksi, kun toimijat ja rahoittajat ovat valmiita kehittämistoimia avoimesti yhdessä ja eri osapuolien roolit ovat selkeästi vastuutettuja. Alueetasolle tulisi luoda vahvat alueellisista lähtö-



kohdista rakennetut alan yleistä kehittymistä edistävät sekä yritystoiminnan systemaattiseen kehittämiseen tähtäävät kattohankkeet. Jo näiden suunnitteluvaiheessa selvitetään alueen osaamisen kehittämisen, tuotekehityksen ja lähiruokaketjujen toimijoiden tarpeet. Hankkeissa tulee päästä myös koko ketjun ja sen toimijoiden (tuote-tuottaja-jalostaja-loppukäyttäjät ja ketjun eri vaiheiden materiaali-, raha- ja tietovirtojen hallinta) kokoamiseen yhteen. Alueilla tapahtuvan kehittämistyön tukemiseksi ja tehostamiseksi tarvitaan myös valtakunnallista koordinaatiota.

Valtakunnan tasolla haasteena on sektorimaisesti toimiva hallinto, jossa eri ministeriöt suunnittelevat toimenpiteitä ja kohdentavat tutkimus- ja kehittämisvaroja omista lähtökohdistaan. Sektorikohtaisuudesta tulee päästä aitoon ruokapolitiikkaan, jossa ruokaa tarkastellaan kokonaisvaltaisesti ja toimenpiteet suunnitellaan koordinoitummin eri hallinnonalojen välillä. Alueellinen ja kansallinen alan kehitystyö tulee kytkeä yhä tiiviimmin kansainvälisiin verkostoihin, muun muassa pohjoismaiseen ja Itämeren alueella tapahtuvaan yhteistyöhön.

Tavoitetila 2020:

- ♦ valtakunnalliset linjaukset toimivat lähiruokaketjun suunnanantajana ja kasvun turvaajana
- ♦ kehittämistyö on vaikuttavaa ja sitä tehdään aidossa yhteistyössä lähiruokaketjun eri toimijoiden välillä

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

Elintarvikealan kehittäminen ja lähiruoka tunnustetaan maakuntien kehittämisstrategioissa ja -ohjelmissa sekä ELY-keskusten alueellisissa kehittämisohjelmissa.

Alueilla on lähiruokaohjelman vastuhenkilöitä, jotka toimivat kontaktina ohjelman ja alueellisen toiminnan välillä.

Ohjelmakaudella 2014–2020 käynnistetään aluerahoituksella jokaiselle, noin maakuntaa vastaavalle, alueelle monivuotiset elintarvikealan ja lähiruoan kehittämiseen keskittyvät koordinoitihankkeet, jotka kokoavat yhteen alueen toimijat ja hankkeet ja verkottavat ne muiden alueiden vastaaviin koordinaatiohankkeisiin sekä osallistuvat alan valtakunnallisiin kehittämistoimiin. Uudella ohjelmakaudella mahdollistetaan myös alueellista kehittämistoimintaa tukevien valtakunnallisten koordinaatiohankkeiden toteuttaminen.

6 Lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta

Ruoka on osa kulttuuriamme. Ruoka ei ole pelkkää ravintoa, tuotannon teknisyyttä tai terveysvaikutuksia, vaan siihen liitetään erityisesti sosiaalisia ja henkisiä merkityksiä. Ruoan on annettava myös iloa ja elämyksiä. Syömiseen liittyvien valintojen kautta määritellään suhdetta sekä omaan että muihin kulttuureihin. Yhteiset ruokailut ovat osa yhteisöllisiä riittejä, jotka ylläpitävät kulttuuriperintöä ja luovat yhteenkuuluvuutta. Suomalaisen ruokakulttuurin muotoutumiseen ovat vaikuttaneet ratkaisevasti maamme pohjoinen sijainti sekä asema idän ja lännen välissä. Lyhyt kasvukausi rajoittaa maassamme viljeltävien kasvien määrää, mutta toisaalta meillä on jalostettu viileään ja valoisaan kesään soveltuvia lajikkeita. Meillä on Pohjolalle ominaisia metsämarjoja, sieniä ja riistakanta. Pitkä välimatka maan pohjoisimpien ja eteläisimpien osien välillä lisää alueellista erilaisuutta rikastaen täten alueellista ruokakulttuuria ja antamalla lähiruoalle sen historiallisen ja toiminnallisen kehikon.

Lapsena opitut ruokamallit kantavat läpi elämän ja ruoka- ja ravitsemuskasvatus antaa pohjan terveellisemmille ruokatottumuksille. Suhteen ruokaan tulee olla luonteva osa lasten ja nuorten kasvatusta, jolloin puhutaan ns. ruokakasvatuksesta. Lapset on tutustutettava ruokaan, sen alkuperään ja luontoon iloisella, kuhunkin ikäkauteen

parhaiten soveltuvalla tavalla. Parhaita oppimiskeinoja on ottaa lapset mukaan ruoanvalmistukseen, haistelemaan, maistelemaan ja itse tekemään. Ruoka- ja ravitsemuskasvatus tulee saada luontevaksi osaksi eri oppimistavoitteita niin varhaiskasvatuksessa kuin koulujärjestelmässämme, ja tätä työtä tulee jatkaa toisen asteen ammatillisessa koulutuksessa ja korkeakouluissa. Ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen kautta nostetaan läpi elämän kulkevaa kiinnostusta ja ennakkoluulotonta asennetta ruokaa kohtaan ja lisätään ruoan ja sen tekijöiden arvostusta.

Suomessa on pitkät yhdistystoiminnan perinteet ja vahva kansalaisjärjestökenttä. Monilla järjestöillä on jo nyt systemaattista ruokaan, ruokakulttuuriin, ruoan valmistustaitoihin ja alan yrittäjyyteen liittyvää neuvonta- ja kerhotoimintaa, mikä mahdollistaa lähiruokatietoisuuden kasvattamista siellä missä lähiruokaa tuotetaan. Järjestöjen tehtäväkenttään soveltuu hyvin erilaisten ruoka-, sieni-, luonto- ym. kurssien järjestäminen lapsille ja nuorille tai tutustumisretkien organisoiminen alueen maataloille ja elintarvikealan yrityksiin. Tätä kautta lapset ja nuoret saataisiin ehkä paremmin myös kiinnitettyä alueen järjestötoimintaan, joka tulevana vuosina kipeästi kaipaava uusia jäseniä ja aktiiveja.

Ruoan arvostuksen nousu mahdollistaa osaltaan kotimaisen ruoantuotannon säilymisen, jolla on vaikutuksia niin laadukkaan raaka-aineen saantiin kuin koko yhteiskuntaan työllistävyyden ja verotulojen kautta. Alan työpaikkoja ei kuitenkaan koeta kovinkaan houkutteleviksi, joten erilaisia kampanjoita elintarvikealan ammattilaisten tarvitaan jatkosakin.

Tavoitetila 2020:

- ◆ lähiruoan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa
- ◆ ruokakulttuurimme alueellisine ominaispiirteineen luo vahvaa lisäarvoa koko ruokaketjulle
- ◆ läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille

Keskeisimmät hallinnon toimenpiteet

Lisätään kansalaisten arjen valmiuksia kotitalousasioissa muun muassa ruoan käsittely- ja valmistustaitoja edistävien neuvontajärjestöjen kuten maa- ja kotitalousnaiset, Suomen 4H-liitto ja Martat toiminnan kautta.

Edistetään ruokakasvatusta sisällyttämällä ruoka- ja ravitsemusnäkökulmaa varhaiskasvatukseen, peruskoulun ja lukion eri oppiaineisiin, opettajankoulutuksiin sekä toisen asteen ammatilliseen koulutukseen. Kohdennetaan käytettävissä olevia resursseja kotitalousopetukseen ja tuetaan sen valinnaisuutta.

OHJELMAN RAHOITUS

Ohjelmassa esitettyjä toimenpiteitä toteutetaan osana asianomaisten ministeriöiden ja valtion keskus-, alue- ja paikallishallinnon toimintaa. Ohjelmaa rahoitetaan valtiontalouden kehyspäästösten ja valtion talousarvioiden mukaisten määrärahojen puitteissa ja sen rahoitusta koskevat asiat käsitellään ja päätetään valtiontalouden kehyspäästö- ja talousarvioprosesseissa. Rahoituksen mitoituksessa otetaan huomioon kokonaistaloudellinen tilanne ja sen vaikutukset toimenpideohjelmassa esitettyihin kehittämistoimenpiteisiin. Erityisenä tavoitteena ovat ohjelmaan liittyvien toimenpiteiden, hankkeiden tms. kokonaisvaltaisesta toteuttamisesta saatavat synergiahyödyt ja hallinnon resurssisäästöt. Ohjelman toteuttamiseen liittyvien käytännön toimenpiteiden, hankkeiden tms. tulee olla myös resurssien kokonaiskäytön ja hallinnon säästöjen näkökulmasta perusteltuja.

Ohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi toimenpiteitä toteutetaan lähinnä lähiruoka- ja luomutuotteen osalta, hallitusneuvotteluiden yhteydessä sovitulla erillisellä ns. vihreän talouden määrärahalla (lähi- ja luomualan kehittämisohjelmille yhteensä 1,58 meuroa/v), MMM:n käytävissä olevin elintarvikeketjun kehittämisvaroin ja

tutkimuksen määrärahoihin, Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman ja sitä vuodesta 2014 jatkavan uuden maaseutuohjelman varoin, nykyisen ja vuosina 2014–2020 toteutettavan Suomen elinkeinokatalouden toimintaohjelman, rakennerahasto-ohjelmien ja ohjelman toimenpiteitä toteuttavien tahojen omien resurssien kautta. Ohjelmaan pyritään kytkemään myös mm. Sitran ja Tekesin toimenpiteitä.

OHJELMAN SEURANTA JA MITTARIT

Ohjelman toteutumista ja vaikuttavuutta seurataan ohjelman kuluessa ja sen päätyttyä. Ohjelman vaikuttavuusmittareita ovat muun muassa elintarvikealan mikro- ja pienyritysten lukumäärän kehitys, elintarvikealan mikro- ja pienyritysten tuotannon jalostusarvon kehitys ja lähellä tuotetun ruoan arvostuksen säilyminen. Samoin seurataan lähiruoan osuuden kehittymistä julkisten ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoissa. Tietoa kerätään erityisesti Ruoka-Suomi -teemaryhmän yritystilastoista, erillisajoina Tilastokeskuksen Teollisuuden toimialatilastoista sekä kuluttajien arvostuskysymyksiä tarkastelevilla hankkeilla ja tilaustutkimuksina. Ohjelman konkreettisia toimenpiteitä ja niiden tuloksia seurataan säännöllisin väliajoin ohjelman ohjausryhmässä sekä Ruokapolitiikan neuvottelukunnassa.

OHJELMAN TASA-ARVO- JA YMPÄRISTÖVAIKUTUSTEN ARVIOINTI

Ohjelma on lähtökohdiltaan sukupuolineutraali eikä siinä ole esitetty erillisiä naisia tai miehiin kohdistuvia tavoitteita tai toimenpiteitä. Osamisen lisääminen, yrittäjyyden vahvistaminen ja työmahdollisuuksien luominen ovat toimenpiteitä ja ne kohdistuvat henkilöihin, joten toimenpiteillä on positiivisia vaikutuksia sekä naisiin että miehiin. Elintarvikesektori tarjoaa nuorille paljon osa-aikaisia työmahdollisuuksia antaen heille työkokemusta

ja ohjelman kautta välillisesti voidaan edistää täten nuorten työllistymistä.

Ohjelman suunnittelussa on ympäristövaikutuksia pohdittu koko valmisteluvaiheen ajan. Lähiruoan ympäristövaikutukset riippuvat muun muassa maatalouden tuotantotavoista, tuotteiden jalostus-, pakkaus- ja kuljetusprosesseista sekä kuluttajan tuotteen ostamiseen, kuljettamiseen, valmistukseen ja mahdolliseen poisheittämiseen liittyvistä tavoista. Lähiruokaa käytettäessä ympäristövaikutukset kohdentuvat omaan ympäristöön, ja niihin pystytään puuttumaan tarpeen mukaan nopeastikin, kun lähiruoan tuotantoketju tunnetaan. Ohjelman kautta saavutetaan positiivisia ympäristövaikutuksia alueellisten ruokajärjestelmien ja pienten erien logistiikan kehittymisen myötä. Ruoan arvostuksen lisääntyessä ruokahävikkiä voidaan pienentää, jolla on myös positiivisia ympäristövaikutuksia. Lähiruokaohjelman yrityksiin suoraan kohdistuvia toimenpiteitä toteutetaan pääosin Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman kautta. Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta laaditaan erillinen ympäristövaikutusten arviointi, lisäksi sitä toimeenpantaessa sen ympäristövaikutuksia seurataan erilaisin indikaattorein ja selvityksien avulla.



Ohjelmaluonnosta ja alustavia toimenpide-ehdotuksia on tarkasteltu myös maaseutuvaikutusten arviointiin kehitettyä tarkistuslistaa soveltaen. Ohjelmalla voidaan todeta olevan suoria positiivisia vaikutuksia maaseudun elinkeinoihin, yrittäjyyteen, työhön ja osaamiseen, ja vähintään välillisiä vaikutuksia maaseudun vetovoimatekijöihin ja vahvuuksiin. Ohjelman kautta voidaan jonkin verran myös vaikuttaa palvelujen saatavuuteen yhteisöllisyyteen ja sosiaaliseen pääomaan.

OHJELMAN ORGANISOINTI

Lähiruoan kehittämisohjelmalle ja luomuojelmalle on asetettu yhteinen ohjausryhmä, jonka puheenjohtajana toimii maa- ja metsätalousministeriön valtiosihteeri Risto Artjoki. Ohjausryhmässä ovat edustettuina maa- ja metsätalousministeriön ruokaosaston lisäksi jäsenet opetus- ja kulttuuriministeriöstä, sosiaali- ja terveysministeriöstä, työ- ja elinkeinoministeriöstä, ulkoasiainministeriöstä, valtiovarainministeriöstä ja ympäristöministeriöstä. Ohjelman toimenpiteitä koordinoi lähiruokakoordinaattori. Alueellisten ja valtakunnallisten toimenpiteiden yhteensovittamista tehdään yhteistyönä kansallisten ja alueellisten rahoittajien kanssa ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäsenistä koostuvassa verkostossa.

Ohjelmalle laaditaan ohjausryhmän hyväksymä tarkempi toimeenpanosuunnitelma, jossa on yksityiskohtaisempia kehittämisohdotuksia ja toimenpide-esityksiä tavoitteiden saavuttamiseksi.

OHJELMAN VIESTINTÄ

Paikallisen ruokakulttuurin kunnioittaminen ja arvostus eivät ole itsestäänselvyys. Lähiruokaan liittyvän viestinnän kautta herätetään kansalaisten kiinnostusta lähiruokaa kohtaan, keskustelutetaan kuluttajia ruoan arvoista, tuodaan julki lähiruoan moninaisia vaikutuksia ja merkityksiä sekä välitetään tietoa lähiruoan hyväksi tehdystä työstä.

Lähiruoan valtakunnallinen tunnettuus ja imago edistävät myös alueellista kysyntää. Ohjelman toteuttamisen tueksi laaditaan viestintästrategia sekä sitä tarkentava viestintäsuunnitelma. Lähiruokaan liittyvä vahva viestintätyö on aloitettu jo ennen ohjelman valmistumista ja se jatkuu koko ohjelmakauden ajan.

OHJELMA OSANA MUITA HALLINNONALOJEN TOIMIA JA POLITIIKKOJA

Ohjelman valmistelussa hyödynnettiin ja otettiin mahdollisuuksien mukaan huomioon muut ajankohtaiset ja lähiruokasektorin kannalta merkittävät strategiat, ohjelmat ja raportit.

Keskeisin edellä mainituista asiakirjoista on valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta (2010), jossa lähi- ja luomuruoan edistäminen mainittiin erillisenä kehittämiskohteena. Lähiruokayritysten toiminnan ja niiden tuotteiden ja markkinoinnin kehittämiseen sekä yrittäjyyden edistämiseen ja osaamisen parantamiseen liittyvät toimet kytkeytyvät erityisesti Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan, josta ELY-keskusten kautta yritykset ja muut alan toimijat voivat saada rahotusta kehittämistoimenpiteille. Ohjelma tulee antamaan eväitä seuraavan EU-ohjelmakauden työille. Ohjelmalla on kytkentää YM:n Kestävän tuotannon ja kulutuksen ohjelmaan (KULTU), THL:n asettaman joukkoruokailun seurantaryhmän ja TEM:n kuluttajapoliittisen ohjelman työhön sekä keväällä 2013 valmistuneeseen elintarviketurvallisuukselontekoon. Ohjelman toimeenpanossa tulee olemaan yhtymäkohtia uudistettavien ravitsemussuosittelujen jalkauttamiseen erityisesti kestävässä kehityksessä ja sesonginmukaiseen ruokailuun liittyvissä toimissa.

LIITE:

OHJELMAN VALMISTELUPROSESSI

Maa- ja metsätalousministeriö linjasi, että hallitusohjelmassa mainittu lähiruuan ja luomualan kehittäminen eriytetään omiksi ohjelmikseen, joita kuitenkin ohjataan ja sovitetaan yhteen yhteisellä ohjausryhmällä. Ohjelmien valmisteluun liittyen maa- ja metsätalousministeriö tilasi lähiruokasektorista maaliskuussa 2012 julkistetun selvityksen, jossa esitetään nykytilan kuvaukset, keskeiset haasteet ja kehittämis ehdotuksia. Selvityksen valmistelussa on analysoitu tilastoja ja tutkimustuloksia, toteutettu laajapohjaisesti sidosryhmien asiantuntijahaastatteluita sekä avaintoimijoita yhteen kokoava työpaja.

Ohjelmaa kokoamaan ja toimenpiteiden valmistelua tekemään palkattiin maa- ja metsätalousministeriöön määräaikainen lähiruokakoordinaattori maaliskuussa 2012.

Kevättalvella 2012 laadittiin lähiruokaohjelman ja tulevan EU-ohjelmakauden valmisteluun liittyen elintarvikealan SWOT-analyysi, jossa esiin tuotuihin haasteisiin on lähiruokaohjelmassa etsitty ratkaisuja.

Keväällä 2012 tehtiin alueellisille elintarvikealan kehittäjille sekä rahoittajille kysely, jossa pyydettiin näkemyksiä julkaistusta lähiruokaselvityksestä sekä tulevan ohjelman toimenpiteistä ja tavoitteista. Lähiruoka-asiaa on esitelty ja käsitelty kevättalvesta 2012 lähtien lukuisissa eri sidosryhmien (ml. kaupan alaa, neuvontasektoria, tutkimus, tuottajat) tapaamisissa ja työryhmissä.

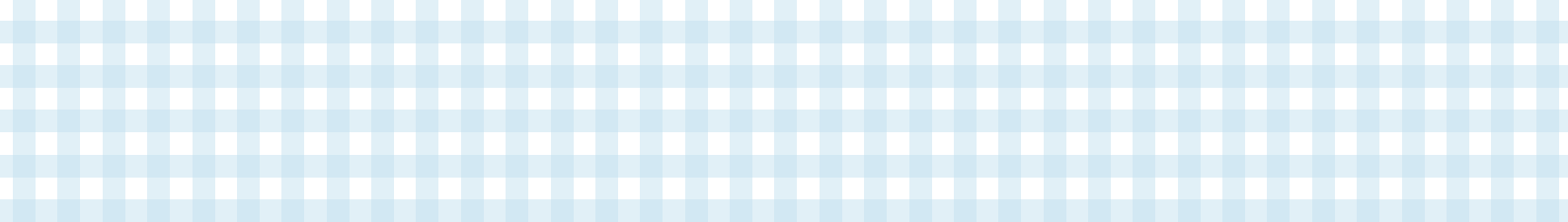
Toukokuussa 2012 julkistettiin SOVA-lain mukaisesti MMM:n tiedote, jossa informoitiin ohjelman laadinnan aloittamisesta. Toukokuussa 2012 ohjelman sisällöstä käynnistettiin kansalaiskuuleminen OM:n otakantaa.fi -sivuilla ja vapaamuotoisempi keskustelu ohjelmalle perustetussa Facebook-ryhmässä.

Lähiruokaohjelman tavoitteet käsiteltiin ja hyväksyttiin 9.1.2013 hallituksen iltakoulussa.

Ohjelman sisältöä ja eri ministeriöiden toimenpiteitä käsiteltiin ohjelman ohjausryhmässä. Ohjelmaluonnos oli lausuntokierroksella 19.2.2013–12.3.2013, luonnoksesta saatiin yhteensä 36 lausuntoa, joita on soveltuvin osin otettu huomioon ohjelman viimeistelyvaiheessa.

Ohjelma oli Valtioneuvoston käsittelyssä 16.5.2013.





MUISTIINPANOJA



 **LÄHIRUOKA-**
OHJELMA

 **mmm.fi**