Eduskunta

Maa- ja metsätalousvaliokunta

Viitteenne: VNS 2/2017 vp Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta Ruoka2030 Suomi-ruokaa meille ja maailmalle

Selonteko käsittelee erinomaisesti keskeisimpiä ruokajärjestelmään liittyviä näkökulmia. Visiossa kuvataan kunnianhimoinen tavoite maailman parhaasta ruokatuotannosta Suomessa vuonna 2030. Ruokajärjestelmän julkisesta tutkimus, kehitys- ja innovaatiotoiminnan rahoituksesta erityisesti elintarvikeyrityksille ja tutkimuslaitoksille vastaava Tekes huomioi raportissa käsiteltyjen aiheiden lisäksi keskeisinä vaikuttimina seuraavat tekijät: kuluttajat, palvelut, kansainvälistyminen, digitalisaatio sekä t&k&i-toiminta.

Kuluttaja osaksi ruokapolitiikkaa

Ruokapolitiikan keskiöön tulee nostaa tietoisilla kulutusvalinnoilla ruokaketjua ohjaava kuluttaja. Kuluttajan asemaa ketjun päätöksentekijänä vahvistavat digitalisaatio, ostovoiman kasvu ja yksilön kasvava halu tehdä tietoisia valintoja ostopäätöksillä. Samanaikaisesti ruokapöydissä kasvaa lähi- ja luomuruuan käyttö ja halu tutustua kaukomaiden keittiöihin. Ruokavalinnoillaan kuluttaja ottaa maksukykynsä rajoissa välillisesti kantaa mm. ympäristöönsä, terveyteensä, kansalliseen tuotannon säilyttämiseen ja innovaatioiden ja yritysten elinkelpoisuuteen ruokajärjestelmässä.

Ruoka on keskeinen osa elämää ja se vaikuttaa mm. terveyteen, hyvinvointiin ja sosiaaliseen kanssakäymiseen. Kuluttaja kerää tietoa ja toimii parhaimmillaan aktiivisena ruokajärjestelmän kehittäjänä, kaupunkiviljelijänä tai pop-up ravintoloitsijana. Tulevaisuuden kuluttaja vaatii kustannustehokkaaseen hintaan aiempaa maistuvampaa ja terveellisempää ruokaa. Tuotevalikoimien kasvaessa kuluttajan valintojen ennustettavuus heikkenee. Ruokavalintoja voidaan tehdä laadusta ja erikoisuuksista maksaen ja perustella niitä resurssiviisaudella ja ympäristönäkökulmilla.

Yleistasoisesta terveellisen ruuan tavoittelusta siirrytään kohti yksilöllisen terveyttä edistävää ruokavaliota. Yksilöllisen lääketieteen kehittyminen tuottaa ennalta arvaamattomia hyödyntämismahdollisuuksia yksilöllisten ravitsemusratkaisujen hyödyntämiseen myös elintarvikkeita tuottavalle teollisuudelle. Kansantaloudellisesti merkittäviä hyötyjä syntyy siirryttäessä terveydenhoidon painopistettä sairauksien hoidosta terveyden edistämiseen ja sairauksien ennaltaehkäisemiseen. Selonteossa tavoitetasona on esitetty yleisten ravitsemussuositusten noudattaminen. Uusien diagnostiikka- ja analyysimenetelmien perusteella yhä useammalla kuluttajalla on mahdollisuus hyödyntää yksilöllistä ravitsemusneuvontaa pitkäjänteisesti mikä sekä motivoi että terveyshyödyillään palkitsee hyödyntäjäänsä yleisiä ravitsemussuosituksia vaikuttavammin.

Palvelut uudistavat ruokajärjestelmää

Keskittyneen kaupan logistiikka on tehokasta, mutta siltä puuttuu ratkaisu ruuan kotitoimitukseen. Ravintolaruuan osalta tämä markkinapuute on luonut mahdollisuuden uudelle menestykselliselle liiketoiminnalle: pizzataksit, Foodora, Wolt ym. Ruuan toimittamisella kotiin voidaan palvella volyymituotteiden ohella erityisesti erikoistuotteiden kuluttajia, joiden hintajousto ja kyky maksaa palvelusta tulevat mahdollistamaan uudenlaisten logistiikkaratkaisujen kehittymisen nopeastikin.

Kuluttajien vaatimustason noustessa on tärkeää rohkaista kotimaista vähittäiskauppaa uudistumaan. Totuttuja rakenteita horjuttaen markkinoita uudistaa startup-yritysten syntyminen, joiden alkuvaiheen julkisella rahoituksella on kenties kaikkein uudistavin taloudellinen vaikutus. Ruoka-alalle startup-yrityksiä perustetaan paljon. Parhaimmat niistä tulevat kasvamaan suoraan globaaleille markkinoille ja suuryritykset jo hyödyntävät kehittämistoiminnassaan näitä nopeaan kokeiluun valmiita kehittäjiä. Uusia liiketoimintamahdollisuuksia syntyy sekä tuotteiden valmistamiseen että tuotteeseen liittyvien digitaalisten palveluiden kehittämiseen ja osaamisen sekä tuotekonseptien lisensiointiin. Vaikka tuotannollisten työpaikkojen määrän ruokajärjestelmässä ei ennakoida kasvavan, syntyy samanaikaisesti uudenlaisia palveluyrityksiä, joilla on ympäristössään merkittävä työllistävä vaikutus tukien koko ruokajärjestelmän elinvoimaisuutta.

Kansainvälistyminen avaa mahdollisuuksia

Länsimainen ruuankulutus ei tulevaisuudessa juurikaan kasva. Globaalistikin ruokamarkkinat kasvavat vain 25% vuoteen 2030 mennessä. Merkittävin kasvu tulee tapahtumaan kehittyvillä alueilla, erityisesti Aasiassa ja Itä-Euroopassa. Kaikilla markkinoilla ennakoidaan merkittävää kasvupotentiaalia erityisesti free from (luomu, laktoositon, gluteeniton, allergeeniton ym.) ja erityisruokavaliotuotteissa. Muihin tuotantoaloihin verrattuna ruoantuotanto on kuitenkin kysynnältään vakaata, mikä lisää rahoittajien kiinnostusta alan investointeihin. Tullimuurien lisääntyminen tulee vaikeuttamaan erityisesti kansallisesti toimivien pk-yritysten vientimarkkinoille pääsyä.

Investoidessaan Suomeen ulkomaisilla toimijoilla on mahdollisuus koko tuotantoketjua kehittävään rooliin. Onnistuessaan ne lisäävät kansallisesti työpaikkoja sekä osaamista ja parhaimmillaan synnyttävät Suomesta uutta merkittävää vientitoimintaa. Suomalaisen ruokajärjestelmän nivoutuminen osaksi globaalia ruokajärjestelmää paremminkin mahdollistaa suomalaisten yritysten viennin kasvun, kuin lisää elintarvikkeiden tuontia. Kansainvälistymisen positiivisia puolia ovat mm. verkostojen kehittyminen uusien vientimarkkinoiden saavuttamiseksi, kansainvälisen osaamisverkoston syntymisen ja kansainvälisen rahoitusmarkkinan laajemmat resurssit. Aktiivisen roolin ottaminen kansainvälisten verkostojen synnyttämisessä varmistaa hyödyt itse valitsemissamme päämäärissä passiivisen osallistujaroolin sijaan.

Elintarvikkeiden raaka-aineista osa on saatavilla ainoastaan kansainvälisiltä markkinoilta. Käyttämällä ulkomaisia raaka-aineita kotimaisten lisänä, pystytään tuotantoa nopeasti skaalaamaan volyymituotteiden kustannustehokkuuden edellyttämälle tasolle. Selonteko hyvin huomioi vaateen alkuperämerkintöjen välttämättömyydestä siten, että ruokajärjestelmässä ja kuluttajilla on jatkossakin saatavilla selkeät tiedot ruuan alkuperästä.

Vientimarkkinoilla suomalaisuus voi olla ruoalle lisäarvo, jonka perusteella osa kuluttajista tekee ostopäätöksensä. Kannattavaan, jatkuvaan vientitoimintaan päästään kuitenkin ainoastaan varmistamalla tuotteille suomalaisuuden ohella muita laadullisia erinomaisuuksia, joista asiakas on ulkomaillakin valmis ruuassa maksamaan. Vaikka nopea menestys kasvumarkkinoilla voidaan saavuttaa yksittäisen innovaation avulla, on pitkän tähtäimen kilpailukyvyn säilyttäminen globaalissa kilpailussa mahdollista ainoastaan jatkuvalla riittävällä panostuksella kehitystyöhön ja tutkimukseen. Raportti huomioi hyvin vientiteollisuuden positiivisen vaikutuksen huoltovarmuuteen: Vientiteollisuuden kapasiteetti on helposti hyödynnettävissä kriisitilanteessa kotimaisen tuotannon turvaamiseen.

Raportissa huomioidaan ansiokkaasti pk-yritysten kansainvälistymiseen liittyvät kehitystarpeet. Kansainvälisiin elintarvikealan jättiyrityksiin verrattuna koko suomalaisen ruokaketjun kansainvälistyminen on vasta alussa. Hyvät lähtökohdat kehittämiselle on olemassa. Hyödyntämällä muilta toimialoilta opittua, ei kaikkea oppia kansainvälistymisestä tarvitse hakea lähtökohtaisesti maan rajojen ulkopuolelta. Erinomaisena esimerkkinä kansainvälistä uutuusarvoa sisältävistä tuotteista voidaan mainita uudet kaura- ja proteiinituotteet, joiden kehittämisen vaatima kehitysosaaminen on luotu pitkäjänteisellä tutkimustyöllä yliopistoissa. Toimijoille tulee taata riittävä tuki ja kannusteet kansainvälisiin yhteisprojekteihin (Eureka, H2020 ym.) liittymiseen. Kansainvälisissä verkostoissa synnytetään uusia huippuosaamisia sekä saatetaan yhteen kansallisia huipputoimijoita tulevaisuuden Euroopan kattavien läpimurtoratkaisujen mahdollistamiseksi.

Digitalisaatio muuttaa kaiken

Digitalisaatio muuttaa tulevaisuudessa koko ruokajärjestelmän toimintaympäristöä tavoilla, joita emme vielä pysty täysin ennustamaan. Digitalisaatio mahdollistaa ruokajärjestelmää kattavan tiedon saavutettavuuden myös uusille toimijoille, mikä haastaa perinteiset toimijat uudistumaan nopeammin kuin aiempien murroskausien aikana. Suomen etuna digitalisaatiossa on erittäin vahva ICT-osaaminen, jota ennakkoluulottomasti toimialarajat ylittäen on syytä jatkossakin hyödyntää.

Verkkokaupan osuus ruokaostoksista tulee vääjäämättä kasvamaan, mikä tuo kuluttajien saataville valikoiman kansainvälisiä tuotteita, jollaista vähittäiskauppa ei ole pystynyt tarjoamaan. Suomalaisille tuottajille verkkokauppa luo kuitenkin samanaikaisesti mahdollisuuden globaalien markkinoiden asiakaspotentiaaliin huipputasoisilla erikoistuotteillaan.

Digitalisaatio, tekoäly, big data ja virtuaaliteknologiat mullistavat nopeasti koulutusta ja viihdeteollisuutta. Ruokajärjestelmän toimijoiden kouluttamiseen sekä kuluttajien valistamiseen digitaalisilla teknologioilla olisi paljonkin annettavaa. Kuluttajalle ruoan alkuperän tai ruuan pitkäaikaisten terveysvaikutusten visualisointi toisi merkittävää lisäarvoa. Pelillisyyden hyödyntämisellä olisi monia sovellutusmahdollisuuksia mm. ravitsemuskasvatuksessa sekä ympäristö- ja resurssitehokkaisiin kulutusvalintoihin ohjaamisessa perinteisen markkinoinnin kehitysmahdollisuuksia unohtamatta. Koko ruokajärjestelmällä on hyvät edellytykset kattavan tiedonhallinnan hyödyntämiseen. Alku- ja panostuotannosta alkaen tietoa hallitaan jo nyt tietojärjestelmien avulla. Kuluttaja hyötyy jo nyt aukottomasta tiedonkulusta, mutta samalla olisi valmis myös maksamaan tietoon liittyvistä ruoalleen lisäarvoa tuottavista palveluista.

Perustana pitkäjänteinen tutkimus, kehitys ja innovaatiotoiminta

Elintarvikkeiden tuotannon kustannukset tulevat kasvamaan. Kustannusten kasvu tulee edellyttämään tutkimusta resurssitehokkuudesta ja luonnonvarojen kulutuksen hillitsemisestä. Tuotantokustannusten nousu tulee siirtää pitkällä aikajänteellä kuluttajille, mutta kiristyvässä kansainvälisessä kilpailussa tämä tulee olemaan yksittäisille yrityksille haasteellista.

Osaamisen merkitys liiketoiminnassa kasvaa jatkuvasti. Globaalisti kilpailukykyinen osaaminen tulee varmistaa riittävällä koulutuksella sekä riittävällä panostuksella kansainvälisesti verkottuneeseen tutkimukseen Suomessa. Uudet innovaatiot syntyvät tehokkaimmin toimialarajojen ja -osaamisten rajapinnoilla. Tämä tulee edellyttämään ruokaketjun kehittäjien aiempaa avoimemman vuoropuhelun muiden alojen osaajien kanssa, huomioiden erityisesti digitaalisuuden ja terveysosaamisen. Tähän monialaisuuden vaateeseen kiinnitetään selonteossa ansiokkaasti huomiota.

Tieteellinen tutkimus tuottaa valtavan määrän julkisesti hyödynnettävää informaatiota. Avoimen tieteen periaatteen mukaan tieto tulee kaikkien saataville, mutta siitä on hyötyä vain kun lukijalla on riittävä taustaosaaminen ja kyky soveltaa tieto tarpeisiinsa. Tiedon louhinta helpottuu koneoppimisen kehittyessä, mutta innovaatioiden synnyttämiseen tarvitaan jatkossakin kekseliäitä asiantuntijoita, jotka yhteistyöllään pystyvät tuottamaan uusia hyvinvointia lisääviä ratkaisuja. Tieteellisistä tuloksista kaupallisten menestysratkaisujen kehittäminen vaatii intensiivistä yhteistyötä tutkimuslaitosten ja yritysten välillä. Aiemmin innovaatioiden synnyssä ilmenneet haasteet ovat elintarviketeollisuudessa osin helpottaneet useiden tutkijoiden siirryttyä tutkimusmaailmasta teollisuuden palvelukseen. Laajenevien verkostojen synnyttämisen lisäksi siirtymä luo vaateen turvata jatkossakin riittävän tutkimus- ja koulutusosaamisen säilyminen suomalaisissa yliopistoissa ja tutkimuslaitoksissa.

Terveysväittämät ovat osoittautuneet yrityksille poikkeuksellisen haasteellisiksi hyödyntää. Lainsäädännön tiukkuus väittämien osalta edellyttää hakijalta riittävän tutkimusnäytön ratkaisunsa hyödyistä kuluttajan terveydelle. Riittävän tutkimusnäytön saaminen edellyttää teollisuuden omien tutkimuspanostusten noston ohella mahdollisuuden riittävän pitkäjänteiseen tutkimustyöhön

aihealueelta tutkimuslaitoksissa. Lääkejättien panostaessa entistä voimakkaammin myös ravitsemuksellisten ratkaisujen kehittämiseen, kiristyy alan globaali kilpailu. Suomesta voidaan kuitenkin tunnistaa useita sellaisia aihealueita, joissa tutkimusosaamisemme on lähtökohtaisesti maailman huippua, esimerkiksi suolistomikrobiston ja ravinnon yhteisvaikutukset terveyteen. Yritysten tuottaessa tutkimuksellisen näytön terveysväittämiinsä, on alan riippumattoman tutkimustiedon tuottaminen välttämätöntä mm. julkishallinnolle, kuluttajille ja kaikille ruokajärjestelmän toimijoille.

Tuote- ja palveluinnovaatioiden ohella ruokajärjestelmässä on mahdollisuuksia kehittää myös toimintatapa-innovaatioita. Katteet kaikilla ruokajärjestelmän tasoilla tulevaisuudessa entisestään pienenevät, jolloin elinkelpoiset ideat syntyvät yhä useammin aivan uudenlaisten ratkaisujen tutkimukseen panostamalla. Uuden tutkimustiedon nopeaan liiketaloudelliseen hyödyntämiseen tulee ruokajärjestelmässä kiinnittää erityistä huomiota ja sitä voidaan edistää osaamisintensiivisiä palveluja tuottavia yrityksiä ja tutkimusyksiköitä tukevin keinoin.

Helsinki 26.4.2017

Jussi Toivonen

rahoituspäällikkö, Verkot, palvelut ja hyvinvointi

Innovaatiorahoituskeskus Tekes