

Tehoja t&k-toimintaan vakaalla ja ennakoitavalla politiikalla

- Tutkimus- ja kehittämisrahoituksen osuus Suomen bkt:stä on pienentynyt koko ajan vuodesta 2009. Kehityksen suunta on käännettävä koordinoitulla ja kokonaisvaltaisella tutkimus- ja innovaatiopolitiikalla. Näin varmistetaan tasapainoinen ja ennakoitava kehittäminen.
- Innovatiivinen ja vastuullinen pohjoinen ruuantuotanto mahdollistaa kilpailukykyisen elintarviketeollisuuden sekä kuluttajien hyvinvoinnin Suomessa ja maailmalla. Kuluttajien hyvinvointia tukevia ruokainnovaatioita kehitetään, kun tutkimusrahoitus on turvattu, tutkimusympäristöt ovat kilpailukykyisiä ja tutkimusyhteistyötä tehdään monitieteisesti.

Suomen elintarviketalous on osa globaalia ruokajärjestelmää. Suomalaiset elintarvikeyritykset haluvat tehdä osansa kasvaakseen kestävästi sekä hyödyntääkseen älykkäästi maamme puhtaat raaka-aineet, pohjoiset tuotantoalueet, kasvuolosuhteet ja korkeatasoisen osaamisen.

Bio- ja kiertotalousajattelun mukainen resurssitehokkuuden lisääminen vaatii elintarvikeyrityksiltä ruokahävikin vähentämistä sekä ruuantuotannon ja kulutuksen sivuvirtojen hyödyntämistä entistä tehokkaammin. Sivuvirtoja pystytään hyödyntämään mm. kemianteollisuudessa ja energiantuotannossa.

Kiertotaloustavoitteiden lisäksi ilmastonmuutoksen torjunta edellyttää elintarvikealalta uusien tuotantoteknologioiden ja -prosessien kehittämistä sekä raaka-ainepohjan uudistamista. Resurssitehokas tuotanto yhdistettynä laajentuvaan raaka-ainepohjaan tarjoaa runsaasti mahdollisuuksia uusiin innovaatioihin.

Monet näistä mahdollisuuksista edellyttävät ennakkoluulotonta yhteistyötä tutkimuksessa ja tuotekehityksessä yli toimialarajojen. Ympäristökuormitukseltaan minimoitujen tuotantoketjujen rakentamiseen tarvitaan lisää perustietoa tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksista sekä yhteistyötä elintarvike-, teknologia- ja ympäristötutkimuksen kesken.

Tieto – elintarvikkeiden uusi tuotannontekijä

Digitalisaatio muokkaa elintarviketuotantoa yhä vahvemmin. Digitaalisen murroksen edetessä tieto- ja viestintäteknologiasta tulee saumaton osa elintarviketeollisuuden arvoverkkoja, joissa tieto elintarvikkeista ja niiden valmistuksesta muuttuu tärkeäksi tuotannontekijäksi. Digitalisaatio synnyttää jo lähitulevaisuudessa elintarviketuotantoon uudenlaisia datavetoisia toimintamalleja, jotka saattavat muuttaa alan kilpailutilannetta suurestikin, myös globaalisti.

Digitaalinen murros on jo muuttanut elintarviketuotannon toimintaympäristöä. Kehitys luo mahdollisuuksia koti- ja vientimarkkinoille innovoiviin, uudenlaisiin kuluttajalähtöisiin tuotteisiin, palveluihin ja ruokaratkaisuihin, jotka perustuvat kykyyn tunnistaa kuluttajien yksilöllisiä tarpeita.

Jotta digitalisaation mahdollisuudet pystyttäisiin hyödyntämään täysimääräisesti, tiivis yhteistyö valmistusprosessien, data-analyysin, digitaalisten palvelujen sekä elintarvike- ja kuluttajatutkimuksen osaajien kesken on välttämätöntä.

Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
etl@etl.fi • www.etl.fi

Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201
etl@etl.fi • www.etl.fi

Tieteenalojen ja teknologioiden ennakkoluuloton yhdistäminen on ruuantuotannon kestävä kehityksen kulmakivi. Kehitys pohjaa elintarviketieteiden, biotieteiden ja teknologian tutkimuksen yhteistyöhön. Tuotanto- ja kasvatusratkaisut monipuolistuvat ja niille nähdään kysyntää myös viennissä.

Lisäksi tarvitaan menetelmien kehittämistä, jalostustyötä sekä uusien ratkaisujen turvallisuuden varmistamista. Datan hyödyntäminen hajautetussa tuotannossa ja tuotannon jäljitettävyydessä on alue, jossa tutkimusyhteistyöllä voidaan tehostaa elintarvikeketjun toimintaa merkittävästi sekä luoda pohjaa uusille verkottuneille tuotantotavoille.

Suomesta räätälöityjen ruokaratkaisujen kärkimaa

Suomessa on kansainvälisesti korkeatasoista osaamista ravitsemustutkimuksessa. Yrityksemme ovat olleet pioneereja funktionaalisten elintarvikkeiden kehittäjinä. Nämä tarjoavat erinomaiset edellytykset kuluttajien terveyttä ja hyvinvointia tukevien, vientimarkkinoilla kilpailukykyisten elintarvikkeiden kehittämiseen ja tuotantoon.

Eri kuluttajaryhmien tarpeisiin suunnattujen terveystieteiden elintarvikkeiden kehittämisen on nojauttava entistä vahvemmin tutkittuun ja todennettavaan tietoon ruuan terveystieteistä. Kehittämistyön onnistumisen edellytyksenä on toimiva yhteistyö ravitsemustutkimuksen, lääketieteen, elintarviketieteiden sekä kuluttajien hyvinvointia koskevan tutkimuksen kesken.

Suomella on erinomaiset lähtökohdat nousta kansainvälisesti kilpailukykyisten, räätälöityjen ruokaratkaisujen kärkimaaaksi. Tähän mahdollisuuteen pitää tarttua määrätietoisesti teknologiaosaajien, datavetoisen liiketoiminnan osaajien ja elintarviketutkijoiden kanssa! Meiltä löytyy korkean teknologian osaamista sekä osaamista elintarvikkeiden hyvinvointivaikutusten perustutkimuksessa. Käytösämme on myös kansainvälisesti ainutlaatuisia väestötason ravitsemus- ja terveystietoa.

Elintarviketeollisuus ja tutkimuslaitokset ovat tehneet Suomessa jo pitkään hedelmällistä yhteistyötä. Alan kehittyminen edellyttää nyt uusia tutkimus- ja innovaatioalustoja, jotka edesauttavat startup- ja pk-yritysten ketterää osallistumista tutkimusyhteistyöhön.

Perustutkimuksessa kilpailukykyiset tutkimusympäristöt ovat puolestaan edellytys sille, että suomalaiset tutkimuslaitokset pystyvät houkuttelemaan kokeneita tutkijoita kansainvälisiltä tutkijamarkkinoilta ja tuottamaan elintarvikealalle uusia visionäärejä.

Lue lisää

- [Elintarviketeollisuuden tutkimusstrategia 2018–2025 \(pdf\)](#)
- [Tieteen tila 2018 -katsaus](#) (Suomen Akatemian sivut, pdf)
- [Suomen kilpailukykyyn ja talouskasvun turvaaminen 2020-luvulla](#) (TEM:n julkaisu, pdf)

Lisätietoja:

Johtaja Marleena Tanhuanpää, puh. 040 528 2207, marleena.tanhuanpaa@etl.fi