

Ruoka2030 – Ruokaturvallisuus ja huoltovarmuus

Ruokapoliittisen selonteon valmistelua varten järjestetään viisi työpajaa. Toinen työpaja pidettiin 10.2.2016 otsikolla *Ruokaturvallisuus ja huoltovarmuus*.

Työpajan osallistujat jaettiin viiteen ryhmään, joille oli annettu aihe ja aiheen käsittelyä varten lisäkysymyksiä. Ryhmät käsitelivät 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: Vesi

Ryhmä 2: Elintarviketurvallisuus, hygienia, mikrobit

Ryhmä 3: Laatu järjestelmät ja jäljitettävyys

Ryhmä 4: Maahanmuutto

Ryhmä 5: Kuvitteellinen kriisitilanne

Ryhmä 1: Vesi

Kysymykset ryhmälle:

- Veden laatu Suomessa on kilpailutekijä. Miten sitä hyödynnetään ja voitaisiin hyödyntää, ja entä, jos näin ei olisikaan?
- Mikä on veden merkitys tulevaisuudessa?

Oletus, että vesi on turvallista. Se ei kuitenkaan ole itsestäänselvyys, vaan ylläpito edellyttää työtä ja panostuksia infran ylläpitoon. Kenen vastuulla putkistot ovat? Kuntien, vesilaitosten, käyttäjien, valtion? Veden suojelemaan tarvitaan säädöksiä, valvontaa ja ohjaamista.

Veden tärkeys: vesilain uudistus, tuntui että vesi on tärkein raaka-aine elintarviketeollisuusyrityksille ja maataloilille. Sitä on saatava puhtaana ja turvallisesti joka päivä. Myös hanavesi tärkeää, mutta ei ainoa tekijä. Sininen biotalous on kärkihankkeissa.

Yhdistetty kalankasvatus ja vihannesten tuotanto, vesiosaamisen tuotteistaminen ja myyminen (kaivot, ravinneasiat ymv.), suljettu ravinnekierto, uudenlaiset tuotantolaitokset. Tutkimusta, kehitystä, kokeilua tarvitaan.

Tulossa on tiekartta sinisestä biotaloudesta.

Veden riittävyys: vettä riittää ympäri vuoden - pitäisikö esim. lihaa tuottaa meillä, kun meillä siihen on vettä?

Nurmitalous voisi avustaa hiilinieluna ja kompensoida päästöjä. Nautakarjatalouden nousu Suomessa?

Ryhmässä soraääniä. Summa summarum: vesi on Suomessa kilpailutekijä!

Vesiosaaminen ja sen vienti: Suomi on tulevaisuudessa iso tekijä maailmalla vesiverkostojen rakentamisessa, puhdistamisessa, veden kierrätyksessä ymv. Tämä voisi mahdollistaa myös tuotebisneksen: puhtaan veden vienti.

Integroidun vedenhallintaosaamisen vienti: energia, kastelu, juoma-, jne.

Terveisiä hallitukselle: tunnustakaa veden merkitys ja nostakaa se kilpailutekijäksi!

Vesi-infran ylläpito: kuntien vastuulla, mutta ohjauksella voi vaikuttaa.

Ympäristönäkökulma on huomioitava ja vesi on pidettävä puhtaana ja turvallisena.

Ryhmä 2: Elintarviketurvallisuus, hygienia, mikrobit

Kysymykset ryhmälle:

- Minkälaiset riskit toteutuvat todennäköisimmin ruokaketjussa vuonna 2030?
- Miten taataan kotimainen ruuantuotanto kehittämällä energia- ja ravinneomavaraisuutta?
- Mikä on elintarvikkeiden prosessoinnissa syntyvien haitallisten sivutuotteiden (esim. akryyliamidi) merkitys tulevaisuudessa?

Riskit vuonna 2030: Kestääkö korttitalo eli monimutkainen ruokajärjestelmä?

Kaikki on riippuvaista digitalisaatiosta - jos ongelmia tulee, systeemi voi pettää. Miten käy siemenviljan ja muiden tuotantopanosten? Digitalisaatio on sekä mahdollisuus että riskitekijä.

Minkälaiseen riskitasoon meillä on varaa? Mitä alhaisemmaksi se säädetään, sitä kalliimpi sitä on pitää yllä.

Kehitys: lainsäädäntö on tiukka nyt ja varmaan myös vuonna 2030. Mikä on riittävä turvallisuuden taso elintarvikkeissa ja mitä voidaan hyväksyä samalla kuitenkin jalkauttaen innovaatioita? Hidastaako lainsäädäntö innovaatioita? Entä jos panostettaisiin viennissä osaamisen vientiin eikä niinkään elintarvikkeiden vientiin? Tässä tärkeää tutkimus ja kehitys, esim. vaihtoehtoiset proteiininlähteet.

Riskejä: uudet eläintaudit, kasvitaudit, kasvituholaiset. Nämä ovat todennäköisiä ja niihin pitää varautua.

Energia- ja ravinneomavaraisuus:

Kiertotalous! Esimerkkinä Sybimar. Tähän pitäisi hallituksen panostaa! Tätä osaamista voidaan myös viedä muualle.

Kriittisten luonnonvarojen, veden ja infran pitää olla omassa hallinnassa, näissä ei saada olla riippuvaisia muista.

Haitalliset sivutuotteet:

Vuonna 2030 tiedetään paljon enemmän ja prosesseja on kehitetty niin pitkälle, että haitallisia sivutuotteita syntyy huomattavasti nykyistä vähemmän.

Terveisiä hallitukselle: Pitää panostaa valkuaisvaihtoehtojen kehittämiseen ja kiertotalouteen. Vienti on tärkeää myös omavaraisuuden kannalta! Ruokajärjestelmän toimivuuden arvostus, tuotteistaminen ja "röyhkeä kaupallistaminen"!

Ryhmä 3: Laatu järjestelmät ja jäljitettävyys

Kysymykset ryhmälle:

- Korkea turvallisuuden taso tietää kuluja myös ruokaketjulle. Mitkä ovat kriittisiä turvallisuustekijöitä ja miten niitä pitää seurata?
- Minkälaisia ovat laatu järjestelmät vuonna 2030? Miten voidaan huolehtia siitä, että kuluttaja voi luottaa elintarvikkeiden jäljitettävyteen?

Digitalisaatiota on hyödynnettävä, dataa on yhdistettävä. Osa kuluttajista on vuonna 2030 edelleen kiinnostunut ruuan alkuperästä, osa ei. Tarvittaisiin ruokakasvatusta. Pitäisikö tulla joku kriisi, jotta ymmärrettäisiin, miten elintarvikkeita pitää hankkia?

Laatu järjestelmät ja viranomaisvaatimukset voitaisiin kääntää positiiviseksi voimavaraksi ja kaupallistaa!

Mikä on ostajan vastuu?

Mikä on kriittinen paikka laatu järjestelmässä? Tuontituotteet! Hinta!

Tuotteesta pitäisi nähdä suoraan, miten se on tuotettu. Energian- ja vedenkulutus, minkälaiset ovat eläimen ja työntekijöiden olot, ruuan kulkema matka. Vain lopputuote ei tärkeä, vaan voitaisiin tuoda esille koko tuotantoketju. Soraääni: ei lisää kustannuksia kotimaiselle elintarviketeollisuudelle!

Olennaista tässä olisi kuluttajien valistaminen - apuna kuluttajille, jotka haluavat tietää. Olisi hyvä, jos kuluttajat tietäisivät, mitä tarkoittaa ulkomaisen tuotteen ostaminen suhteessa kotimaisen tuotteen ostamiseen. On myös huomioitava, että Suomessa on elintarviketeollisuutta, jonka pääraaka-aineet tulevat ulkomailta.

Moni kuluttaja sanoo muuta kuin tekee.

Miten saataisiin kaikki julkisia hankintoja tekevät huomioimaan edellä mainitut näkökohdat? Kriteereitä ei vielä huomioida tarpeeksi.

Terveisiä hallitukselle: Miten olemassa oleva tieto saadaan yhdistettyä ja hyödynnettyä? Miten saadaan kuluttajaa koulutettua? Entä julkisista hankinnoista vastaavia? Jokainen syö joka päivä - jokaisen, joka syö joka päivä, pitäisi ymmärtää ruuan alkuperä ja vaikutukset.

Ryhmä 4: Maahanmuutto

Kysymykset ryhmälle:

- Muuttoliike muovaa ruuan kulutusta ja kysyntää jo nyt. Miten uudet kuluttajaryhmät kannattaa ja pitää huomioida?
- Mitä maahanmuutto tarkoittaa ruokaturvallisuuden ja huoltovarmuuden kannalta?

Ihmisiä tulee Suomeen eri tarkoitusperein ja eri lähtökohdista. Heidän ja elintarvikeketjun pitäisi voida hyötyä toisistaan. Kotouttamiskysymyksiä, jotka liittyvät myös turvallisuuteen. Tavat, perinteet pitää huomioida.

Alkutuotannossa työskentelee jonkin verran maahanmuuttajia (15 000) ja paljon teollisuudessa.

Ruokajärjestelmä ei ehkä pyörisikään ilman ulkomaalaisvahvistuksia. Työehdoista ym. on kuitenkin pidettävä kiinni.

Tällä hetkellä näkee myös etnisissä ruokakaupoissa ynnä muissa vastaavissa sen, että maahanmuuttajat tuottavat toisilleen palveluita, joita elintarviketeollisuus ei toistaiseksi osaa, ymmärrä tai voi tuottaa. Markkina on pieni.

Maahanmuuttajat kuluttajina? Pienille yrityksille voisi kenties olla markkinarakoa tässä segmentissä. Mikä on tilanne vuonna 2030?

Ei puhuta vain pakolaisista tai avioliiton kautta tulleista vaan myös esim. opiskelijoista.

Miten suomalaiseen teollisuudenalaan pääsee kiinni?

Aineksen osallistaminen ketjuun hyödyttäisi sekä vientipolitiikan että ruokajärjestelmän kautta. Myös tuntemusta muista markkinoista tarvitaan, kun ruokaa viedään.

Kouluttautuminen alalle vie aikansa - olisiko palkkauksen syytä olla edullisempaa tässä vaiheessa?

Terveisiä hallitukselle: Kotouttamisprosessiin elintarviketuntemusta ja ruokakulttuurin tuntemusta!

Maahanmuuttajat ovat hyvin tärkeä osa suomalaista ruokajärjestelmää.

Ryhmä 5: Kuvitteellinen kriisitilanne

Kysymykset ryhmälle:

- Suomessa on satanut yhtäjaksoisesti ja rankasti yli kaksi viikkoa keskellä parhaita satokautta: satoa ei päästä vettyneiltä pelloilta korjaamaan, tiet ovat sortumispisteessä rankkojen sateiden vuoksi, viemäriverkko ja sähköverkko ovat kantokykynsä ääri rajoilla ja voivat romahtaa hetkenä minä hyvänsä. Samat sateet ovat vaikuttaneet myös Venäjällä, joka tarvitsee kaiken sähköntuotantonsa itse, eikä se myy Suomen tarvitsemaa sähköä.
- Miten tämä vaikuttaa ruuan saantiin ja huoltovarmuuteen?
- Miksi pitää olla suomalaista tuotantoa?
- Mikä rooli ja merkitys ulkomaankaupalla on Suomen ruokaturvalle?

Lyhyemmällä aikavälillä varsinaista saatavuusongelmaa ei välttämättä tule, mutta valikoimat suppenisivat. Suurimpia syitä olisivat infran ja logistiikan pettäminen. Koko ketju on niin tiivis, että vaikutukset olisivat laajat. Eläintuotannon prosessihäiriöt: eläintuotanto kärsisi ensin alkutuotannon puolella. Jos energiaa ei ole ja logistiikka ei toimi, eläimet sairastuvat ja esim. sikalat täyttyvät. Taloudellisia tappioita koko ketjuun.

Pidemmällä aikavälillä pahin skenaario koko sadon menettäminen. Kenties pärjättäisiin tuonnilla, joka korvaisi menetykset. Taloudellisia tappioita toki aiheutuisi.

Miksi pitää olla suomalaista tuotantoa?

Euroopan laidalla merikuljetuksia ei voi aina taata.

Ylipäätään ruuan tuotannon pitäisi olla omissa käsissä, jotta siihen voitaisiin vaikuttaa. Jos maailman tilanne kovin muuttuu, miten se vaikuttaa esim. saatavuuteen?

Työllisyyden kannalta hyvin tärkeä tekijä.

Mikä rooli ja merkitys ulkomaankaupalla?

Tuonnilla varmistetaan ruuan saatavuus ja monipuolisuus. Kotimainen tuotanto voi olla riittävää mutta ei ehkä kovin monipuolista.

Pitäisi olla taattuja tuontilähteitä. Muun maailman tuotanto-oloista ei voi etukäteen tietää. Mistä saadaan kriittiset tuontituotteet?

Miten ruuan hinta muuttuu vuoteen 2030 mennessä? Tämä liittyy omavaraisuuteen.

Terveisiä hallitukselle: Koko elintarvikeketjun pitää olla joustava ja tehdä yhteistyötä, jotta homma toimii. Lainsäädäntö ei saa estää kehitystä. Meillä on turvallisia tuotteita ja säänneltyä tuotantoa, mutta joskus se hidastaa kehitystä. Kokeilukulttuuria pitää jatkaa. Infrat pitää pitää kunnossa, energiantuotanto pitää varmistaa. Tuotekehitys, tutkimus ja vienti ovat tärkeitä. Energian pitäisi olla suomalaisissa käsissä. Varmuusvarastoja pitäisi pitää yllä, vaikka ne maksavatkin. Tuotantopanokset, siemenvilja, polttoaineet. Energian saatavuus on turvattava, sähköverkko on pidettävä kunnossa.

Kysymyksiä ja kommentteja

- Mistä voidaan tinkiä ja mitkä ovat kriittiset tekijät elintarviketurvallisuuden kannalta?
- Minkälaisia standardeja tarvitaan?
- Minkälaista valvontaa tarvitaan?
- Lainsäädäntö ei saa nostaa kotimaisen ruuan tuotantokustannuksia tai varsinkaan aiheuttaa kilpailuhaittaa.
- Valvonta toimii ihan hyvin!
- Kriteerit pitää huomioida julkisissa hankinnoissa!