

Ruoka2030 – Miten ruualla elää?

Ruokapoliittisen selonteon valmistelua varten järjestetään viisi työpajaa. Ensimmäinen työpaja pidettiin 4.2.2016 otsikolla *Miten ruualla elää?*

Työpajan osallistujat jaettiin viiteen ryhmään, joille oli annettu aihe ja aiheen käsittelyä varten lisäkysymyksiä. Ryhmät käsittelivät aihetta/lisäkysymyksiä 1 ½ tuntia, minkä jälkeen ryhmät esittelivät työnsä tulokset toisilleen.

Seuraavilla sivuilla on kullekin ryhmälle annetut kysymykset ja muistiinpanot ryhmän esityksestä.

Ryhmä 1: Myyntikanavat

Ryhmä 2: Ruokapalvelut

Ryhmä 3: Ruokakasvatus

Ryhmä 4: Osaaminen ja työllis(täv)yyys ruokaketjussa

Ryhmä 5: Riskit ruokajärjestelmässä

Ryhmä 1: Myyntikanavat

Kysymykset ryhmälle:

- Mistä ruoka hankitaan vuonna 2030?
- Mikä on palvelun merkitys?

Kuluttajakentän pirstaloituminen, monentyyppiset tarpeet myös 2030. Pirstaloitumisessa pitää huomioida myös ikärakenne. Mikä on tilanne silloin? Eläköityminen vs. maahanmuutto. Helppous käsitteenä. Miten ihmiset haluavat saada ruokansa? Miten haluavat valmistaa vai haluavatko lainkaan?

Alueellinen rakenne on mielenkiintoinen kysymys hankintojen ja palveluiden kannalta. Mitä maaseudun palvelurakenteelle käy? Kaupunkilaisia muuttaa eläkepäivillään maalle, synnyinseuduilleen tai kesämökkipaikkakunnilleen.

Ruuan hankinta: Riskit on otettava huomioon, kun puhutaan vuodesta 2030. Miten esimerkiksi ilmastonmuutos vaikuttaa? Entä jos tietotekniikkainfrastruktuuri romahtaa?

Neljä reittiä, jotka tulee ottaa huomioon:

Digitalisaatio. Miten ruoka hankitaan? Click & collect. Entä kotimainen ruoka? Huoli heräsi sen puolesta. Esim. vaatekaupassa kansainväliset toimijat jylläävät. Ihmiset kytkevät tietyn hinnan ja laadun tiettyihin kauppoihin - kun ruoka menee verkkoon, miten suomalainen ruoka pärjää? Toki kylmäketjukysymykset ym. nyrkkisääntönä: mitä tuoreempi, sitä lähempää tulee.

Arvot vaikuttavat hankintakanavaan. Ihan varmasti kuluttajia, jotka arvostavat lähiruokaa, mutta pirstaloituminen näkyy myös tässä. Erilaisia arvostuksia - joku arvostaa etnisiä ruokia eikä saa Reko-piireistä tarvitsemaansa.

Ruokavarasto. Täysin automatisoituja ruoan hakemispaiikkoja? Ei käytännössä ihmisiä ollenkaan, automatisoitu noutovarasto. Robotit keräävät tilaukset. Onko näin jo 2030?

Kuinka paljon ihmiset haluavat tehdä itse, kuinka paljon hankitaan valmiina? Kuinka paljon mennään valmiiseen pöytään?

Myös palvelussa lähtökohta pirstaloituminen, erityyppisiä palveluntarpeita. Digitalisaatio huomioitava. Tiedot palveluasiat voidaan kätevästi hoitaa: esim. tuotetiedot, jäljitettävyyssasiat. Voidaan räätälöidä, minkä tiedon kukakin saa. Keliakikko vs. soija-allergikko.

Kysyntä määrää tarjonnan mutta myös palvelun kehittyminen. Toisaalta palvelulla voidaan ohjata. Pirkka-viinit ja pirkka-hyönteiset ruokana ehkä tulevaisuutta. Silputut, kuutioidut ynnä muut puoliksi valmistetut tuotteet. Esim. silputut salaattit. Ruuan 3D-tulostus biomassasta. Kauppa toimii vain tietojärjestelmien huoltajana, kun kuluttajat tulostavat 3D:nä ruokaa kotonaan.

Mitä hallituksen pitää tehdä? Ruuan toimitusketjut globalisoituvat ja ovat hallitsevia. Täytyy pitää huolta siitä, että suomalaisilla tuottajilla on mahdollisuus mennä ketjuihin myös viejinä. Suomalaiset raaka-aineet ja varsinkin tuotteet! Suomalaisille ja vientiin. Turvallisuudesta ja jäljitettävyydestä lisäarvo globaaleille markkinoille.

Ryhmä 2: Ruokapalvelut

Kysymykset ryhmälle:

- Minkälaisia uusia konsepteja on tulossa?
- Miten digitalisaatio vaikuttaa ruokapalveluihin?
- Minkälaisia ovat tulevaisuuden tehokkaat ruokapalvelut?

Kaikki kohdat linkittyvät toisiinsa, joten käsiteltiin samassa. Ruokapalveluiden kirjo tulee muuttumaan ja laajentumaan. Muoto muuttunee paljon, mennään vielä nykyistä enemmän yksilöllisyyden suuntaan. Kaikille ei voi kuitenkaan tarjota yksilöllisiä aterioita. Ikääntyneet ovat selkeä erityisryhmä, joiden lukumäärä lisääntyy. Ruuansaanti on taattava. Kotona asumista painotetaan - viedäänkö heille edelleen kerran, kaksi viikossa ruokaa, joka jää syömättä? Vai mentäisiinkö sittenkin sosiaalisempaan suuntaan ja järjestettäisiin ruokapalvelut ikääntyneille yhteisöllisemmin? Riskien minimointi.

Ruokapalvelujen rooli hyvinvoinnin tekijänä monipuolistuu. Erilaiset sosiaaliset ja etniset ryhmät. Ruokapalveluiden käytön mahdollistaminen. Monenlaista osaamista tarvitaan: valmistus, ravitsemus, sosiaalisuus, riskinhallinta. Ruokaan liittyvät hyvinvointikeitaat myös julkiselle puolelle? Erilaiset raja-aidat kaupan ja ruokapalveluiden sekä elintarviketeollisuuden välillä.

Laaja vs. kohdennettu ruokapalvelu. Digitalisaation myötä rajattomat mahdollisuudet. Jo nyt älylinjastot, terveellisyden ja ravitsemuksen informoinnissa voidaan hyödyntää, ruoka-aineallergiat ym.

Hävikin vähentämisessä voidaan hyödyntää - esim. ResQ-palvelu, jonka kautta voidaan tilata ylijäämäruokaa. Tulee varmasti (toivottavasti) laajentumaan muihin ruokapalveluihin. Esineiden internet, 5G. On mahdotonta sanoa, mitä digitalisaatio on viiden vuoden päästä. Jääkaappi joko tilaa kaupasta täydennystä tai ilmoittaa älykännykkään, mitä puuttuu.

Ruokapalvelu-Rekot? Omavalvonta ja riskit.

Uusille tuotantotavoille ja vanhojen täysimääräiselle hyödyntämiselle ruokapalvelukeittiössä tarvetta. 3D-tulostus!

Kaiken läpi kulkee asiakasnäkökulma – asiakkaille tehdään ruokaa, ja heidän mieltymyksiään ja toiveitaan on vaikea ennustaa. Tulee todennäköisesti eriytymään. Hifistelijät vs. energiatankkaajat.

Mitä hallituksen pitää tehdä? Ei ainakaan säätelyllä ja ohjauksella estetä monimuotoistumista. Suosituksia ja velvoitteita hankintoihin, ohjaavat oikeaan suuntaan. Terveellisyyttä voisi myös nostaa luomun ja lähin rinnalle.

Ryhmä 3: Ruokakasvatus

Kysymykset ryhmälle:

- Kuka kasvattaa, ja mikä on ruokakasvatuksessa olennaista?
- Miten voidaan osallistaa elinikäisiä oppijoita elämänkaaren eri vaiheissa?
- Pitäisikö puhua ruokaketjusta vai ruokajärjestelmästä, ja mikä näiden käsitteiden ero on?

Kaikki ruuan kanssa tekemisissä olevat ovat ruokakasvattajia. Elinikäinen prosessi, joka tapahtuu kaikissa ruuan ympärillä tapahtuvissa tilanteissa. Alkaa kohdussa, loppuu kuolemaan. Lapsuus, nuoruus, lapsiperheet, työikäiset, ikääntyneet. Lähiympäristö, yhteisöllisyys. Myös yhteiskunnan rakenteet, lait, normit, suositukset, ohjeet, resurssit. Yksi ruokakasvatukseen liittyvä haaste on se, että eri ikäiset ovat eri tavalla kiinnostuneita ravitsemuksesta. Ruokaymmärryksen lisääntyminen edellyttää aina jonkinlaista kiinnostusta. Koululaisilla ja nuorilla paljon kilpailevia kiinnostuksen kohteita. Ruuan merkitys on erilainen kuin esim. raskauden aikana tai vanhuudessa.

Paljon toimijoita ruokakasvatuksessa, mutta yhteinen linjaus välillä puuttuu. Kriittinen asia, yhteistä linjaa pitäisi tulevaisuudessa rakentaa.

Järjestöt mukaan myös.

Pulmana nähtiin se, että ruokaketjun ammattilaisten kasvatusammattitaito ei ole riittävää. Ravitsemus- ja ruokasisällön lisäksi tarvitaan ruokakasvatuksen pedagogisia taitoja.

Ruokakasvatus nähdään usein sisäpiirin juttuna, ammattikuntasidonnaisena. Pitäisi vahvistaa ymmärrystä eri toimijoilla.

Mikä on ruokakasvatuksessa olennaista?

Ruokatajun syntyminen. Oma henkilökohtainen suhde ruokaan mutta ymmärrys siitä mitä ruoka on suhteessa terveyteen, yhteisöön, ympäristöön, kulttuuriin, kaikkeen. Olennaista myös ravitsemusosaaminen, hyvinvointioppiminen. Kolmantena kansalaistaitokysymys. Arjen hallinta - tiedot, taidot.

Digitalisaatio mahdollisuus mutta myös haaste. Valtava mahdollisuus levittää tietoa ja osallistaa.

Ruokakasvatuksessa on aina tärkeää, että ruoka on läsnä. Suhde ruokaan syntyy kosketuksessa ruokaan. Jokainen ruokatilanne on ruokakasvatuksen perusta ja ruokatajun syntymisen perusta.

Ruokaketju vs. ruokajärjestelmä. Ruokaketju liian tekninen, liian kapeasti ymmärrettävä. Pelkistävä, kun ajatellaan sitä mitä ruoka kokonaisuutena tänä päivänä on. Ruokajärjestelmä kuvaa paremmin vaikutussuhteita. Ruokajärjestelmä sanana avaa ehkä paremmin kaikenlaisia toimijoita.

Ruokakasvatusnäkökulmasta ruokaketjussa voi hämärtyä oppija-ammattilaisroolit. Ruokataju! Minä ja ruoka. Uutta sanaa tarvitaan.

Terveellisyys - pitäisikö puhua jaksamisesta ja hyvinvoinnista?

Mitä hallituksen pitää tehdä? Paljon hyvää, perusta on kunnossa. Pohjan ja perustan säilyttäminen on kansalaistaidon ja ruokatajun syntymistä. Tarvitaan laajaa yhteistä näkemystä sitomaan asiaa yhteen. Viestinnällistä näkökulmaa! Pedagogiikkaa.

Ryhmä 4: Osaaminen ja työllis(täv)yyys ruokaketjussa

Kysymykset ryhmälle:

- Miten varmistetaan oikeanlainen osaaminen?
- Miten voidaan ennakoida, millaista osaamista tulevaisuudessa tarvitaan?
- Miten saadaan nuoret oivaltamaan, että myös ruokaketjussa on tulevaisuus?

Mitä kuluttaja haluaa? Miten osaamistarpeet tunnistetaan ja varmistetaan? On tiedettävä, millainen maailma on vuonna 2030. tuotanto, jalostus, jakelu. Kaikki lähtee kuitenkin kuluttajasta. Väestörakenne, maahanmuutto, kulutustrendit, arvostukset. Suomen markkina, vientisektori. Suomi tarvitsee ruokasektoria elääkseen! Tarvitaan sekä ruokapiirit että teollisuus ja vienti. Kun kuluttajien tarpeet on tunnistettu, pitää miettiä, millaisia ovat jakelukanavat - pt-kauppa ja kaikki muut!

Ennakointi! Moniosaajien maailma, kyky oppia uutta. Prosessit menevät varmaan monilta osin uusiksi. Esim. ideasta tuotteeksi. Kehittyminen, sulautuminen. Nyt puhutaan usein erillisinä juttuina, tulevaisuudessa voi tulla ihan uudenlaisia yhdistelmiä.

Alasta riippumattomat metataidot. Pitää osata ratkaista ongelmia, tarttua erilaisiin tehtäviin. Sosiaaliset taidot. Myynti, markkinointi, käyttämättömien mahdollisuuksien hyödyntäminen. Konkreettista myyntiosaamista osana palveluosaamista.

Kädentaidot vs. teknologiaan turvautuminen. Miten yksilöllisesti tuotettu näkyy tulevaisuudessa?

Jos nyt lähdetään liikkeelle tuotannosta, olisiko syytä lähteä liikkeelle kuluttajasta?

Osaaminen: alasta pitäisi tehdä vetovoimaisempi ja kiehtovampi. Valovoimaisia esimerkkejä tarvitaan! Tarvitaan kosketuspintoja alaan lapsille ja nuorille. Koti, koulu, kansalaisjärjestöt, teollisuus, kauppa, koko yhteiskunta. Ulottuvuuksia lapsille koko kasvun ajan. Työllistämisen ja yrittämisen harjoittelumahdollisuuksia!

Ruoka-ala ei ole yhtä kiinnostava kuin jotkin muut. Tarvitaanko uusia, vetävämpiä sanoja ja termejä kuvaamaan asioita?

Ruoka-ala on valtava, se sisältää todella paljon erilaisia mahdollisuuksia ja työtehtäviä. Ruoka-alalle oman hännän nostoa! Food services iso ala Jenkkilässä! Pitäisi hakea uutta näkökulmaa. Työllistävyys.

Mitä hallituksen pitäisi tehdä? Nuorille työmahdollisuuksia alkutuotannossa, kesätöitä ymv. helppoa, mahdollista, miellyttävää. Vuorovaikutusta elinkeinon ja koulun kanssa. Alaa pitäisi brändätä, se on merkittävä osa BKT:tä ja nostetta tarvitaan.

Ryhmä 5: Riskit ruokajärjestelmässä

Kysymykset ryhmälle:

- Mitä tapahtuu, jos jokin ruokajärjestelmän osa pettää?
- Minkälaisia riskejä liittyy alkutuotantoon/erikoistumiseen/prosessointiin/jatkojalostukseen?
- Missä pettää, miten pettää, miksi pettää, kuka pettää? Kuinka kauan kestää? Alueellisuus, laajuus väestössä?

Kemialliset, biologiset ja fysikaaliset riskit. Entä alkutuotannon mielekkäisyys ja kannattavuus - onko meillä kohta enää maataloutta ja elintarvikesektoria?

Inhimilliset riskitekijät, taloudelliset tekijät, kuluttaja. Terrorismi!

Riskinä myös, että emme osaa brändätä suomalaisia tuotteita!

Meillä on hyvä suomalainen ruokajärjestelmä. Ruoka on turvallista ja hyvää, jos nämä asiat voidaan säilyttää vuoteen 2030, olisi hienoa. Ketjun pitäisi kuitenkin olla toimijalle kannustavampi. Byrokratian purku! Koskee kaikkia ketjun toimijoita alkutuotannosta kahvilan perustamiseen.

Entä jos Suomesta loppuu ruoka? Iso sosiaalinen ja yhteiskunnallinen merkitys, jos isompi juttu.

Pienemmissä kriiseissä esim. takaisinvetojärjestelmät hyvät.

Brändäys: suomalaista ruokaa ei arvosteta! Alkuperämaalla on väliä, mutta entä jos halutaan brasilialaista lihaa ja ranskalaista juustoa? Mitä suomalainen kuluttaja haluaa?

Kohdennettua viestintää tarvitaan kriisitilanteissa. Alueellisia eroja on kriisitilanteissa paljon. Myös sektorikohtaiset erot, yrityskohtaiset erot.

Paljon riskejä, mutta myös mahdollisuuksia! Jopa enemmän!

Mitä hallituksen pitäisi tehdä? Ruuan turvallisuuden ja tuottavuuden/kannattavuuden pitäisi kohdata. Jotta ruokajärjestelmä toimii. Kuluttajan pitää luottaa ja arvostaa.

Yhteinen päätelmä:

Tarvitaan koko ruoka-alan arvostusta!

Onko suomalaista maataloutta? Onko pienviljelyä? Tilakokojen kasvu. Luonnonkatastrofit! Tehokkuus ei ole uhka vaan mahdollisuus? Miten pienviljelijöiden yhteistä toimintaa voitaisiin edistää?

Elintarviketeollisuuden näkökulma: ruuan käsittely vähentää riskejä.

Viestintä, markkinointi: ruoka-alan arvostuskampanja! Koko ala, ruokajärjestelmän eri osat. Oman alan arvostaminen! Silloin myös kuluttajat voivat arvostaa enemmän.

Ruoka-alan arvostus lähtee ruuan arvostuksesta!