MA·RA

Lausunto

21.3.2017

MAA- JA METSÄTALOUSVALIOKUNNALLE

VALTIONEUVOSTON SELONTEKO RUOKAPOLITIIKASTA RUOKA2030

Valtionneuvosto on antanut selonteon ruokapolitiikasta. Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle selonteko on osa kansallista ruokapolitiikkaa, ja se linjaa politiikan tavoitteet ja keskeiset toiminnan painopisteet vuoteen 2030 asti. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa (*jäljempänä MaRa*) haluaa kiinnittää selontekoon liittyen huomiota muutamiin matkailu- ja ravintola-alan kannalta keskeisiin asioihin.

Selonteko keskittyy pääosin alkutuotantoon ja elintarviketeollisuuteen. Selonteossa käsitellään myös ruokakulttuurin kehittämistä, joukkoruokailua ja ruokamatkailua. Ravintoloilla on tärkeä osa ruokakulttuurin kehittämisessä. Ravintoloiden toiminta on median ja kuluttajien mielestä kiinnostavaa ja moni ruokaan liittyvä asia nousee esille nimenomaan ravintoloihin liittyen. Ravintoloiden toiminta luo osaltaan suomalaiseen ruokaan liittyviä mielikuvia.

1. Alkutuotanto

Selonteko kuvaa suomalaisen ruoantuotannon vahvuuksia ja paikallisten maatalousyritysten merkitystä aluetaloudelle. Selonteossa todetaan, että ruokatottumukset ovat muuttuneet ja muuttumassa. Kiinnostus lähi- ja luomuruokaan sekä erikoistuotteisiin lisääntyy. Ravintoloilla on oma osansa tässä muutoksessa. Yhä useampi ravintola tekee suoraan yhteistyötä alkutuottajien kanssa. Ravintoloilla on suoria hankintasopimuksia maatilojen kanssa. Esimerkkinä todettakoon, että useita kertoja Suomen parhaaksi valitulla ravintolalla on noin 60 hankintasopimusta kotimaisten alkutuottajien kanssa.

Ruokapolitiikkaa kehitettäessä on edelleen poistettava esteitä lähiruoan hankkimiselle. Moni lähiruoasta kiinnostunut ravintola luopui takavuosina hankinnoistaan, koska hankintaa liittyvä byrokratia koettiin liian raskaaksi. Tilanne on viime aikoina parantunut. On kuitenkin tärkeää, että sääntelyä purettaessa poistetaan edelleen esteitä, jotka vaikeuttavat paikallisten toimijoiden välistä yhteistyötä. Erityisesti ruokamatkailun kehittämisen kannalta on tärkeää, että matkailukeskuksissa pystytään tarjoamaan laadukasta lähiruokaa. Myös elintarviketeollisuus on vastannut tähän tarpeeseen ja ryhtynyt kehit-

MATKAILU- JA RAVINTOLAPALVELUT MaRa ry • MERIMIEHENKATU 29, FI-00150 HELSINKI • tel. +358 9 6220 200 • fax +358 9 6220 2090 • www.mara.fi • www.restamark.fi

tämään ravintoloille yhä monipuolisempia tuotteita, joilla pystytään vastaamaan matkailijoiden synnyttämään kysyntään.

2. Jakelukanavat

Selonteossa todetaan, että ruokaa hankitaan monista kanavista. Selonteko toteaa, että ruoalta halutaan helppoutta ja että erilaiset kotiinkuljetuspalvelut lisääntyvät.

Ruokamyynti ravintoloissa on kasvanut viime vuosina voimakkaasti. Merkittävä syy kasvuun on juuri se, että nuoremmat sukupolvet haluavat hankkia ruokaa helpommin kuin vanhempansa. Ravintolat ovat olleet päänavaajia ruoan kuljettamisessa kotiin ja kotiinkuljetuksen suosio tule kasvamaan digitaalisten palveluiden vuoksi merkittävästi. Ruokapolitiikkaa linjattaessa on tunnistettava, että ravintoloiden merkitys jakelukanavana kasvaa koko ajan.

Suuri osa suomalaisista syö lounaansa henkilöstöravintoloissa tai lounasruokaa tarjoavissa ravintoloissa. Mahdollisuus kunnollisen lounasruoan nauttimiseen ja joukkoruokailun kehittäminen on ollut parhaita ideoita suomalaisen kansanterveyden ylläpitämiseksi. Opiskelijat ja työntekijät pitävät mahdollisuutta kohtuuhintaiseen ruokailuun tärkeimpänä vastaanottamanaan luontaisetuna.

3. Tutkimus, neuvonta ja osaaminen

Ruokajärjestelmään liittyvä tutkimus, neuvonta ja osaaminen ovat tärkeitä myös ravintoloille. Tutkimus, tuotekehitys ja työntekijöiden osaaminen ovat keskeisessä asemassa, kun pyritään turvaamaan suomalaisen ruoan asema kansainvälisessä kilpailussa.

Yritysten osaamisen varmistaminen on tärkeää. Erityisesti pk-yritykset tarvitsevat tukea liiketoiminnassaan. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira panostaa hallitusohjelman mukaisesti pk-yritysten neuvonnan kehittämiseen. Tällaiset panostukset ovat Suomen kilpailukyvyn kannalta tervetulleita. Myös elinkeinojärjestöillä on tärkeä rooli yritysten kilpailukyvyn varmistamisessa. Esimerkiksi MaRassa työskentelee 12 lakimiestä, jotka neuvovat yrityksiä käytännön liiketoimintaan liittyvissä ongelmissa.

4. Ruoka ja kansanterveys

Selonteko toteaa, että ruokapalveluilla on suuri merkitys suomalaisten ravinnonsaannissa, sillä joka kolmas suomalainen käyttää ruokapalveluita päivittäin. Julkinen ruokapalvelu ja muut ammattikeittiöt ohjaavat suomalaisten ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymis-
tä. Laadukkaan joukkoruokailun ja erilaisten ruokapalvelujen saatavuutta eri väestönryhmissä tulisi parantaa ja monipuolistaa.

Selonteon havainto on täysin oikea. Suomeen on kehitetty lounasruokakulttuuri, jossa ihmisille tarjotaan mahdollisuus kunnolliseen lounasruokailuun vauvasta vaariin. Tämä on kansainvälisesti poikkeuksellinen ilmiö, jota ei enää osata arvostaa riittävästi.

Valitettavasti Suomessa pyritään pikemminkin lounasruokailun heikentämiseen kuin kehittämiseen. Kunnat vähentävät panostuksia lasten ruokailuun, verohallinto esittää tuetun lounasruokailun poistamista ja opiskelijaruokailun enimmäishintaa koskevilla päätöksillä heikennetään koko ajan opiskelijaruoan tasoa. On erittäin tärkeää, että osana ruokapolitiikkaa korostetaan suomalaisen lounasruokakulttuurin ainutlaatuisuutta ja merkitystä kansanterveydelle. Tavoitteena on oltava, että lounasruokakulttuurin rapauttaminen pysäytetään.

5. Elintarviketurvallisuus

Selonteossa todetaan, että ruokajärjestelmän toimijat ja viranomaiset ovat tehneet Suomessa pitkäjänteistä ja menestyksekästä yhteistyötä elintarvikkeiden turvallisuuden eteen. Kotimaassa elintarviketurvallisuuden varmistaminen on onnistunut hyvin, mistä hyvä esimerkki on kansallinen salmonellan torjuntaohjelma. Tuore esimerkki osoittaa, että kansainväliseen elintarvikekauppaan liittyy riskejä, joiden torjuminen on vaikeampaa. Tärkeä rooli on kaikkien ketjun osapuolten omavalvonnalla ja vastuullisuudella, jolla pystytään estämään se, että pilaantunutta ruokaa ei päädy kuluttajan lautaselle. Julkisuudessa olleiden tietojen mukaan Suomessa on reagoitu Brasilian ongelmiin ja monet yritykset ovat luopuneet brasilialaisen lihan tarjoamisesta lihan heikon laadun vuoksi.

Elintarviketurvallisuuden varmistaminen on tuonut mukaan myös hallinnollista taakkaa. Tiukat elintarviketurvallisuuteen liittyvät tulkinnat ovat voineet vaikeuttaa pk-yritysten toimintaa ja estää lähiruoan käyttöä.

On tärkeää, että sääntelyn purkua jatketaan ja erityisesti pk-yritysten toimintamahdollisuuksia parannetaan. Sääntelyä tärkeämpää on asenne, jolla valvontatyötä tehdään. Valvomisesta on siirryttävä yritysten neuvomiseen ja toiminnan mahdollistamiseen. Jotta tämä onnistuu, on arvioitava elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä nykyistä paremmin. Vain elintarviketurvallisuutta oikeasti vaarantavia toimintatapoja on rajoitettava tai kiellettävä. Näin mahdollistetaan uudenlainen liiketoiminta ja innovaatiot.

6. Ruokamatkailu

Selonteko mainitsee ruokamatkailun osana kilpailukykyä. Kuten selonteko toteaa ruokamatkailu kasvaa ja ruokaan liittyvät elämykset ovat nousseet aikaisempaa tärkeämmiksi osiksi matkailua. Siksi Suomessa on panostettava aikaisempaa enemmän ruokamatkailuun ja suomalaisen ruoan esille tuomiseen.

Matkailijalle tarjottu ruoka on osa ruokavientiä. Ravintoloissa matkailijat voivat saada ensimmäisen kosketuksensa suomalaiseen ruokaan. Parhaassa tapauksessa tämä voi herättää mielenkiinnon suomalaisiin elintarvikkeisiin. Ruokamatkailu on tärkeä osa kotimaisiin elintarvikkeisiin liittyvien mielikuvien luomisessa.

Paras esimerkki ruokamatkailun kehittämisestä on Tanska. Pohjoismaisesta ruoasta tehtiin parissa vuosikymmenessä huipputrendi. Tärkeänä osana menestystä olivat kilpailut, joissa tanskalaiset huippukeittiömestarit voittivat perinteisten huippumaiden kil-

pailijat. Tämän jälkeen oli helpompaa luoda käsitys Pohjoismaisesta keittiöstä, joka oli omista laadukkaista raaka-aineista tehtyä huippuruokaa. Nykyisin moni turisti matkustaa Kööpenhaminaan tutustumaan pohjoismaiseen keittiöön.

Tanskan menestys ei syntynyt sattumalta. Nuoret intohimoiset keittiömestarit loivat pohjan. Mutta valtiovalta osasi tarttua ilmiöön jo aikaisessa vaiheessa. Tanskassa panostettiin markkinointiin, koulutuksen tukemiseen ja kilpailutoimintaan. Ja lopulta Kööpenhaminassa oli maailman parhaaksi arvioitu ravintola.

Viime aikoina Suomikin on alkanut menestyä kilpailuissa. Bocus D´Or-kilpailussa Suomen kilpailijat ovat sijoittuneet viime vuosina vähintään kuuden parhaan joukkoon. Viime vuoden kokkiolympialaisissa Fazer voitti catering-yritysten sarjan ja Suomen kokkimaajoukkue tuli toiseksi yleisessä sarjassa.

Kilpailussa menestyminen on tärkeää maakuvan ja ruokamatkailun kannalta. Muissa pohjoismaissa tämä on ymmärretty ja valtiot satsaavat kilpailijoiden valmistautumiseen. Suomessakin kannattaa panostaa lähivuosina ruokamatkailun kehittämiseen ja kilpailutoiminnan tukemiseen.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry

Veli-Matti Aittoniemi
varatoimitusjohtaja

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry on matkailu- ja ravintola-alan elinkeino- ja työmarkkinajärjestö. MaRa edustaa hotelleja, kylpylöitä ja kuntoutumiskeskuksia, viikko-osakeyrityksiä, leirintäalueita, ravintoloita, catering-yrityksiä, eines- ja valmistuskeittiöitä, kahviloita, pubeja, yökerhoja, liikenneasemia, huvi-, teema- ja elämyspuistoja, keilahalleja, festivaaleja ja konserttitapahtumia, ohjelmapalveluyrityksiä, luontomatkailuyrityksiä, hiihtokeskuksia sekä matkailun markkinointi- ja välityspalveluja tarjoavia yrityksiä. MaRassa on 2 500 jäsentä, joilla on 7 000 toimipaikkaa. MaRan jäsenyritykset työllistävät noin 70 000 henkilöä.