



Annikka Hurme, Elintarvikepäivä 18.5.2021

Hyvät kuulijat: ruoka-alan kollegat ja ruoantuotannon tärkeät vaikuttajat

Voimme kaikki varmasti olla yhtä mieltä siitä, että kulunut vuosi on ollut maailmanlaajuisesti hyvin poikkeuksellinen. Koronaviruspandemia on vaikuttanut meihin monin tavoin maanosasta ja toimialasta riippumatta. Vaikka olemme Suomessa pärjänneet verrattain hyvin, on osalla elintarvikealan yrityksistä ollut hyvin haastavaa. Ruoka-alalla kannattavuushaasteita on tuonut erityisesti ravintola-, suurkeittiö- ja majoitusalan maailmanlaajuinen sulkeutuminen sekä muun kodin ulkopuolella tapahtuvan kulutuksen ennakoimaton pysähtyminen.

On merkitteä pantavaa, että haastavissa oloissa suomalainen elintarvikeketju on osoittanut kykynsä toimia ja selvitä. Saimme hiljattain tunnustusta siitä, että meillä Suomessa on maailman paras elintarviketurva. Vertailun toteutti saksalainen Statista ja mukana oli 113 maata. Vertailussa tarkasteltiin ruoan kohtuullista hintaa, saatavuutta, laatua ja turvallisuutta sekä maiden luonnonvaroja ja niiden sietokykyä esimerkiksi ilmastonmuutoksen varalta. Suomi pärjasi vertailussa etenkin ruoan saatavuudessa ykkössijan arvoisesti.

Pandemiasta huolimatta elintarvikeala katsoo eteenpäin ja jatkaa aktiivisesti ruoka-alan kehittämistä. Ruoka- ja maatalousala ovat mahdollisesti historiansa voimakkaimman muutoksen keskellä, ja siksi on tärkeää yhteistyössä ohjata Suomea keskeiseksi toimijaksi siirtymisessä terveelliseen, kestävään, tuottavaan ja maistuvaan ruokajärjestelmään.

Ruokajärjestelmän on oltava reilu ja toimiva myös ruuantuottajille. Yhteinen tahtotilamme on viedä ruokajärjestelmäämme vieläkin paremmin kohti kestävästä tulevaisuudesta. Tässä hektisessä arjessa ja aktiivisessa keskustelussa unohtuu usein mittakaavat ja se tosiasia, että ruokajärjestelmän muuttaminen aluekohtaisesti, saati globaalilla tasolla on monimutkainen ja aikaa vievä prosessi, ja se on tehtävä kokonaisvaltaisesti sekä taloudelliset, sosiaaliset että ekologiset näkökulmat huomioiden.

Globaali ruokajärjestelmä on ennennäkemättömien haasteiden edessä. Väestönkasvu, ilmastonmuutos, luonnon monimuotoisuuden köyhtyminen ja ruoantuotannon menetelmät ovat asioita, joihin juuri me voimme löytää ratkaisuja tutkimuksen sekä innovoinnin keinoin.

Noin puolet maapallon hedelmällisestä alasta on tällä hetkellä maatalouden käytössä. Samaan aikaan YK ennustaa maailman väkiluvun kasvavan lähes 10 miljardiin vuoteen 2050 mennessä. On selvää, että tarvitsemme uusia ratkaisuja kasvavan väestön ruokkimiseksi perinteisen maatalouden rinnalla.

Ruokaa on pystyttävä tuottamaan enemmän, kestävämmiin ja entistä paremmin luonnonvaroja säästämällä ja kiertotalousratkaisuja hyödyntämällä.

Ruokatuotannon kehityksen kulmakivenä on ennakoluuloton tieteenalojen ja teknologioiden yhdistäminen. Meillä Suomessa on hyvät mahdollisuudet ottaa edelläkävijän rooli siirtymässä kohti kestävästä globaalista ruokajärjestelmästä, ja hyötyä samalla muutoksen tuomista talouden kasvumahdollisuuksista. Ikääntyminen ja kaupungistuminen luovat kiihtyvällä vauhdilla tarpeita kehittää uudenlaisia tuotteita ja malleja elintarvikealalle. Ja kuten tiedämme, muutos on aina mahdollisuus.

Elintarvikeallianssi 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

Moni muistaa uutisoinnin Solar Foodsin ilmakehän hiilidioksidista sähkön avulla valmistamasta proteiinijauheesta tai VTT:n ilman kanaa tuotetusta munanvalkuaisproteiinista ja Singaporessa myyntiluvan saaneesta, kanan solusta tuotetusta broilerinlihasta. Geenisaksilla on jo saatu monia kiinnostavia tuloksia kasvinjalostuksessa. Tulevaisuudessa menetelmästä voi tulla maailman ruokaturvan kannalta merkittävä tekijä, kun kehitetään entistä viljelyvarmempia kasvilajikkeita. Suomen lisäksi ympäri maailmaa tutkitaan kiivaasti, millaisia elintarvikkeiden ainesosia voitaisiin tuottaa esimerkiksi mikrobien avulla.

Uudet menetelmät ja niiden myötä kehitetyt uudet raaka-aineet tuovat mukanaan myös eettisiä haasteita. Tarvitaan paitsi vahvaa ja pitkäjänteistä tutkimusta, myös uutta lainsäädäntöä. Tämä vie aikaa, joten kärsivällisyyttä tarvitaan.

Onko perinteisellä ruoantuotannolla ja ruokateollisuudella sitten kysyntää tulevaisuudessa? Näen, että molemmille on paikkansa ja molempia tarvitaan. Toistaiseksi peltoviljely saa energiansa aurin-gosta, kun taas solumaatalouden puhdas ja edullinen energia on vielä ratkaisematta. Haluamme ehdottomasti olla mukana oppimassa ja kehittämässä uutta - ja se on myös alamme kestävä tulevaisuuden edellytys.

Elintarvikeketjussa syntyvän datan lisäarvo on vielä suurelta osin hyödyntämättä. Parhailaan muodostumassa oleva ruokaketjun datalähtöinen innovaatioekosysteemi on tärkeä askel koko suomalaisen ruokaketjun kansallisen ja kansainvälisen kilpailukyvn kehittämistä.

Samalla kun kuluttajien tietoisuus ruokaketjun ympäristövaikutuksista kasvaa, myös kiinnostus omaan hyvinvointiin lisääntyy. Maailmanlaajuinen kiinnostus henkilökohtaista hyvinvointia tukevia elintarvikkeita kohtaan kasvaa voimakkaasti, ja näen tässä paljon mahdollisuuksia toimialallemme.

Maistuva ja terveellinen ruoka on paitsi hyvän mielen myös terveyden ja hyvinvoinnin perusta. Tasa-painoinen ja riittävä ravinnonsaanti on myös sairauksien hoidossa tuloksellisen hoidon ja kuntoutuksen kulmakivi. Liiallisen ravinnon saannin aiheuttamat sairaudet kuten ylipaino, diabetes, sydän- ja verisuonisairaudet lisääntyvät länsimaiden lisäksi myös muualla maailmassa. Ravitsemusnäkökohdat ovat ohjanneet elintarviketeollisuuden tuotekehitystä jo pitkään, ja tämä työ jatkuu edelleen. Uskon, että terveysvaikutteiset elintarvikkeet – kuten xylitol tai Benecol aikanaan – ovat yhä suurem-massa roolissa rakentamassa tulevaisuuden hyvinvointiamme.

Terveellisten valintojen tekeminen tulee tehdä riittävän helpoksi kuluttajille. Tarvitsemme myös lisää tutkimusta terveysvaikutteisten elintarvikkeiden mahdollisuuksista tukea kokonaishyvinvointiamme. Tärkeää on myös muistaa, että ruokavalio on kokonaisuus, ja ruuasta täytyy voida iloita ja nauttia.

Elintarvikealalla on mahdollisuus – ja myös velvollisuus – kehittää sellaista ruokaympäristöä, joka rohkaisee kuluttajia tekemään terveellisempiä ruokavalintoja; terveellinen ravitsemus voi olla kansal-linen kilpailuetu. Terveellisellä ravitsemuksella on merkittävä kansanterveydellinen ja kansantalou-dellinen merkitys.

Meillä Suomessa käytössä oleva Ravitsemussitoumus on toimiva malli, joka auttaa ja kannustaa ruoka-alan toimijoita sekä sidosryhmiä parantamaan ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistämään ravitsemusvastaullisia toimintatapoja. Ravitsemussitoumukset ovat hyvä työkalu oman ravitsemus-vastuullisuuden kehittämässä.



Elintarvikeala on hyvin pitkälle säädelty toimiala, ja alaa koskevat lait ja asetukset säädetään suurelta osin EU:ssa. Ruuantuotannon sääntelyä ilmaston ja ympäristön kannalta kestävämpään suuntaan on luvassa EU:n vihreän kehityksen ohjelman ja Pellostä pöytään -strategian myötä.

Siirtyminen kestäviin ruokajärjestelmiin on alalle valtava mahdollisuus, mutta monet esitetyt muutokset edellyttävät uusia investointitarpeita esimerkiksi tuotannon muuttamisen sekä uusien välineistöjen ja materiaalien osalta. Etenkin nyt, kun koronaepidemia on aiheuttanut kannattavuushaasteita alallemme, on lähtötilanne uusille investoinneille nyt aiempaa haastavampi.

Suomen päättäjien on oltava aktiivisesti ja ajoissa mukana vaikuttamassa EU-aloitteiden ja -säädösten sisältöön. Kotimaiset ja Suomessa toimivat elintarviketeollisuuden yritykset ovat pääosin pieniä ja keskisuuria yrityksiä, joiden kilpailukyky ja kannattavuus eivät saa murentua mahdollisten raportointivelvoitteiden aiheuttaman hallinnollisen taakan sekä uusien ulkoiskustannusten kasvaessa.

Uutta ruokajärjestelmää kehittäessämme turvallisuuden ja kestävyuden on oltava keskiössä, me edistämme kehitystä, emme seiso kehityksen jarruna. Kun ratkomme ruuantuotannon haasteita, on lainsäädännöllä suuri merkitys onnistumisen kannalta. Vain vakaa sääntely ja selkeä näkymä tulevaisuuteen luovat mahdollisuuksia investoida ja kehittää uusia ratkaisuja. On tärkeää, että Suomi toisaalta on aktiivinen selkeän ja järkevän EU-lainsäädännön edistäjä ja toisaalta varmistaa, että kansallisella toimeenpanolla huolehditaan eritoten kansallisen kilpailukyvyn säilymisestä.

Veromuutoksia pohdittaessa on muistettava hyvän verotuksen periaatteet. Verotuksen pitää olla selkeää, yksinkertaista, syrjimätöntä, hallinnollisesti tehokasta ja täyttää sille asetetut tavoitteet. Yritysten oikeudenmukaisen verokohtelun avulla meillä on edellytykset tuottaa maukasta laatua vastuullisesti, ja huolehdimme paitsi kotimaisesta ruokaturvasta, myös kotimaisen ruuan kilpailukyvästä suhteessa tuontiruokaan.

Elintarvikepäivän aikaisempien vuosien futuristisetkin aiheet alkavat vähitellen olla realismia, esimerkiksi ruuan 3D-tulostus, täysin uudet ruuan tuotantotavat tai hyönteiset ruokana näin muutaman mailitakseni. Alan pitää olla edelleen pari askelta edellä aikaansa.

Meillä on yhteinen vastuu siitä, että meillä on tulevaisuudessakin mahdollisuus syödä kotimaisista laadukkaista ja vastuullisesti tuotetuista raaka-aineista valmistettua ruokaa, ja tarjota sitä vientiinkin. Huolehtimalla elintarvikeyritysten menestyksestä kotimaassa varmistamme samalla menestymisen mahdollisuuksia viennissä. Vain menestyvät yritykset voivat tarjota työpaikkoja, ja vain menestyvät yritykset pystyvät kehittämään maistuvia tuotteita ja toimimaan vastuullisesti, kehittämään yhteiskuntaa edelleen.

Haluan toivottaa kaikille omasta puolestani oikein mielenkiintoista ja maistuvaa Elintarvikepäivää!