



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

Taina Harmoinen, Pirjo Kivijärvi ja Marjo Särkkä-Tirkkonen

Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala

Etelä-Savon ruoka-alan
kehittämisohjelma 2021–2027



© Tekijät ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu 2021

JULKAISIJA:

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu,
Mikkeli

JULKAISUSARJA: Xamk Kehittää 140

GRAAFINEN SUUNNITTELU:

Vinkeä Design Oy, Petri Hurme

KANNEN VALOKUVA: Darcmedia, Manu Eloaho

KUVAT: aitojamakuja.fi / Julia Kivelä,
Darcmedia / Manu Eloaho, Luke / Pirjo Kivijärvi,
Hanna Muttilainen, Xamk / Taina Harmoinen,
Pixabay, Unsplash

ISBN: 978-952-344-318-1 (PDF)

ISSN: 2489-3102 (verkkójulkaisu)

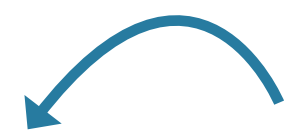
julkaisut@xamk.fi

Uudistuva ja kasvava Etelä-Savon ruoka-ala –
URAKKA -hanke

Hanketta toteuttavat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Luonnonvarakeskus. Hanketta rahoittaa Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto Etelä-Savon ELY-keskuksen kautta.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Tällä napilla pääset
palaamaan takaisin
sisällyssivulle.

Sisällys

Johdanto.....	4
Etelä-Savon ruoka-ala – nykytilan analyysi.....	8
Ruoka-alan kehittäminen Etelä-Savossa vuosina 2014–2020.....	12
Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala.....	16
Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelman 2021–2027 visio ja teemat.....	22
Kehittämisohjelman seuranta.....	44



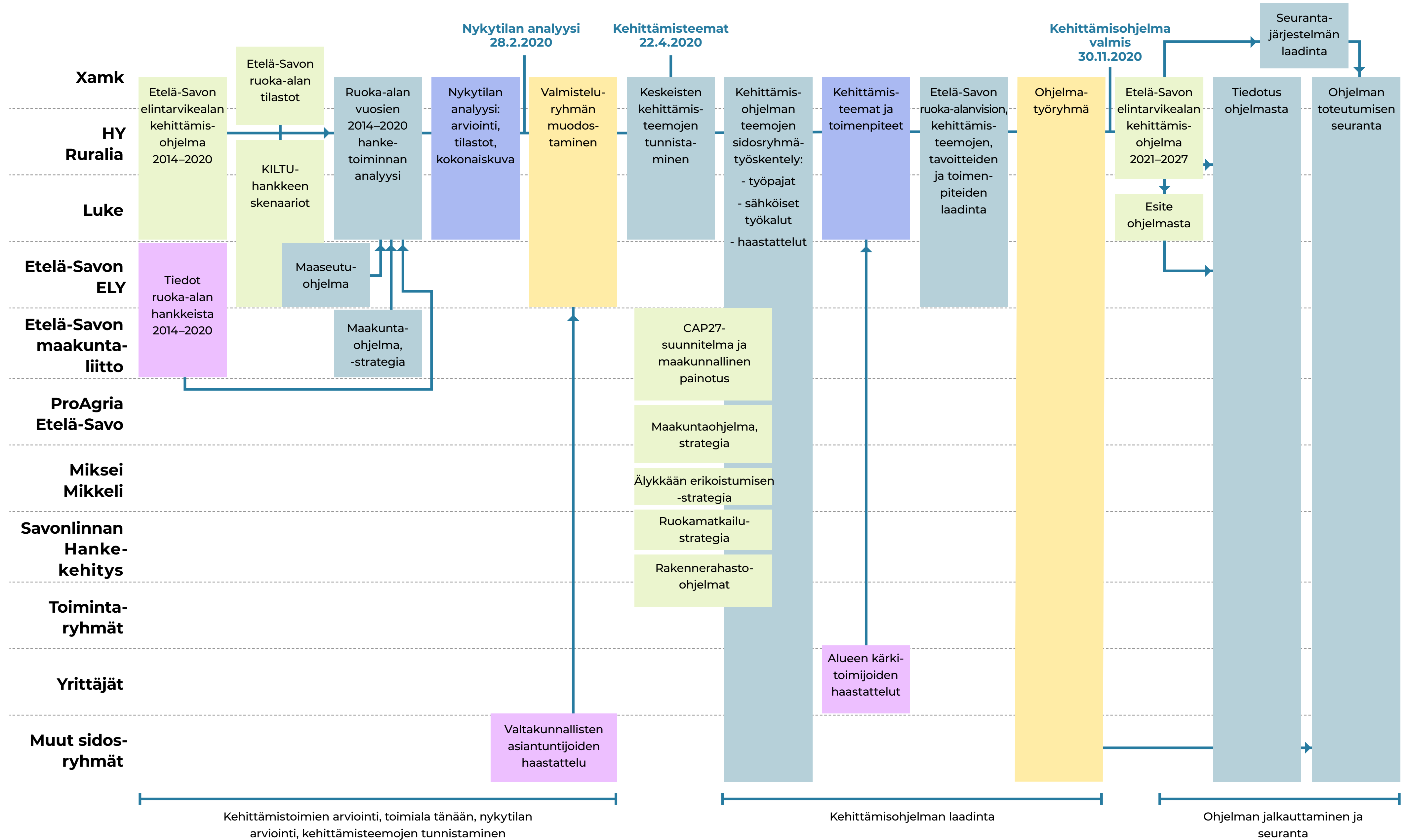
Johdanto

Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelma on laadittu vuosiksi 2021–2027. Sen visiona on ”Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala”. Kehittämisohjelman toimenpiteet on koottu viiteen teemaan: osaaminen, ruokaviestintä ja ruokakasvatus, lisäarvoa luonnosta ja paikallisuudesta, muutosjoustavuus ja vastuullisuus sekä uudet toimintamallit. Tämä ohjelma on laadittu yhteiseksi kehittämisen suunnaksi kaikille Etelä-Savon ruoka-alan toimijoille. Ohjelmaa on työstetty yhteistyössä Etelä-Savon ELY-keskuksessa val-

misteilla olevan EU:n uuden ohjelmakauden maaseudun kehittämisohjelman kanssa. Maaseudun kehittämisohjelman toimenpiteet kohdistuvat vahvasti alkutuotantoon ja luomutuotantoon.

Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelman taustalla ovat Etelä-Savon ruoka-alan nykytilan laaja analyysi, asiantuntijoiden haastattelut, sidosryhmien työpajatyöskentely sekä valtakunnalliset ruoka-alan kehittämistoimet ja trendikatsaukset (kuva 1).

Kuva 1. Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelman laadintaprosessi.





Etelä-Savon ruoka-alan kehittämismahdollisuuksia varten haastateltiin ruoka-alan asiantuntijoita. Haastateltavina olivat professori emerita Sirkka Heinonen Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksesta, erikoistutkija Marja Knuutila Luonnonvarakeskuksesta, ylijohdaja Pia Mäkelä Ruokavirastosta, toiminnanjohtaja Birgitta Partanen Arktiset Aromit ry:stä, toimitusjohtaja Pia Pohja Elintarviketeollisuusliitosta, asiantuntija Merja Söderström Päivittäistavarakauppa ry:stä (PTY), tutkimusprofessori Hilikka Vihinen Luonnonvarakeskuksesta sekä ruoka-alan opiskelijoita Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta (Xamk) ja Itä-Savon koulutuskuntayhtymän Ammatitopisto Samiedusta. Tavoitteena oli saada tietoa siitä, millaisia kehittämistoimia tai tulevaisuuskuvia Etelä-Savossa voisi olla. Haastatteluissa tarkasteltiin myös työn ja osaamistarpeiden muuttumista. Lisäksi asiantuntijoilta kysyttiin huoltovarmuudesta, luonnontuotteista ja monipaikkaisesta asumisesta. Haastattelujen aikana, keväällä 2020, koronapandemia oli vasta aluillaan, joten sen vaikutusta ei ole haastatteluissa juurikaan arvioitu.

Asiantuntijoiden haastattelujen lisäksi tarkasteltiin Suomen tulevaisuuskuvia eri lähteistä, kuten Sitran Megatrendit, valtioneuvoston ruokapoliittinen selonteko ja hallitusohjelma 2019. Etelä-Savon ruoka-alan kehittämistarpeita ja tavoitteita myös peilattiin Suomen muihin valtakunnallisiin ja maakunnallisiin strategioihin ja ohjelmiin. Niitä ovat esimerkiksi CAP27, Ruokamatkailustrategia 2020–2028, Etelä-Savon maakuntastrategia ja ohjelma sekä Etelä-Savon matkailustrategia.

Kehittämisohjelman teemoista ja niiden kehittämis-kohteista on haastateltu laajaa joukkoa alueen yrittäjiä alkutuotannosta, jalostuksesta ja ravintola-alalta.

Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelma on laadittu Uudistuva ja kasvava Etelä-Savon ruoka-ala – URAKKA hankkeessa. Hanketta rahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

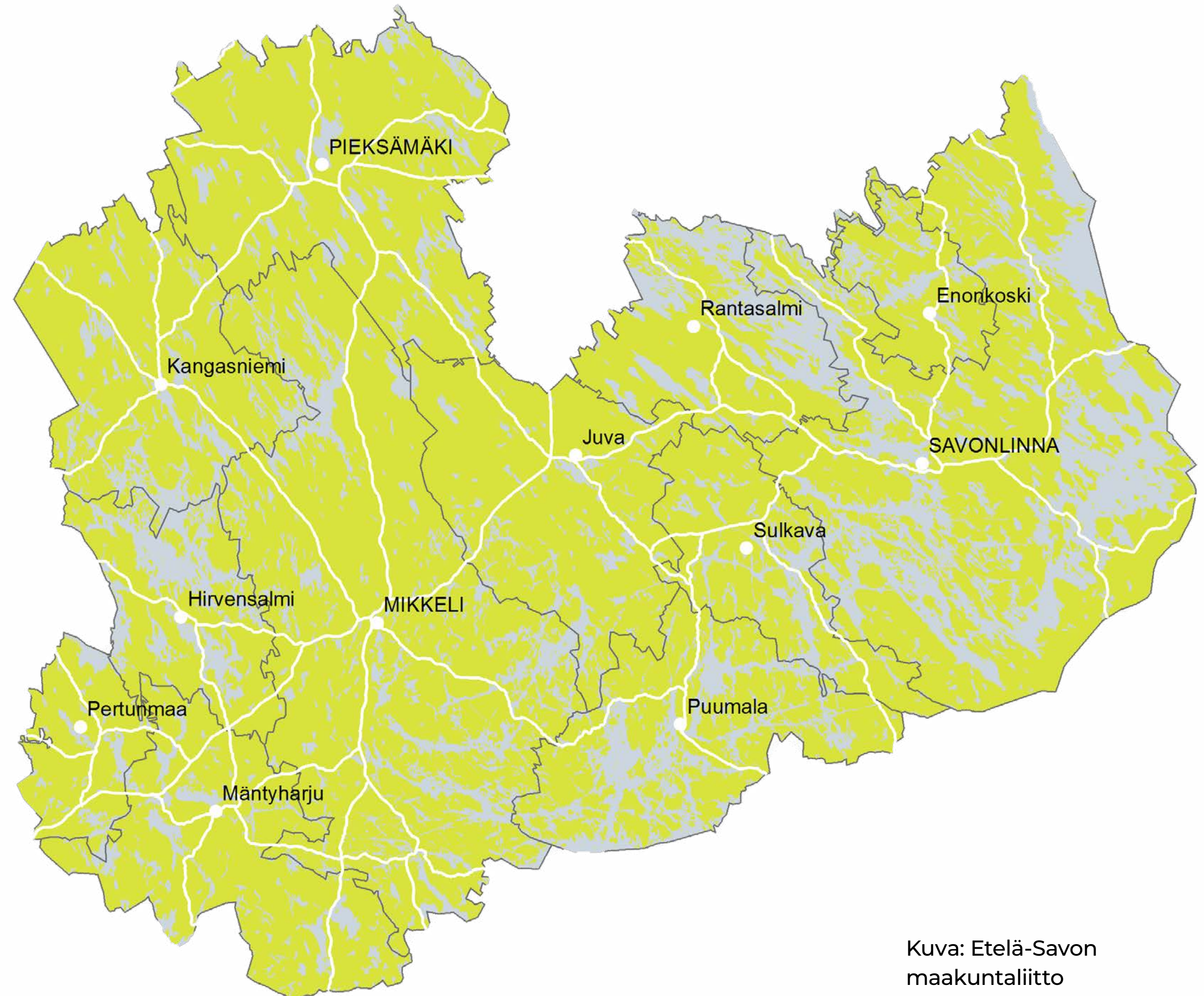
Kehittämisohjelman valmistelusta ovat vastanneet projektipäällikkö Taina Harmoinen Kaakkois-Suomen

ammattikorkeakoulusta, tutkija Pirjo Kivijärvi Luonnonvarakeskuksesta ja erikoissuunnittelija Marjo Särkkä-Tirkkonen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista. Heidän avukseen koottiin kehittämissuunnitelman valmistelu-työryhmä: Teija Rautiainen ja Riitta Tuikkanen (Xamk), Pasi Rikkonen ja Hanna Mutttilainen (Luke), Hanna-Maija Väisänen ja Riitta Kaipainen (Ruralia-instituutti) sekä Ilpo Lehtinen ja Marja Pulkkinen (Etelä-Savon ELY-keskus).

Ohjelmalle nimettiin Etelä-Savon ruoka-alan toimijoista koostuva ohjelmatyöryhmä, joka on kommentoinut ohjelman sisältöä. Tämä ohjelmatyöryhmä toimii jatkossa seurantaryhmänä ja voi tarvittaessa tehdä päivityksiä ohjelmaan. Ohjelman toteuttamisen seurantarjestelmä laaditaan Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissu-tyhdistys Ekoneum ry:n kotisivuille ekoneum.com.

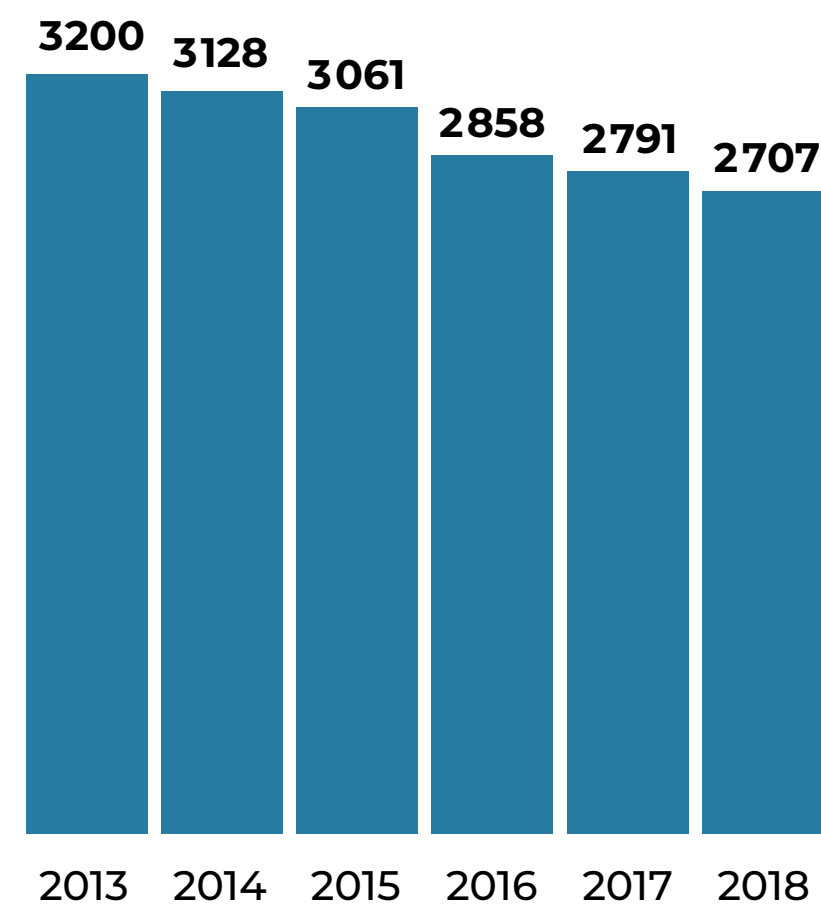
Taina Harmoinen
Projektipäällikkö

Uudistuva ja kasvava Etelä-Savon ruoka-ala – URAKKA
-hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu



Kuva: Etelä-Savon
maakuntaliitto

Etelä-Savon ruoka-ala – nykytilan analyysi



Kuva 2. Etelä-Savon ruoka-alan toimipaikkojen määrä vuosina 2013–2018. Lähde: Tilastokeskus, Yritystilastot, Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot.

Etelä-Savon ruoka-alan kehittyminen noudattelee pääsääntöisesti kansallisia trendejä. Eteläsavolaiset maatilat ja elintarvikealan yritykset ovat pieniä verrattuna etelä- ja länsisuomalaisiin. Ruoka-ala on kuitenkin merkittävä Etelä-Savossa. Vuonna 2018 ruoka-alalla oli 2707 toimipaikkaa, joka on 21,3 prosenttia Etelä-Savon kaikista toimipaikoista. Ruokaketjun eri vaiheissa tehdään 5152 henkilötyövuotta, joka on 17,3 prosenttia Etelä-Savon yritysten henkilöstöstä. Ruoka-alan liikevaihto oli vuonna 2018 lähes miljardi euroa, ja se on 17,4 prosenttia kaikkien eteläsavolaisten yritysten liikevaihdosta. Voimakkainta liikevaihdon kasvu on ollut viime vuosina vähittäis- ja tukkukaupassa.

Etelä-Savon ruoka-alan toimipaikkojen määrä vähentynyt

Etelä-Savossa ruoka-alan toimipaikkojen määrä on vähentynyt vuosittain. Kymmenessä vuodessa vähennys on ollut noin tuhat toimipaikkaa. Viime vuosina toimipaikkojen määrä on vähentynyt alkutuotannossa, ravitsemistoiminnassa ja kaupan alalla (kuva 2).



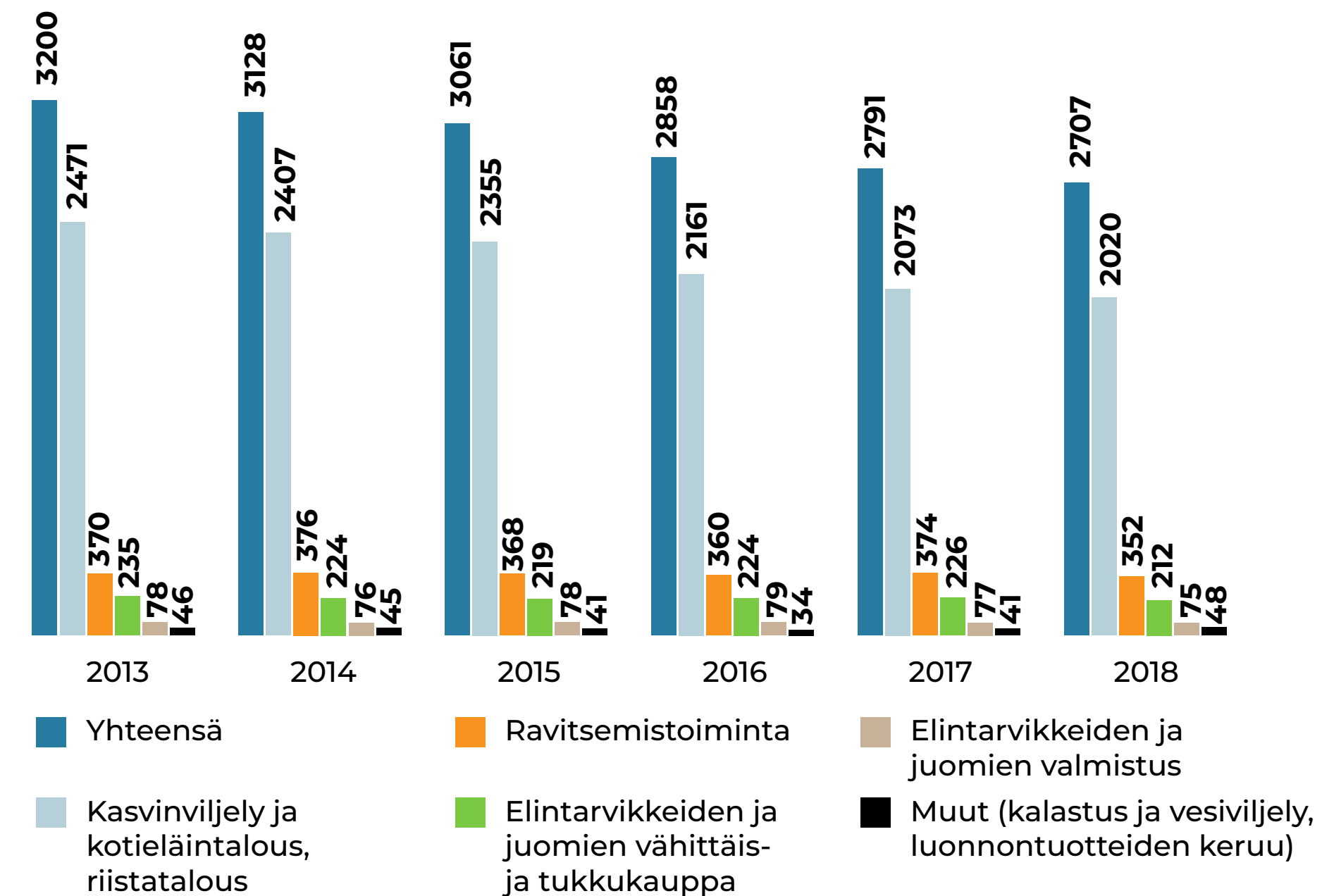
Kuva 3. Ruoka-alan toimipaikkojen määrä toimialoittain Etelä-Savossa vuosina 2013–2018. Lähde: Tilastokeskus, Yritystilastot, Maa- ja metsätalousyrittäjien taloustilastot. ▼

Ruoka-alaan kuuluvat toimialat

- Kasvinviljely ja kotieläintalous sekä riistatalous
- Luonnontuotteiden keruu
- Kalastus ja vesiviljely
- Elintarvikkeiden valmistus
- Juomien valmistus
- Elintarvikkeiden ja juomien tukkukauppa
- Elintarvikkeiden ja juomien vähittäiskauppa
- Ravitsemistoiminta

Elintarvikkeiden ja juomien valmistus on vakiintunut vajaaseen 80 toimipaikkaan (kuva 3).

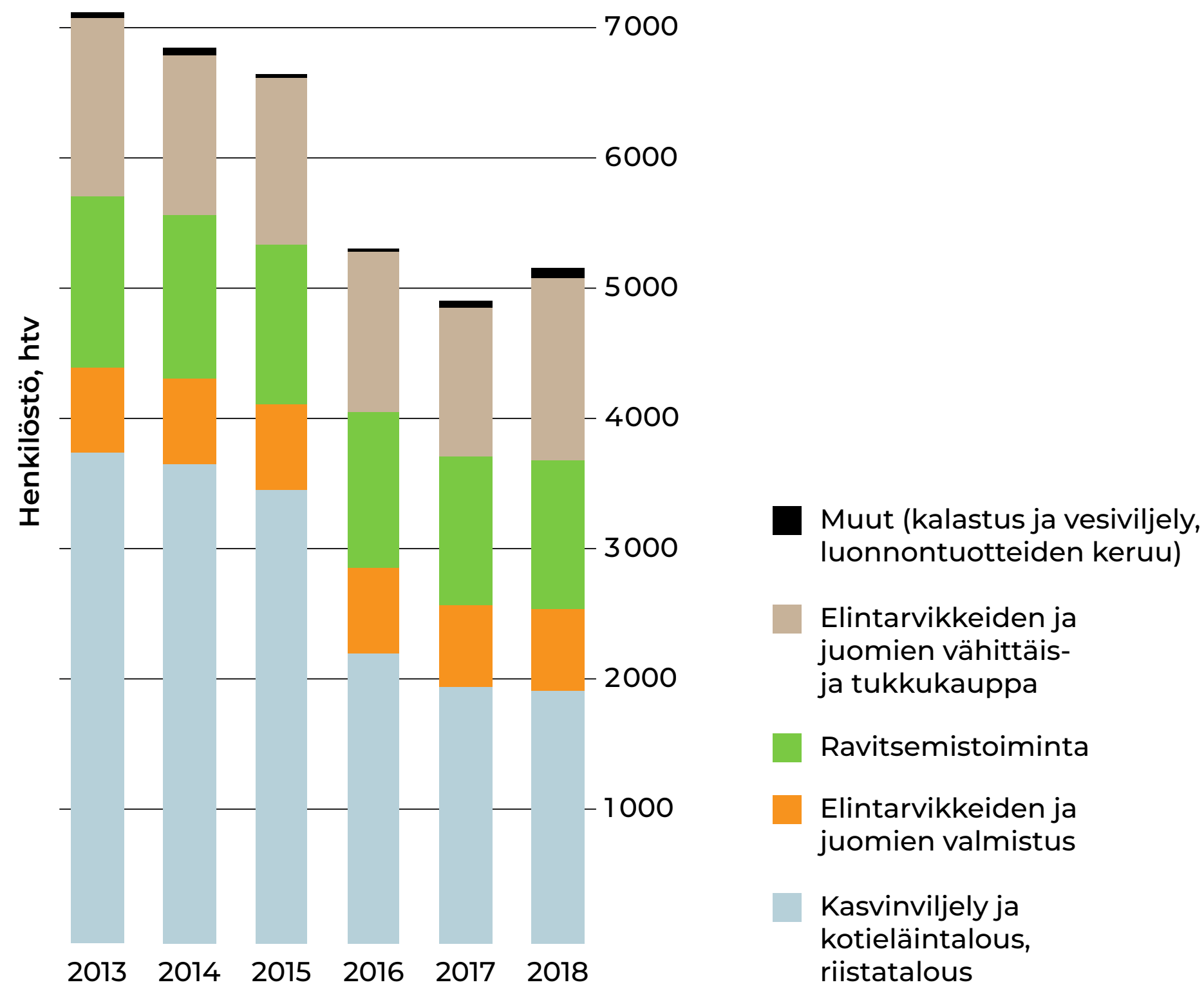
Alkutuotannon tilojen lukumäärä on vähentynyt Etelä-Savossa muutaman prosentin vuosivauhtia noudattaen koko maan trendiä. Kotieläintilojen määrä on vähentynyt enemmän kuin kasvinviljelytilojen. Kotieläintilojen osuus tiloista vuonna 2018 oli 31 prosenttia. Eniten on vähentynyt sika- ja lypsykarjatilojen määrä. Vuonna 2019 nurmien osuus pinta-alasta oli 60 prosenttia, viljojen (ohra, kaura) 30 prosenttia ja muiden kasvien 10 prosenttia. Muista kasveista puutarhakasveja oli 2 prosenttia (avomaavihannekset, mansikka) ja kuminaa 2 prosenttia.



Ruoka-alan yritykset ovat saaneet tunnustusta

- Virtasalmen Viljatuote Oy valittiin Etelä-Savon Vuoden 2018 yritykseksi.
- Etelä-Savon parhaat palkinto myönnettiin
 - Järvisydämelle vuonna 2019
 - Saimi Hoyerille vuonna 2018
 - Ilkka Arvolalle vuonna 2016.

Kuva 4. Henkilöstö Etelä-Savon ruoka-alalla vuosina 2013–2018.
Lähde: Tilastokeskus, Yritystilastot, Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot.



Ruoka-alalla työskentelevien määrä vähenee

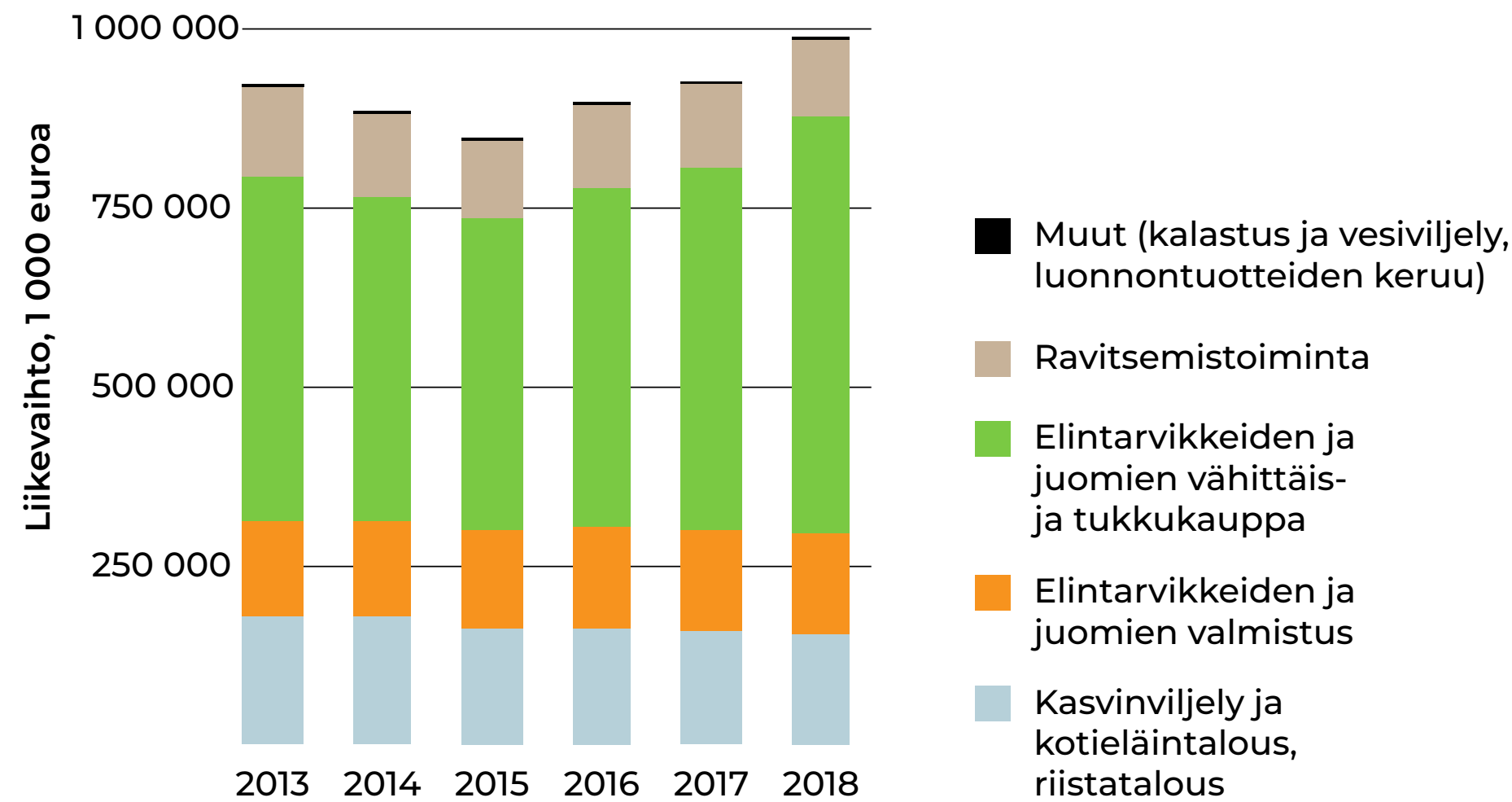
Ruoka-alalla työskentelevien määrä on vähentynyt viimeisten kymmenen vuoden aikana parilla tuhannella henkilötyövuodella. Vähennystä on ollut lähinnä alkutuotannossa. Muilla toimialoilla henkilöstön määrä on pysynyt varsin vakiona (kuva 4).

Ruoka-alan liikevaihto lähes miljardi euroa

Etelä-Savon ruoka-alan liikevaihto vuonna 2018 oli 995 miljoonaa euroa. Liikevaihto on kasvanut viimeisten vuosien aikana tasaisesti: edellisvuoteen verrattuna kasvua oli 65 miljoonaa euroa. Se koostui lähes yksinomaan elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskaupan kasvusta (kuva 5). Liikevaihdon kehitys ei kuitenkaan kerro eri ruokatoimialojen kannattavuuden ja tuottavuuden kehityksestä.

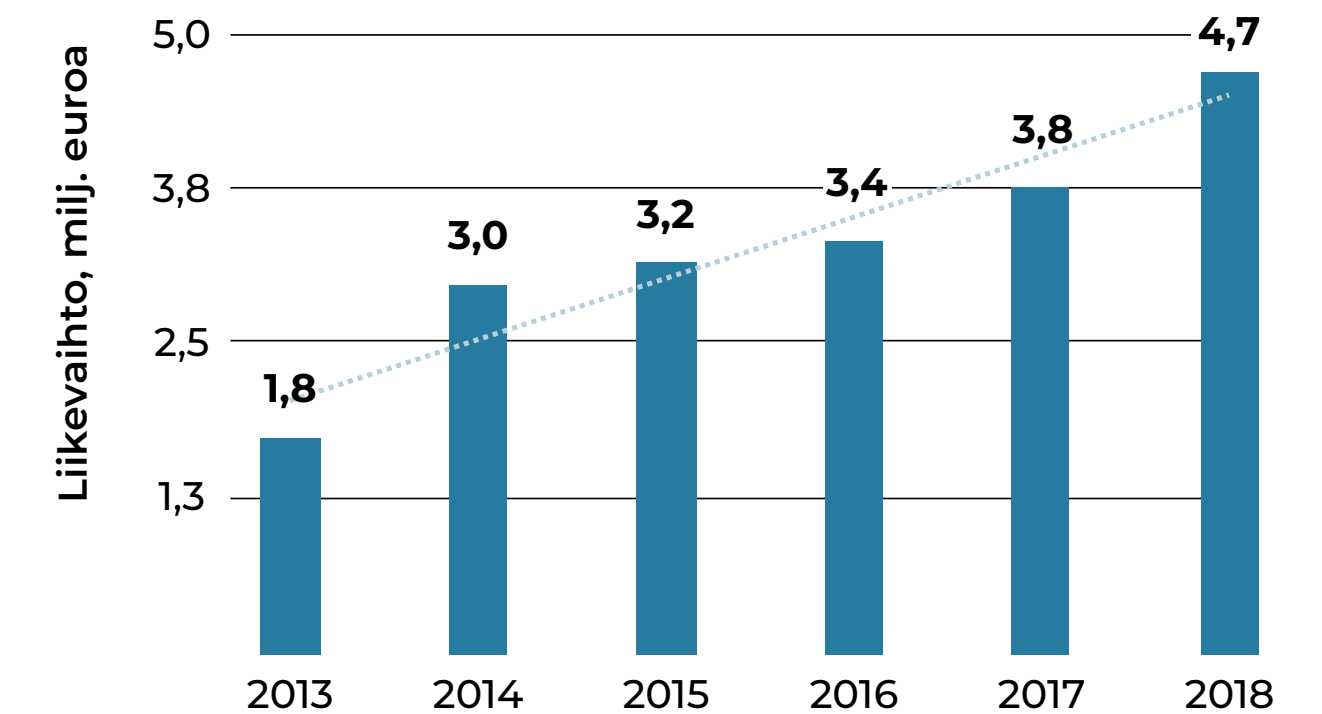
Etelä-Savon juomien valmistajia on palkittu laajasti

- Ollinmäen viinitilan ja Temolan Viinitilan viinejä on valittu Suomen parhaiksi tilaviineiksi.
- Saimaa Brewing Companyn ja Waahto Breweryn oluita ja siidereitä on valittu Suomen parhaiksi.
- Olaf Brewing panimon Northern Comfort valittiin maailman parhaaksi imperial stoutiksi World Beer Awardsissa vuonna 2020.
- Saimaa Brewing Companyn luomuolut 'Yövesi Dark Lager' sai pronssisijan World Beer Awardsissa vuonna 2019.
- Vavesaaren tilan raparperimehutiiviste palkittiin Pariisissa vuonna 2018 Snacking d'Or kilpailun juomasarjan parhaana.



Kuva 5. Ruoka-alan liikevaihto Etelä-Savossa vuosina 2013–2018. Lähde: Tilastokeskus, Yritystilastot, Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot.

Kuva 6. Juomien valmistuksen liikevaihto Etelä-Savossa vuosina 2013–2018. Lähde: Tilastokeskus, Yritystilastot, Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot.



Elintarvikkeiden valmistuksessa merkittävä liikevaihdon lisäys on ollut juomien valmistuksessa. Vuonna 2018 juomien valmistuksen liikevaihto oli 4,7 miljoonaa euroa, kun taas vuonna 2013 se oli alle 2 miljoonaa euroa (kuva 6). Tämä selittyy juomien valmistajien määrän kasvulla. Etelä-Savoon on esimerkiksi perustettu uusia pienpanimoita.



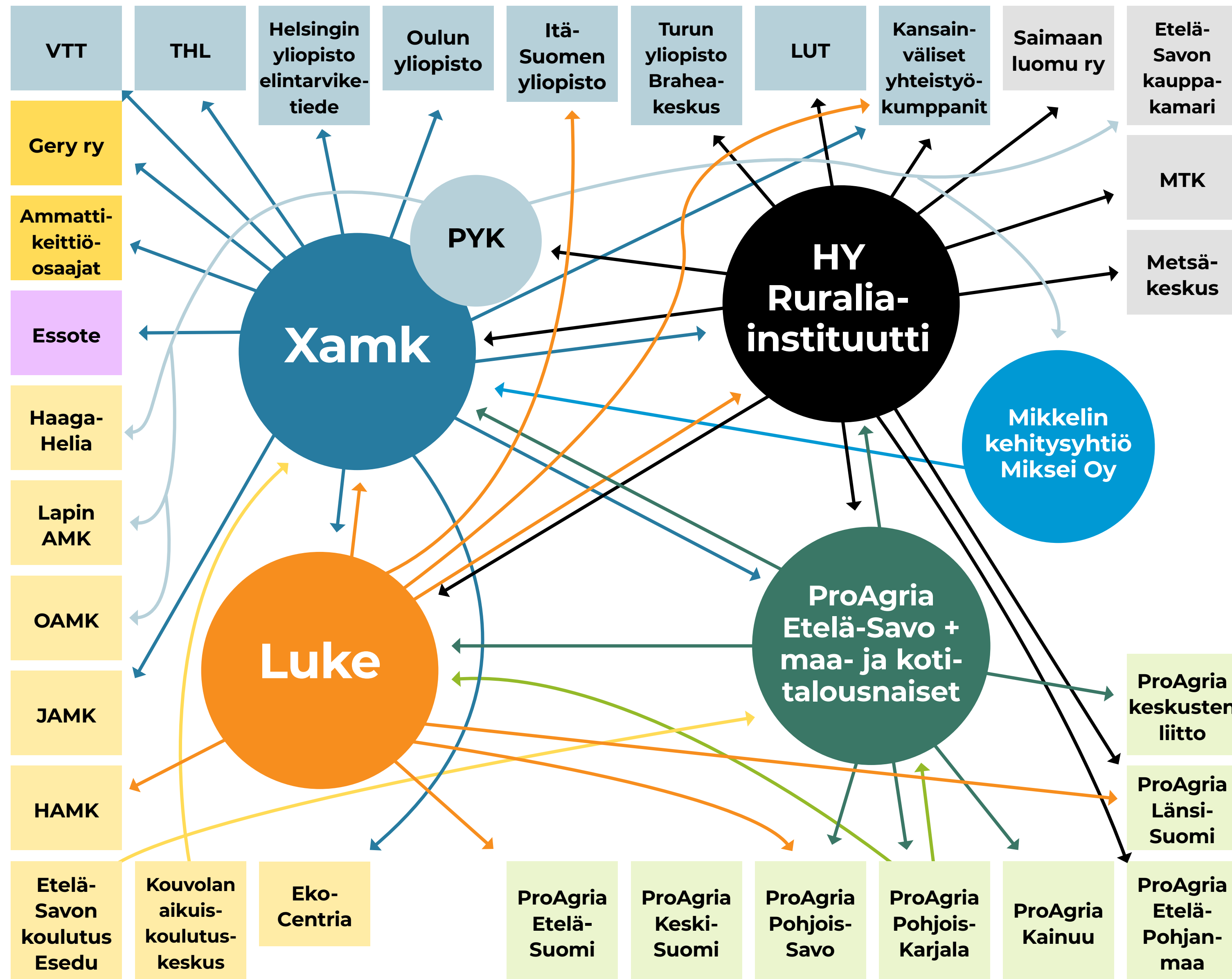
Ruoka-alan kehittäminen Etelä-Savossa vuosina 2014–2020

Etelä-Savossa toteutettiin vuosina 2014–2020 yli sata ruoka-alaan liittyvää hanketta. Keskeiset ruoka-alan kehittäjätahot ovat olleet Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu ja sen yhteydessä toimiva Pienyrityskeskus, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Luonnonvarakeskus, ProAgria Etelä-Savo ja sen alainen Etelä-Savon maa- ja

kotitalousnaiset, Mikkelin kehitysyhtiö Miksei Oy sekä Etelä-Savon Koulutus Oy (Esedu). Näiden lisäksi on toteutettu yritysten omia ruoka-alan kehittämishankkeita ja erilaisia yritysryhmähankkeita, joissa hanketoteuttajina ovat olleet edellä mainittujen lisäksi kunnat. Ruoka-alan hankkeiden osatoteuttajina on ollut laaja joukko

maakunnallisia, valtakunnallisia ja kansainvälisiä toimijoita (kuva 7). Hankkeiden toteuttamisessa on tehty yhteistyötä monien maakunnallisten toimijoiden kanssa. Niitä ovat esimerkiksi Metsäkeskus (Etelä-Savo), Etelä-Savon kauppakamari, Etelä-Savon Yrittäjät, MTK-Etelä-Savo ja Etelä-Savon Keittiömestarit.

Kuva 7. Etelä-Savon ruoka-alan hankkeiden toteuttajaverkosto vuosina 2014–2020. Keskeiset ruoka-alan hanketoimijat Xamk ja sen Pienyrityskeskus PYK, Luke, HY Ruralia-instituutti, Mikkelin kehitysyritys Miksei Oy sekä ProAgria Etelä-Savo ja sen maa- ja kotitalousnaiset ovat kuviossa keskellä. Niistä lähtevät nuolet kuvaavat eri hankkeiden osatoteuttajatahoja.



Etelä-Savo on nous- sut edelläkävijäksi ruokamatkailussa

- Sahanlahti Resort valittiin Etelä-Savon Vuoden 2014 ruokamatkailuyritykseksi.
- Gastronomy-ruokaviikonloput voitti Hungry for Finland ruokamatkailukilpailun vuonna 2019. Saimaa Gastronomy verkostoon kuuluvat Tertin kartano Mikkelistä, TeaHouse of Wehmais Juvalta, Hotelli Punkaharju Savonlinnasta ja Sahanlahti Resort Puumalasta.
- Puumalalaisen Paula Okkolan Emännän piirakkapaja oli Hungry for Finland ruokamatkailukilpailun kolmen merkittäväksi valitun matkailuteon joukossa vuonna 2019.

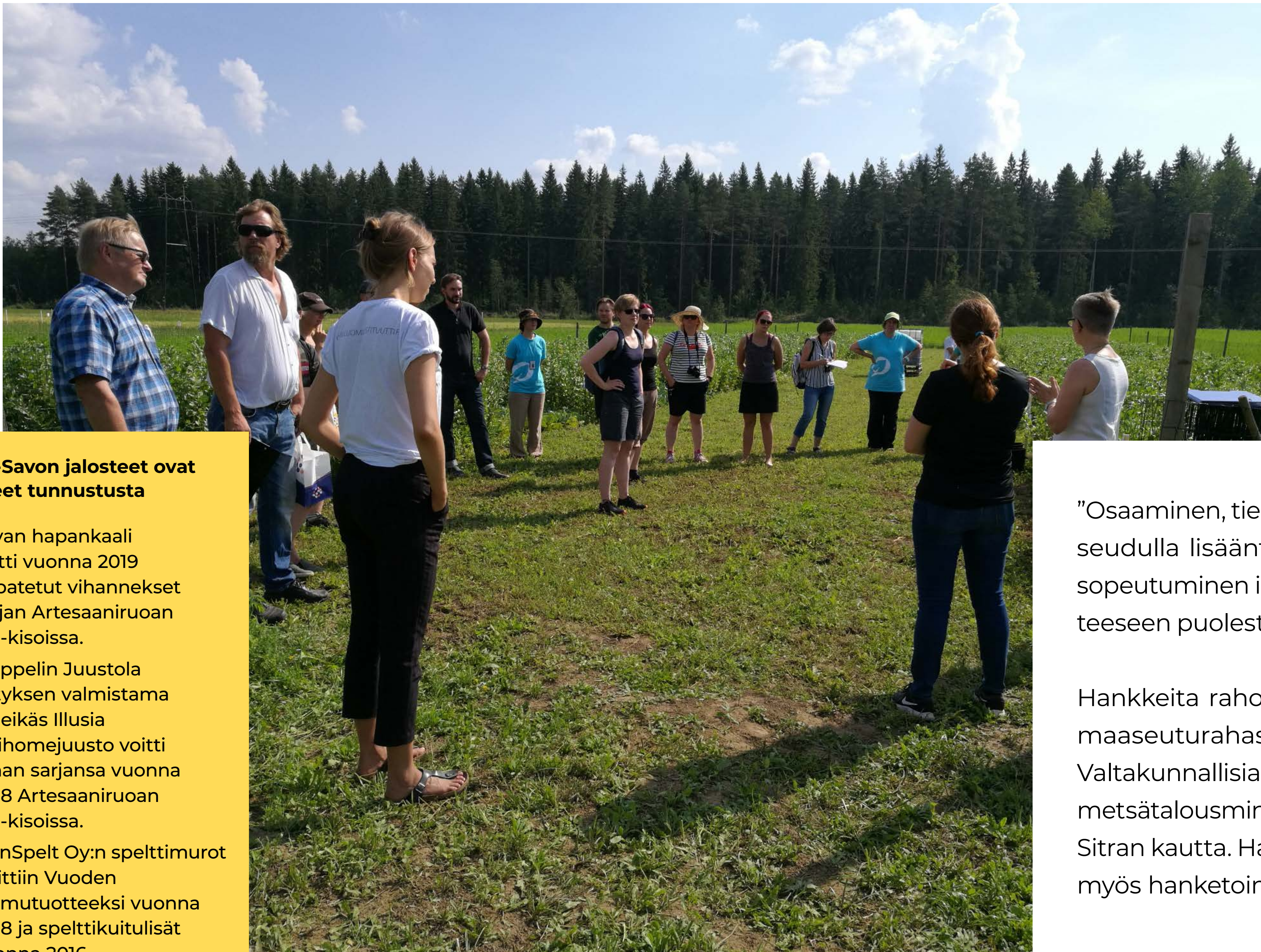
Kansainvälistyminen etenee

- Hauhalan Hanhifarmi edusti Suomea pohjoismaisessa ruokakilpailussa ”EMBLA Nordic Food Awards” raaka-ainetuottajasarjassa keväällä 2019.
- Pyrkimys kansainvälisille markkinoille on näkynyt Etelä-Savon yritysten osallistumisena Grüne Woche messuille.
- Vavesaaren tila, Virtasalmen Viljatuote, Mahla Forest, SunSpelt, Moilas, Aten Marja ja pienpanimot harjoittavat vientiä tai hakevat kansainvälisiä markkinoita.

Toteutettuja hankkeita vertailtiin Etelä-Savon ruoka-alan kehittämissuuntia 2014–2020 – Kohti kestävä ja menestyvä ruokaketju ohjelman tavoitteisiin. Niitä ovat kestävä ruokakulttuuri, ruoan laadun ja teknologian hyödyntäminen, neuvotteleva ruokaketju sekä ruoka-alan liiketoimintamahdollisuudet. Suurimmassa osassa eli 40 hankkeessa tavoitteena on ollut ruoka-alan liiketoimintamahdollisuuksien parantaminen ja lisäarvon luominen. Hankkeiden kehittämiskohteina ovat olleet järvikalan jäljitettävyyden ja logistiikan kehittäminen, luomuyrittäjyyden edistäminen, ruokamatkailu, nimisuoja-tuotteet, ruokapalveluprosessien kehittäminen, yrittäjien osaamispotentiaalin lisääminen sekä uusien toimintatapojen ja ruokatuotteiden (esim. tryffelit, sirkat, metsien erikoissienet ja selluloosajohdannaiset) kehittäminen.

Etelä-Savon maakuntaliitto on tarkastellut, miten ruoka-alan hankkeet ovat toteuttaneet maakuntastrategian tavoitteita: ruokaketjut ovat erikoistuneet ja toimivat hyvin, elintarvikeosaamisemme on korkean jalostusasteen liiketoimintaa ja vahva ruokakulttuuri on kilpailuetumme. Maakuntaliitto arvioi, ettei vielä voida todeta huipputuotteita vietävän kansainvälisille markkinoille merkittävästi. Myöskään elintarviketurvallisuuden osaamista ja innovaatioita ei ole tuotteistettu kovan luokan liiketoiminnaksi. Lähiruoka ja luomu ovat vahvistumassa, ja Etelä-Savo on muodostumassa ruokamatkailun keskittymäksi.

Peilattaessa hankkeita maaseudun kehittämisohjelman tavoitteisiin todettiin, että eniten hankkeita (40) on kohdistunut Maaseutuohjelman 2014–2020 tavoitteeseen



Etelä-Savon jalosteet ovat saaneet tunnustusta

- Juvan hapankaali voitti vuonna 2019 hapatetut vihannekset sarjan Artesaaniruoan SM-kisoissa.
- Kappelin Juustola yrityksen valmistama Ilmeikäs Illusia sinihomejuusto voitti oman sarjansa vuonna 2018 Artesaaniruoan SM-kisoissa.
- SunSpelt Oy:n spelttimurot valittiin Vuoden luomutuotteeksi vuonna 2018 ja spelttikuitulisät vuonna 2016.

”Osaaminen, tiedonvälitys, innovaatiot ja yhteistyö maaseudulla lisääntyvät”. ”Ilmastonmuutoksen hillintä ja sopeutuminen ilmastonmuutokseen tehostuvat” tavoitteeseen puolestaan oli suunnattu vähiten hankkeita (7).

Hankkeita rahoitettiin laajasti EU:n rahastoista, kuten maaseuturahastosta, EAKR:stä, ESR:stä ja EMKR:stä. Valtakunnallisia rahoituslähteitä hyödynnettiin maa- ja metsätalousministeriön, sosiaali- ja terveysministeriön ja Sitran kautta. Hankkeita ovat rahoittaneet merkittävästi myös hanketoimijat, yritykset ja alueen kunnat.

A close-up photograph of several ripe, dark blue blueberries hanging from a branch. The berries are surrounded by vibrant green, serrated leaves. The lighting is bright, highlighting the texture of the berries and the veins on the leaves.

Vastuullinen,
menestyvä ja
muutosjoustava
Etelä-Savon
ruoka-ala

Kilpailukyky-käsite voidaan määritellä lyhyen aikavälin kustannuskilpailukyvyksi tai pitkän aikavälin kasvukilpailukyvyksi. Kustannuskilpailukykyä voidaan parantaa lisäämällä tuottavuutta tai alentamalla tuotantokustannuksia. Kansainvälisen kilpailuvuon osalta olennaista Suomen kaltaiselle maalle on panostaminen pitkän aikavälin kasvukilpailukykytekijöihin, kuten osaamiseen.

Etelä-Savon ruoka-ala on erilaisten yrittäjien ja toimijoiden mosaiikki, joka saadaan menestymään yhteistyöllä ja yhteisellä suunnalla myös 2020-luvulla. Tämä ruokaohjelma edistää ruoka-alan elinvoimaa ja kokonaisvaltaista kestävyyttä.

Valtioneuvoston tekemässä ruokapolitiikan selonteossa (Ruoka2030 2017) visiona on tarjota Suomessa vuonna 2030 maailman parasta ruokaa, joka on kestävästi ja eettisesti tuotettua, kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista. Elintarvikkeiden kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava, kansainvälisesti kilpailukykyinen ja kannattava ruokajärjestelmä. Jotta pystytään tuottamaan ja tarjoamaan maailman parasta ruokaa, Suomen hallituksen, eduskunnan ja kaikkien ruokajärjestelmän toimijoiden pitää olla sitoutuneita yhteisiin ruokapoliittisiin tavoitteisiin. Tähän pyritään myös Etelä-Savossa. Alueen ruoka-alan





kehittämisohjelman tavoitteet ovatkin yhdensuuntaisia valtioneuvoston ruokapoliittisen selonteon kanssa.

Maatalouden rakennekehitys on ollut nopeaa koko Euroopan unionin olemassaolon ajan, ja sen ennakoidaan jatkuvan samansuuntaisena. Tuotantoeläintilojen määrä

vähenee samalla, kun niiden koon ennustetaan edelleen kasvavan. Suomalaisen maatalouden ja ruokasektorin kilpailukyvyn parantaminen edellyttää sekä nykyisen kaltaista rakennekehitystä, jossa hyödynnetään uutta teknologiaa, että tilojen erikoistumista ja monipuolista kehittämistä. Tuottavuuden parantaminen on yksi olennainen tekijä maatalouden kilpailukyvyn edistämässä.

Ruokajärjestelmän keskeiset haasteet liittyvät alkutuotannon kannattavuuden ja tuottavuuden turvaamiseen ja monipuolistamiseen, ympäristökestävyyteen sekä kiertotalouden kehittämiseen. Suuria haasteita liittyy myös elintarviketeollisuuden kilpailukyvyn parantamiseen, jakelukanavien kattavuuteen, viennin kehittämiseen ja korkean elintarviketurvallisuuden tason ylläpitämiseen. Suomi ei voi kilpailla hinnalla, joten elintarvikeviennin kasvun on perustuttava laadukkaisiin, korkean lisäarvon ja jalostusasteen tuotteisiin.

Etelä-Savon ruoka-alaan vaikuttavat tekijät

Ruoka-alan toimipaikkojen määrä on Etelä-Savossa vähentynyt erityisesti alkutuotannossa. Ennusteiden mukaan tilamäärä pienenee edelleen 2020-luvulla jopa kolmasosalla, mutta tilakoko kasvaa (Pirttijärvi 2018). Ruoka-alan liikevaihto on kasvanut viimeisten vuosien aikana, vaikka toimipaikkojen määrä on vähentynyt. Kasvua on ollut erityisesti kaupan alalla.

Etelä-Savon väkimäärän on arvioitu vähenevän 11,8 prosenttia vuodesta 2018 vuoteen 2030. Etelä-Savon tilastoihin vaikuttaa myös Joroisten ja Heinäveden kuntien siirtyminen pois Etelä-Savosta. Asukasmäärän muutos vaikuttaa ruoka-alan kulutukseen eli kauppaan ja ravitsemispalveluihin. Toisaalta on arvioitu, että koronapandemian myötä etätyön tekeminen jää ainakin osittaiseksi pysyväksi





toimintatavaksi ja sen myötä myös monipaikkainen asuminen. Nämä tekijät saattavat vahvistaa ruoka-alan liikevaihdon kasvua Etelä-Savossa tulevana vuosina. Myös ruokatuotteiden ostot verkkokaupasta yleistyy, ja siten ruoan ostaminen alueen ulkopuolelta lisääntyy.

Etelä-Savon kaltaisella alueella monipaikkaisuuden kasvupotentiaali on merkittävä. Pitkjänteisellä monipaikkaisen toimijuuden kehitystyöllä voidaan parantaa alueen elinvoimaisuutta. Etelä-Savon väkiluku on kausittain voimakkaasti vaihteleva. Esimerkiksi heinäkuussa alueella voi olla yli 80 000 asukasta enemmän viralliseen väestötilastoon verrattuna. Alueen yritys- ja väestörakennetta monipuolistavien monipaikkaisten toimijoiden ja asukkaiden myötä voi siten myös syntyä uusia toimintamalleja ja verkostoja. Fyysisen monipaikkaisuuden lisäksi virtuaalinen ympäristö on yhä vahvemmin nousemassa mukaan kuvioihin. Julkisten ja yksityisten paikallisten

toimijoiden hyvin toimiva kumppanuusverkosto edellyttää kokonaisvaltaista, strategista otetta. Haasteeksi voi muodostua monipaikkaisten toimijoiden juurtuneisuus ja identiteetti eli sitoutumisen aste Etelä-Savon alueelle.

Pienyritysvaltaisessa ruoka-alan yritys kentässämme yhteistyön merkitys toimijoiden välillä ja yli toimialarajojen tulee korostumaan. Valmisteilla on maatilayritysten osaamisverkosto AgriHubi, jonka perustaminen on kirjattu tavoitteeksi nykyiseen hallitusohjelmaan. AgriHubi on tutkimuksen, koulutuksen, neuvonnan ja yritysten sekä hallinnon ja muiden sidosryhmien muodostama yhteistyöverkosto. Sen keskiössä ovat maatilayritykset ja niiden kannattavuuden ja kilpailukykyyn parantaminen. AgriHubi-verkosto on avoin kaikille toimijoille, jotka sitoutuvat sen tavoitteisiin ja toimintaan. AgriHubin toiminnan jalkauttaminen myös Etelä-Savoon on tärkeää.



Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisen ja yhteistyön edistäjäksi perustettiin 20 vuotta sitten Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissyhdystys Ekoneum ry. Yhdistyksen toiminnan myötä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun, Helsingin yliopiston Ruraliainstituutin ja Luonnonvarakeskuksen ruoka-alan kehittämistoiminnassa on tehty laajaa yhteistyötä. Ekoneum ry:n toimintaan on tullut 2020-luvun alussa mukaan kaksi uutta jäsenorganisaatiota: Etelä-Savon Koulutus Oy (Esedu) ja ProAgria Etelä-Savo ry. Etelä-Savon ruoka-alan kehittämiseen on tavoitteena saada lisävirtaa muodostamalla ruoka-alan klusteri, jossa ovat mukana Ekoneumin toimijoiden lisäksi alan keskeiset yritykset ja elinkeinotoiminnan edistäjät.

Etelä-Savon maaseudun elinkeinojen kehittämissuunnitelmassa kuluva ohjelmakauden 2014–2020 yhtenä painopisteenä on luomutuotannon ja paikallisuuden edistäminen. Luomuviljelty peltoala onkin kasvanut tasaisesti koko ohjelmakauden ajan. Vuonna 2019 se oli 18 prosenttia alueemme viljellystä peltoalasta. Etelä-Savo on luomutuotannon ja tutkimuksen pioneerialuetta, ja luomun kehittämistä halutaan edelleen pitää vahvana. Omalta osaltaan siinä auttaa vuonna 2013 perustetun Luomuinstituutin koordinaatioyksikön sijainti Mikkelissä. Luomun edistäminen on tässä ruokaohjelmassa läpileikkaavana teemana, vaikka sitä ei olisi erikseen mainittukaan teemojen sisällä.

Etelä-Savon ruoka-alan kehittämis- ohjelman 2021–2027 visio ja teemat

**Vastuullinen,
menestyvä
ja muutos-
joustava
Etelä-Savon
ruoka-ala**

Osaaminen

Ruokaviestintä ja ruokakasvatus

Lisäarvoa luonnosta ja paikallisuudesta

Muutosjoustavuus ja vastuullisuus

Uudet toimintamallit

Osaaminen

Tulevaisuuden haasteisiin vastaaminen edellyttää osaamista. Opetus- ja kulttuuriministeriön vuoteen 2030 ulottuvassa strategiassa korostuvat sivistys, uudistuminen ja merkityksellisyys. Strategian tavoitteena on, että 1) kaikkien kyvyt ja osaaminen vahvistuvat, 2) luova, tutkiva ja vastuullinen toiminta uudistaa yhteiskuntaa ja 3) merkityksellisen elämän edellytykset turvataan yhdenvertaisesti. Näiden tavoitteiden saavuttamiseksi tulee nostaa osaamis- ja koulutustasoa sekä vahvistaa kaikkien mahdollisuutta jatkuvaan oppimiseen. Ruokalan koulutus ja sen kehittäminen sekä toimijoiden osaamisen vahvistaminen luovat pohjan alan kasvulle, kehittymiselle ja innovatiivisuudelle.

Ruoka-alan yrityksissä ulkomaalainen työvoima on merkittävä resurssi, koska kotimaista osaavaa ja sitoutunutta työvoimaa ei ole ollut riittävästi saatavissa. Ruoka-alan koulutusta tulee pystyä järjestämään joustavasti alan tarpeiden mukaan.

Digitalisaation ja teknologian merkitys kasvaa ruoka-alalla entisestään. Lisätty todellisuus, esineiden internet sekä dataa hyödyntävät järjestelmät tulevat muuttamaan niin ruoan tuotantoa ja jakelua kuin kulutusta ja ostokäyttäytymistäkin.

Digitalisaatio tarjoaa ratkaisuja muun muassa tuotannon ja tuotteiden jäljitettävyyteen ja läpinäkyvyyteen

kaikille toimijoille koko ruokaketjussa. Sitä voidaan hyödyntää myös vastuullista kuluttamista ja terveellisyttä edistäviin tarkoituksiin.

Etelä-Savon maakunnan menestyksen ja kestävän kasvun merkittävä osatekijä on tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminta. Etelä-Savon maakuntastrategiassa tavoitteena on, että vuoteen 2030 mennessä elintarvikeosaaminen Etelä-Savossa on korkean jalostusasteen liiketoimintaa. Tämä edellyttää osaamista ja innovaatioiden tuotteistamista. Etelä-Savon ruoka-alan osaamista voidaan edistää tutkimuksella ja kehittämisellä, joka on aktiivisesti ja kansainvälisesti verkottunutta.

Esineiden internet (engl. Internet of Things, lyh. IoT) tarkoittaa järjestelmiä ja tekniikoita, joiden avulla laitteita voidaan kytkeä internetiin. Teknisen laitteen tietoa siirtyy automaattisesti, ja kyseistä laitetta voidaan etäseurata ja tarvittaessa myös etäohjata.

Lisätty eli täydennetty todellisuus (engl. Augmented reality, lyh. AR) tarkoittaa tietokoneella tuotetun sisällön yhdistämistä ympäröivään todellisuuteen.



Tavoitteet:

- Ruoka-alan TKI-toiminnalla sekä koulutuksen ja eri toimijoiden välisen yhteistyön kehittämällä vastataan monipuoliseen osaamistarpeeseen ja osaavan työvoiman saatavuuteen ruoka-alalle.
- Innovaatioiden ja uusien menetelmien käyttöönotto pienissä ja keskisuurissa yrityksissä lisääntyy.
- Yritysten liiketoiminta-, suunnittelu- ja johtamisosaaminen vahvistuvat.
- Elintarvikeketjun eri prosesseista kerätty ja kerättävä data jalostetaan tuotantoa parantavaksi ja arvoa lisääväksi tiedoksi.
- Digitalisaation tuomat mahdollisuudet ovat laajasti käytössä yhteistyöverkostojen luomisessa, asiakaslähtöisessä viestinnässä sekä tuotteiden markkinoinnissa.
- Ruoka-alan toimijoilla on ajantasainen tieto alaa koskevasta lainsäädännöstä.
- **Asiasanat:** *ammattillinen koulutus, digitalisaatio, jäljitettävyyys, koulutusmenetelmät, lainsäädäntö, tiedonhallinta, täydennyskoulutus, yhteistyö*

Kehittämiskohteet

A. Koulutus ja TKI-toiminta

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Parannetaan työvoiman saatavuutta yritysten ja koulutuslaitosten yhteistyöllä, täydennyskoulutuksella sekä kausi- ja sesonkityöntekijöiden koulutuksella.
- b. Kehitetään täydennyskoulutusta, tutkintotavoitteista koulutusta ja uusia koulutusmenetelmiä yhteistyössä eri koulutusasteiden ja yritysten kanssa huomioiden elinikäinen oppiminen, työssä oppiminen ja vertaisoppiminen.
- c. Edistetään yritysten työvoiman yhteiskäyttöä.

Koulutukseen sisällytetään vahvasti digiosaaminen, systeemiosaaminen, yrittäjäyys ja kestävyys sekä paikallisten raaka-aineiden ja ruokakulttuurin tunteminen. Kehitetään uusia koulutusmalleja, esim. KILTA-mallia.

- d. Lisätään yritysten välistä yhteistyötä esimerkiksi yritysryhmähankkeilla. Ne mahdollistavat tuotannon vahvistamisen, yhteiset laitehankinnat ja tuotekehityksen, lähibrändien rakentamisen ja yhteismarkkinoinnin.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- e. Vahvistetaan ruoka-alan tutkimus- ja kehittämisaamasta. Jalkautetaan tutkimus- ja kehittämistietoa räätälöidysti ruokasektorin toimijoille.

Tutkimus- ja kehittämistiedon välittämisessä hyödynnetään eri toimintatapoja, välityskanavia sekä kumppanuus- ja verkostomalleja.

B. Tietoa ja teknologiaa hyödyntävien ratkaisujen käyttöönotto ja kehittäminen

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Hyödynnetään kerättyä ja kerättävää dataa päätöksenteossa ja tuotannon optimoinnissa kannattavuuden parantamiseksi (tiedolla johtaminen).

- b. Käytetään teknologian tuomia mahdollisuuksia uusien markkinakanavien ja tapojen kehittämisessä sekä yhteismarkkinoinnissa.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- c. Parannetaan erilaisten palveluiden tarjontaa (mm. koulutus) ja yhteydenpitoa eri toimijoiden välillä etäratkaisuilla ja jakamistalouden sovelluksilla.

Markkinakanavien kehittämisessä tulevaisuutta ovat erilaiset verkkokaupat ja some-markkinointi. On tutkittava, voisiko ruoka-alan resurssit koota yhteen paikkaan, esim. Etelä-Savon digitaaliselle ruoka-alustalle.



- d. Lisätään tuotannon ja tuotteiden läpinäkyvyyttä (mm. jäljitettävyys, vastuullisuus) lisäarvon luomiseksi ja markkinoinnin tueksi.

C. Lainsäädännön seuranta

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Tiedotetaan yrityksille ajantasaisesta ruoka-alan lainsäädännöstä. Varmistetaan oikean tiedon saaminen.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- b. Pidetään yhteyttä lainsäädäntöön vaikuttaviin viranomaisiin ja tuodaan esille ruoka-alan yritystoimintaan liittyviä ongelmakohtia.



Ruokakansalaisuus = tilanne, jossa kansalainen on tietoinen ruoan kokonaisvaltaisesta laadusta – paitsi terveellisyydestä ja turvallisuudesta myös ruoan tuotannon ja kulutuksen järjestelmään liittyvistä laatutekijöistä (oikeudesta ruokaan, ruoan eettisyydestä, reiluidesta, ympäristövaikutuksista ja kulttuurisuudesta). (Ruoka2030 2017.)

Ruokaviestintä ja ruokakasvatus

Etelä-Savossa on monipuolinen ruoantuotanto, ja alueella tuotetaan korkeatasoisia tuotteita. Ruoka-ala on myös merkittävä työllistäjä. Tulevaisuuden haasteena on osaavan työvoiman saaminen, mihin syynä on muun muassa ruoka-alan heikko arvostus. Lasten ja nuorten kanssa työskentelevien aikuisten asenne ruokaan on ratkaisevan tärkeä alan arvostuksen nostamisessa. Myös ruoka-alalla työskentelevien tulee arvostaa alaa ja tuoda sitä positiivisesti esille.

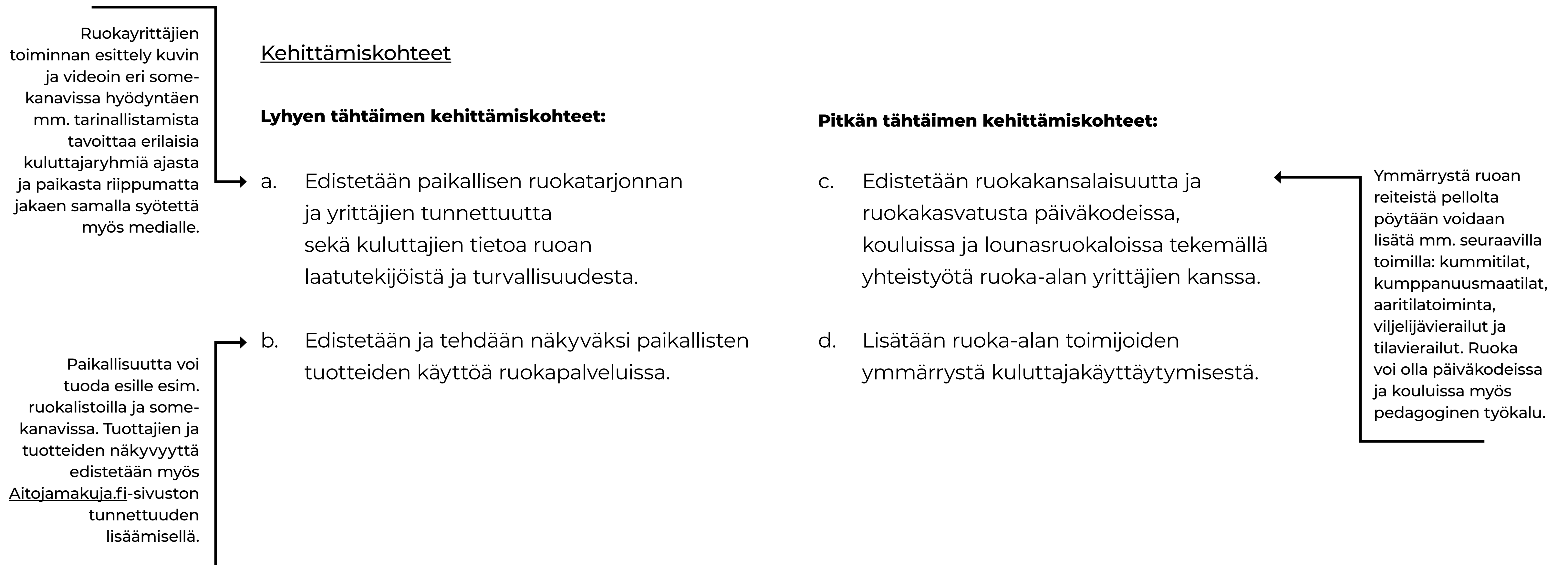
Ruoka-alan merkityksellisyys tulee saada esille viestinnässä. Monikanavaisella, uusia välineitä ja mahdollisuuksia hyödyntävällä viestinnällä lisätään niin nuorten kuin kaikkien kuluttajien tietoisuutta alueemme ruoantuotannosta ja ruokakulttuurista. Erityisen tärkeää on viestiä nuorille ruoka-alasta ja sen tarjoamista eri tehtävistä.



Tavoitteet:

- Kuluttajien ymmärrys suomalaisesta ja paikallisesta kestävästä ruokajärjestelmästä lisääntyy. Se käsittää kulttuurisen, sosiaalisen, ekologisen ja taloudellisen kestävyuden.
- Tunnistetaan erilaisia kuluttajaprofiileja.
- Ymmärretään Etelä-Savon ruoka-alan aluetaloudellinen vaikutus. Yrittäjien osaaminen ja ruokatuotteet näkyvät maakunnallisesti ja valtakunnallisesti ruokatarjoiluissa ja myös mediassa.
- Ruokakasvatus lisää kiinnostusta ja uteliaisuutta ruoantuotantoa ja ruokaa kohtaan, erityisesti lasten ja nuorten keskuudessa.

Asiasanat: *kestävyys, laatu, lähiruoka, ruokakasvatus, ruokayrittäjä, viestintä*





Lisäarvoa luonnosta ja paikallisuudesta

Kunkin alueen maantieteelliseen sijaintiin liittyviä ominaispiirteitä voi konkretisoida ja hyödyntää myös ruokatuotteissa ja palveluissa. Paikallistalouden näkökulmasta palvelut ja tuotteet saavat juuri paikallisuudesta sitä lisäarvoa, jota kuluttaja tänä päivänä hakee bulkkituotteiden rinnalle. Alueen omien asukkaiden näkökulmasta kotiseututietoisuus vilkastuttaa paikallistaloutta ja lisää alueellista yhteenkuuluvuuden tunnetta. Identiteetiltään vahvat alueet menestyvät parhaiten. Tästä syystä esimerkiksi yritysten toimialueeseen liittyviä, identiteettiä vahvistavia toimenpiteitä kannattaa tukea eri tavoin.

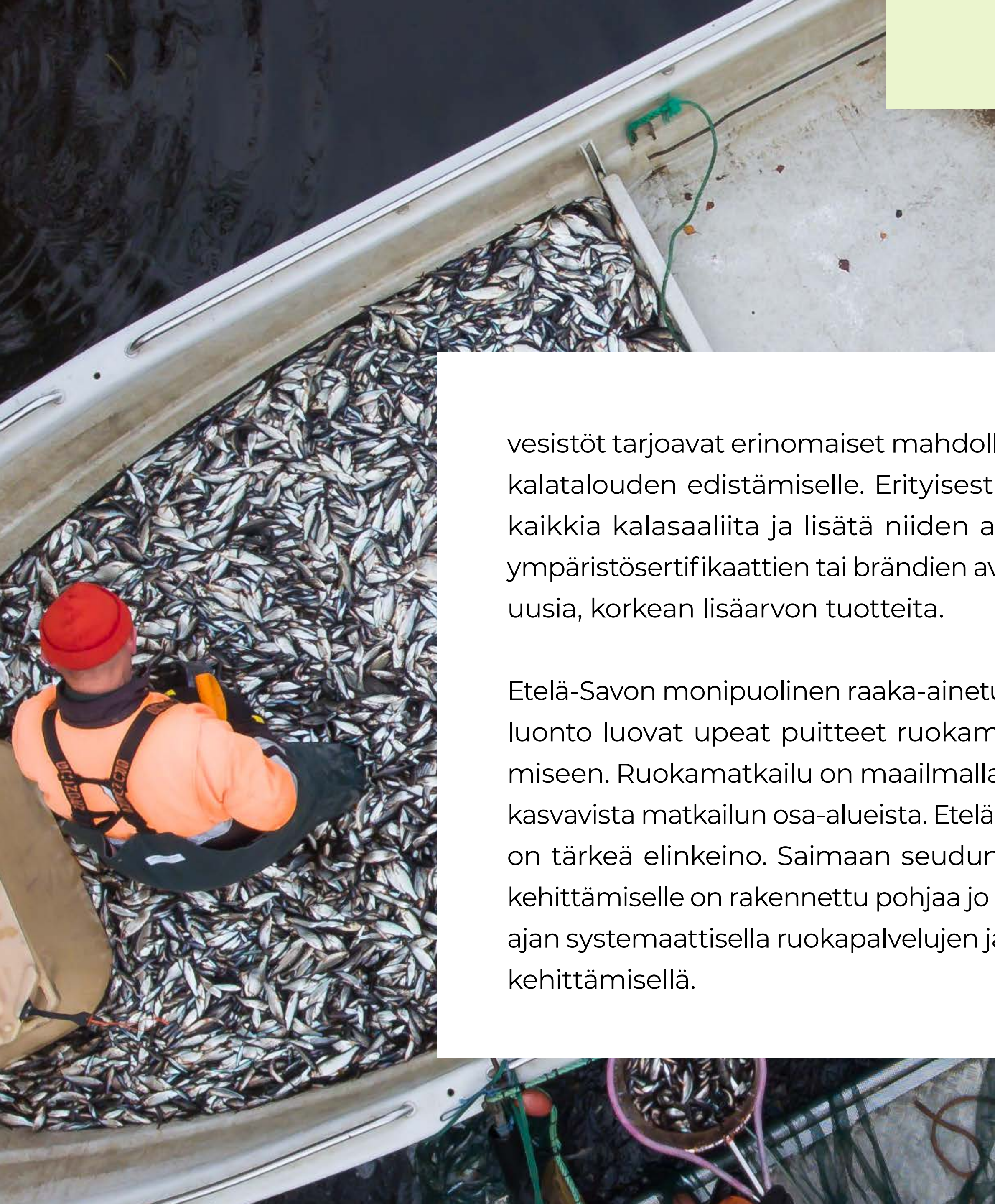


Etelä-Savon pinta-alasta neljännes on vettä ja maasta peräti 85 prosenttia metsää. Etelä-Savon metsä- ja vesirikas luonto tarjoaakin erinomaiset mahdollisuudet ruokatuotteiden raaka-aineiksi ja ruokamatkailun sisälöksi. Luonnosta on saatavissa monipuolista ravintoa: riistaa, kalaa ja luonnontuotteita eli marjoja, sieniä ja yrttejä. On syytä huolehtia siitä, että luonnontuotteiden keräämisen perinne säilyy ja vahvistuu ja että keruutuotteista jalostetaan paikallisia lisäarvotuotteita.

Lähes kaikki Suomen metsät olisivat sertifioitavissa luomukeruualueiksi nykyisiä metsänhoitokäytäntöjä muuttamatta. Etelä-Savo on Suomen metsäisin maakunta metsäpinta-alan ja metsän kasvun osalta. Siten

maakunnalla on mahdollisuus olla luomusertifiointin suhteen määrällisesti merkittävä alue Suomessa ja jopa koko maailmassa. Etelä-Savo hyötyisi erityisesti luomustatuksesta koituvasta aineettoman lisäarvon kasvusta niin keruutuotteiden kuin luontomatkailun osalta.

Kalatuotteiden arvostus on vahvassa nousussa. Valtioneuvoston kotimaisen kalan edistämishjelman tavoite on, että vuonna 2027 suomalaiset syövät viikossa keskimäärin 2,5 annosta kalaa nykyisen 1,7 annoksen sijaan ja että kulutuksen kasvu tapahtuu pääosin kotimaiseen kalaan perustuen. Kotimaisen kalan käytön kasvu lisäisi työpaikkoja ja toimeentuloa sekä pienentäisi ruokavalion ilmasto- ja ympäristöjalanjälkeä. Etelä-Savon runsaat



vesistöt tarjoavat erinomaiset mahdollisuudet kestävän kalatalouden edistämiseksi. Erityisesti tulisi hyödyntää kaikkia kalasaaliita ja lisätä niiden arvoa esimerkiksi ympäristösertifikaattien tai brändien avulla sekä kehittää uusia, korkean lisäarvon tuotteita.

Etelä-Savon monipuolinen raaka-ainetuotanto ja puhtas luonto luovat upeat puitteet ruokamatkailun kehittämiseen. Ruokamatkailu on maailmalla yksi nopeimmin kasvavista matkailun osa-alueista. Etelä-Savossa matkailu on tärkeä elinkeino. Saimaan seudun ruokamatkailun kehittämiseksi on rakennettu pohjaa jo vuosikymmenten ajan systemaattisella ruokapalvelujen ja jatkojalostuksen kehittämisellä.

Suomen ruokamatkailustrategian 2020–2028 visiona on ”Ruoka elämykselliseksi ja ostettavaksi osaksi Suomen matkailua vastuullisesti”. Keskeinen kehittämiskohde niin Etelä-Savossa kuin koko Suomessa on ruokamatkailun tuotekehitys, sillä ostettavia palveluja on vielä varsin vähän. Ruokamatkailustrategiassa tavoitteena on muun muassa kehittää Suomen ruokamatkailua kärkituoteveitoisesti sekä kannustaa erilaisten yhdistelmätuotteiden ja ruokareittien luomiseen.

Matkailu tarjoaa eteläsavolaisille ruokatuotteille mahdollisuuden epäsuoraan ruokavientiin ruokatuliaisina. Ruoka ja ruokaan liittyvät elämykset ovat nousseet tärkeiksi aktiviteeteiksi myös Etelä-Savon runsaslukuisten vapaa-ajanasukkaiden keskuudessa.



Tavoitteet:

- Tunnistetaan Etelä-Savon maantieteelliseen sijaintiin perustuvat aineelliset ja aineettomat lisäarvotekijät.
- Luomukeruualueiden pinta-ala lisääntyy ja keruutuotteiden määrällinen ja taloudellinen merkitys osana eteläsavolaista ruoka-alaa kasvaa.
- Kiinnostus harjoittaa ammattimaista sisävesikalastusta lisääntyy, ammattikalastajien

saalismäärät kasvavat kestäväällä tavalla ja kalastuselinkeinon kannattavuus paranee.

- Eteläsavolaisten raaka-aineiden sivuvirtojen hyödyntämistä tehostetaan, ja niistä kehitetään lisäarvotuotteita.
- Etelä-Savon alueen ruokakulttuurinen veto-voima vahvistuu.

- Etelä-Savon ruokamatkailu on edelläkävijä Suomen ruokamatkailutarjonnassa.

Asiasanat: *alkuperä, asiakaslähtöisyys, jatkojalostus, keruutuote, laatujärjestelmä, luomukeruutuote, nimisuoja, ruokamatkailu, sisävesikalastus, sivuvirta, tuliaistuote*

Kehittämiskohteet

A. Lisäarvoa paikallisuudesta

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Kasvatetaan luomu- ja keruutuotteiden lisäarvoa jatkojalostusta ja yhteistyötä lisäämällä.
- b. Vahvistetaan kestävästi kalastettujen sisävesikalojen käyttöä ruokapalveluissa ja lisäarvojalosteiden raaka-aineena sekä lisätään yhteistyötä kalantuotantoketjussa.
- c. Jatkojalostetaan paikallisten raaka-aineiden sivuvirrat ja tuotteistetaan ne arvotuotteiksi.

Jatkojalostusta voidaan edistää koneiden, laitteiden ja tilojen yhteiskäytöllä.



Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- d. Lisätään luomukeruutuotteiden ja luonnonkeruutuotteiden määrää kannattavasti keruutuotekoulutuksen ja metsien luomusertifioinnin avulla.
- e. Edistetään liittymistä erilaisiin rajat ylittäviin laatujärjestelmiin.

B. Ruokamatkailun kehittäminen

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Kehitetään asiakaslähtöisiä, kestäviä ja kannattavia, Etelä-Savon vahvuuksiin ja paikalliseen ruokakulttuuriin pohjautuvia ruokamatkailun kärkituotteita sekä ruokamatkailua tukevia, korkealaatuisia tuliaistuotteita.
- b. Edistetään yhteistyöverkostoja palvelukokonaisuuksien tuotteistamisessa.

Paikalliset tuotteet, raaka-aineiden sesongit ja luonnontuotteet luovat hyvän perustan tuotteistamiseen. Tuote voi olla myös osittain virtuaalinen.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- c. Edistetään palvelujen markkinointia ja ostettavuutta sekä yhteistyötä markkinoinnissa.

Markkinoinnissa ja brändäämisessä hyödynnetään mm. maantieteellistä alkuperää (esim. nimisuojat tuotteita) sekä kanavina erilaisia verkkokauppa-alustoja.



Muutosjoustavuus ja vastuullisuus

Maatalouden voimakas rakennemuutos, ilmastonmuutos ja ennakoimattomat uhat (mm. äärevät sääolot, pandemiat) haastavat myös eteläsavolaista ruoka-alaa kehittymään teknologioita ja yhteistyötä hyödyntäväksi, muutosjoustavaksi kokonaisuudeksi. Tällöin riippuvuus muualta ostetuista tuotantopanoksista vähenee ja oma-varaisuus kasvaa. Muutosjoustavuudella tarkoitetaan tässä yhteydessä aktiivista ruoka-alan uudistamista, joka perustuu osaamisen lisäämiseen, toimiviin verkostoihin ja yhteistyöhön.

Huoltovarmuus
= toiminta, jonka
tarkoituksena on turvata
väestön toimeentulon,
maan talouselämän
ja maanpuolustuksen
kannalta välttämätön
kriittinen tuotanto,
palvelut ja infrastruktuuri
vakavien häiriötilanteiden
ja poikkeusolojen varalta.
(Ruoka2030 2017.)

Monipuolinen alkutuotantomme, pienyritysvaltainen elintarvikejalostuksemme sekä alueellamme jo oleva osaaminen luovat vankan perustan ruokaketjumme muutosjoustavuuden ja vastuullisuuden lisäämiselle. Sen varassa on hyvä kehittyä eteenpäin. Puhtaan maaperämme lisäksi puhtaat, runsaat vesivaramme mahdollistavat vesi-intensiivisen viljelyn kehittämisen edellyttäen, että huolehdimme samalla vesiemme puhtaudesta.

Valtioneuvoston Ruoka2030-selonteon mukaan ruokaturvan perustana on resurssiviisaus. Tulevaisuuden ruokajärjestelmissä hyödynnetään käytössä olevia resursseja huolellisesti ja kierrättäen sekä tuotannossa että kulutuksessa. Huoltovarmuus ja sen ylläpito ovat myös tärkeä osa ilmastonmuutokseen sopeutumista.

Tavoitteet:

- Ruokaketjun muutosjoustavuus, vastuullisuus ja omavaraisuus erityisesti tuotantopanosten, energian ja valkuaistuotannon osalta lisääntyvät.
- Kotimaisten ja paikallisten tuotteiden osuudet ruokapalveluiden ruokahankinnoissa lisääntyvät.
- Julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa toteutuvat kansallisen lainsäädännön ja ravitsemussuositusten vaatimukset sekä vähähiilisyys.
- Vesi on tärkeä osa yritysten kokonaisvastuullisuutta.

Asiasanat: *kiertotalous, muutosjoustavuus, omavaraisuus, valkuaisomavaraisuus, vastuullisuus*

Kehittämiskohteet

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Edistetään kotieläintilojen ja kasvintuotantotilojen sekä elintarvikejalostajien välistä yhteistyötä kestävien ja muutosjoustavien ruokajärjestelmien luomiseksi toimintamallina muun muassa agroekologiset symbioosit.
- b. Parannetaan alueemme biomassojen hyödyntämistä ja kierrätystä. Luodaan edellytyksiä biokaasutuotannon lisäämiselle sekä kierrätyslannoitteiden ja maanparannusaineiden tuotannolle ja käytölle.
- c. Lisätään ja kehitetään palkokasvien viljelyä valkuaisomavaraisuuden kasvattamiseksi niin rehuissa kuin ihmisravinnossa.

Palopuron symbioosi on yksi esimerkki kestävästä maatalouden mallista: palopuronsymbioosi.fi.

- d. Testataan, kehitetään ja otetaan käyttöön erilaisia toimintamalleja vastuullisuuden ja kestävyysparantamiseksi ruokapalveluissa.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- e. Edesautetaan paikallisten tuotteiden käytön lisäämistä ruokapalveluissa raaka-aineiden tuotteistamisella ja hankintaosaamisella.
- f. Edistetään vesivastuullisuutta ruokaketjussa lisäämällä tietoa ympäristöllisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävästä veden käytöstä, hallinnasta ja suojelusta. Kannustetaan yrityksiä vesivastuusitoumuksiin.

Ruokatarjonnan kestävyys voidaan vaikuttaa mm. sesonkien mukaisen lähi- ja luomuruoan käytöllä, reseptiikan kehittämisellä ja asiakasmäärien ennakoinnilla.

Hankintayksiköiden ja yritysten markkinavuoropuhelun lisäämisellä sekä paikallisista raaka-aineista jalostetuilla puolivalmisteilla edesautetaan paikallisten tuotteiden menekkiä.

Lisätietoa vesivastuullisuudesta löytyy maa- ja metsätalousministeriön julkaisusta 2019:18: Suomalaisyrittäjien maailman vesivastuullisimmat. Tiekartta 2019–2030.

Uudet toimintamallit

Oma, kotimainen ruoantuotanto on tärkeää huoltovarmuuden, työllisyyden ja aluerakenteen kannalta (Hallitusohjelma 2019/2020). Nykyistä toimintaympäristöä haastavat maataloustuotannon kannattavuus ja arvostus, kotimaisen ruoan kysyntä, ruoantuotannon ja kulutuksen kestävyys sekä kaupan rakenne.

Erilaiset uudet ruoantuotannon mallit ja ratkaisut tulevat siten olemaan keskeinen osa tulevaisuuden ruokajärjestelmiä. Yhtenä ratkaisuna on esitetty muun muassa kumppanuusmaatalousmallia. Siinä tuottajia kannustetaan uusiin yhteistyömuotoihin tuottavuuden ja resurssitehokkuuden lisäämiseksi, kiinteämmän tuottaja-

kuluttajayhteistyön luomiseksi ja siten markkinoiden kehittämiseksi. Julkisten ja yksityisten paikallisten toimijoiden hyvin toimiva kumppanuusverkosto edellyttää kokonaisvaltaista, strategista otetta.

Suomessa on vain muutama EU:n tuottajaorganisaatio statuksen saanut tuottajaryhmä. Kyseisten ryhmien saaminen Etelä-Savoon voi edistää yritysten verkostoitumista ja oikeuttaa ryhmät ohjattuihin markkinointiresursseihin.

Monipaikkatyö on lisääntyvä ilmiö: töitä voi tehdä joustavasti työpaikalla, kotona, vapaa-ajan asunnossa tai vaikka kahvilassa. Etelä-Savon kaltaisella alueella monipaikkaisuuden kasvupotentiaali on merkittävä. Alueen väestörakennetta monipuolistavien etätyöntekijöiden ja vapaa-ajanasukkaiden kautta tai avulla voi siten syntyä uusia toimintamalleja ja verkostoja.

Tavoitteet:

- Tutkimustiedon avulla havaitaan uusia, innovatiivisia, Etelä-Savoon soveltuvia toimintamalleja ruoka-alan yritystoiminnan kehittämiseksi ja vahvistamiseksi.
- Uusien yhteistyömallien avulla yritykset pystyvät kasvattamaan liiketoimintaansa ja kansainvälistymään.
- Alueelle integroituvien monipaikkaisten toimijoiden ja asukkaiden potentiaali tunnistetaan. Heidät liitetään yhteistyöverkostoihin ja valjastetaan yhdeksi Etelä-Savon ruoka-alan elinvoimatekijäksi.
- Toimintaympäristön tulevaisuuden ennakointi on aktiivista.

Asiasanat: *ennakointi, innovaatio, juurtuneisuus, kumppanuusmaatalous, liiketoimintamalli, monipaikkaisuus, monipaikkainen asukas, monipaikkainen toimija, tuottajaorganisaatio, yhteistyömallit*

Kehittämiskohteet

A. Uudet toimintamallit

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Mahdollistetaan ruoka-alan eri toimijoiden koko tuotantoketjun verkostoituminen eri tahoja osallistavilla toimintamalleilla, kuten kumppanuusmaatalous (Community Supported Agriculture CSA).
- b. Kehitetään yritysten keskinäisiä asiakaslähtöisiä toimintamalleja tarjoamalla eri palveluita ja tuotteita yhteisessä kanavassa sekä räätälöimällä yhteisiä palvelupaketteja.

Kumppanuusmaatalous (CSA – Community Supported Agriculture) on toimintamalli, jossa paikallinen ruoantuotanto pohjautuu tuottajan ja kuluttajan väliseen sopimukseen.

- c. Perustetaan tulevaisuuden toimintaympäristöä ennakoiva, eri alojen osaajista koostuva osaajafoorumi.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- d. Tuetaan yrityksiä tuottavuuden kasvua ja innovointikykyä parantaviin, klusterimaisiin yhteistyömuotoihin siirtymisessä.

Yksi yhteistyön muoto ovat tuottajaorganisaatiot. Niillä tarkoitetaan tietyn maataloustuotteen tuottajien omasta aloitteestaan perustamaa yhteenliittymää. Suomessa on kahdeksan tuottajaorganisaatiota.

B. Monipaikkaisten toimijoiden ja asukkaiden osaamisen hyödyntäminen

Lyhyen tähtäimen kehittämiskohteet:

- a. Autetaan monipaikkaisesti ja digitaalisesti toimivaa yritystä verkostoitumaan ja juurtumaan paikallisesti sekä edistetään tiedon- ja osaamisen vaihtoa yritysten kesken.

Monipaikkaisuus voidaan käsittää eri paikoissa tapahtuvaksi liikkumiseksi, palveluksi, työksi, harrastukseksi, kokemukseksi ja asumiseksi.

Pitkän tähtäimen kehittämiskohteet:

- b. Osallistetaan ja sitoutetaan alueelle integroituneita monipaikkaisia toimijoita ja asukkaita yhtenä osaamisresurssina muun muassa yritystoimintaan liittyen.



Kehittämis- ohjelman seuranta

Kehittämisohjelman laadintaa varten valittu ohjelmatyöryhmä toimii ohjelman seurantatyöryhmänä. Tarvittaessa seurantaryhmä voi päivittää Etelä-Savon ruoka-alan kehittämisohjelman sisältöä.

Kehittämisohjelman ohjelma- eli seurantaryhmään kuuluvat sidosryhmät ja niiden vastuuhenkilöt: Birgitta Partanen Arktiset Aromit ry:stä, Ilpo Lehtinen ja Marja Pulkkinen Etelä-Savon ELY-keskuksesta, Tiina Tervaniemi Etelä-Savon Koulutus Oy:stä (Esedu), Jyrki Kuva Etelä-Savon maakuntaliitosta, Hanna-Maija Väisänen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista, Laura Tynkkynen Itä-Savon koulutuskuntayhtymän Ammattiopisto Samiedusta, Pekka Sahama Itä-Suomen kalatalousryhmästä, Teija

Rautiainen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta, Sari Iivonen Luomuinstituutista, Pasi Rikkonen Luonnonvarakeskuksesta, Juha Kauppinen Mikkelin kehitysyhtiö Miksei Oy:stä, Vesa Kallio MTK-Etelä-Savosta, Susanna Luhtinen Pieksämäen yrityspalveluista, Heikki Pahkasalo ProAgria Etelä-Savosta ja Vesa Sairanen Savonlinnan Hankekehitys Oy:stä. Yritysten edustajina seurantaryhmään on kutsuttu Atte Valkiainen Aten Marjasta, Elina Vauhkonen Kalliolan luomusta, Kai Nurmi Osuuskauppa Suur-Savosta ja Pepita Pylkkänen Tertin kartanosta.

Kehittämisohjelman seurantaan varten laaditaan seurantajärjestelmä Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissyhdystys Ekoneum ry:n sivuille ekoneum.com.



Kehittämishojelman laadinnassa taustamateriaaleina ja lähteinä käytetyt julkaisut

Auvinen, A.-P., Kempainen, E., Jäppinen, J.-P., Heliölä, J., Holmala, K., Jantunen, J., Koljonen, M.-L., Kolström, T., Lumiaro, R., Punttila, P., Venesjärvi, R., Virkkala, R. & Ahlroth, P. 2020.

Suomen biodiversiteettistrategian ja toimintaohjelman 2012–2020 toteutuksen ja vaikutusten arviointi.

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-915-8>

Dufva, M. 2020. Megatrendit 2020. Sitran selvityksiä 162. <https://www.sitra.fi/julkaisut/megatrendit-2020/>

Elintarviketalous 4.0. VTT:n visio älykkään, kuluttajakeskeisen ruokatuotannon

aikakauteen. 2017. Teknologian tutkimuskeskus VTT Oy.

<https://www.vttresearch.com/sites/default/files/pdf/visions/2017/V9.pdf>

Etelä-Savon maakuntaliitto. Puhtaasti paras! Etelä-Savon maakuntastrategia 2030. https://esavo.fi/resources/public//Kehittaminen/Maakuntastrategia/ES_maakuntastrategia_2030_25112020.pdf

Haukkala, T. 2011. Monipaikkaisuus – ilmiö ja tulevaisuus. *Sitran selvityksiä* 54, 56.

Havas, K. & Adamsson, K. 2020. Suomen ruokamatkailustrategia 2020–2028

– Yhdessä tekoja luonnosta ammentaen. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. <https://www.businessfinland.fi/4a7e69/globalassets/finnish-customers/02-build-your-network/visit-finland/julkaisut/ruokamatkailustrategia-2020-2028.pdf>

Hyyryläinen, T., Rantanen, M., Pylkkänen, P., Kahila, P., Saukkonen, P. & Hytinkoski, P. 2020. Kunnat monipaikkaisessa kehittämishankkeessa – toimintatutkimuksellinen lähestymistapa oppimisen organisoimiseen. *Raportteja 203*. Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti.

Irz, X., Jansik, C., Kotiranta, A., Pajarinen, M., Puukko, H. & Tahvanainen, A. J. 2017. Suomalaisen elintarvikeketjun menestyksen avaintekijät. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 7/2017.

Jussila, I., Heimonen, R., Yrjölä, T. & Mäkilä, K. 2019. Digitalisaatio tarjoaa ponnahduslautan maataloudelle – uskallammeko astua sille? *PTT Policy Brief 05/2019*. http://www.ptt.fi/media/julkaisut/policybrief5_2019.pdf

Keskuskauppakamari. 2020. Kilpailukyvyn avaimet 2020-luvulla – Suomesta maailman



kilpailukykyisin maa. Keskuskauppakamarin kilpailukykyohjelma. <https://kauppakamari.fi/julkaisu/kilpailukyky-2020/>

Linturi, R. & Kuusi, O. 2018. Suomen sata uutta mahdollisuutta 2018–2037: yhteiskunnan toimintamallit uudistava radikaali teknologia. *Eduskunnan tulevaisuusvaliokunnan julkaisu 1/2018*. Helsinki. https://www.eduskunta.fi/FI/naineduskuntatoimii/julkaisut/Documents/tuvj_1+2018.pdf

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2013. Tilastokeskus.

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2014. Tilastokeskus.

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2015. Tilastokeskus.

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2016. Tilastokeskus.

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2017. Tilastokeskus.

Maa- ja metsätalousyritysten taloustilastot 2018. Tilastokeskus.

Opetus- ja kulttuuriministeriön strategia 2030. 2019. *Opetus- ja kulttuuriministeriön julkaisuja 2019:12*. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-263-628-7>

Osallistava ja osaava Suomi – sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävä

yhteiskunta. Pääministeri Sanna Marinin hallituksen ohjelma 10.12.2019. *Valtioneuvoston julkaisuja 2019:31*.

Pirttijärvi, R. 2018. Maatilojen kehitysnäkymät 2025 Etelä-Savossa. Kantar TNS Agri Oy. Esitys 10.9.2018. <https://docplayer.fi/107727143-Maatilojen-kehitysnakymat-2025-etela-savossa-pirttijarvi-reijo.html>

Rikkonen, P., Väisänen, H.-M., Heikkilä, L., Korhonen, K. & Suokas, B. 2018. Maatalouden ja elintarvikealan tulevaisuus Etelä-Savossa vuoteen 2030. *Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 24/2018*. Luonnonvarakeskus, Helsinki. 58 s.

Ruoka2030. 2017. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Maa- ja metsätalousministeriö. <https://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895>

Yritystilastot 2013. Tilastokeskus.

Yritystilastot 2014. Tilastokeskus.

Yritystilastot 2015. Tilastokeskus.

Yritystilastot 2016. Tilastokeskus.

Yritystilastot 2017. Tilastokeskus.

Yritystilastot 2018. Tilastokeskus.