12.4.2017

# Maa- ja metsätalousvaliokunta tiistai 18.4.2017 klo 10:00
# VNS 2/2017 vp/asiantuntijapyyntö

## Alla asiantuntijalausunto liittyen otsikossa mainittuun asiaan:

Selonteko on varsin laaja kattaen ruokaketjun asiakokonaisuudet hyvinkin seikkaperäisesti. Elintarviketeollisuus on tuotannon arvolla mitattuna Suomen neljänneksi suurin toimiala. Tuotannon bruttoarvon ollessa 13,3, mrd. euroa on tärkeää millaisia tavoitteita ja toimenpide-ehdotuksia selonteossa tuodaan esille.

Kattavuudesta huolimatta haluan painottaa seuraavia asioita:

1. Ruuan kokonaiskulutus maailmassa kasvaa, mutta Suomessa kasvu on hyvin pientä. Kotimaan elintarvikemarkkinat ovat rajatut ja kasvu on saatava ulkomailta. Ovatko panostukset vientiin tarvittavaa luokkaa?

2. Kilpailukykyisen alkutuotannon säilyminen Suomessa on ensiarvoisen tärkeää myös jalostavalle teollisuudelle. Muuten on vaarana, että tuonti tänne tapahtuisi valmiiksi jalosteina, ei raaka-aineina. Tämä merkitsisi suuria vaikeuksia suomalaiselle teollisuudelle. Haasteena on pienehköt tilakohtaiset tuotantovolyymit, mikä merkinnee tilakokojen edelleen suurenemista ja investointeja tuotannon koneellistamiseen ja yhteistyöhön viljelijöiden välillä. Uusia investointeja pitää myös tukea EU:n maaseuturahastosta.

3. Erityisesti on alalle saatava kansainvälisiä kohdemarkkinoita hallitsevia henkilöitä. On todettu, että suomalaiset myyvät menestyksellisesti investointitavaroita maailmalle, mutta kuluttajatuotteiden myynti ja markkinointi on ollut haastavaa. Tähän tarvitaan koulutusta, mutta myös alan omaa panostusta kohdekuluttajien tarpeiden tunnistamiseen.

4. Kotimaisen ruuan kulutuksen lisäämiseksi on myös panostettava kotimaisen- ja lähiruuan hyvien puolien jatkuvaan tiedottamiseen kuluttajille. Viestinnän avulla voidaan kertoa, miksi kotimainen tuote on joskus kalliimpaa kuin ulkolainen. Erityisen tärkeää on sosiaalinen media ja viestintä nuorille kuluttajille (vastuullisuus, puhtaus yms.).

5. Ammattikeittiöt voivat varmasti vielä parantaa suomalaisen ruuan asemaa lautasella. Neljännes näistä on julkisia ammattikeittiöitä. Hinnan lisäksi tulee painottaa mm. ravitsemuksellisuutta, laatua, kotimaisuutta (paikallisuutta). Hankintaan voidaan sisällyttää mm. tuoreuskriteerejä. Lisäksi ruokahävikin vähentäminen on tärkeää.

Kunnioittavasti, Jari Lehmusvaara, toimitusjohtaja Satafood Kehittämisyhdistys ry
050 556 6519, jari.lehmusvaara@satafood.net