





Kommentteja Ruoka 2030

Timo Keski-Kasari

Lyhyesti Juustoportista

- Juustoportti on kasvanut keskimäärin 16% vuodessa jo yli 25 vuotta luoden yhden uuden suoran työpaikan kuukaudessa + välilliset työpaikat.
- Olemme siirtymässä scale up/mittelstand-kokoluokkaan. Liikevaihto on yli 50 m€ ja työntekijöitä n 250.
- Olemme aloittaneet viennin ja palvelupuolen voimakkaan laajentamisen alkaen kotimaasta.
- Palvelupuolen laajentuminen oli meillä pysähdyksissä useita vuosia, mutta olemassa olevien säädösten tulkinnan muuttaminen meille samanlaiseksi kuin suuryrityksillä mahdollistaa laajentumisen ja satoja uusia työpaikkoja.
- Sijalla 22 kaikista brändeistä kiinnostavuudessa (Taloustutkimus 2017)

Pääpointit:
1. Megatrendien aiheuttamat muutokset; uhka vai mahdollisuus

- Valvonnassa ja lainsäädännössä
- Lisää resurssia sekä viennin edistämiseen, että matkustamisen ja lisääntyneen tavarakaupan tuomiin uusiin haasteisiin ja uhkiin
- Toisaalta erilaisten laatujärjestelmien yleistyminen on luonut uuden tilanteen, jossa päällekkäisyyksiä purkamalla voidaan tehostaa kaikkien toimintaa. Myös avoin tiedonvälitys mahdollistaa luopumisen monista resursseja kuluttavista valvonnoista. Kuluttajat toimivat ”tarkastajina” niin matkailu- kuin ravintolapuolella, voisiko tätä hyödyntää ja luottaa uuden ajan mahdollisuuksiin?
- Riskiperusteisuus, valvojasta valmentajaksi, uusiin uhkiin varautuminen ja päällekkäisyyksien purkaminen ovat oikeansuuntaisia tavoitteita.

2. Estämmekö vai vauhditammeko muutosta?

- Luotammeko markkinoihin ja annammeko niille mahdollisuuden? Kulutusmuutokset tapahtuvat omaan tahtiinsa joka tapauksessa. Se, että syökö kuluttaja lihaa vai kasvisproteiinia, ei ohjaudu lakien ja asetusten kautta.
- Ruokaan sisältyy sinänsä tärkeiden mitattavien ominaisuuksien lisäksi yhä voimakkaammin mm. eläinten hyvinvoinnin tai ympäristön huomioon ottaminen. Tämä on yhä useammalle kuluttajalle merkityksellistä. Tässä me olemme edelleen hieman jäljessä lainsäädännöllisesti ja ohjeistusten suhteen.
- Hieman toisenlaisella tulkinnalla suomalaiselle elintarvikkeelle on mahdollista rakentaa uusia vientimahdollisuuksia. Samoin tämä voisi lisätä ruokakulttuurin kehittymistä myönteisessä valossa. Tämän asian korjaaminen saattaisi olla myös liikkeelle laittava voima alan omassa kunnianhimossa, esim. antibiootti, hyvinvointisatsaukset.
- Voisiko kieltävän asenteen kääntää myönteiseksi, kuten esim Tanskassa luomu

3. kilpailukyky ja tasapuolinen kohtelu markkina-alueella

- Osalle kuluttajista ruuan hinta on tärkeä asia. Tallaisen ruuan tuottaminen tulee tapahtua samoilla säännöillä, koska perusruuan kauppa käydään suurelta osin tarjouskilpailuissa, joissa kotimaiset lisävaatimukset eivät näy millään tavalla. Kansallisen sääntelyn pitää huomioida tämä seikka.
- Perustason ylittävää ruokaa sen sijaan pitäisi mahdollistaa mahdollisimman monin keinoin. Siitä pitää voida kertoa. Tämä puolestaan herättää keskustelua ja lisää kiinnostusta ja arvostusta ruokaan monin eri tavoin. Esim vapaan lehmän tuotteet, antibioottivapaat tuotteet jne



Yksittäisiä huomioita

- Miten järjestelmät huomioivat uudet raaka-aineet ym
- Tutkimus- ja tuotekehitysyhteistyöjärjestelmän kehittäminen