



Maakuntien ruokasektorin tilannekatsaus

Syksy 2024

Perustuu materiaalikatsaukseen vuosilta 2022-2024

Sisällysluettelo

1. Johdanto

2. Maakuntakohtaiset katsaukset

2.1. Etelä-Suomi

→ Etelä-Karjala, Kanta- ja Päijät-Häme, Kymenlaakso, Uusimaa

2.2. Itä-Suomi

→ Etelä-Savo, Keski-Suomi, Pohjois-Karjala, Pohjois-Savo

2.3. Länsi-Suomi

→ Etelä-Pohjanmaa, Keski-Pohjanmaa ja Pohjanmaa, Pirkanmaa, Satakunta, Varsinais-Suomi

2.4. Pohjois-Suomi

→ Kainuu, Lappi, Pohjois-Pohjanmaa

3. Koko maata yhdistävät piirteet

4. Toimenpide-ehdotukset

Lähteet



1. Johdanto

Ympäri Suomea tutkitaan elintarvikeyritysten kannattavuutta, toimintaympäristöä, tulevaisuuden näkymiä, tarpeita ja vahvuuksia. Tutkimusten tuloksissa on paljon samaa, mutta myös alueellisia eroja. Tunnistamalla haasteita ja mahdollisuuksia voidaan toimia sopeutta niiden mukaan ja täten edesauttaa alan menestystä.

On tärkeää, että tutkimusta tehdään useassa paikassa ja tämän tiedon yhteen paikkaan kokoamisesta voi hyötyä koko ruokasektori. Ruokasektorin koordinaatiohankkeessa on kerätty yhteen eri maakunnissa vuosina 2022-2024 aiheen ympärillä tehtyjä selvitystöitä.

Tästä raportista löytyy kootusti Suomen elintarvikealan yritysten tilannekatsaus. Kaikkea kerättyä materiaalia ei ole saatu niputettua yhteen, mutta katsauksesta löytyy iso osa ajantasaista tietoa. Alkuperäiset selvitykset löytyvät lähteistä.

Raportti esittelee ensin maakuntien tutkimusten päätuloksia ja lopussa kootaan yhteen, mitkä asiat nousevat esiin koko maassa.



2. Maakuntakohtaiset katsaukset

- Suomessa maakuntien välillä on eroja. Maamme on pitkä, pinnan muodot vaihtelevat, asutus keskittyy tietyille alueille ja resursseja, verkostoja ja raaka-aineita ei ole samalla tavalla saatavilla kaikkialla. Myös infrastruktuuri aiheuttaa rajoitteita toiminnalle. Monipuolisen ruoka-alan sisälle mahtuu tuotantosuuntia ja aloja, jotka painottuvat käytettävissä olevien resurssien mukaan eri alueilla.
- Monet toimijat ympäri Suomea tutkivat oman alueensa yritysten tilannetta. Elintarvikeyritysten tilanteeseen on perehdytty haastattelemalla yrityksiä, asiantuntijoita ja työntekijöitä, toteuttamalla kyselyitä ja keräämällä dataa. Selvityksiä on toteutettu eri intensiteetillä ja panoksin. Joissain kyselyissä vastaajia voi olla satoja, kun toisaalla on toteutettu syvähaastatteluja muutaman yrittäjän kanssa. Kerätty tieto on yhtäläillä arvokasta.
- Maakuntakohtaiset katsaukset on jaoteltu vanhoja läänijakoja mukaillen Etelä-, Länsi-, Itä- ja Pohjois-Suomen (Oulun ja Lapin läänit yhdessä) alueisiin. Katsauksessa on kuitenkin eroteltu tuloksia maakuntien mukaan. Maakuntia on yhdistetty, mikäli niille on tehty yhteistä selvitystä, jonka tuloksia katsauksen tekemisessä on hyödynnetty.
- Katsaus perustuu olemassa olevaan materiaaliin, jota ei jokaisessa maakunnassa ole kerätty samalla volyymillä.



2.1. Etelä-Suomi

Etelä-Karjala

Selvitetty: Taste Saimaa-sivustolta kerätty tieto, erityisesti Etelä-Karjalan tapahtumaklusteri -hanke, jota koordinoivat LAB-ammattikorkeakoulu ja Kakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK

Mahdollisuuksia ja vahvuuksia tunnistettiin erityisesti ruokamatkailun ja palveluntarjonnan saralla. Ruokamatkailuun on panostettu ja elintarvike- ja luonnontuotealan vientimarkkinoita on selvitetty.

Osaamistarpeita erityisesti: Kuluttajien erityistarpeiden määrittäminen ja niihin vastaaminen sekä monialaisten verkostojen luominen.

Yhteenveto: Etelä-Karjalassa panostetaan vahvasti matkailun ja palveluiden tarjoamiin mahdollisuuksiin. Kansainvälistymiseen kannustetaan ja kuluttajien tarpeita selvitetään. Käynnissä olevissa hankkeissa yhteistyötä muiden maakuntien kanssa.

”Luovien alojen ja matkailun sekä muiden toimialojen ristiinpölytyksen merkitys on kasvanut”

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Viime vuosien yhteiskunnalliset tapahtumat ja toimintakentän muutokset ovat rajoittaneet perinteisten asiakkaiden määrää.
- Yhteistyön puute ja siitä aiheutuvat haasteet.

Ratkaisuja:

- Toimialoja ylittävä yhteistyö tekemisessä lisäämään kilpailukykyä ja tukemaan Saimaa-ilmion tavoitteita. Yhteistyötä tulisi tehdä erityisesti tapahtumien järjestämisessä.
- Uudet avaukset ja innovaatiot sekä kansainvälistyminen vahvistamalla erityisesti kokous- ja tapahtumamatkailua.

Kestävän kehityksen tavoitteet



YK:n kestävän kehityksen tavoitteet, jotka ovat keskiössä alueen kehittämistyössä.

2.1. Etelä-Suomi

Kanta- ja Päijät-Häme

Selvitetty: [Kanta- ja Päijät-Hämeen kestävä ruokajärjestelmä -yrityskysely](#) (vastaajia 52), Kestävä RuokaHäme -hanke, jota toteuttivat Hämeen ammattikorkeakoulu ja ProAgria Etelä-Suomi

Hämeen alueen kestävyyskatsauksessa korostuvat arvot, kestävyys siirtymää tukeva toiminta kuten työntekijöiden ja luonnon hyvinvointia tukevat käytännöt ja paikallisen yhteisön tukeminen. Kestävyystoimien taustalla näkyy usko kestävä liiketoiminnan myönteisiin vaikutuksiin niin ympäristölle, yhteisölle kuin yrityksen menestymiselle.

Osaamistarpeita erityisesti: Omien kestävyystavoitteiden määrittäminen, viestintäosaaminen (sisäinen ja ulkoinen), asiakasymmärryksen lisääminen, uusien tuotteiden ja palveluiden innovointi.

Yhteenvedo: Tarvitaan yhteistyön ja rahoituksen mahdollistamista yrityksille sekä asiakasymmärryksen lisäämistä.

”Ruokajärjestelmän ja toimintamme kestävyys on arvo itsessään, jota haluamme osaltamme vaalia. Se ei perustu pelkästään välittömiin hyötyihin”

Lähde: Kanta- ja Päijät-Hämeen kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyn tulokset, helmikuu 2024.

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Taloudellinen tilanne, epävaka maailmantilanne
- Ajanpuute, oma jaksaminen
- Kuluttajien välinpitämättömyys

Ratkaisuja:

- Kuluttajien ohjaamiseksi kestäviin valintoihin tarvitaan tukea eri tahoilta, myös lainsäädännöltä.
- Verkostot ja yhteistyö eri toimialojen kanssa. Pienryhmät, pilotit, veturiyritykset jne. yhteistyön mahdollistajina.
- Tarvitaan pitkäjänteisyyttä kehittämiseen.
- Ihmisten, niin yrittäjien kuin kuluttajienkin, hyvinvoinnin huomioiminen erilaisin toimin. Jaksamiseen panostaminen ja mm. ravitsemussuositusten mukainen tuotekehitys.
- Rahoitus ja neuvonta. Erityisesti TKI-infran ja asiantuntijoiden hyödyntämiseen.

[Smart Häme – Älykäs erikoistuminen | Hämeen liitto](#)
[Päijät-Hämeen älykkään erikoistumisen strategia](#)
[Hämeen ruokastrategia 2030](#)

2.1. Etelä-Suomi

Kymenlaakso

Selvitetty: Elintarviketeollisuuden tilannetta, näkymiä sekä tarpeita ja haasteita (2022 mukana 23 yritystä) sekä elintarvikesektorin kehittämistä (2024 haastateltu 20 yritystä)

Arvoissa korostuvat puhtaus, läpinäkyvyys, kotimaisuus, perinteet ja terveellisyys.

Mahdollisuuksista ja vahvuuksista tunnistettiin ainakin kokemus viennistä (ProAgria), kehittynyt yritys-kanta, lähituotannon arvostuksen kasvu, uudistuminen, koulutustarjonta ja konkreettiset tukitoimenpiteet.

Osaamistarpeita erityisesti: Panimoala ja juomienvalmistus, myllyt, tuotteiden valmistus, suklaa ja sokerityö, luonnonkosmetiikka ja ammattitaidon ylläpito.

Yhteenveto: Jatkossa tarvitaan jatkuvaa oppimista, yhteistyötä ja oman alan ja kehityksen seuraamista.

”Paikallisesti on esiin noussut yritysten yhteisten verkostojen puute”

”Toimialaan vaikuttavat --- koronan jälkimainingit, Ukrainassa käytävä hyökkäyssota ja sen seurauksena raaka-aineiden ja polttoaineiden jyrkkä hinnannousu, saatavuusongelmat sekä inflaatio.”

Lähde: Kymenlaakson elintarvikesektorin kehittäminen 16.4.2024 & Elintarviketeollisuuden toimialakartoitusraportti (Kymenlaakso, kevät 2022)

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Matala jalostusaste, mistä johtuu kannattavuusongelmat.
- Verkostojen ja resurssien, kuten laboratoriotilojen, puute sekä osaajapula.

Ratkaisuja:

- Ylläpidetään ja kehitetään osaamista tarjoten siihen mahdollisuuksia koulutuksella ja yhteistyöllä, oppimalla muilta. Panostetaan elinvoimatekijöihin, jotta alue on houkutteleva osaajille.
- Lisätään yhteistyötä eri tahojen kesken mahdollistamalla oppimista sekä lisäämällä viestintää ja resursseja. Tuodaan alaa yhteen, jotta isojen askelten ja muutosten taakkaa voidaan jakaa. Tukea verkostojen luomiseen.
- Tunnistetaan yritysten osaamistarpeet ja tarjotaan koulutusta.
- Kehitetään tuotekehitysmahdollisuuksia, laboratoripalveluita, pakkausmateriaaleja, digiosaamista ja markkinointia.



Näkemykset kehitystarpeista Kymenlaaksossa, tiekarttatyöpaja elintarvikeyrityksille ja yhteistyökumppaneille 12.4.2023.

2.1. Etelä-Suomi

Uusimaa

Selvitetty: Urban&Local -hankkeen nettisivut ja uutiskirje (syksy 2024)

Elintarvikesektorilla panostetaan saatavuuteen, kestävyyteen ja luonnon monimuotoisuuteen urbaanissa ympäristössä sekä yhdessä tekemiseen.

Lähiruoan merkitys vastuullisessa ketjussa on kasvussa – kuljetusmatkoja lyhennetään ja läpinäkyvyyttä lisätään. Kaupunkiviljely ja kaupunkien lähellä tuotettu ruoka nähdään kestävinä ratkaisuinä.

Osaamistarpeita erityisesti: Verkostojen muodostaminen ja niiden tuomien mahdollisuuksien hyödyntäminen.

Yhteenveto: Uudellamaalla halutaan panostaa kestävyyteen, läpinäkyvyyteen ja saatavuuteen koko ketjun yhteistyöllä. Alueella on potentiaalia yrittäjyyteen ja suuri väestömäärä mahdollistaa uutta yrittäjyyttä tulevaisuudessa.

”Pienten ja paikallisten tuottajien osallistumismahdollisuuksien parantaminen julkisissa ruokahankinnoissa on myös erittäin toivottavaa, sillä se lisäisi myös muutosjoustavuutta”

Lähde: Urban&Local -hankkeen nettisivut <https://forumvirium.fi/projektit/urbanlocal/> & uutiskirje <https://mailchi.mp/forumvirium/urbanlocal-sytn-kaupungin-uutiskirje-4946239?e=f0b7155947>

Kipukohtia:

Maakuntakohtaiset katsaukset

- Globaalien ruokaketjujen aiheuttamat haasteet kestävyyden sekä huoltovarmuuden kannalta.
- Puutteet uusien ratkaisujen kokeilumahdollisuuksissa.

Ratkaisuja:

- Tuodaan ruoka, erityisesti lähituotettu, lähemmäs kaupunkilaisia. Tuodaan näkyväksi eri alueita ja järjestetään kohtaamispaikkoja.
- Luodaan toimijaverkosto, jonka tavoitteena on edistää lähiruoka- ja ravintola-alan liiketoimintaa ja jonka sisällä yhteistyö ja viestintä toimii.
- Viestintä alan mahdollisuuksista eri ryhmille esim. opiskelijoille, maahanmuuttaneille ja yrittäjyyttä miettiville on tärkeää. Uudellamaalla on yrittäjyysmahdollisuuksia lähellä pääkaupunkiseutua.
- Mahdollistetaan kaupunkien asema testialustoina uusille ratkaisuille.
- Vaikutetaan julkisilla hankinnoilla siihen, miten ruokaa tuotetaan.



Urban&Local -hankkeen syksyn uutiskirjeessä 2024 aiheeseen liitettyjä termejä.

2.2. Itä-Suomi

Etelä-Savo

Selvitetty: Etelä-Savon ruokaketjun Datapankki, jonka toteuttanut KISMET -hanke ja ”Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala” -kehittämishjelma

Arvoissa korostuvat datan käyttöön panostaminen, osaaminen ja ruokakasvatus, paikallisuus, vastuullisuus ja uudistuminen.

Mahdollisuuksia tunnistettiin koulutuksessa ja uusissa toimintamalleissa.

Osaamistarpeita erityisesti: Jalostaminen ja lisäarvon tuominen monin keinoin, uusien toimintamallien käyttöönotto, jatkuva uudistuminen.

Yhteenveto: Etelä-Savossa halutaan kehittää osaamista ja ruokaviestintää eri kansanryhmille, luoda lisäarvoa tuotteille, panostaa vastuullisuuteen ja etsiä uusia toimintamalleja.

”Eteläsavolaiset maatilat ja elintarvikealan yritykset ovat pieniä verrattuna etelä- ja länsisuomalaisiin”

”Etelä-Savon ruoka-ala on erilaisten yrittäjien ja toimijoitten mosaiikki, joka saadaan menestymään yhteistyöllä ja yhteisellä suunnalla myös 2020-luvulla”

Lähde: Etelä-Savon ruokaketjun Datapankki (KISMET -hanke) 2021-2027 & Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala -kehittämishjelma.

Kipukohtia:

- Kuluttajien tiedon puute ja täten haluttomuus ostaa lähiruokaa.
- Osaamisen puute muuttuvalla ja monipuolisuudessaan haastavalla alalla.
- Kannattavuusongelmat ja kriisien osoittamat haasteet muutosjoustavuudessa.

Ratkaisuja:

- Panostus osaamiseen yritys–kouluyhteistyöllä, työssäoppimisella, täydennyskoulutuksilla, elinikäisellä oppimisella ja kausi-/sesonkityökoulutuksilla.
- Ruokaviestintä ja -kasvatus lisäämällä tunnettuutta, korostamalla laatua ja turvallisuutta sekä tuomalla paikallisia tuotteita ruokapalveluihin.
- Lisäarvo luonnosta jalostamalla keruutuotteita, luomusertifioimalla metsiä, luomumatkailulla sekä kalan ja sivuvirtojen käytöllä.
- Uudet toimintamallit kuten kumppanuusmaatalous, tuottaja-organisaatiot, monipaikkatyö, osaajafoorumi ja yhteiset palvelupaketit.

Maakuntakohtaiset katsaukset



2.2. Itä-Suomi

Keski-Suomi

Selvitetty: Keski-Suomen elintarvike- ja ruokamatkailuyritysten nykytila ja tulevaisuus (57 haastatteluvastausta), Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö (104 yritystä vastannut, yli maakuntarajojen)

Keski-Suomessa selvitys keskittyi elintarvike- ja ruokamatkailuyritysten nykytilaan ja kehitykseen painottaen vastuullisuus- ja kestävyysnäkökulmaa.

Vahvuuksiksi on listattu panostukset laatuun, jäljitettävyyteen, maineeseen, raaka-aineiden kotimaisuus ja asiakaslähtöisyys. Tuloksissa toiminnan todettiin olevan ketterää ja tehokasta.

Tarpeita erityisesti: Tukea kustannuksiin, sekä osaamista digitaalisuudesta ja markkinoinnista.

Yhteenvedo: Alueen panostukset laatuun ja paikallisuuteen tuovat kilpailuetua ja hyvää mainetta, haasteet ovat kuitenkin monipuolisia.

”Kysyntä on jonkin verran kasvanut, kiinnostus paikallisia tuotteita kohtaan on noussut”

Lähde: [Keski-Suomen elintarvike- ja ruokamatkailuyritysten nykytila ja tulevaisuus](#) & Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Avun/osaamisen/tekijöiden puuttuminen monipuolisella alalla. Erityisesti teknologia- ja markkinointiosaaminen on koettu puutteellisiksi.
- Kriisitilanteisiin varautuminen ja niissä toimiminen. Yleinen ilmapiiri.
- Tuotannon sekä raaka-aineiden kustannukset suhteessa kilpailijoihin.
- Byrokratia ja myynnin haasteet, kuten sähköinen laskutus ja käteiskassa.

Ratkaisuja:

- Yrittäjien kaipaamat palvelut selkeiksi, mahdollisesti keskitetyiksi.
- Tuki talouden ylläpitoon, byrokratiaan sekä teknologian käyttöönottoon ja digitaalisten kanavien hyödyntämiseen.
- Satsaukset toiminnan kehittämiseen asiakaspalautteeseen nojaten.
- Yrittäjien jaksamisesta huolehtiminen lomin ja vapaa-ajan tekemisillä.
- Kuluttajavaikuttaminen, myönteinen ruokapuhe – paikallisesta ja suomalaisesta elintarvikesektorista.

Keski-Suomen elintarvike- ja ruokamatkailuyritysten nykytila ja tulevaisuus raportin haastatteluyritysten yleisimmät arvot.



[Keski-Suomen ruokaverkostossa on mahdollisuuksia – Keski-Suomen ruokaverkoston kehittämisstrategia 2022–2027](#)

2.2. Itä-Suomi

Pohjois-Karjala

Selvitetty: POKAT 2025 Pohjois-Karjalan maakuntaohjelma 2022-2025 (julkaistu 2021)

Alueen elintarvikesektoria määrittävät puhtaus, toimitusvarmuus ja merkittävä luomun osuus. Perinteisesti alue on vahva maitotaloudessa ja alueen luonnontuotteissa on merkittävää potentiaali.

Pohjois-Karjalan vahvuutena on monipuolinen elinkeino- ja tuotantorakenne, eikä yksittäinen toimiala kannattele aluetta. Tavoitteena on tukea lähi- ja luomuruoan käyttöä ja hyötyä paikallisista elintarvikkeista ruokamatkailun edistämässä.

Osaamistarpeita erityisesti: Innovatiivisuuden lisääminen ja siihen kannustaminen, kilpailukyvyyn ja kannattavuuden parantaminen.

Yhteenveto: Pohjois-Karjalassa elintarvikealaa tahdotaan uudistaa ja kehittää kokonaisuudessaan sekä parantaa kilpailukykyä ja kannattavuutta.

”Sektorin uudistuessa niin tuotantomenetelmät kuin tuotekirjokin laajenee pelloilta metsään, ja talous kehittyy positiivisesti”

Lähde: POKAT 2025 Pohjois-Karjalan maakuntaohjelma 2022-2025 www.pohjois-karjala.fi/julkaisut

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Muuttotappion ja vähäisten työpaikkojen suhde, kun kumpikin kirittää toista.
- Työpaikkojen määrä alkutuotannossa on laskenut huomattavasti.

Ratkaisuja:

- Työpaikkoja lisätään ja yrittäjyyteen kannustetaan tarjoamalla resursseja. Aktivoidaan nuoria ja parannetaan maaseudun pitovoimaa.
- Kehitetään markkinointia, jakelulogistiikkaa ja verkostoja.
- Tuetaan innovatiivisuutta, tehostetaan toimintaa ja turvataan kasvinviljely ja koti-eläintuotanto alueella.
- Lisätään lähi- ja luomuruokahankintoja erityisesti julkisissa hankinnoissa, edistäen huoltovarmuutta.

Pohjois-Karjalan elintarvikealan kehittämistavoitteet

Kehittämistavoitteet:

- Maatalous- ja elintarvikeklusterin uudistuminen, kilpailukyvyyn vahvistaminen ja kannattavuuden parantaminen
- Elintarviketuotannon erikoistuminen innovatiivisiin tuotteisiin
- Maidontuotannon ja sen jatkojalostuksen kehittäminen
- Maatilojen omistajan- ja sukupolvenvaihdosten edistäminen
- Maatalouden ja elintarvikealan omavaraisuuden ja huoltovarmuuden kehittäminen
- Maaseudun elinvoiman ja maaseutuyrittäjyyden vetovoimaisuuden parantaminen

Yhteys strategiaan/ohjelmaan: Pohjois-Karjalan alueellisen maaseutuohjelma ja Järvi-Suomen maaseudun ympäristö- ja ilmasto-ohjelma, Pohjois-Karjalan alueellinen metsäohjelma 2021–2025 (Suomen Metsäkeskus)

2.2. Itä-Suomi

Pohjois-Savo

Selvitetty: Agri-Food Cluster Pohjois-Savo, Tuloksia hankkeessa järjestetyistä tapahtumista (62 vastaajaa yhdessä ja 109 toisessa tapahtumassa vuonna 2023)

Pohjois-Savossa elintarvikealan tekemisen keskiössä ovat luonnon tarjoamat tuotteet kuten marjat ja kala. Ruoka-alalla etsitään uusia mahdollisuuksia teknologiasta ja markkinoista.

Mahdollisuuksia tunnistettiin erityisesti tietyissä tuotekategorioissa: marjat, sienet, järvikala, liha, villiyrtilt, palkokasvit, marjojen ja juuresten sivuvirrat, sipuli ja mm. tattari.

Osaamistarpeita erityisesti: Teknologiaosaaminen, innovointi, tuoteryhmien markkinointi ja brändäys sekä erilaiset valmistusmenetelmät ja tuotteet.

Yhteenveto: Alueella on tunnistettu tuotteita, joita painotetaan kehityksessä, sekä markkinoiden ja teknologioiden mahdollisuuksia. Kestävyyden asiat huomioidaan tekemisessä.

”Visiomme on, että alueemme on kestävä ruoantuotannon suunnannäyttäjä ja ruokainnovaatioiden kotipesä”

Lähde: Agri-Food Cluster, Tuloksia hankkeessa järjestetyistä tapahtumista (2023)

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Tuotteiden arvostuksen puute, mistä johtuvat kannattavuushaasteet.
- Jalostusasteen alhaisuus ja täten tuotteiden pienet katteet.

Ratkaisuja:

- Brändätään alueen ruokatuotteita uudella tavalla esimerkiksi "roskakala"-imagon hälventämiseksi. Lisätään näkyvyyttä.
- Kehitetään osaamista uusista teknologioista, markkinoista ja valmistusmenetelmistä, lisäten jalostuksen ja innovoinnin mahdollisuuksia.
- Kannustetaan innovatiivisuuteen sekä sektorin sisäiseen yhteistyöhön ja verkostoihin hyödyttäen koko sektoria.



Potentiaaliset valmistusmenetelmät Pohjois-Savossa selvityksen mukaan.

[Pohjois-Savon maakuntasuunnitelma 2040 ja maakuntaohjelma 2022-2025 \(pdf\)](#)

2.3. Länsi-Suomi

Etelä-Pohjanmaa, Keski-Pohjanmaa ja Pohjanmaa

Selvitetty: Ruokaprovinssistrategia (17 osainen työpajasarja, 137 henkilöä), Kestävä digitaalinen kaksoisiirtymä -hanke (11 yritystä), Etelä-Pohjanmaan elintarvikejalostuksen teknologiastrategia (16 vastausta (yli maakuntarajojen) ja 16 asiantuntijahaastattelua)

Teknologia on ollut ytimessä monissa kartoituksissa, samoin yhdessä tekeminen maakunnan alueella.

Alueen vahvuuksia ovat yhdessä tekeminen, hyvä koordinaatio sekä pitkä perinne elintarvikealalla.

Tarpeita erityisesti: Tilat, teknologiaosaaminen ja teknologian käyttöönoton mahdollistaminen, edelläkävijyys ja tuki investointien taloudelliseen riskiin.

Yhteenvedo: Alueella pyritään vahvistamaan elintarvikealaa panostuksilla tapahtumiin, kuluttajaviestintään sekä teknologian kehitykseen. Tavoitteisiin tähdätään yhteistyöllä ja osaamista lisäämällä.

”Ruokaprovinssiverkosto luo yhdessä kestävää menestystä sen kaikille toimijoille”

”Poikkitieteellisyys ja moniteknologisuus tulevat näkymään”

Lähde: Etelä-Pohjanmaan elintarvikejalostuksen teknologiastrategia (2023), Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan strategia ja kehittämisen tavoitteet 2023-2030, Kestävä digitaalinen kaksoisiirtymä -hanke.

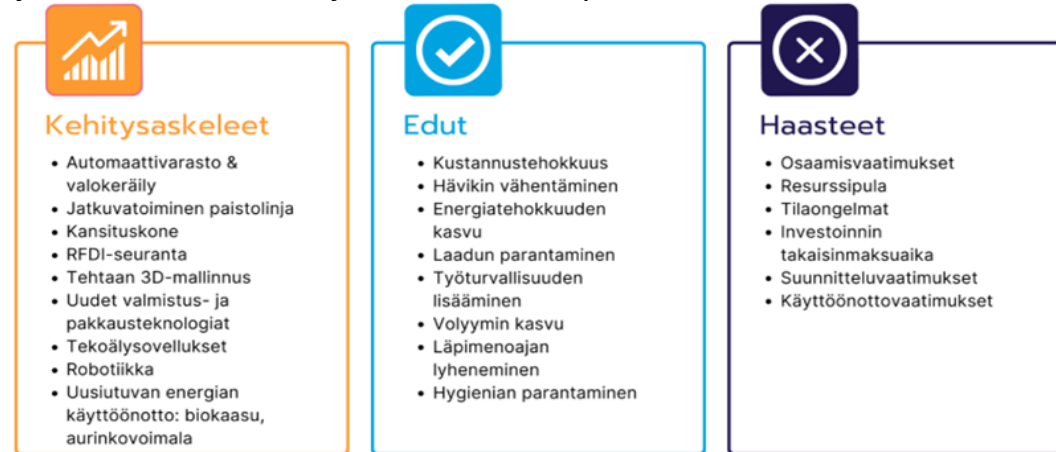
Kipukohtia:

- Laajan elintarvikesektorin hajanaisuus, haasteena nähdään johtamisen ja seurannan puute.
- Teknologisessa kehityksessä edelläkävijöiden puute ja innovaatioiden kova hinta johtaen edelläkävijöiden puutteeseen.
- Tilanpuuteongelmat ja vajeet osaamisessa.

Ratkaisuja:

- Panostukset osaamiseen tulevaisuuden teknologioissa (konenäkö, robotiikka, big data, tekoäly, prosessioptimointi, älypakkaukset...).
- Verkostojen vahvistaminen ja yhdessä tekeminen. Keskitetty johto ja strategioiden toteutumisen seuranta. Yhteiset kokoontumiset.
- Erikokoisten yritysten haasteiden tunnistaminen esim. pienyrityksillä häiriötekijöihin varautuminen ja keskisuurilla optimoiminen.

Maakuntakohtaiset katsaukset



Etelä-Pohjanmaan elintarvikejalostuksen teknologiastrategiasta kuvio, johon koottu yritysten tekemiä teknologisia kehitysaskelaita sekä niiden tuottamia etuja ja haasteita.

[Ruokaprovinssi 2030 strategia](#)

[Österbottens landskapstrategi - landskapsöversikt 2050 och landskapsprogram 2022-2025](#)

[Keski-Pohjanmaan maakuntastrategia 2040 ja maakuntaohjelma 2022-2025](#)

2.3. Länsi-Suomi

Pirkanmaa



Selvitetty: Parasta Pirkanmaalta -nettisivut, Pirkanmaan maaseudun kehittämissuunnitelma 2023-2027

Pirkanmaalla panostetaan osaamiseen, yrittäjyyteen, asuin- ympäristöjen vetovoimaisuuteen, kestävyteen ja digitalisaatioon.

Vahvuutena Pirkanmaalla ovat toimiva elinkeinorakenne, merkittävät jatkojalostajat, monipuolinen alkutuotanto ja matkailu.

Tarpeita erityisesti: Alueiden tasa-arvon lisääminen, koulutus, teknologioihin ja innovointiin panostaminen.

Yhteenvedo: Pirkanmaalla pyritään lisäämään ruoka-alan kannattavuutta ja houkuttelevuutta panostuksilla innovointiin ja alan uusiin tuuliin.

”Kotimaiset tuotantoedut (mm. puhdas luonto vesistöineen, vastuullisuus ja eläinten terveys), lähimatkailun suosion kasvu, ilmastonmuutokseen liittyvät uudet ratkaisut (mm. bioenergian tuotanto), monipaikkaisuus ja liikkuvat palvelut tuovat uusia mahdollisuuksia maaseudulla yrittämiseen ja asumiseen”

Lähde: Parasta Pirkanmaalta <https://parastapirkanmaalta.fi/materiaalit/>, Pirkanmaan maaseudun kehittämissuunnitelma 2023-2027

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Alueiden epätasa-arvo infrastruktuurin ja elinvoimaisuuden suhteen.
- Elintarvikealan ja maaseudun houkuttelevuuden puute.

Ratkaisuja:

- Vastataan ydinmaaseudun haasteisiin innovaatioilla, uudella teknologialla ja palvelualustoja kehittämällä.
- Nostetaan elintarvikkeiden jalostusastetta ja kehitetään lähiruokaketjuja.
- Vastataan kestävyshaasteisiin kasvattamalla luomutuotannon osuutta.

- Edistetään paikallista ruokakulttuuria ja viestitään aiheista kuluttajille.
- Laajennetaan elintarvikkeiden vientiä.

Kehittämisen painopisteet vuosille 2023-2027.

Kehittämisen painopiste	Tavoitteet
1. Osaamiseen, kannattaviin ja kestäviin ratkaisuihin perustuva alkutuotanto	<ul style="list-style-type: none">Kannattavuusongelman parantaminen ja alkutuotannon mahdollisuuksien hyödyntäminen ilmastonmuutoksen ratkaisuissaSukupolvenvaihdokset ja nuorten yrittäjien innostaminenAlkutuottajien osaamistason kehittäminen
2. Kehittyvä ruokajärjestelmä ja vastuulliset kuluttajat	<ul style="list-style-type: none">Elintarvikkeiden jalostusasteen nostaminen ja lähiruokaketjujen kehittäminenLuomutuotannon kasvattaminenPirkanmaalaisen ruokakulttuurin ja siihen liittyvän kuluttajaviestinnän edistäminen
3. Vahva ja uudistuva yrittäjyys	<ul style="list-style-type: none">Yritysten verkostoitumisen ja yhteistyön lisääntyminenOsaamistason kehittäminen, yritysten uudistuminen ja innovointiElinkeinotoiminnan mahdollisuuksien hyödyntäminen ilmastonmuutoksen ratkaisuissa
4. Vetovoimainen ja osallistava asuin ympäristö	<ul style="list-style-type: none">Palveluiden kehittäminen ja monipaikkaisuuden tukeminen maaseudulla (mm. digitaalisuus, hyvinvointi- ja hoivapalvelut, liikkuvat palvelut)Nuorten osallisuuden lisääminen kehittämistoiminnassa
Läpileikkaavat teemat	Tavoitteet
Ilmastonmuutos ja digitalisaatio sekä huoltovarmuus	<ul style="list-style-type: none">Pirkanmaan maaseutua kehitetään kestävien ratkaisujen varaan (mm. metsätalous, bio- ja kiertotalous, luonnon monimuotoisuus)Digitalisaatiota hyödynnetään palveluissa, työskentelyssä ja elinkeinoelämän ratkaisuissa.Huoltovarmuuden näkökulma huomioidaan laajasti kehittämissuunnitelman toiminna

2.3. Länsi-Suomi

Satakunta

Satakunnassa arvostetaan paikallista ruokaa ja ruoan tuotantoa. Suomen monipuolisin ruokaketju laajoine sopimustuotanto-ketjuineen toimii maakunnan elintarvikeklusterin veturina. Osaava maatalous ja laadukkaat, vastuullisesti tuotetut raaka-aineet tukevat elintarviketeollisuuden sijoittumis- ja kehittämistarpeita myös tulevaisuudessa.

Alkutuotannon edelläkävijyys mahdollistaa myös monipuolista lähiruoan tuotantoa ja tukee yhteistyötä eri toimijoiden välillä.

Viime vuosina alan toimijoiden yhteistyö on vahvistunut erityisesti alan koulutuspolkujen kehittämisen osalta. Maakunnassa voi nyt suorittaa elintarvikealan perustutkintoja ja jatkaa insinööriksi asti.

Tarpeita erityisesti: Osaavan työvoiman riittävyyden takaaminen luonnontuotealalla, maataloudessa ja teollisuudessa. Paikallisen ruoan aluetaloudellisesta merkityksestä ja omavaraisuudesta viestiminen. TKI-toiminnan ja pk-yritysten kasvun tukeminen.

Yhteenvedo: Satakunnassa tuotetaan laadukasta ruokaa paikallisista raaka-aineista. Maakunnan ja koko valtakunnan omavaraisuuden ja huoltovarmuuden kannalta on tärkeää, että pidämme hyvää huolta maaperästä, luonnonvesistä ja alkutuotannon kannattavuudesta.

”Tarvitaan paitsi jatkuvuutta myös tutkimusta ja uusia innovaatioita yhteistyössä maakunnan toimijoiden kesken”

Lähde: Sikses parasta Satakunnasta <https://sikesparasta.fi/>

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Kriisien aiheuttamien kustannusten nousu vähensi ruokaketjun kannattavuutta erityisesti alkutuotannossa ja lisäksi korkojen nousut vähensivät korjaus- ja uusinvestointeja.
- Osaavan työvoiman saatavuus niin alkutuotannossa kuin teollisuudessa, ml. erilaiset asiantuntijatehtävät.

Ratkaisuja:

- Tuodaan alan toimijoille tietoa uusista TKI -ratkaisuista ja luodaan kehittämisestä/kasvusta kiinnostuneille yrityksille uusia mahdollisuuksia ja yhteistyötapoja.
- Esitellään ruokaketjua, sen ammatteja ja maakunnan rikasta raaka-ainetuotantoa eri ikäisille nuorille.
- Tuetaan alueen elintarvikealan tutkintoja ja koulutuspolkuja aina maisteriksi asti.

Sikses Parasta Satakunnasta kuva koko ketjun huomioimisesta.



[Satakunta-strategia](#)

[Satakunnan älykkään osaamisen strategia 2021-2027](#)

2.3. Länsi-Suomi

Varsinais-Suomi

Selvitetty: Varsinais-Suomen ruokaketjun yritysten ja toimintaympäristön tulevaisuuden kehittämistarpeet -raportti (165 haastattelua, 2023)

Varsinais-Suomessa todettiin olevan vankat juuret toiminnassa ja positiivinen suhtautuminen toiminnan jatkuvuuteen. Lisäksi teknologian kehitys ja maaseutumatkailu ovat alueen vahvuuksia. Seutukuntien erilaisuus nähdään monipuolisuudessaan mahdollisuutena haasteista huolimatta.

Osaamistarpeita erityisesti: Kausityöntekijöiden saamiseen ja koulutukseen panostaminen ja epävarmuustekijöihin varautuminen. Osaamista kaivataan digitalisaatioon, markkinointiin, kansainväistymiseen ja ympäristöasioihin.

Yhteenvedo: Alueella on vahva pohja elintarviketuotannossa, mutta sisäiset erot tarpeissa kuten infrastruktuurissa, sekä jatkuva tarve oppia aiheuttavat haasteita muuttuvalla alalla.

”Varsinais-Suomen ruokaketjun vahvuuksia ovat kehittämismyönteisyys, ammattitaitoisuus ja monipuolisuus, joka koskee sekä myyntikanavia että tuotteita”

Lähde: Varsinais-Suomen ruokaketjun yritysten ja toimintaympäristön tulevaisuuden kehittämistarpeet -raportti (17.11.2023)

Kipukohtia:

- Sopivien yhteistyökumppaneiden löytäminen haastavaa.
- Rahoituskanavista ja rahoitusmahdollisuuksista ei ole tietoa.
- Infrastruktuuriongelmat, kuten sähkönjakelu ja kuljetusten hinnat, erityisesti saaristossa. Muutenkin alueiden väliset erot suuria.

Ratkaisuja:

- Kausityöntekemisen mahdollistaminen ja työntekijöiden kouluttaminen.
- Infrastruktuurihaasteisiin vastaaminen koordinoitusti ja yhteistyö esim. alihankinnassa ja tuotantolaitteiden hankinnassa.
- Osaamisen tarpeeseen ja yhteistyön lisäämiseen voidaan puuttua lyhyillä tietopaketeilla, opintomatkoilla ja verkostoitumisella.
- Apua tiedon suodattamiseen, kun tietoa on valtavasti.

Maakuntakohtaiset katsaukset

Koko Varsinais-Suomi

Vahvuudet	Heikkoudet
<ul style="list-style-type: none">• Käsitömyyden, ammattitaito• Uniikit ja laadukkaat tuotteet• Perinteisyys ja perinteiset raaka-aineet• Liiketoiminnalla useampi tukipilari• Muutosvalmius, joustavuus ja ketteruus• Korkea markkina-asema• Myyntikanavien monipuolisuus, hajauttaminen, riippumattomuus• Vilkas yritys yhteistyö• Kasvu- ja kehittämismyönteisyys• Aktiivinen tuotekehitystoiminta• Tiivis asiakasvuoropuhelu• Automatisoitu tuotanto• Toiminnan ja tuotantoketjun läpinäkyvyys• Paikallisuus• Arvo ihmisten työllistämällä• Osaava ja motivoitunut henkilökunta	<ul style="list-style-type: none">• Raaka-aineiden saatavuus• Puutteelliset viestintä- myynti- ja markkinointitoimet ja -resurssit + osaaminen ml. digiosaaminen• Logistiikan kustannukset, puutteelliset järjestelyt• Toiminnan sesonkiluonteisuus• Henkilökunnan vähäisyys, osaaminen ja asenne• Suuret työvoimakustannukset• Heikko brändi ja tunnettuus• Heikko uudistumiskyky• Kokonaisvaltaisen toiminnanohjauksen puute• Toimintojen ulkoistaminen vähäistä• Asiakasdatan systemaattinen hyödyntäminen• Riippuvuusuhde keskusliikkeistä• Pienet TKI -resurssit• Heikko kannattavuus, tuotannon tehottomuus• Vanhanaikaiset tuotantotilat ja -laitteet• Pienouden tuoma haavoittuvuus
Mahdollisuudet	Uhat
<ul style="list-style-type: none">• Kulutuskäyttämisen muutokset• Lähiruokabuumin kasvaminen ja kotimaisuuden/ paikallisuuden arvostuksen kasvaminen• Vastuullisuuden korostuminen• Suoramyyntien suosion kasvu• Lisäaineettomien tuotteiden kysynnän kasvu• Laitte- ja tuotantolainvestoinnit• Uudet tuoteinnovaatiot ja raaka-aineet, premium-tuotteet• Toiminnan tehostaminen ja automatisointi• Myynnin kasvattaminen: kansainvälistyminen, viennin edistäminen, kuluttajatyöhön panostaminen, B to B -myynnin kehittäminen• Ruoan ja matkailun yhteistyön kehittäminen• Yhteismarkkinointi, yhteishankinnat, sopimusvalmistus ja alihankintayhteistyö• Eri alojen törmäytyks - uudet elämäykset• Uusiutuva energia ja sen käyttöönnotto esim. biokaasu, aurinkosähkö• Materiaalikierrätyksen kehittäminen• Toimitusvarmuus ja nopeus• Sitoutunut henkilökunta• Uusien teknologioiden käyttöönotto• Yhteistyö julkisen sektorin kanssa• Verkostojen ja osaamisen kasvattaminen	<ul style="list-style-type: none">• Kuljetuskustannusten kalleus ja kustannusten kasvaminen• Infran kunto• Ilmastonmuutos ja sääolosuhteet• Kasvi- ja eläintaudit• Raaka-aineen heikko saatavuus ja laatu• Suuret toimijat• Kaupan suuri valta ja yhteistyön lyhyttäjänteisyys• Yrittäjyyttä ei arvosteta• Viranomaistoiminnan ja lainsäädännön vaikeutuminen• Osaavan työvoiman puute• Työntekijöiden asenne ja motivaatio• Kulutusikäytymisen muutokset• Kuluttajien hintaherkkyys• Kulutusikäytymisen ennakointi vaikeaa• Teknologian hinta

Toimialakohtainen SWOT – yhteenvedo Varsinais-Suomesta.

[Varsinais-Suomen älykkään erikoistumisen strategia 2021-2027](#)

[Varsinais-Suomen maaseudun kehittämisohjelman viisi painopistettä](#)

2.4. Pohjois-Suomi

Kainuu

Selvitetty: Parasta Paikallista Pöytiin -hanke (enemmän Pohjois-Pohjanmaa kohdassa), Kainuun ruokakulttuuri -nettisivut, Maistuvampi Kainuu Ruokastrategia 2020-2025 (32 haastattelua)

Arvoissa korostuvat puhtaus, luonnon läheisyys ja yksinkertaisuus. Perinteisiä tuotteita vaalitaan ja toiminta perustuu pitkälti alkutuotantoon.

Alueella on mahdollisuuksia lisätä jalostusta ja ottaa käyttöön uusia toimintatapoja. Vahvuuksina luonnonraaka-ainevarastot ja osaaminen luonnontuotealasta.

Osaamistarpeita erityisesti: Markkinaymmärrys erityisesti myyntikanavien moninaisuudesta, yrittäjäyyskasvatus, jalostusosaaminen ja luonnontuotealan haasteisiin vastaaminen.

Yhteenveto: Kainuussa alkutuotanto ja luonnontuotteet ovat alan keskiössä, jalostusta, yhteistyötä ja uusia myyntikanavia kaivataan kannattavuuden säilyttämiseksi.

”Ruoantuotannosta vieraantuminen ja ymmärryksen puute on saanut jo vaarallisia muotoja. Tarvitaan ruoan kunnian palautus ja vanhan ajan kansanvalistusta”

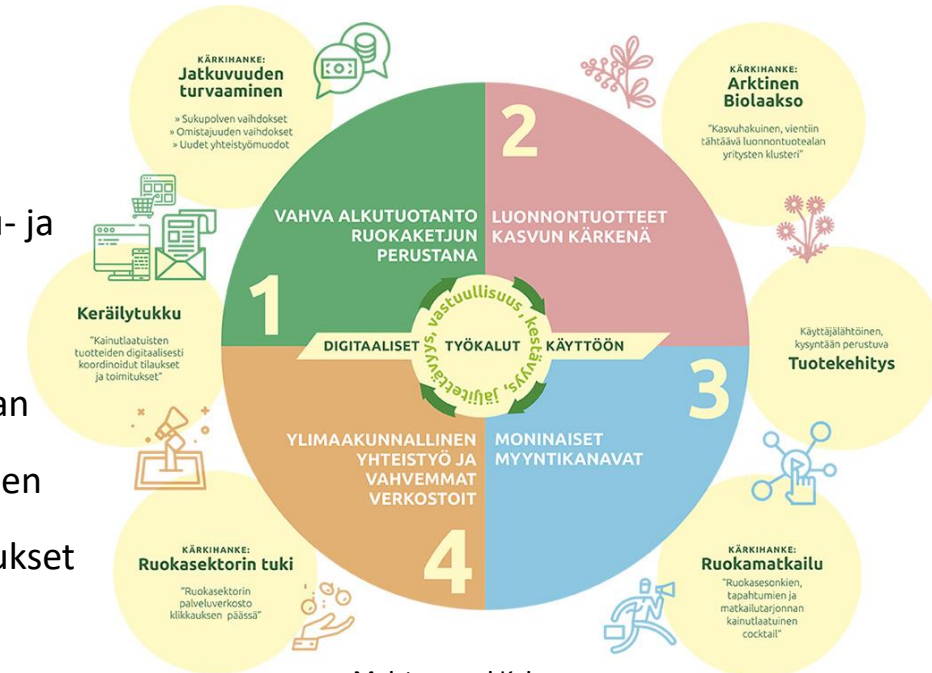
Lähde: Kainuun ruokakulttuuri: <https://www.kainuu.fi/matkailijat/kulttuuri-kainuu/kainuun-ruokakulttuuri/> & [Maistuvampi Kainuu Ruokastrategia](#)

Kipukohtia:

- Alkutuotannon väheneminen ja alalta poistuminen sekä jalostuksen puute.
- Luonnontuotealan haasteet mm. kausityön saatavuudessa ja viljelytavoissa.
- Maakunnan vähäväkisyys ja -varaisuus sekä raskas kulurakenne.

Ratkaisuja:

- Lisätään paikallista jalostusta kannattavuuden parantamiseksi ja lisätään luomuraaka-ainetuotantoa kysyntään perustuen.
- Muualta tulevan ja olevan ostovoiman hyödyntäminen eli myyntikanavien kehittäminen ja käyttöönotto. Tukku- ja keskusliikeyhteistyö sekä digitaaliset markkinapaikat.
- Yhteistyö maakunnan sisällä ja sen ulkopuolelle. Yhteinen alihankinta ja investoinnit, sopimukset ja kumppanuudet jakavat taakkaa.



Maistuvampi Kainuu Ruokastrategian painopisteet ja kärkihankkeet.

[Maistuvampi Kainuu Ruokastrategia \(pdf\)](#)

2.4. Pohjois-Suomi

Lappi

Selvitetty: Lapin elintarvikealan nykytilan arviointi ja tulevaisuuden koulutuksen suuntaviivat – Koulutustarvekyselyn analysointi, johtopäätökset ja toimenpide-ehdotukset, 2023 (25 yritystä)

Arvoissa korostuvat perinteikkyyt ja luonnon merkitys. Luonto on täynnä raaka-aineita, joita tulisi osata hyödyntää.

Lapissa pienten toimijoiden määrä on vakaa ja sinne on lähivuosina syntynyt pitkälle koneellistettuja laitoksia. Alueen vahvuudet ovat maa- ja metsätalous, elintarviketuotanto, porotalous ja kalatalous.

Osaamistarpeita erityisesti: Laaja-alainen ja alkutuotannon raaka-aineiden jalostukseen sekä perustoihin keskittyvä osaaminen.

Yhteenveto: Poro- ja kalatalouteen keskittyvän liha-alan sekä luonnontuotteiden osaamista kaivataan. Ymmärretään, että tulevaisuudessa moni asia on toisin ja siihen tulee varautua.

”On tiettyjä prosesseja, joissa (osaamisvaje) rajoittaa”

”Jalostusasioita liha- ja marjapuolessa, että saataisiin mahdollisimman pitkälle omia tuotteita jalostettua ulos”

Lähde: Lapin elintarvikealan nykytilan arviointi ja tulevaisuuden koulutuksen suuntaviivat. Romokka, H-M., & Pekkala, H. (2023).

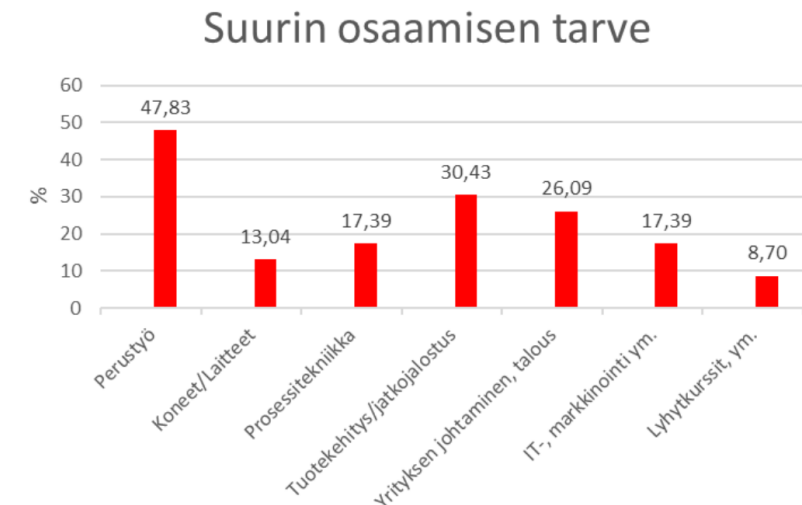
Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Osaamisvajeet, kun ala vaatii monipuolisia osaajia jatkuvassa muutoksessa.
- Infrastruktuurin haasteet ja luonnontuotteiden potentiaalini alihyödyttäminen.

Ratkaisuja:

- Monipuolinen ja laadukas koulutus Lapin raaka-aineista. Perustaitojen lisäksi digi- ja teknologia-, kieli- ja lakitaitojen parantaminen. Mahdollisesti etä- ja monimuotototeutukset ja oman osaamisen kehitys.
- Toimivaan infrastruktuuriin panostaminen maaseudun elinvoimaisuuden säilyttämiseksi ja luonnon raaka-aineiden jalostuksen lisääminen.
- Omavaraisuusasteen nostaminen 10% → 30%, erityisesti julkisissa keittiöissä. Tämä vahvistaa myös ruokaturvaa ja huoltovarmuutta.



Missä nähdään Lapissa suurin osaamisen tarve.

[Lapin Elintarvikeohjelma](#) (pdf)

2.4. Pohjois-Suomi

Pohjois-Pohjanmaa

Selvitetty: Parasta Paikallista Pöytiin -hanke (10 haastattelua, 12 kyselyhaastattelua, yhdessä Kainuun kanssa), Lähikalaa lautaselle -hankkeen markkinakartoituksesta (67 vastaajaa, pääosa kalastajia)

Arvoissa korostuvat alueella yhdessä tekeminen, jota haluttiin lisätä monella tavalla, vaikka lähialueen verkosto koettiin valmiiksi tiiviinä.

Vahvuutena alan monipuolisuus sekä raaka-aineiden, että mm. jalostustavan osalta. Lähiruoan valttina nähtiin vastuullisuus, kuluttajan kiinnostus, tarinallisuus ja epävarman maailman-tilanteen aiheuttama huoli huoltovarmuudesta.

Osaamistarpeita erityisesti: Tieto viennistä, vastuullisuudesta, tuoteturvallisuudesta ja markkinoinnista. Teknologiaratkaisut ja kansainvälistyminen kiinnostavat yrittäjiä.

Yhteenvedo: Pohjois-Pohjanmaan alueella kestävyys, yhdessä tekeminen, monipuolisuus ja pienyrittäjyys näkyvät alalla.

”Haasteita olivat asiakkaiden haluttomuus maksaa tuotteista pyydettyä hintaa, toiminnan kausiluontoisuus, haasteet sitoutuneen työvoiman löytämisessä sekä byrokratian aiheuttamat lisätyöt ja -kulut”

Lähde: Parasta paikallista pöytiin – Pohjoinen ruoka -kyselyn ja toimijoiden alkuhaastattelujen yhteenvedoraportti ja Lähikalaa lautaselle -hankkeen markkinakartoitus.

Maakuntakohtaiset katsaukset

Kipukohtia:

- Jalostusasteen nostaminen.
- Resurssien rajallisuus, kuten varastointitila, vaikuttaa erityisesti pienyritysten toimintaan.
- Lähiruoan kausiluonteisuus ja riittävä saatavuus esimerkiksi tukkutoimintaan, sekä logistiikka. Erityisesti pienillä yrityksillä.
- Sitoutuneen työvoiman löytäminen, byrokratia ja kuluttajan maksukyky.

Ratkaisuja:

- Tilojen lisääminen ja/tai logistiikan uudistaminen esimerkiksi toimitusvälien mukauttamisella.
- Yhteistyön hyödyntäminen jalostuksessa, verkostoitumisessa, myynnissä ja markkinoinnissa. Alan sisäinen avunanto.
- Kuluttajaviestintä esim. sesonkituotteista. Lähiruoka-aiheita mediaan, seminaareihin ja muihin tilaisuuksiin.

[Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalouden strategia 2017-2025](#)
[Lähikalan ruokakäytön tulevaisuus nähdään pääasiassa positiivisena – ruokakasvatus, ravitsemussuosituksien ja tavoiteohjelmat positiivisia vaikuttimia käytön lisäämiseksi](#)

3. Koko maata yhdistävät piirteet (1)

Koko maata koskien aineistossa toistui, että

- elintarvikealan yrityksistä hyvin suuri osa on pieniä yrityksiä, mikä jo sinällään määrittelee alaa.
- alkutuotannossa maatilojen määrä vähenee, koko kasvaa ja tuotanto yksipuolistuu.
- myös kannattavuushaasteet epävarmassa maailmassa nousevat esille.

2020-luvun alkuvuosille ominaisesti koronaviruspandemia ja Ukrainan sota ovat selvityksissä toistuvia teemoja ja vaikuttaneet toimintaan monin tavoin. Haittaa konflikteista on aiheutunut, kun kausityövoimasta ja raaka-aineista on ollut puutetta, hinnat ovat nousseet ja samalla kuluttajan maksuhalukkuuden ja ostovoiman ollaan nähty kärsineen.

Toisaalta positiivisena nähtiin lähiruoan ja kotimaisen tuotannon arvostuksen nousu huoltovarmuusaiheiden nostaessa päätään keskustelun ytimessä. Osa yrityksistä on sopeutunut konfliktitilanteisiin hyvin ja löytänyt positiivisen suunnan tulevaan. Toisaalta erityisesti pienillä yrityksillä ei ole mahdollisuuksia varautua yllättäviin tilanteisiin. Pienimuotoisen toiminnan myötä löytyy joustavuutta, joka auttaa kriisien ilmaantuessa.

Lisätietoja:

[Aitoja makuja yritystilasto 2023: jalostavat elintarvikeyritykset toimipaikoittain](#)

[Elintarvikealan yritysten koronaselvitys v. 2021 \(pdf\)](#)

[Pk-yrityksen riskien hallinta elintarvikealalla -työkirja](#)

3. Koko maata yhdistävät piirteet (2)

Tulevaisuuteen vaikuttavista suurista trendeistä tunnistettiin kestävä kehitys, digitalisaatio, väestön vanheneminen, väestönrakenteen muutos esimerkiksi maahanmuuton seurauksena sekä yksilökeskeisyys. Näihin liittyvät muun muassa erilaiset ruokavaliot ja elämyksellisyys, globaalius ja kaupungistuminen, jota kriisit kuitenkin osin näyttivät jarruttavan, kun sen vastavoimaksi kaivattiin maaseudun rauhaa.

Aiheet nousivat esiin selvityksissä käsitelystä teemasta riippumatta. Olipa selvitetty datan käytön mahdollisuuksia, verkostotoiminnan kehittämistä tai ruokakulttuurin asemaa, nousi keskusteluun se, miten kestävyden pitää olla toiminnan keskiössä ja mitä digitalisaatio voisi tarjota tulevaisuudessa toiminnalle. Tämä korostui myös, kun listattiin kehitystarpeita – teknologisen osaamisen kehittäminen oli yleinen teema.

Väestössä tapahtuvat muutokset nousivat esiin erityisesti työntekijöitä koskevissa osioissa. Monella alueella näyttää olevan ongelmana osaavan ja sitoutuneen henkilöstön löytäminen. Tässä näkyy välillisesti työkäisten määrän väheneminen suhteessa muihin ikäryhmiin sekä työntekijöiden keskittyminen kasvukeskuksiin.

3. Koko maata yhdistävät piirteet (3)

Positiivista on, että monella alueella nähtiin viitteitä lähimatkailun virkistymisestä sekä kuluttajien arvostuksen kasvusta kotimaisia tuotteita kohtaan. Elämyksellisyyden myötä halutaan suosia laadukkaita lähituotteita, joiden takana on tarina, ja jotka päästään nauttimaan hienossa kodista poikkeavassa miljöössä matkustelun lomassa.

Kotimaanmatkailuun on panostettu ja moni onkin ymmärtänyt kotimaan hienoudet. Ruoka-alalla tunnistettuja kilpailuvaltteja lähiruoalle ovat jäljitettävyyys, tuotannon läpinäkyvyys ja lyhyet toimitusketjut, jotka takaavat tuoreet, laadukkaat tuotteet. Koska hyviä asioita voitiin tunnistaa, täytyisi ne onnistua viestimään kuluttajille tehokkaasti. Tästä johtuen monella alueella peräänkuulutettiin markkinoinnin ja viestinnän osaamista. Koko ketju hyötyy tiedottamisesta, joten on hyvä, että sen tärkeyteen on herätty laajasti.

Asiakas eli kuluttaja on tärkein! Se nousee esille muun muassa tietouden lisäämisen ja ruoan sekä ruoantekijöiden arvostuksen noston tarpeena sekä kysynnän kasvattamisen näkökulmasta.

Maakunnat ovat yhtä aikaa erilaisia ja samanlaisia. Vastaavuuksia alueiden välillä löytyi sekä vahvuuksista että kipukohdista. Selvityksissä korostui tarve toimia yhdessä koko ketjun läpi, mikä puhuu myös valtakunnallisen yhteistyön kasvattamisen puolesta. Esimerkiksi tarve osaavalle työvoimalle, digi- ja viestintätaidoille sekä kestävyystoimien käyttöönotolle ja löytämiselle jaetaan joka puolella, ja tilanteen yhteinen kehittäminen koko maassa auttaisi kaikkia.

4. Toimenpide-ehdotukset

- ❑ **Koulutus** – panostetaan ajankohtaiseen ja jatkuvaan oppimiseen. Tällä hetkellä tarvitaan digi- ja teknologiataitoja, markkinointi ja viestintäosaamista, sekä alueellisten tarpeiden mukaista erityisosaamista.
- ❑ **Verkostojen ja yhteistyön mahdollistaminen** – luodaan alustoja ja kannustetaan yhteistyöhön. Näytetään yhdessä tekemisen hyötyjä ja mahdollistetaan kohtaamisia alan toimijoiden kesken koko ketjun mitalta.
- ❑ **Ihmisten ohjaaminen** – viestitään sidosryhmille ja asiakkaille selvästi mistä saa ja mitä. Tämän lisäksi panostetaan eri alueiden elinvoimaisuuteen ja otetaan vastaan muualta muuttavat. Luodaan yhteisöllisyyttä.
- ❑ **Mahdollistetaan uudistuminen** – innovoinnin ollessa epävarmaa ei monilla yrityksillä ole resursseja lähteä uudistumaan. Innovointi ja vaikka uusien teknologioiden käyttöönotto ja kokeileminen voitaisiin mahdollistaa yhteistyöllä ja tukitoimilla, kuten tilojen tai laitteiston tarjoamisella.

Lisätietoja

- ✓ Maakuntiin liittyen lisätietoja voit kysyä Aitoja makuja verkoston jäseniltä, joiden yhteystiedot löytyvät <https://aitojamakuja.fi/yhteystiedot/>
- ✓ Valtakunnallisesti pk-elintarvikeyritysten sekä lähiruoan, luomun ja luonnontuotteiden asioita edistetään Ruokasektorin koordinaatiohankkeessa www.aitojamakuja.fi, johon liittyen lisätietoja antavat:
 - Päivi Töyli ja Juha Rutanen, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
 - Aura Lamminparras, Pro Luomu ry
- ✓ Valtakunnalliset kokonaisuutta ohjaavat ohjelmat:
 - ✓ Lähiruokaohjelma <https://mmm.fi/lahiruoka>
 - ✓ Luomu 2.0 luomuohjelma <https://mmm.fi/luomu>
 - ✓ Luonnontuotealan toimintaohjelma <https://mmm.fi/luonnontuotteet>



Lähteet

Agri-Food Cluster, Tuloksia hankkeessa järjestetyistä tapahtumista (2023) (Raija Perälä, luettu 21.11.2024)

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö https://aitojamakuja.fi/wp-content/uploads/2021/01/Elintarvikealan_toimintaymparisto_2020.pdf

Elintarviketeollisuuden toimialakartoitusraportti (Kymenlaakso, kevät 2022) <https://ennakointi.kymenlaakso.fi/files/39/Kymenlaakso-toimialaraportit/79/Kymenlaakson-elintarviketeollisuuden-toimialakartoitusraportti.pdf>

Etelä-Pohjanmaan elintarvikejalostuksen teknologiastrategia (2023) <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2023051744810>

Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan strategia ja kehittämisen tavoitteet 2023-2030 <https://ruokaprovinssi.fi/wp-content/uploads/2023/02/Ruokaprovinssistrategia-2030.pdf>

Etelä-Savon ruokaketjun Datapankki (KISMET -hanke) [Datapankki - Etelä-Savon ruokaklusteri](#)

Kainuun ruokakulttuuri. <https://www.kainuu.fi/matkailijat/kulttuuri-kainuu/kainuun-ruokakulttuuri/>

Kanta- ja Päijät-Hämeen kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyn tulokset (tammikuu, 2024) <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2024/02/Hameen-kestava-ruokajarjestelma-yrityskyselyn-tulokset-21.2.2024.pdf>

Keski-Suomen elintarvike- ja ruokamatkailuyritysten nykytila ja tulevaisuus <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-743-6>

Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä -hanke

Kymenlaakson elintarvikesektorin kehittäminen 16.4.2024

Lapin elintarvikealan nykytilan arviointi ja tulevaisuuden koulutuksen suuntaviivat. Romakkaniemi, H-M., & Pekkala, H. (2023).

Lähikalaa lautaselle -hankkeen markkinakartoitus

Maistuvampi Kainuu Ruokastrategia [maistuvampi kainuu -ruokastrategia tiivistelmä 2022-06-13-115910 rnpr.pdf](#)

Parasta paikallista pöytiin – Pohjoinen ruoka -kysely ja toimijoiden alkuhaastattelujen yhteenvetoraportti

Parasta Pirkanmaalta <https://parastapirkanmaalta.fi/materiaalit>

POKAT 2025 Pohjois-Karjalan maakuntaohjelma 2022-2025 www.pohjois-karjala.fi/julkaisut

Päijät-Hämeen FoodHub- ja Kehys -hankkeet

Sikses parasta Satakunnasta <https://sikesparasta.fi>

Taste Saimaa nettisivut, <https://www.tastesaimaa.fi/>

Urban&Local -hanke <https://forumvirium.fi/projektit/urbanlocal>

Varsinais-Suomen ruokaketjun yritysten ja toimintaympäristön tulevaisuuden kehittämistarpeet -raportti (17.11.2023)

Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala -kehittämisohjelma