

Ruokaa muutokseen

Kattaus suomalaisten elintarvikeyritysten vastuullisuustyöstä

**Ruoka-ala
luo elinvoimaa
koko Suomeen**

SIVULLA 4

**Innovaatioiden
edelläkävijä**

SIVULLA 10

Kestävästi pelloilta pöytään

SIVULLA 14



Sisällys

- 3 Pääkirjoitus
- 4 Ruoka-ala luo elinvoimaa koko Suomeen
- 6 Työntekijän silmin
- 8 Kestäviä valintoja ruokakaupassa
- 10 Innovaatioiden edelläkävijä
- 12 Suomalaisella tilalla eläimiä hoidetaan yksilöinä
- 14 Kestävästi pellolta pöytään
- 16 Valtameren tuolta puolen
- 19 Kolme kysymystä ruokavaikuttajille
- 20 Kotimaisen ruokaturvan rakennuspalikat
- 22 Resepti ruokahävikin vähentämiseen
- 23 Jälkiruoka



Elintarviketeollisuusliitto on ruoka-alan suunnannäyttäjä ja kokoava voima. Edustamme Suomessa toimivia ruoka- ja juomayrityksiä. Tavoitteenamme on uudistuva ja vetovoimainen ruoka-ala, joka luo hyvinvointia koko Suomeen. Toimintamme piirissä olevat noin 600 yritystä kattavat kaikki elintarviketeollisuuden toimialat ja elintarviketeollisuuden tuotannon Suomessa lähes kokonaan.

Julkaisija: Elintarviketeollisuusliitto ry **Tekstit:** Laura Aalto, Antti Isokangas, Satumaija Levón, Hannele Mayer-Pirttijärvi, Suvi Rinta-Kiikka
Taitto: Tuukka Lindqvist, Mogold Oy **Paino:** Tikkurilan Paino Oy **Kansikuva:** Dreamstime

Vastuullisuus on tekoja, jotka muuttavat maailmaa

Kestävyysshaasteet ovat aikamme suurimpia kysymyksiä – ne koskettavat ilmastoa, luonnon monimuotoisuutta ja ihmisten hyvinvointia. Ne eivät ratkea yksittäisillä kampanjoilla tai raportoinnilla. Muutos vaatii jatkuvaa työtä, jossa yhdistyvät innovaatiot, yhteistyö ja rohkeus kohdata vaikeakin kysymyksiä.

Ruokia ja juomia valmistava teollisuus on tässä muutoksessa keskeisessä roolissa tarjoamalla kuluttajille terveellisiä ja kestäviä vaihtoehtoja.

Meillä suomalaisilla on kyky kehittää ratkaisuja, jotka voivat muuttaa ihmisten arkea ympäri maailmaa. Olemme olleet luomassa ratkaisuja, jotka ovat mullistaneet ihmisten tavan kommunikoida, työskennellä ja asioida digitaalisesti. Myös ruoka-alalla suomalaiset yritykset ovat olleet jo vuosikymmeniä kehittämässä ratkaisuja globaaliin

leihin kestävyysshaasteisiin.

Vaikka vastuulliset teot ovat elintarvikealalla arkea, ne eivät aina näy kuluttajalle selkeästi. Elintarviketeollisuusliiton tekemän tutkimuksen mukaan yli puolet suomalaisista kaipaa lisää tietoa ruokien ja juomien vastuullisuudesta – siksi teoista on puhuttava enemmän ja ymmärrettävämmin.

Tämä julkaisu on kattaus käytännön työstä, jolla kotimainen ruoka ja juomia valmistava teollisuus tukee ympäristön ja yhteiskunnan hyvinvointia. Haluamme näyttää, miten vastuullisuus näkyy jokapäiväisissä ruokahetkissä, kaupan hyllyillä ja työpaikan kahvipöydissä. Suomalainen ruoka-ala ei vain seuraa kehitystä – vaan vie sitä eteenpäin ja jokainen ruokahetki voi olla askel kohti parempaa huomista.

Mikko Käkelä
toimitusjohtaja
Elintarviketeollisuusliitto ry

Ruoka luo elinvoimaa koko Suomeen



Ruoka-ala on kokoaan suurempi tekijä suomalaisessa yhteiskunnassa. Se tuottaa elinvoimaa ihmisille ja alueille, tarjoaa tuhansia työpaikkoja sekä kerää huomattavat verotulot yhteiseen kassaan.

Ruoka antaa työtä **320 000** suomalaiselle eli joka kahdeksannelle työkäiselle. Sinäkin tunnet heistä todennäköisesti jonkun.

Suomessa toimii **2 600** elintarvikeala yritystä, joista valtaosa on pieniä tai keskisuuria.

Ruokia ja juomia valmistavia yrityksiä toimii Suomen kaikissa maakunnissa Ahvenanmaalta Lappiin.

Elintarviketeollisuuden yritykset työllistävät yhteensä **44 000** osaajaa.

Elintarviketeollisuus on yksi naisvaltaisimmista ja tasa-arvoisimmista teollisuudenaloista. Naisten osuus alalla on 47 prosenttia.

Elintarviketeollisuuden vaikutus työllisyyteen on teollisuudenaloista suurin! Yksi uusi työpaikka elintarvikeyrityksessä luo kolme työpaikkaa muualle ruuan arvoketjuun.

Elintarviketeollisuus on työllisten määrällä mitattuna Suomen **kolmanneksi suurin** teollisuudenala.

Suurimpia elintarviketeollisuuden työllistäjiä ovat lihanjalostus, leipomoteollisuus, valmisruokateollisuus, meijeriteollisuus ja juomien valmistus.

Ruuan tuotanto ja valmistus tuottavat valtion kassaan vuosittain noin **11 miljardia euroa** verotuloja. Joka kymmenes veroeuro tulee ruoka-alalta.

3 x kestävä teko

Näin ruoka-ala vähentää ympäristövaikutuksia.

Pääskyjen puolesta

Meijeriyhtiö Arla tukee pääskyjen pesintää yhteistyössä maitotilallisten ja BirdLifen kanssa. Tiloilla rakennetaan tekopesiä ja tarjotaan pesimiseen sopivia olosuhteita, jotta uhanalaiset pääskyt säilyisivät osana suomalaista maaseutua. Hankkeen ansioista pääskyjen pesinnät ovat lisääntyneet tuntuvasti mukana olevilla tiloilla. Tästä hyötyvät lehmätkin, sillä pääskyt pyydystävät ötököitä, jotka muuten kiusaisivat laiduntajia.

Makeisia energiatehokkaasti

Makeisia Helsingin Pitäjänmäellä valmistava Halva toteutti makeistehtaallaan kattavan energiaremontin, jossa öljylämmitys korvattiin kaukolämmöllä ja sekä valaistus että ilmanvaihto uusittiin. Investoinnit vähensivät energiankulutusta ja kustannuksia pienentäen samalla tehtaan hiilijalanjälkeä noin 30 prosenttia.

Kiertotalouden ytimessä

Kiertotalousyritys Honkajoki palauttaa eläinperäiset sivuvirrat 100-prosenttisesti uusiksi tuotteiksi, kuten rehuiksi, lannoitteiksi ja biopolttoaineiden raaka-aineiksi. Tällä tavalla elintarviketeollisuudessa väistämättä syntyvät sivuvirrat saavat uuden elämän kiertotaloustuotteina ja vähentävät neitseellisten raaka-aineiden tarvetta.

Työntekijän silmin

Vuonna 1819 perustettu Sinebrychoff on yksi Suomen vanhimmista yhä toimivista yrityksistä. Perinteikäs panimotalo tunnetaan myös pitkistä työuristaan, sillä sen työntekijöillä on takanaan jo keskimäärin 18 vuoden ura Sinebrychoffilla.

Sinebrychoff tekee aktiivista työtä kehittääkseen ihmisläheistä yrityskulttuuria, jossa panostetaan työhyvinvointiin ja turvallisuuteen. Kysyimme kolmelta sinebrychoffilaiselta heidän työstään ja viihtymisestään.

ESSI HÄMÄLÄINEN,

Customer Development Manager
8 vuotta Sinebrychoffilla

Aloitin myyntiassistenttina on-trade-kanavassa, jossa sain nopeasti vastuulleni myös omia asiakkuuksia. Parin vuoden jälkeen siirryin nykyiseen tiimiini, jossa palvellaan vähittäiskauppaa, myyntiä tukevaan rooliin Customer Support Manageriksi. Nykyisessä tehtävässäni olen ollut nyt puoli vuotta.

Parasta Sinebrychoffin kulttuurissa on se, että täällä ihmisiä kannustetaan eteenpäin ja heille tarjotaan mahdollisuuksia kehittyä. Minutakin on jatkuvasti kysytty, mitä haluaisin tehdä ja millaista koulutusta tarvitsisin. Olen saanut vuosittain koulutusta sekä Suomessa että ulkomailla esimerkiksi neuvottelutaidoissa ja asiakastyöskentelyssä ja lisäksi muutama vuosi sitten suoritin työn ohessa johtamisen erikoisammattitutkinnon.

Yrityskulttuuri on mielestäni sekoitus uutta ja vanhaa. Ihmiset ovat todella ylpeitä sinebrychoffilaisuudesta ja talon tuotteista, ja itsekin huomaan, miten paljon asiakkaat arvostavat meitä. Samalla sekä Suomessa että konsernin tasolla kehitetään koko ajan uusia asioita, mikä on hieno nähdä. Varsinkin nuoret työntekijät arvostavat sitä, miten esimerkiksi vastuullisuuteen ja so-
meen panostetaan.

Elintarviketeollisuus on vakaa ala olla töissä, koska ihmisten täytyy aina syödä ja juoda. Ennen aloittamistani minua vähän varoiteltiin panimoalan miehisyydestä, mutta en ole ikinä törmännyt naisena minkäänlaiseen ikävään. Nykyisin asiakastiimien vetäjistä kaksi kolmesta on naisia, ja jostain sekin varmasti kertoo.

SAMIM NASSERI

Technical Lead
4 vuotta Sinebrychoffilla

Hain Sinebrychoffille harjoitteluun opiskellessani konetekniikkainsinööriksi. Tulin seuraavana kesänä uudestaan ja nyt olen toiminut vakituisesti monissa eri tehtävissä. Nykyisessä työssäni vastaan esimerkiksi laitteiden toimintavarmuudesta ja kausihuolloista.

Työnkuvani on erittäin laaja ja olen tekemisissä monenlaisten, eri tiimeissä työskentelevien ihmisten kanssa. Hyvää täällä on se, että kenenkään ei tarvitse ratkaista mitään yksin, vaan aina löytyy apua. Se rakentaa yhteishenkeä. Tuntuu, että ollaan yhtä organisaatiota, vaikka tehdäänkin erilaisia asioita.

Turvallisuuteen kiinnitetään täällä todella paljon huomiota. Se alkaa perehdytyksestä ja siihen on jatkuvat prosessit, joissa asioita kehitetään jatkuvasti. Se, että kaikilla on turvallinen olo työssään, lisää myös viihtymistä. Siihen kuuluu myös psykologinen turvallisuus. Esihenkilön kanssa keskustellaan jatkuvasti kaikenlaisesta – eikä pelkästään työasioista, vaan myös siitä, miten meillä menee.

Synnyin Afganistanissa ja tulin Suomeen 8-vuotiaana. Maahanmuuttajataustaisia työntekijöitä ei ole vielä valtavasti, mutta suosittelun tänne hakemista monille kavereilleni aina kun uusia paikkoja avautuu. Tämä on hyvä talo, jossa ihmisille annetaan mahdollisuuksia ja motivoitetaan oppimaan uutta.

SINEBRYCHOFF



Jukka Hämäläinen (vas.), Samim Nasser ja Essi Hämäläinen viihtyvät Sinebrychoffilla – täällä asiat ratkaistaan yhdessä, ihmiset saavat kasvaa ja työkaverit tukevat toisiaan.

kijöitä ei ole vielä valtavasti, mutta suosittelun tänne hakemista monille kavereilleni aina kun uusia paikkoja avautuu. Tämä on hyvä talo, jossa ihmisille annetaan mahdollisuuksia ja motivoitetaan oppimaan uutta.

JUKKA HÄMÄLÄINEN

People & Culture Business Partner
18 vuotta Sinebrychoffilla

Kun jengiltä kysyy viihtymisestä talossa, melkein aina ensimmäisenä mainitaan työkaverit: se, että täällä on mahtavaa porukkaa. Meillä tehdään tavoitteellista työtä, mutta meillä jokainen saa olla oma itsensä.

Hyvä yrityskulttuuri ei synny itsestään, vaan sitä pitää tietoisesti johtaa. Me valmennamme esihenkilöitä erityisesti ihmisten kohtaamiseen. Nyt uutena asiana valmennuksissa on kasvun kulttuuri, joka perustuu aktiiviseen uuden oppimiseen.

Emoyhtiömme Carlsbergin kautta meistä on tullut jatkuvasti kansainvälisempi organisaatio. Talossa on entistä enemmän kansainvälisiä työntekijöitä johtoa myöten ja ihmisille avautuu uudenlaisia kansainvälisiä tehtäviä.

Pitkissä työurissa on sekin mielenkiintoinen puoli, että lähivuosina aika monet työntekijät tulevat eläköitymään ja meillä on edessä aikamoinen rekrytointien tulva. Uskon, että sen myötä Sinebrychoffin henkilöstö monimuotoistuu.

Elintarvikealan työntekijät arvostavat alan kotimaisuutta

Elintarviketeollisuusliitto toteutti vuonna 2024 yhteistyössä Suomen Elintarviketutkimuskeskuksen (SEL) kanssa tutkimuksen, jossa selvitettiin elintarvikealan työntekijöiden näkemyksiä alan vetovoimatekijöistä.

Kaikissa ryhmissä keskeiseksi vetovoimatekijäksi mainittiin suomalaisuus ja työn merkityksellisyys. Työntekijät arvostavat erityisesti pysyviä työsuhteita, kun taas toimihenkilöt, johtajat ja yrittäjät nimeivät tärkeimmäksi vetovoimatekijäksi monipuolisen työnkuvan.

Kestäviä valintoja ruokakaupassa

Minna, Jaakko ja Aino astuvat sisään helsinkiläiseen ruokakauppaan. Jokainen heistä haluaa tehdä arjessaan hyviä kestäviä valintoja. Kolmenkymmenen euron budjetilla kootut ostoskorit näyttävät kuitenkin kaikki hyvin erilaisilta.

Minna suuntaa suoraan tuttuja kotimaisia tuotteita kohti. Hän tarkistaa jokaisen tuotteen alkuperämaan ja pyrkii valitsemaan ostoskoriin Suomessa valmistettuja, pääasiassa Joutsenmerkillä varustettuja, tuotteita.

Minnan ostoskori:

- Perheleipuri Salonen Kaurareikäleipä
- Järvikylä Salaattisekoitus
- Snellman Meetvurstisuikale
- Kokkikartano Jauhelihakeitto
- Arla Lempi Rahkajogurtti
- Juustoportti Luonnonjogurtti
- Riitan Herkku Mustikkakeitto
- Elovena Kaurahiutale
- Taffel Perunalastu
- Halva Täyteläku
- Laitilan Limonadi
- Hartwall Novelle Kivennäisvesi
- Satokauden porkkanoita



Mitä vastuullisuus tarkoittaa?

Vastuullisuudelle ei ole yhtä vakiintunutta määritelmää. Ruokakaupassa se voi tarkoittaa ympäristön, ihmisten, terveyden ja yhteiskunnan huomioimista ostovalinnoissa. Yksittäisen kuluttajan kohdalla painopisteet voivat kuitenkin vaihdella. Jopa 76 prosenttia suomalaisista* pitää Suomessa tuotettuja ruokia ja juomia vastuullisempina kuin ulkomailla tuotettuja.

* Elintarviketeollisuuden vastuullisuusmielikuva -tutkimus (Iro Research, 2025)



Jaakko kiinnittää huomiota tuotteiden ravintosisältöön ja täyttää ostoskorinsa runsaasti proteiinia, kuituja ja hyviä rasvoja sisältävillä tuotteilla. Hän valitsee myös Sydänmerkki-tuotteita. Herkutteluhetkiä varten hän nappaa mukaan tummaa suklaata ja ruissipsejä.

Jaakon ostoskori:

- Oululainen Täysjyväruisleipä
- Tuorekset Rehti Vihreä Kasvissekoitus
- Kariniemen Paistetut fileepalat
- Saarioinen Balanssi Keitto
- Juustoportti Proteiinivanukas
- Marli Smoothie
- Valio Raejuusto
- Fazer Alku Proteiinipikapuuro
- Linkosuo Ruissipsi
- Brunberg Tumma suklaa
- Villi Vitamiinivesi
- Kotimaisia omenoita

Aino tutkii pakkauksia tarkkaan ja etsii niistä ympäristöystävällisistä tuotannosta todistavia merkintöjä. Hänen ostoskoriinsa päätyy muun muassa kasvipohjaisia proteiinituotteita ja uusiin ekologiisiin pakattuihin tuotteita.

Ainon ostoskori:

- Vaasan Ohuen ohut Ruispalat
- Järvikylä Basilika
- Atria Pinaattihukainen
- Atria Valmisateria
- Fazer Aito Gurtti
- Oddlygood Gurtti
- Bonne Smoothie
- Myllärin Luomu Kaurahiutale
- Oikia Perunalastu
- Panda Maitosuklaa
- Olvi KevytOlo Mehukivennäisvesi
- Luomu tomaatteja



Innovaatioiden edelläkävijä

Elintarviketeollisuuden tutkimuksessa ja tuotekehityksessä on kyse paljon muustakin kuin uudentyyppisistä tuotteista. Tavoitteena voi olla myös entistä kestävämmän ruokajärjestelmän rakentaminen.

Ruoka on samanaikaisesti pysyvä ja jatkuvasti muuttuva asia. Juuri nyt ruokailutottumuksia uudistavat kasvanut tietoisuus ruoan terveys- ja ympäristövaikutuksista sekä erilaisten yliherkkyyksien ja erityisruokavalioiden yleistyminen. Lisäksi taustalla vaikuttavat ilmastomuutoksen, väestön ikääntymisen ja maahanmuuton kaltaiset megatrendit.

Elintarviketeollisuudelle muutos on sekä haaste että mahdollisuus. Sen täytyy tarjota suomalaisille ruokaa, joka maistuu mahdollisimman monelle – ja kehittää jatkuvasti uusia tuotteita, jotka vastaavat uudentyyppisiin tarpeisiin. Suomalaisella ruoalla on myös paljon vientipotentiaalia, sillä samat trendit ohjaavat kuluttajakäyttäytymistä muissakin kehittyneissä maissa.

Kukaan ei tiedä tätä paremmin kuin Valion tutkimus- ja kehitysjohtaja **Harri Kallioinen**. Hän vastaa tiimeineen Valion uusien tuotteiden kehittämisestä ja olemassa olevan tuotevalikoiman jatkuvasta päivittämisestä.

– Kehitystyössä katse on aina tulevaisuudessa. Juuri nyt tutkimme sitä, millaisia uusia tuotteita kaupan hyllylle voitaisiin tuoda kahden vuoden päästä, Harri Kallioinen sanoo.

Maku ratkaisee menestyksen

Jokaisen Valion noin sadan vuosittain lanseeraaman uuden tuotteen takana on samankaltainen prosessi. Lähtökohtana on aina ennakoitu kysyntä eli trendeihin, tutkimuksiin ja kansainvälisiin esimerkkeihin pohjautuva oletus siitä, mitä suomalaiset haluaisivat syödä. Työhön vaikuttavat myös raaka-aineiden tarjonta ja hinnat sekä akateeminen perustutkimus, joka antaa pohjaa Valion omalle soveltavalle tutkimukselle.

Testattavat tuoteideat etenevät vaihe vaiheelta laboratoriosta pilottimitakaavaan ja lopulta tuotantolinjan kokeisiin. Jokaisessa vaiheessa käydään

läpi kymmeniä ravintoarvoin, ruokaturvallisuuteen, ympäristövaikutuksiin, tuotantoprosesseihin, kustannuksiin ja markkinapotentiaaliin liittyviä kysymyksiä. Vain kaikkein lupaavimmat ideat realisoituvat konkreettisiksi tuotteiksi kaupan hyllylle.

– Tuotteen tuominen myyntiin on aina lopulta kaupallinen päätös. Tuotteen täytyy olla kannattava kaikille arvoketjun osapuolille, Kallioinen muistuttaa.

– Tärkein menestykseen vaikuttava tekijä on lopulta tuotteen maku. Kukaan ei osta pahan tai liian oudon makuista tuotetta, vaikka sen ravintoarvot olisivat minkälaisia. Suomalaiset arvostavat yhä aika perinteisiä makuja, kuten mansikkaa, vaniljaa ja suklaata. Esimer-



Harri Kallioinen

”Meillä on mahdollisuus vaikuttaa maailmaan kehittämällä entistä kestävämpiä tuotantomalleja.”

kiksi muualla Euroopassa suosittu kirsiikka on monille suomalaisille yhä aika vieras maku.

Kevyempää, vähäsuolaisempaa, proteiinipitoisempaa

Tutkimus ja tuotekehitys ovat olleet osa Valion liiketoimintaa jo yli sadan vuoden ajan. Lähes viiden vuosikymmenen ajan toimintaa johti Nobel-palkittu kemisti **A.I. Virtanen**.

Tuotteiden terveellisyys ja erityisryhmien tarpeisiin liittyvät tavoitteet eivät nekään ole uusi asia Valion tuotekehitykselle. Laktoosittomia tuotteita on kehitetty jo 1970-luvulta ja vä-

härasvaisia tuotteita 1980-luvulta lähtien, kun taas suolan määrään alettiin kiinnittää huomiota 1990-luvulla. Myös probioottisten ja muiden terveysvaikutteisten tuotteiden historia yltää viime vuosituhannen puolelle.

Viime vuosien suurimpia ilmiöitä ovat olleet runsaasti proteiinia sisältävät tuotteet, esimerkiksi PROfeel-tuotesarja, jota viedään useisiin maihin. Samalla kasvipohjaiset tuotteet ovat nousseet valikoimassa entistä suurempaan rooliin maitotuotteiden rinnalle.

Valio on myös merkittävä kansainvälisen ruokateollisuuden raaka-ainetoimittaja, ja auttaa tuotekehitystyön-

sä kautta myös näitä asiakkaitaan saavuttamaan haluttuja tuloksia lopputuotteissaan. Valion teollisuustuotteita ovat esimerkiksi erikoismaitojauheet.

Yksittäisistä innovaatioista ruokajärjestelmän uudistamiseen

Mutta mitä tulevaisuuden suomalaiset sitten syövät? Miten suomalainen maataloustuotanto ja elintarviketeollisuus menestyvät tulevillakin vuosikymmenillä?

Näitä kysymyksiä tutkitaan Valion johdolla viime vuonna käynnistyneessä Food 2.0 -hankkeessa, johon osallistuu laaja joukko tutkimuslaitoksia ja kumppaniyrityksiä. Business Finlandin osittain rahoittaman hankkeen tarkoituksena on kasvattaa merkittävästi suomalaisen ruoka-alan tutkimustoimintaa ja luoda samalla uudentyyppisiä vientimahdollisuuksia.

Harri Kallioisen katse kirkastuu hänen ryhtyessään kertomaan hankkeesta. Kyse ei ole yksittäisistä tuoteinnovatioista, vaan koko ruokajärjestelmästä.

– Suomi ei ole ruoan suhteen erillinen saareke, vaan esimerkiksi globaalit raaka-aineiden hinnat vaikuttavat meihin. Samalla meillä on mahdollisuus vaikuttaa maailmaan kehittämällä entistä kestävämpiä, esimerkiksi kiertoalouteen pohjautuvia tuotantomalleja, Kallioinen kertoo.

Food 2.0 -hanke on vahvistanut Harri Kallioisen käsitystä siitä, että ruokajärjestelmään kohdistuvat haasteet on mahdollista ratkaista – ja että ratkaisuun ei ole yhtä avainta. Vastuullinen elintarviketeollisuus pohjautuu hänen mukaansa jatkossakin yhdistelmään kestävästi tuotettuja eläin- ja kasvipohjaisia tuotteita sekä teknologian mahdollistamana uusiin tuotantotapoihin.

– Olen ollut alalla 30 vuotta eikä koskaan aikaisemmin ole ollut näin paljon uutta tekemistä. Eikä ruoasta ole koskaan puhuttu näin paljon. Se on pelkätään hyvä asia.



Suomalaisella tilalla eläimiä hoidetaan yksilöinä

Tommi Hasun tilalla eläinten hyvinvointi on kaiken tekemisen ytimessä. Ilmastopäästöjen pienentämisessä avainasemassa ovat nurmi ja asioiden tekeminen mahdollisimman hyvin.

Kouvolaalaisen **Tommi Hasun** luomutila on Suomen mittakaavassa suuri. Tilalla on 150 emolehmää, joista lähes jokaisella on vasikka. Karjaan kuuluu myös viisi siitossonnaa sekä nuorkarjaa. Yhteensä eläimiä on 300.

Emolehmät poikivat kerran vuodessa, ja vasikat saavat kasvaa ensimmäiset kuukaudet emojen rinnalla laitumella. Puolen vuoden iässä vasikat vieroitetaan, ja ne siirtyvät kasvatukseen muille tiloille. Pieni osa vasikoista jää Hasun tilalle kasvamaan uusiksi emoiksi.

Tilalla viljellään gluteenitonta kauraa, syysrypsiä ja hernettä sekä nurmea eläinten rehuksi. Viljelyalaa on 675 hehtaaria.

Pohjoinen sijainti määrittää kasviviljelyn mahdollisuuksia. Suomessa kasvukausi on noin 160–180 päivää, kun taas esimerkiksi Keski-Euroopassa se on noin sata päivää pidempi. Lyhyt kasvukausi vaikuttaa siihen, mitä kasveja ja kasvilajikkeita voidaan viljellä.

– Nurmi kasvaa hyvin Suomen viileässä säässä, missä monet kasvit eivät menesty. Myös kauraa viljellään paljon. Kaura ei menesty kuumassa ja kuivassa, Hasu kertoo.

Eläinten hyvinvointia seurataan tarkalla silmällä

Suomessa keskimääräisen emolehmätilan koko on noin 40 emoa. Pieni eläinmäärä onkin suomalaisen tuotannon yksi keskeisin ero ulkomaiseen verrattuna. Eikä se ole huono asia.

– Kun eläimiä on vähemmän, on karjanhoito yksilöllisempää ja eläinten hyvinvoinnin seuraaminen helpompaa, Hasu tarkentaa.

Emolehmätilan arjessa eläinten tarkkailu on yksi tärkeimpiä päivittäisiä töitä. Seuraamalla eläinten käytöstä huomataan, jos kaikki ei ole hyvin.

– Lehmästä näkee helposti, voiko se hyvin. Hyvinvoivan lehmän turkki on kiiltävä, eläin liikkuu lauman mukana eikä eristäydy muista. Lisäksi se märehii ja syö hyvin. Laihtumisen näkee nopeasti, Hasu luettelee.

Hasun tilalla eläimet ovat noin seitsemän kuukautta pihatossa ja viisi kuukautta laitumella. Talvikaudella, kun eläimet ovat sisällä, on pihaton ilmanlaadun ja -kosteuden oltava hyvät, eläimillä täy-

la. Ahtaalla pito ei kannata, vaan se voi jopa nostaa kustannuksia, Hasu sanoo.

Entä voiko hyvinvoinnin maistaa lautasella? Tommi Hasun mielestä voi: hyvinvoivan eläimen liha on mureaa ja maistuvaa.

Yhteistyössä kestävämpää tuotantoa

Hasu tekee yhteistyötä Atrian kanssa, jonka sopimustuottaja hän on. Yhteistyöhön kuuluu myös eläinten hyvinvoinnin seuraaminen yhdessä.

– Eläinten kasvua, poikimistiheyttä, keskipoikimaikää ja lääköintä seurataan

reaaliaikaisesti. Eläinten on voitava hyvin, sillä hyvinvointi näkyy suoraa kasvussa, Hasu kuvaa.

Atrian koulutuksista ja pienryhmistä Hasu on saanut vinkkejä muun muassa vasikoiden ensihoitoon ja siitossonnien valintaan.

Lisäksi Atria tekee tuottajiensa kanssa kehitystyötä eläintuotannon ja viljelyn ilmastopäästöjen vähentämiseksi. Hasun tilalla on otettu käyttöön muun muassa kertolaidunnus sekä tehokkaasti hiiltä maaperään sitovat nurmiseokset.

– Kiertolaidunnuksessa laidun jae-



Tommi Hasu kasvattaa lihakarjaa ja viljelee gluteenitonta kauraa.

taan pienempiin lohkoihin, jotta maaperä ehtii palautua. Se parantaa sekä laidunta että eläinten kasvua, Hasu sanoo.

Nurmi ja nauta ilmastotyön ytimessä

Nurmi on Hasun karjan ruokinnan perusta sekä tehokas keino ilmastopäästöjen

pienentämiseen. Syväjuuriset nurmikasvit sitovat hiiltä maaperään, pienentävät päästöjä ja parantavat maaperän kuntoa.

– Pellot tykkäävät syväjuurisista kasveista. Pelloista tulee viljavampia, eikä niitä kuluteta liikaa. Globaalisti ylikulutus on iso ongelma, Hasu kertoo.

Typensitojakasvit, kuten herne ja

apila, puolestaan sitovat typpeä ilmastamaaperään ja uudelleen kasvien käyttöön vähentäen lannoitteiden tarvetta.

Nurmi kytkeytyy tiiviisti toiseen ilmastolle hyvään asiaan: nautaan. Nauta mahdollistaa Suomen oloissa kestävä, ilmastoystävällisen viljelyn.

– Nurmi on naudalle luontaista ravintoa ja se kasvaa Suomen olosuhteissa hyvin. Mikään muu eläin ei hyödynnä nurmea kuten nauta. Viljely ilman nautoja on pitkän päälle haastavaa, Hasu sanoo.

Yhdessä nurmi ja naudat mahdollistavat luonnonvarojen säästävän ravinnekierron. Karjan lanta hyödynnetään nurmien ja viljojen lannoitteena. Tällöin ei tarvita ulkopuolisia lannoitteita, joiden valmistaminen kuluttaa aina energiaa ja raaka-aineita. Naudat puolestaan syövät nurmea laitumella ja säilörehuna.

Ympärivuotisena kasvina nurmet hilitsevät eroosiota ja ravinteiden huuhtoutumista vesistöihin. Lisäksi nurmikasvit ja laiduntaminen lisäävät luonnon monimuotoisuutta.

Avainasemassa tilojen ilmastotyössä on Hasun mielestä asioiden tekeminen mahdollisimman hyvin ja resursseja tehokkaasti hyödyntäen.

– Kun esimerkiksi rehu on laadukasta, sitä tarvitaan vähemmän. Silloin myös fossiilisia polttoaineita kuluu vähemmän. On ilmastoystävällisempää tuottaa samalla alalta laadukas sato, Hasu selventää.

Suomalainen ruoka on sitä, mitä luvataan

Hasu toivoo, että suomalaiset tietäisivät, miten tarkasti kotimaista ruuantuotantoa valvotaan ja miten paljon resursseja siihen käytetään, että suomalaista ruokaa on turvallista syödä.

– Meillä on tiukat standardit sille, millainen ruoka pääsee lautasella saakka. Eikä ole ruokaväärennöksiä. Ruoka on oikeasti sitä, mitä luvataan, hän päättää.

Kestävästi pellolta pöytään

Elintarviketeollisuus nojaa luonnon kykyyn tuottaa laadukkaita raaka-aineita. Muuttuva ilmasto ja luonnon monimuotoisuuden heikkeneminen haastavat koko ruokajärjestelmää.

Ilman monimuotoista luontoa ei ole kestävää ruoantuotantoa. Siksi on tärkeää turvata ruoantuotannon jatkuvuus myös tulevaisuudessa.

Elintarvikeyritykset kehittävät ratkaisuja, joilla pienennetään päästöjä ja edistetään luonnon tilaa. Yhteistyö viljelijöiden kanssa on avainasemassa.

Konkreettiset teot pelloilla, vesistöissä ja tiloilla osoittavat, että kestävä ruuantuotanto on osa arkea kotimaisen ruokaketjun toiminnassa – ja työ on jo pitkällä.

Uudistava viljely on osa luontotyötä

Esimerkki alkutuotantoon ulottuvasta ilmasto- ja luontotyöstä on maltaita panimo- ja juomateollisuudelle valmistavan Viking Maltin uudistava viljely. Yritys edistää yhteistyössä sopimusviljelijöidensä kanssa uudistavaa viljelyä, joka parantaa maaperän kasvukuntoa, hiilensidontakykyä ja lisää eliöstön monimuotoisuutta.

Viking Malt on panostanut myös alkutuotannossa syntyvien kasvihuonekaasupäästöjen seurantaa kehittämällä viljelytietojen keräämistä. Tietojen avulla voidaan laskea alkutuotannon päästöt ja suunnitella viljelyä ilmastovaikutukset huomioiden.

Luontoa säästäen ja satoa kasvattaen

Viljatuotteiden valmistaja Helsingin Mylly tekee tiivistä yhteistyötä viljelijöiden kanssa ja hyödyntää modernia teknologiaa viljelyn ympäristövaikutusten pienentämisessä. Luonnon monimuotoisuutta tukevaa viljelyä varten Helsingin Mylly on kehittänyt vastuullisuusviljelyohjelman.

Ohjelman piirissä olevat viljelijät toteuttavat pelloillaan ympäristövaikutuksia pienentäviä ja satotasoja kasvattavia toimenpiteitä. Esimerkkejä ovat täsmälannoitus kasvien tarpeen mukaan, pölyttäjille hyödyllinen viljelykierto sekä torjunta-aineiden valinta hyötyeliöystävällisesti. Lisäksi käytössä ovat muun muassa viherkesannot, kerääjäkasvit ja maaperäanalyysit. Työn tulokset näkyvät konkreettisesti kuluttajille Myllärin

2.0 -tuotteina, jotka on viljelty ilman torjunta-aineita ja luonnon monimuotoisuutta tukevin viljelytavoin.

Haarukallinen kerrallaan kohti kirkkaampia vesiä

Kuten viljelyssä, myös vesiekosysteemeissä elintarviketeollisuuden aktiivisella toiminnalla voidaan edistää ympäristön tilaa. Apetit edistää vastuullista kalankäyttöä panostamalla erityisesti kotimaisen lähikalan käyttöön, joka tukee vesistöjen ekologista tasapainoa.

Yrityksen tuotekehityksessä painotetaan kalavalintoja, joiden pyynti auttaa vähentämään vesistöjen ravinnekuormaa. Kalat sitovat itseensä ravinteita, joten kalastamalla on mahdollista poistaa vesistöihin jo päätyneitä ravinteita ja ehkäistä rehevöitymistä. Tämä hyödyttää myös muita kalalajeja.

Itämeren kalapaukot ovat esimerkki kotimaisen lähikalan hyödyistä. Niiden valmistuksessa käytetty kala poistaa fosforia ravinneketjusta, joka vesistöön jäädessään kasvattaisi mereen levää.

Maitotilat ilmastotalkoissa – kohti hiilineutraalia tuotantoa

Valio on testannut hiilineutraali maitotila -pilottia valituilla tiloilla. Käytännön kokeiluissa selvitetään, miten ympäristötoimet vaikuttavat päästöihin ja kustannuksiin. Työkalupakkiin kuuluvat muun muassa hiiltä sitovan nurmiviljelyn tehostaminen, metaanipäästöjä vähentävät ruokintaratkaisut sekä peltoviljelyn monimuotoisuuden lisääminen kukkapeltojen ja laidunnuksen avulla. Osalla tiloista on lähdetty myös mittaamaan nurmen hiilensidontakykyä ja maaperän hiilipäästöjä entistä tarkemman tiedon saamiseksi.

Tavoitteena on löytää tehokkaimmat keinot ilmastoystävälliseen maidontuotantoon.

Valtameren tuolta puolen

Kaakao ja kahvi tarjoavat tärkeän toimentulon lähteen viljelijöilleen ja hyvinvointia paikallisille yhteisöille. Raaka-aineita valtameren takaa hankkivat Fazer ja Paulig tekevät yhteistyötä hankintakumppaneiden ja viljelijöiden kanssa kehittääkseen viljelyn kannattavuutta, ympäristökestäviä viljelykäytäntöjä sekä parempaa elämänlaatua.

Fazerin käyttämä kaakao viljellään muun muassa Nigeriassa, Norsunluurannikolla ja Ecuadorissa.

Paulig puolestaan ostaa raakakahvia muun muassa Brasiliasta, Kolumbiasta, Väli-Amerikan maista sekä useista Itä-Afrikan valtioista. Tärkein kahvin alkuperämaa on Brasilia, missä tuotetaan noin kolmasosa kaikesta maailman kahvista.

Sekä kaakao että kahvi ovat vaativia kasveja. Kaakao vaatii ympärivuotisen trooppisen lämpötilan ja paljon oikea-aikaista sadetta. Sateet väärään aikaan voivat aiheuttaa esimerkik-

si kasvitauteja tai pilata kukinnan. Lisäksi kaakao on herkkä auringon paahteelle ja tarvitsee varjostavaa kasvillisuutta.

Päiväntasaajan molemmiin puolin kasvava kahvi tarvitsee sopivasti sekä lämpöä että viileyttä. Kahvia viljelläänkin yleensä korkealla vuorten rinteillä, missä yölämpötila laskee riittävän viileäksi. Ilmaston lämmitessä kahvin viljely on siirtynyt koko ajan yhä korkeammalle. Arvioiden mukaan jopa puolet nykyisestä kahvin viljelyalasta on uhan alla vuoteen 2050 mennessä.

Paikallista elinvoimaa ja toimeentuloa miljoonille

Kaakao ja kahvi ovat tärkeitä toimeentulon lähteitä miljoonille ihmisille. Kaakaosta elantonsa saa viisi miljoonaa viljelijää ja kahvin viljelijöitä on maailmassa jopa 25 miljoonaa. Molemmat kasvit tuottavat toimeentuloa moninkertaiselle määrälle, kun mukaan lasketaan viljelijöiden perheet ja muut ketjun toimijat.

Viime vuosina raakakahvin ja -kaakaon maailmanmarkkinahinnat ovat nousseet merkittävästi. Sekä Pauligin Head of Sourcing **Anna Vänskä** että Fazerin hankintajohtaja **Tuomas Linnavirta** ovat nähneet hintojen nousun vaikutukset aitiopaikalta.

– Korkeampi hinta kannustaa viljelijöitä kehittämään tuotantoaan ja osaamistaan. Se vaikuttaa positiivisesti myös koko paikalliseen yhteisöön, Vänskä kertoo.

– Kannattavuuden parantuessa viljelijät ovat voineet rakentaa parempia koteja, ja nuoria on palannut kaupungeista maaseudulle. Kaakaon viljelystä on tullut varteenotettava vaihtoehto, Linnavirta jatkaa.

Kannattavuus onkin tärkeää viljelyn tulevaisuudelle. Viljelijät ikääntyvät, ja jos viljely ei kannata, harva haluaa siitä ammatin lapsilleen.

Kaakao koukkaa Euroopan kautta, kahvi kulkee suuremmin

Fazer ostaa käyttämänsä kaakaovoin, -massan ja -jauheen isoilta valmistajilta, jotka hankkivat raakakaakaon tuhansilta tiloilta. Suora ostaminen viljelijöiltä ei olisi käytännössä mahdollista ja monissa maissa se on myös kansainvälisiltä yrityksiltä kiellettyä.

Kaikki Fazerin käyttämä kaakao hankintaan vastuullisesti hallinnoiduista lähteistä. Hankintakumppanit valitaan huolella – tärkeitä valintakriteerejä ovat vastuullisuus, raaka-aineen laatu sekä riskien hallinta. Jokainen toimija ja heidän tuotantolaitoksensa auditoidaan. Kumppaneilta vaaditaan myös läpinäkyvyyttä koko hankintaketjuun sekä sitoutumista viljelijöiden ja paikallisten yhteisöjen tukemiseen.

Kahvin tie Suomeen on suurempi, vaikka senkin taustalla on laaja pienviljelijöiden verkosto. Alkuperämaassa hankintakumppani kerää Pauligin laatuvaatimuksia vastaavat erät viljelijöiltä. Paulig huolehtii raakakahvin kuljetuksesta meriteitse Suomeen.

Vuodesta 2019 lähtien kaikki Pauligin ostama kahvi on ollut vastuullisesti varmennettua. Kahvi on jäljitettävää ja joko sertifioitua (Rainforest Alliance tai Reilu Kauppa ja luomu) tai tuotettu kumppanin vastuullisuusohjelman mukaisesti.

Molempien yritysten hankintakriteerien toteutumista valvoo riippumaton kolmas osapuoli. Lisäksi yritykset tekevät omia auditointeja sekä pitävät tiiviisti yhteyttä hankintakumppaneihin seurataksaan ja kehittääkseen toimintaa paikallisella tasolla.

Kannattavampaa ja vastuullisempaa viljelyä

Fazerilla nähdään, että omilla viljelijäohjelmilla voidaan paitsi parantaa viljelyn tuottavuutta ja ympäristökestävyyttä, lisätä myös paikallista hyvinvointia.

Tärkeimmät teemat Fazerin ohjelmissa ovat lapsityövoi-

ma, metsäkato, viljelijöiden toimeentulo ja hiilidioksidipäästöjen pienentäminen. Esimerkiksi lapsityövoiman valvonnalle, viljelijöiden preemioille eli lisähinnoille, kaakaon laadulle sekä viljelykäytäntöjen noudattamiselle on tiukat vaatimukset, joiden täyttyminen hankintakumppanin on todennettava.

Viljelyn kannattavuuden parantamiseksi ja viljelijäyhteisöjen toimeentulon kehittämiseksi järjestetään koulutuksia ja jaetaan tietoa. Kaakaopuiden tuottavuutta voidaan nostaa esimerkiksi puiden oikeaoppisella leikkaamisella. Ympäristölle tärkeitä toimia ovat agrokemikaalien turvallinen käyttö, jätahuolto sekä luonnonmukaiset tuholaiсторjuntakeinot. Lisäksi viljelijöitä opastetaan esimerkiksi hyödyntämään lehtiä ja kuoria lannoitteena sekä poistamaan muumioituneet hedelmät tautien leviämisen estämiseksi.

– Nigeriassa olemme tehneet yhteistyötä viljelijöiden kanssa jo kymmenen vuotta. On ollut hienoa kuulla, miten sato on kaksinkertaistunut hyvien viljelykäytäntöjen ansiosta, Linnavirta kertoo.

EU-sääntelyn ja vastuullisuusvaatimusten tiukentuessa sertifikaatit eivät enää yksin riitä – vaikutukset on osoitettava myös datan kautta. Fazerilla koetaan, että ohjelmien kautta kehitystä voidaan seurata tarkemmin ja tukea kohdistaa sinne, missä sitä tarvitaan.

Menneinä vuosikymmeninä kaakaon viljely on ollut merkittävä metsäkadon aiheuttaja. Nykyisin kaakao tukee oikein viljeltynä luonnon monimuotoisuutta, sillä kaakao viihtyy metsäisessä ympäristössä, jossa on monipuolinen kasvisto.

Yhteistyötä viljelyn uudistamiseksi

Myös Paulig kehittää kahvin viljelyä omilla kumppanuusohjelmillaan. Kehitystyössä tärkeitä teemoja ovat hiilidioksidipäästöjen pienentämisen lisäksi luonnon monimuotoisuus, vesistöjen suojele ja metsäkadon torjunta.

Noin kolmasosa Pauligin ostamasta kahvista tulee kumppanuusohjelmien kautta, loput kolmannen osapuolen sertifiointien piiristä. Kumppanuusohjelmissa vaatimukset vastuullisuudelle ovat lähtökohtaisesti samat kuin sertifioituissa ohjelmissa, mutta omat ohjelmat mahdollistavat viljelijöiden tukemisen ja paikalliset uudistavan viljelyn kehitysprojektit.

Kahvin hiilijalanjäljestä noin 70 prosenttia syntyy viljelyssä, ja siksi ympäristökuormaa voidaan pienentää parhaiten tekeillä yhteistyötä viljelijöiden kanssa. Uusia, kestäviä viljelytapoja viedään käytäntöön muun muassa mallitilojen kautta.

– Tarvitaan pitkäjänteistä työtä, käyntejä tiloilla, koulutusta ja aikaa, jotta viljelykäytännöt yleistyvät tilalta toiselle, Vänskä sanoo.

Paulig on jo viiden vuoden ajan toteuttanut projekteja kahvin uudistavan viljelyn kehittämiseksi ja kasvihuonekaasupäästöjen pienentämiseksi. Yleensä samat toimet parantavat myös kahvin laatua ja tilojen kannattavuutta.

– Yhdessä projektissa esimerkiksi kahvipensaiden väliin istutettiin ruoko- ja palkokasveja. Nämä kasvit sitovat typpeä ja hiiltä ilmasta, parantavat maaperää, pidättävät kosteutta ja tukevat monimuotoisuutta. Samalla ne vähentävät lannoitteiden tarvetta ja toimivat luonnollisena katteena kahvipensaille, Vänskä kuvaa. ▶



PAULIG

Terveyttä, koulutusta ja puhdasta vettä

Yritykset eivät keskity pelkästään viljelyn kehittämiseen. Sekä Fazer että Paulig tekevät hankinta-alueilla työtä ihmisten hyvinvoinnin ja elinolojen parantamiseksi.

Fazer on tukenut esimerkiksi koulunkäynnin ja terveydenhuollon kehittämistä sekä järjestänyt viljelijöille terveystarkastuksia.

– Vuonna 2024 lahjoitimme yhdeksän uutta kaivoa. Parhaimmillaan yhdestä kaivosta hyötyy tuhansia ihmisiä, joilla ei aiemmin ollut pääsyä puhtaaseen juomaveteen, Linnavirta sanoo.

Paulig on osallistunut koulujen remontointiin sekä kehittänyt kouluympäristöä ja opetuksen laatua.

– Kouluympäristön parantaminen tekee koulusta houkuttelevan vaihtoehdon alueilla, joissa vanhemmat eivät muutoin lähettäisi lapsiaan kouluun, Vänskä kertoo.

Fazer edistää myös naisten oikeuksia ja perheiden toimeentuloa projektien kautta, joissa jaetaan oppia vaihtoehtoisista tulonlähteistä, kuten hyötykasvien viljelystä tai saippuan valmistuksesta.

Lapsityövoiman ehkäisy osa vastuullista hankintaa

Vastuullisuuskriteerit kieltävät lapsityövoiman käytön, mutta riski siihen on silti olemassa. Tilat ovat usein pieniä perheviljelmiä, joilla myös lapset osallistuvat töihin. Tämän vuoksi on tärkeää lisätä tietoa siitä, millainen työ on lapsille sallittua.

Lapset saavat auttaa tietyn määrän tunteja kevyissä töissä. Kiellettyjä sen sijaan ovat esimerkiksi työt, joissa käytetään teräasetta, pitkät työpäivät, raskas fyysinen työ ja yötyö.

Työ ei myöskään saa häiritä lapsen koulunkäyntiä. Fazer tu-

kee lasten koulukäyntiä paitsi valvomalla lapsityövoimaa, myös tarjoamalla lapsille koulunkäyntipaketteja, joilla he pääsevät koulutaipaleen alkuun.

Jäljitettävyyden on vastuullisen tuotannon perusta

Haasteen kaakaon ja kahvin jäljitettävyydelle tuo suuri pientilojen määrä.

Fazerilla tiedetään, miltä alueilta ja mistä viljelijäyhteisöistä kaakao tulee, mutta alkuperän jäljittäminen yksittäiselle tilalle ei useimmiten ole mahdollista. Kaakao kerätään lukuisilta pientiloilta, kuljetetaan isoina erinä satamiin ja edelleen laivoilla Eurooppaan valmistettavaksi. Tässä vaiheessa erät sekoittuvat.

Pienin Pauligille saapuva kahvimäärä on merikontillinen. Kontti voi sisältää kahvia yhdeltä tilalta tai tuhansilta pieniltä tiloilta. Alkuperä pystytään jäljittämään vähintään viljelijäyhteisöön, usein myös tiloille saakka.

– Jäljitettävyyden on lähtökohta vastuulliselle tuotannolle. Jotta tietäisimme, miten kahvi on tuotettu, on tiedettävä missä se on tuotettu, Vänskä toteaa.

Myös viljelijät arvostavat tietoa siitä, minne heidän tuotteensa päätyvät. Se motivoi heitä kehittämään toimintatapojaan, jotka puolestaan parantavat tuottavuutta ja siten heidän toimeentuloaan. Jäljitettävyydellä voidaan myös varmistaa viljelyn tuottojen päätyvän sinne, minne niiden kuuluukin.

EU:n metsäkatoasetus vaatii jatkossa kaakaolta ja kahvilta 100 prosentin jäljitettävyyttä sen suhteen, ettei niiden viljelystä ole aiheuttanut metsäkatoa. Asetus myös auttaa siinä, että tiedot saadaan yhtenäisessä muodossa. Yhtenäinen data helpottaa sekä raportointia että vastuullisuuden valvontaa.

Ruokavaikuttajat vastaavat: tätä ruoka merkitsee



Kaisa Somerpalo

elintarviketieteilijä, tuotekehittäjä ja ruokavaikuttaja

Mitä ruoka merkitsee sinulle?

Aiemmin ruoka merkitsi ravintoarvoja ja turvallisuutta. Vuosien myötä niiden rinnalle on noussut pehmeämpiä arvoja, kuten maku ja nautinto. Tuotekehityksen kautta ruoka merkitsee myös luovuutta ja ideointia. Tekninen suhtautumiseni ruokaan on suodattanut kattamaan ravintoarvojen lisäksi maun, nautinnon, tavan osoittaa rakkautta ja kulttuurisen merkityksen.

Millaisiin asioihin kiinnität huomiota ruokaostoksilla?

Valitsen usein kotimaista ja kasvipohjaista ruokaa. Ostan myös uutuuksia ja seuraan uusien tuotteiden ja pakkausten lanseerauksia. Kiinnitän huomiota ravintoarvoihin sekä siihen, mitä asioita pakkauksissa korostetaan sekä pohdin esimerkiksi, miten raaka-aineista on päädytty tekemään kyseinen tuote. Näistä saan oppia myös tuotekehitykseen.

Tärkeä ruokaan liittyvä muisto?

Isäni on ollut aina kiinnostunut tutkimuksista ja luki kerran, että aroniaa kannattaisi syödä kymmenen marjaa päivässä. Muistan, kuinka nielaisin marjoja kokonaisina, koska ne maistuivat niin happamilta. Olin silti fiiliksissä tiedosta, että marjoja kannattaa syödä ja ne ovat terveellisiä.

Tuorempi muisto liittyy hetkeen, kun muutin ensimmäistä kertaa omaan kotiin. Isä vei minut syntymäpäivänäni ruokakauppaan ja kävimme yhdessä läpi jokaisen hyllyvälin. Hän esitteli suosikkinsa ja osti ne minulle. Vietimme kaupassa niin kauan, että sulkemisai-ka kuulutettiin ja saimme parkkisakotkin – se on muisto, jota haluan vaalia.



Marjo Sundström

palveluvastaava Espoo Catering Oy:ssa.
Palkittu kunniakirjalla ruokakasvatustyöstään.

Mitä ruoka merkitsee sinulle?

Ruoka on päivän piristys. Se katkaisee päivän ja tarjoittaa yhteistä hetkeä. Arvostan aina toisen tekemää ruokaa – joku on käyttänyt siihen aikaa ja nähnyt vaivaa. Vaikkei ruoka olisikaan maailman parasta, arvostan sitä silti.

Millaisiin asioihin kiinnität huomiota ruokaostoksilla?

Hinta-laatu -suhde on minulle tärkeä. Laadun tunnistaa hedelmissä ja vihanneksissa helposti. Ostan kerran hyväksi toteamaani uudelleen. Ruuan ei aina tarvitse olla suomalaista, eikä kaikkea edes saa suomalaisena. Käyttötarkoitus ratkaisee paljon. Seuraan myös tarjouksia ja valitsen sesonkituotteita. Jouluna meillä ei esimerkiksi syödä parsaa.

Tärkeä ruokaan liittyvä muisto?

Isänäiti, joka ei osannut tehdä oikein mitään ruokaa, teki kuitenkin erinomaisia nokkoslehtuja. Ja osasi myös poimia nokkoset käsiään polttamatta. Myös edesmennyt äitini teki erinomaista ruokaa. Erityisesti mieleen ovat jääneet hänen itsetekemänsä verilätyt.

Kotimaisen ruokaturvan rakennuspalikat

Suomi tunnetaan vahvasta elintarvikeomavaraisuudestaan. Kotimainen ruoka-ala ei ainoastaan tarjoa laadukkaita tuotteita arkeen, vaan toimii myös huoltovarmuuden selkärankana. Kun ruoka tuotetaan lähellä, riippuvuus tuonnista vähenee ja kyky selviytyä kaikissa olosuhteissa vahvistuu.

Raaka-aineet

Ilman laadukkaita ja turvallisia maatalojen tuotantopanoksia ei ole kestävää ja kriisinkestävää ruokajärjestelmää.

Kun kotimaiset raaka-aineet jalostetaan suomalaisessa elintarviketeollisuudessa ruoaksi ja juomaksi, syntyy vahva ja toimiva ketju maatilalta kauppaan ja kuluttajalle asti. Paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista toimitusketjuista, jotka voivat häiriintyä esimerkiksi geopolittisten kriisien tai ilmastomuutoksen seurauksena.

On tärkeää, että maatalouden toimintaedellytykset Suomessa ovat kunnossa niin, että se kykenee tuottamaan laadukkaita raaka-aineita ruokaa jalostavan teollisuuden tarpeisiin. Eläin- ja kasvituotannon monipolinen hyödyntäminen tukee koko arvoketjua. Kun kotimaisia raaka-aineita arvostetaan ja niiden tuotantoa tuetaan, suomalainen ruokajärjestelmä pysyy omavaraisena, turvallisena ja joustavana myös kriisiaikoina.

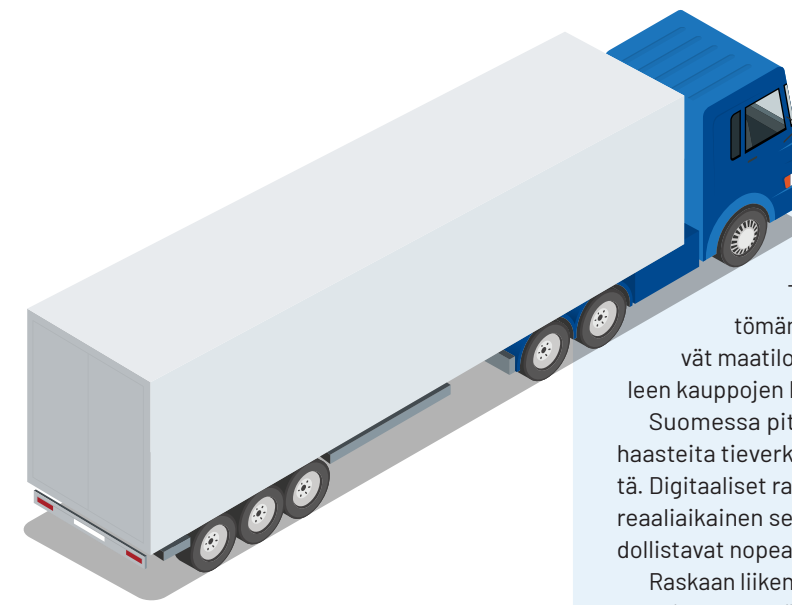
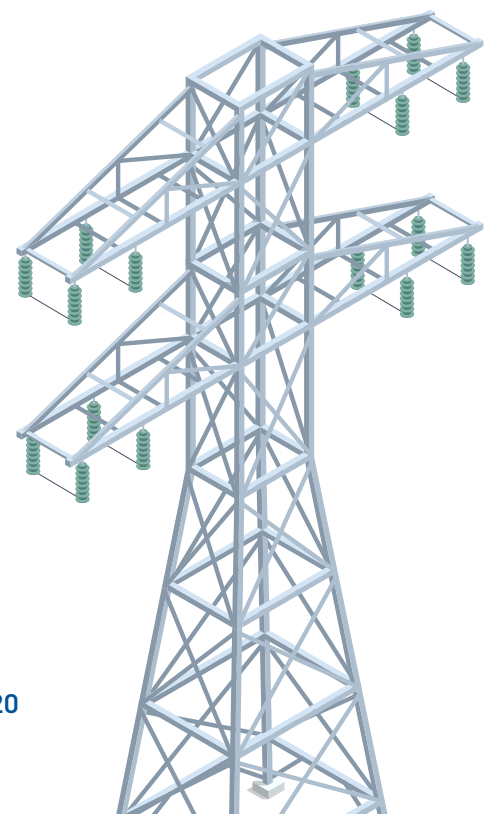


Vesi ja energia

Ruuantuotanto on riippuvaista puhtaan veden ja energian saatavuudesta.

Vettä tarvitaan sekä alkutuotannossa että teollisuudessa elintarvikkeiden korkean hygieniatason ylläpitämisessä. Vesi on myös monien ruokien ja juomien keskeinen raaka-aine. Suuri osa Suomen vesijohtoverkostoista lähestyy käyttöikänsä loppua. Niiden peruskorjaus nykyistä aktiivisemmin on tärkeää, jotta veden laatu ja saatavuus voidaan turvata myös tulevaisuudessa.

Ruokaturva alkaa siitä, että energiaa riittää joka päivä ja kaikissa olosuhteissa. Elintarviketeollisuuden tuotantolinjat eivät pyöri ja kylmäketjut katkeavat ilman toimitusvarmaa sähköä. Suomen on tärkeää vähentää riippuvuutta fossiilisesta tuontienergiasta ja lisätä omaa puhdasta energiantuotantoaan. Samalla on varmistettava, että kriittiset elintarviketeollisuuden toimipaikat saavat sähköä myös häiriötilanteissa.



Logistiikka

Toimiva logistiikka muodostaa ruokaturvan näkymättömän selkärangan. Se varmistaa, että raaka-aineet siirtyvät maailoilta jalostaville laitoksille ja valmis ruoka sieltä edelleen kauppohen hyllyille ja julkisiin ruokapalveluihin.

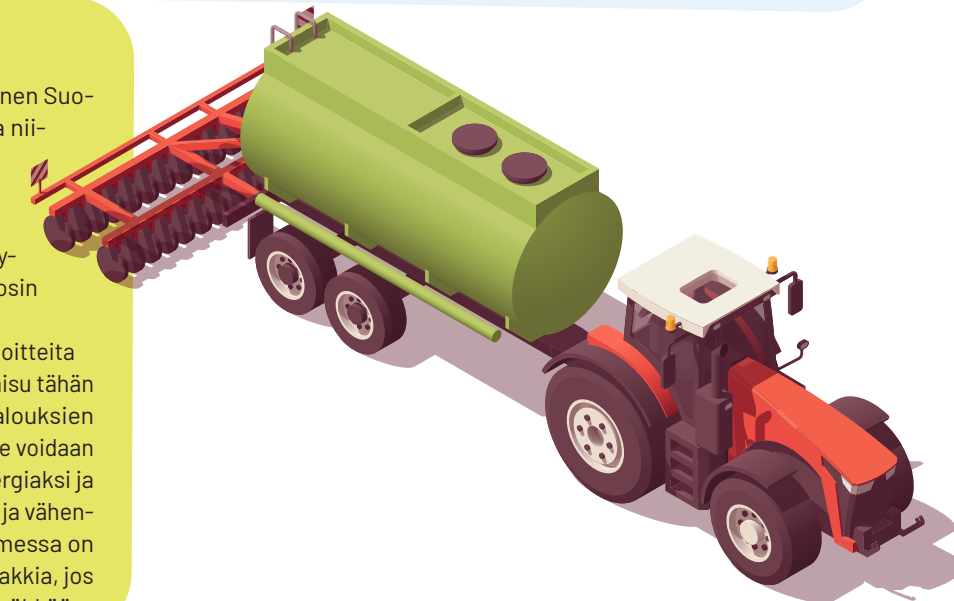
Suomessa pitkät välimatkat ja harva asutus asettavat erityisiä haasteita tieverkostolle, joka vaatii jatkuvaa ylläpitoa ja kehittämistä. Digitaaliset ratkaisut, kuten älykäs varastonhallinta ja kuljetusten reaaliaikainen seuranta, puolestaan parantavat toimivuutta ja mahdollistavat nopean reagoinnin.

Raskaan liikenteen siirtyminen fossiilisista polttoaineista kotimaisen biokaasun käyttöön vähentää kuljetusten ilmastopäästöjä ja parantaa logistiikan huoltovarmuutta. Biokaasua voidaan tuottaa esimerkiksi maatalouden sivuvirroista ja elintarvikejätteistä, jolloin sen käyttö kuljetuksissa vahvistaa koko ruokajärjestelmän kriisinkestävyyttä.

Lannoitteet

Kotimainen elintarviketuotanto on riippuvainen Suomen ulkopuolelta tuotavista lannoitteista ja niiden raaka-aineista. Ilman teollisia lannoitteita kotimainen ruuantuotanto vähenisi noin puoleen. Suomessa valmistetaan lannoitteita, mutta esimerkiksi nitriittilannoitteissa käytettävä ammoniakki tuodaan ulkomailta, pääosin Venäjältä.

Ruokaturvan kannalta on tärkeää, että lannoitteita on saatavilla myös poikkeusoloissa. Yksi ratkaisu tähän on biokaasu. Maatiloilla syntyvä lanta, kotitalouksien biojäte ja teollisuudessa syntyvä elintarvikejäte voidaan käsitellä biokaasulaitoksilla uusiutuvaksi energiaksi ja lannoitteiksi. Näin saadaan ravinteet kiertoon ja vähennetään riippuvuutta tuonnista. Lisäksi Suomessa on edellytykset tuottaa vedystä vihreää ammoniakkia, jos saatavilla on riittävästi puhdasta ja edullista sähköä.



Osaajat

Työelämä on rajussa murroksessa. Ilman osaavia ihmisiä ei valmistu kotimaista ruokaa.

Työvoimavaltainen elintarvikeala tarvitsee monipuolista osaamista säilyttääkseen kilpailukyönsä ja kehittyäkseen. Alan haasteena on väestön ikääntyminen ja työvoimapula. Vuosina 2017–2035 ruoka-ala tarvitsee vuosittain yli 900 uutta työntekijää. Osaajia tarvitaan niin kotimaasta kuin ulkomailta. Myös työuran aikaisen oppimisen merkitys korostuu, kun uusia teknologioita otetaan käyttöön ja kestäväen kehityksen periaatteet integroidaan toimintatapoihin.

Yhteistyö oppilaitosten, yritysten ja tutkimuslaitosten välillä on avainasemassa uusien osaajien kouluttamisessa ja alan innovaatioiden edistämässä. Oppilaitosverkon kattavuuden lisäksi koulutuksen on oltava laadukasta ja houkuttelevaa. Kun osaajia riittää ja heidän työtään arvostetaan, suomalainen ruokajärjestelmä pysyy vahvana ja kriisinkestävänä.

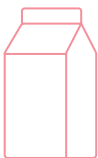


Kohti parempia pakkauksia

Elintarviketeollisuus käyttää runsaasti pakkausmateriaaleja. Pakkauksen ensisijainen tehtävä on suojata tuotetta ja ehkäistä ruokahävikkiä. Samalla ruoka- ja juoma-alan yritykset kehittävät yhä parempia ratkaisuja pakkausten ympäristövaikutusten vähentämiseksi.



Muovin käyttöä on vähennetty pitkäjänteisesti siirtymällä aiempaa ohuempiin muovipakkauksiin, käyttämällä kierrätysmuovia ja korvaamalla öljypohjaista muovia biopohjaisilla vaihtoehdoilla.



Elintarvikejätteen vähentämiseksi on kehitetty pakkauksia, jotka hyödyntävät tuotannon sivuvirtoja, kuten sokeriruokoetanolia. Näin vähennetään sekä teollisuuden jätettä että pakkausteollisuuden riippuvuutta fossiilisista raaka-aineista.



Juomapakkauksille Suomessa on maailman toimivin keräys- ja kierrätysjärjestelmä. Lisäksi pakkausten ympäristövaikutuksia vähennetään keventämällä muovipulloja, lyhentämällä niiden kauloja ja lisäämällä kierrätysmuovin (RPET) käyttöä. Lasipullojen rinnalle tuodaan kartonkiteroja ja pusseja, ja jopa korkit voidaan valmistaa kasvipohjaisesta muovista.

Resepti ruokahävikin vähentämiseen

Ruuan päätyessä roskeen hukataan samalla kaikki sen tuottamiseen käytetyt luonnonvarat ja työ. Arjen valinnoilla jokainen voi vähentää ruokahävikkiä.

Ainekset:

- 1 dl tietoisuutta ruokahävikin vaikutuksista
- 2 dl suunnitelmallisuutta
- 1 rkl säilytystaitoja
- 3 tl merkintätietoisuutta
- Ripaus luovuutta

Valmistus:

Suunnittele viikko etukäteen. Käy kaappien sisältö läpi ennen kauppaan lähtöä ja tee ostoslista. Suosi sesongin raaka-aineita ja hyödynnä niitä monipuolisesti erilaisissa ruuissa. Nuupahtaneista kasviksista valmistuu helposti vielä maukas sosekeitto. Edellisenä päivänä paistetut kanafileet voi puolestaan pilkkoa vaikka salaatin tai bowlin päälle.

Säilytä oikein. Tarkista elintarvikkeiden säilyvyys ja oikeat säilytysohjeet pakkauksesta. Oikeanlainen pakkaus suojaa ruokaa pilaantumiselta ja pidentää sen säilyvyyttä. Käsittele

ruokaa aina puhtailla käsillä ja välineillä. Jos tiedät, ettei kaikki ruoka tule syödyksi, pidennä elinkaarta pakastamalla.

Tarkkaile päiväysmerkintöjä. Elintarvikkeiden säilyvyys vaihtelee tuotteittain. Parasta ennen -merkintä tarkoittaa tuotteen vähimmäissäilyvyysaikaa. Arvioi tuotteen käyttökelpoisuus tämän jälkeen haistamalla ja maistamalla. Parasta ennen -päivämäärän ohittaneen maidon voi hyödyntää esimerkiksi pannukakkuun. Muista, että viimeinen käyttöpäivä -merkintä on puolestaan päivämäärä, jonka jälkeen tuotetta ei pidä enää syödä.

Kokeile rohkeasti. Luovuus auttaa löytämään uusia tapoja hävikin vähentämiseen ja samalla saatat löytää uuden lempiruokasi. Korvaa reseptissä tarvittava puuttuva tuote jollain kaapista löytyvällä tai paahda vihannesten kuoret herkullisiksi sipseiksi.

Kierrätys alkaa kodeista

Suomi tarvitsee kirivaihteen muovipakkausten ja biojätteen kierrätyksessä EU-tavoitteiden saavuttamiseksi. Biojätteestä saadaan ravinteikasta kompostia tai biokaasua. Muovien kierrätys säästää puolestaan arvokkaita luonnonvaroja sekä vähentää fossiilisten raaka-aineiden käyttöä. Biojäte kuuluu erilliskeräykseen taajamissa, ja muovipakkaukset voi kierrättää helposti Rinki-ekopisteellä tai omassa keräysastiassa, olitpa sitten missä päin Suomea tahansa.

Tiesitkö?

Suomi on maailman ainoita maita, jossa voit nuolla vispilät

Se ei ole sattumaa. Taustalla on kansalliseen lakiin perustuva ohjelma, jonka avulla suomalainen ruoka aina maailmalla on ainoa, jossa voit nuolla vispilät. Seurataan muita EU-maita tiukemmin ja myös ulkomailta tuotavilta muniilta ja lihoilta vaaditaan todistus salmonellavapaudesta.

Lue lisää ruoka-alan yritysten hyvistä
teoista kestävän tulevaisuuden eteen
osoitteesta www.etl.fi



MOSTPHOTOS



Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki
www.etl.fi