POHJOIS-POHJANMAA
Council of Oulu Region

Pohjois-Pohjanmaan ELINTARVIKETALOUDEN STRATEGIA

2017-2025

Teksti ja taitto: Maarit Vuorela
Julkaisu: A:58
ISBN 978-952-5731-55-2
ISSN 1236-8385

SISÄLLYS

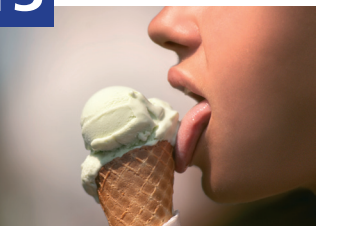
1 VISIO

3 ARVOT

5 STRATEGIA

7 PÄÄMÄÄRÄT

13 TOIMENPITEET



20 NYKYTILA

21 ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET
22 RAAKA-AINEET
25 JAKELU JA MYYNTI
27 TRENDIT
30 LÄHIRUOKA
31 VASTUULLISET ELINTARVIKEHANKINNAT
34 VIENTI
36 KOULUTUS, OSAAMINEN JA T&K&I-TOIMINTA
38 MATERIAALIA
40 KIITOS

VISIO

Kohti modernia elintarviketaloutta

- Vuonna 2025 Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalous on kestävää, kasvavaa ja rohkeasti uutta etsivää. Alan liikevaihto on noussut reiluun 900 miljoonaan euroon (noin 50 % vuodesta 2017)
- Elintarvikealan yritysten raaka-aineostoista ja hankintaorganisaatioiden hankinnoista 40 % tulee oman maakunnan alueelta, ja elintarviketalous on merkittävä työllistäjä eri puolilla maakuntaa

ARVOT

ROHKEUS

Rohkea elintarviketalous kannustaa toimijoitaan kokeilemaan ja jakamaan kokemuksiaan. Toimialarajojen ylittäminen, ketterä kehittäminen ja joustavat toimintamallit tarjoavat mahdollisuuksia uusille innovaatioille ja alan kehittymiselle.

Elintarviketalouden kasvua tavoitellaan kannustamalla mikro- ja pk-yrittäjyyteen sekä innovoimalla uusia yhteistyön muotoja. Myös maa- ja elintarviketaloudessa on mahdollisuuksia läpimurtoihin.

Toiminta on asiakaslähtöistä, ja sekä tarina, tuote että palvelu ovat kunnossa. Uusia tuotteita ja toimintatapoja luodaan kokeilujen ja rohkean yhteistyön avulla.

Pohjois-Pohjanmaan väestö on nuorta, ja sekä henkistä pääomaa että tilaa elintarviketalouden toiminnalle riittää. Oikea asenne, aloitteellisuus ja intohimo sekä alan mahdollisuuksien ja merkityksen ymmärrys niin alueellisesti, kansallisesti kuin kansainvälisesti kantavat pitkälle.

KESTÄVYYS

Elintarviketalous on sekä ekologisesti, taloudellisesti että kulttuurisesti kestävää. Toiminnassa huomioidaan alueen rikkaat luonnonvarat ja puhdas ympäristö. Laadukkaat pohja- ja pintavesivarat ovat elintarviketalouden merkittävä pääoma ja arvo, jota ei tule ottaa itsestäänselvyytenä.

Maailmanlaajuisten muutosten, kuten ilmaston lämpenemisen vaikutuksia arvioidaan ja muutoksiin varaudutaan kokonaisvaltaisesti. Säätilojen ennustettavuuden muutokset ja erilaiset ääri-ilmiöt, uudet kasvitaudit sekä mahdollisuudet uusien kasvilajien viljelyyn vaikuttavat myös elintarviketalouteen. Globaaleihin megatrendeihin vastataan kestävän tuotannon ja kuluttamisen keinoin: uudet tuotteet ja tuotantotavat, kiertotalous sekä ruokahävikin vähentäminen pidetään tulevaisuuden kehittämisen keskiössä.

Sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys näkyvät alueella tasa-arvoisena ja kannattavana toimintana läpi ruokaketjun pelloilta pöytiin, maaseudulta kaupunkitaajamiin.

ROHKEUS KESTÄVYYS YHTEISTYÖ OSAAMINEN

YHTEISTYÖ

Kannattava ja tehokas ruokaketju toimii yhteistyössä niin toimialan sisällä kuin ruokajärjestelmän eri osien ja eri toimialojen kesken. Innovatiiviset yhteistyön muodot antavat mahdollisuuden kasvuun ja toiminnan uudistumiseen. Uusia yhteistyömuotoja mahdollistavia toimintamalleja luodaan ja kokeillaan rohkeasti, eikä toimintaa rajoiteta ainoastaan oman maakunnan tai valtakunnan rajojen sisään.

Maakunnassa vahvistetaan eritoten ICT:n ja tekniikan alojen sekä matkailun yhteistyötä elintarviketaloudessa. Vaikuttavaa yhteistyötä tehdään kuitenkin kaikkien koulutus-, tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoimijoiden kesken. Yhteistyöhön kannustetaan muun muassa tutkimuksen ja tuotekehityksen, tuotannon, jakelun, varastoinnin, myynnin, markkinoinnin, hankintojen ja viennin osa-alueilla.

Yhteistyö on myös yhteisen sanoman eteenpäin viemistä: elintarvikeala ja kotimainen ruoantuotanto ovat tärkeitä alueen toiminnan, talouden ja hyvinvoinnin kannalta.

OSAAMINEN

Pohjois-Pohjanmaalla on paljon elintarvikealan ja sitä tukevien alojen osaamista. Olemassa olevan osaamisen hyödyntämiseksi toimijat tekevät aktiivista yhteistyötä yli toimialarajojen. Myös alueen ulkopuolisten toimijoiden osaamista ja tukea osataan hyödyntää.

Maakunnan olemassa olevia alan koulutusmahdollisuuksia tuetaan, vahvistetaan ja kehitetään edelleen sekä tunnistetaan valtakunnallisten toimijoiden mahdollisuudet tukea osaamisen kehittämistä alueella. Joustavaa ja tehokasta koulutusta järjestetään tarvelähtöisesti vastaamaan elinkeinoelämän tarpeisiin eri puolilla maakuntaa.

Erityisesti kuluttaja- ja markkinaymmärryksen lisääminen on tärkeää, sillä se toimii yritysten toiminnan ja tuotteiden kehittämisen pohjana. Yritykset ymmärtävät myös viranomaisten ja jakelutien odotukset tuotteitaan kohtaan, ja vastaavasti viranomaistyö tukee elintarviketalouden toimintaa.

STRATEGIA

TURVALLISTA SUOMI-RUOKAA MEILLE JA MAAILMALLE
ICT JA TEKNOLOGIA ELINTARVIKETALOUDEN KEHITTÄJIKSI
VAHVUUDET KANSAINVÄLISIKSI MARKKINAEDUIKSI
ROHKEUS | KESTÄVYYS | YHTEISTYÖ | OSAAMINEN
TURVALLISUUS ELINTARVIKE-TALOUDEN OSANA JA ARVON LISÄÄJÄNÄ
JALOSTUKSEN ARVOKETJUN KEHITTÄMINEN
LÄHI- JA LUOMU-TUOTANTO
TIEDONVÄLITYS
TUOTANNON, JAKELUN JA MYYNNIN MODERNISOINTI
UUDET TUOTTEET JA PROSESSIT
KIERTOTALOUS
VIENNIN LISÄÄMINEN
OSAAMISEN VIENTI
RUOKAMATKAILUN KEHITTÄMINEN JA KASVU

POHJOIS-POHJANMAA

Maan suurin maidon ja naudanlihan tuottajamaakunta

Maan ainoa siemenperunan high grade -tuotantoalue

Maakuntien suurin luomuviljelyala

Luomusertifioituja metsiä

Kalaa sisävesissä ja meressä

Poronhoitoaluetta

Arktisen tuotannon edut:
valoisa kesä, pitkä ja kylmä talvi, puhdas ympäristö ja tuotantoeläinten hyvä hoito

PÄÄMÄÄRÄT

TURVALLISTA SUOMI-RUOKAA MEILLE JA MAAILMALLE

Pohjois-Pohjanmaalla tuotetaan turvallista ruokaa monipuolisesti ja lähellä. Raaka-aineet ja tuotteet ovat puhtaita ja jäljitettäviä. Ala toteuttaa hyvää ja eettistä toimintatapaa. Toimintaa määrittelevät reiluus, avoimuus ja läpinäkyvyys. Vahvistamme alueemme vahvuuksia ja kehitämme alueellista tuotantoa ja jalostusta rohkeasti. Edistämme paikallisen tuotannon saatavuutta, käyttöä ja näkyvyyttä.

Turvallisuus elintarviketalouden osana ja arvon lisääjänä

Ruokaturvallisuus on lähes itsestään selvä osa suomalaisen elintarviketalouden tapaa toimia: korkeat hygienia- ja tuoteturvallisuusvaatimukset sekä niiden noudattaminen ovat ruokatuotantomme kulmakiviä. Elintarviketuotantomme tunnetaan maailmalla ennen kaikkea luotettavana. Turvallisen ruoan merkitys ja arvo tulee ymmärtää sekä paikallisesti, kansallisesti että kansainvälisesti. Turvallisuus nähdään merkittävänä osana paikallista ruokatuotantoa sekä arvoa lisäävänä tekijänä myös viennissä.

Jalostuksen arvoketjun kehittäminen

Ruoan jalostusketju on monimuotoinen ja sisältää useita eri toimijoita. Arvoketjun kehittämisessä tärkeää on vahvistaa alueen vahvuuksia, ja siten keskitymme erityisesti seuraaviin neljään osa-alueeseen: 1) maidon, lihan, viljan ja perunan jalostusarvon nostaminen, 2) kalatalouden, vesiviljelyn ja kalanjalostuksen kehittäminen, 3) luonnontuotteiden teollinen tuotanto ja jalostaminen sekä 4) terveyttä ja hyvinvointia edistävät elintarvikkeet. Lisäksi huomiota on kiinnitettävä elintarviketalouden palvelujen arvonlisäykseen.

Elintarviketaloudessamme tulee korostaa pohjoisen arvoja: puhdasta luontoa, aitoutta, tinkimättömyyttä ja rehellisyyttä. Menestyminen on kiinni vain tekemisestä ja rohkeudesta - joskus tosin saattaa onnikin potkaista. Asiat on pidettävä tarpeeksi yksinkertaisina ja alettava vain hommiin!

(Pohjoispohjalainen elintarvikealan yrittäjä)

Lähi- ja luomutuotanto

Lähiruoalla on merkittäviä vaikutuksia alueen talouteen ja hyvinvointiin. Lähituotannon saatavuutta ja näkyvyyttä parannetaan sen käytön lisäämiseksi. Jakelua ja myyntiä sekä lähiruokateeman huomioimista paikallisissa tilaisuuksissa, tapahtumissa, ravintoloissa ja kaupoissa kehitetään. Paikallisia ravintoloita, kauppoja ja julkisen ruokapalvelun toimijoita kannustetaan käyttämään lähiruokaa yhä enemmän sekä tuomaan sitä esille omissa valinnoissaan. Toimijoiden hankintaosaamista parannetaan sekä tuetaan yhteistyötä ja uusia toimintamalleja lähiruoan edistämiseksi alueella. Uusia toimijoita kannustetaan lähituotantotoiminnan aloittamiseen ja tuetaan nykyisiä toimijoita kasvussa ja muutostilanteissa. Luomutuotantoa ja -jalostusta kehitetään edelleen ja edistetään sen näkyvyyttä maakunnassa.

ICT JA TEKNOLOGIA ELINTARVIKETALOUDEN KEHITTÄJIKSI

Teknologian ja digitalisaation tehokas hyödyntäminen mahdollistaa liikevaihdon kasvua ja kustannustehokkuutta. Se tarjoaa keinoja tehostaa toimintaa, parantaa myyntiä, vähentää hävikkiä ja lisätä tuotteiden seurattavuutta. Se auttaa puhtaampien ja laadukkaampien tuotteiden tuotannossa sekä tuotteiden laadun todentamisessa saatavilla olevan tiedon valossa. Tuotteiden ja tuotannon jäljitettävyys ja läpinäkyvyys kasvattavat merkitystään elintarviketaloudessa jatkuvasti.

Tiedonvälitys

Kehitetään innovatiivisia ratkaisuja jäljitettävyyden ja läpinäkyvyyden lisäämiseksi sekä tiedon välittämiseksi kaikkien ruokajärjestelmän osien kesken. Luodaan innovatiivisia ratkaisuja tilaus-toimitus-ketjun kehittämiseen ja hallintaan. Hyödynnetään suuria tietomääriä (big data) ja tiedolla johtamisen osaamista. Tiedon avulla tuotetaan lisäarvoa tuotteille, liiketoiminnalle ja kuluttajille.

Jakelun ja myynnin modernisointi

Luodaan uusia ratkaisuja tuotannon, jakelun ja myynnin tehostamiseksi. Otetaan rohkeasti käyttöön uusia toimintamalleja ja toimitaan yhteistyössä kilpailukykyisen toiminnan saavuttamiseksi.

Uudet tuotantotavat, tuotteet ja prosessit

Kehitetään uusia tuotantotapoja, tuotteita ja prosesseja maakunnan vahvojen osaamisalueiden tuella, kuten ICT:n, automaatio- ja robotiikkaosaamisen, biotieteiden, viljelyosaamisen sekä muun tutkimuksen avulla. Vahvistetaan tutkimuksen ja elinkeinoelämän yhteistyötä elintarviketalouden kehittämisessä ja innovoinnissa. Lisäksi hyödynnetään yhteistyöverkostoja sekä maakunnan ulkopuolisia osaamisverkostoja uusien innovaatioiden kehittämisessä. Kehitetään tuotteita asiakaslähtöisesti ja toimitaan markkinat ja trendit huomioon ottaen.

Kiertotalous

Edistetään elintarviketalouden kiertotaloudellista toimintaa, sivuvirtojen hyödyntämistä sekä luodaan uusia keinoja ruokahävikin vähentämiseksi.

Nykyinen elintarvikeketju on muuttumassa verkostomaiseksi, kuluttajakeskeiseksi toimintaympäristöksi. Uudistumista vievät eteenpäin digitalisaatio, uudet tuotanto- ja jakeluteknologiat sekä palvelulliset liiketoimintamallit.

Verkkoalustat tarjoavat yhteistyökanavan ja kauppapaikan tuottajille, jotka voivat valmistaa suoraan tilauksesta vaihtelevia eriä joko loppukulutuksen tai elintarviketeollisuuden tarpeisiin. Uudet verkkopohjaiset ratkaisut synnyttävät torimalleja, joissa pientuottajat voivat saada yhteyden isompaan kuluttajajoukkoon. Jakelun ja logistiikkaketjun kehittyminen on avainasemassa ketterässä ruoantuotannossa.

(VTT)

VAHVUUDET KANSAINVÄLISIKSI MARKKINAEDUIKSI

Pohjoispohjalainen elintarviketalous toimii turvallisesti, vastuullisesti ja eettisesti. Alueella on kaikki arktisen tuotannon edut: viileä ja valoisa kesä, pitkä ja kylmä talvi, puhdas ympäristö sekä tuotantoeläinten hyvä hoito. Maakunnassa on maan mittavin maidon- ja naudanlihan tuotanto, suurimmat luomuviljelyalat sekä maan ainoa siemenperunan high grade -tuotantoalue. Luomusertifioidut metsät ovat täynnä puhtaita luonnontuotteita ja kalaa on sekä sisävesissä että meressä. Alueen pohjavesivarat kuuluvat Suomen merkittävimpiin. Pohjois-Pohjanmaalla on myös korkeatasoista osaamista sekä elintarvikealan tutkimuksen ja tuotannon että muiden alaa tukevien toimialojen parissa. Nämä vahvuudet haluamme nostaa ylpeydellä myös muiden koettavaksi: hyödyntää matkailussa ja alueen markkinoinnissa sekä viedä ulkomaille arvokkaana erityislaatuna.

Viennin lisääminen

Pohjois-Pohjanmaan elintarviketaloudessa on paljon kansainvälistä potentiaalia. Vienti on mahdollisuus kasvuun monelle alueen yritykselle. Onnistunut kansainvälinen kauppa vaatii markkinaselvityksiä ja asiakasymmärrystä, aktiivista myyntityötä ja konkreettisia vientitoimia, esimerkiksi messujen ja matching-tilaisuuksien myötä, sekä toimijoiden avointa ja luottamuksellista yhteistyötä viennin edistämiseksi.

Osaamisen vienti

Maakunnassa on paljon elintarviketalouteen liittyvää osaamista, joka voidaan nähdä myös merkittävänä vientivalttina kansainvälisesti. Alueella vahvat teknologia- ja tieto-osaaminen, kiertotalousosaaminen sekä jäljitettävyys-, vastuu- ja turvallisuusosaaminen ovat merkittäviä elintarviketalouden tulevaisuuden osaamistarpeita, joilla on kysyntää myös kansainvälisillä markkinoilla.

Ruokamatkailun kehittäminen ja kasvu

Ruokamatkailu on kasvava kansainvälinen trendi, sillä yhä useamman matkailijan eräänä matkan motiiveista toimii paikallinen ruokakulttuuri. Maakunnassamme on mahdollisuuksia ruoan yhä vahvemmalle huomioimiselle osana matkailutoimintaa. Ymmärrämme maukkaan ruokamme arvon ja erityisyyden, ja osaamme tuoda sitä esille myös alueellamme vieraileville. Paikallisen ruokakulttuurin vaaliminen ja kehittäminen, ja paikalliset makunautinnot otetaan ylpeydellä osaksi matkailutoimintaa.

> *Revontuliruokailu, ruokailu merellä, järvellä, rannalla tai tunturin laella ovat kaikki suomalaisia ruokakokemuksia. - - Suomen luonnon antimet itse kerättynä ja valmistettuna antavat mahdollisuuksia ainutlaatuisiin, osallistaviin, mieltä ja ruumista ravitseviin elämyksiin.*
>
> *(Suomen ruokamatkailustrategia)*

TOIMENPITEET

ELINTARVIKETALOUDEN KOORDINOINTI, KEHITTÄMINEN JA YHTEISTYÖ

Elintarviketalous on Pohjois-Pohjanmaalla hyvin monipuolinen kokonaisuus: yritykset ovat kooltaan pienistä yhden hengen yrityksistä muutamaan suureen ja kansainvälisilläkin markkinoilla toimivaan yritykseen, ja niiden toiminta vaihtelee paljon tuotannosta riippuen. Elintarvikealaan liittyvää tutkimusta, kehitystä ja koulutusta on useissa eri organisaatioissa, mutta varsinaista alan koordinaatiovastuuta ei alueella ole muodostunut. Tavoitteena on edistää elintarviketalouden koordinointia, kehittämistä ja yhteistyötä alan liiketoiminnan lisäämiseksi alueella.

Toteutus: alueellinen bioriihitoiminta, alueellisen yhteistoiminnan järjestämiseen ja kehittämiseen tähtäävä koordinaatiohanke, muu yhteistyö ja hankkeet laajan sidosryhmäjoukon kesken (yritykset, oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot)

Turvallista Suomi-ruokaa meille ja maailmalle

JÄLJITETTÄVYYDEN TODENTAMINEN JA HYÖDYNTÄMINEN RAVINTO- JA LUONNONTUOTTEIDEN MARKKINOINNISSA

Turvalliset, laadukkaat ja jäljitettävät raaka-aineet ovat Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalouden ehdoton etu, mutta jotta tieto on mahdollista hyödyntää elinkeinotoiminnan edistämisessä, on se myös oltava todennettavissa. Pohjois-Pohjanmaa voi profiloitua tuomalla tuoteturvallisuutta ja jäljitettävyyttä esille menekin lisäämiseksi sekä kehittämällä laadun todentamisen keinoja tiedon hyödyntämiseksi. Tietoa voidaan käyttää apuna niin myynnissä ja markkinoinnissa, uusien tuotteiden kehittämisessä kuin elintarvikehankintoja tehtäessä.

Tavoitteena on kehittää uusia kilpailukykyisiä laadun todentamisen keinoja sekä tuottajien, jalostajien, tutkijoiden että kuluttajien hyödynnettäväksi. Lisäksi halutaan edesauttaa alueen turvallisten, puhtaiden ja jäljitettävien tuotteiden menekkiä Suomessa ja kansainvälisesti. Myös poliittiseen kenttään voidaan vaikuttaa jäljitettävyysvaatimuksen mukaan ottamiseksi EU-lainsäädäntöön. Tämä vaatii nykyisen säädös- ja politiikkapohjan ja vaikutuskanavien selvittämistä sekä elintarvikesektorin, kansainvälisen liiketoiminnan ja tutkimuksen, digitaalisuuden hyödyntämisen sekä EU:n elintarvikesäädösten osaamista.

Toteutus: Tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet; selvitys-, vaikuttamis- ja pilotointihanke; kokeilut; ICT toimiala; yritykset, oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot

MAIDON, LIHAN, PERUNAN JA VILJAN JALOSTUSARVON NOSTAMINEN

Pohjois-Pohjanmaan raaka-ainetuotannon vahvuudet ovat maidon, naudanlihan, perunan ja viljan tuotannossa. Pelkän raaka-ainetuotannon sijaan alueen jalostusta on kehitettävä, jotta sen myötä tapahtuva arvon lisäys jää alueelle. Arvon lisäystä on mahdollista saada pitkälle jalostettujen tuotteiden kehittämisellä ja tuotannolla sekä sivuvirtojen hyödyntämisellä. Tavoitteena on kehittää maakunnan vahvojen elintarvikkeiden jalostusastetta entisestään sekä saada alueelle uusia jalostavia yrityksiä.

Toteutus: Tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet; yritykset; jalostusketjun toimijat; oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot

KALATALOUDEN, VESIVILJELYN JA KALANJALOSTUKSEN KEHITTÄMINEN

Pohjois-Pohjanmaan kalataloudessa on paljon käyttämätöntä potentiaalia suhteessa kalaravinnon kysyntäkehityksen antamiin mahdollisuuksiin. Alueen perinteikäs merikalastus on taantunut, sisävesiammattikalastus on suhteellisen pienimuotoista, ja luonnonvesissä on runsaasti toistaiseksi hyödyntämätöntä kalabiomassaa. Kalavarojen hyödyntämistä haittaa osin voimakas ja lisääntyvä säätely. Elinkeinojen ja työllisyyden tukemiseksi maakunnassa tulee toimia ohjaten säätelyä kalatalouden kehittymisen kannalta positiiviseen suuntaan. Lisäksi kalastuksen edellytyksiä alueella tulee parantaa huolehtimalla alueen infrastuktuurista. Vesiviljelyä tulee kehittää kestävästi pyrkien yrityskoon ja volyymin kasvattamiseen. Kalanjalostuksen osalta tavoitteena on edistää lähikalan käyttöä ja vähäarvoisen kalan hyödyntämistä, kehittää jalostusta kysyntää vastaavaksi sekä lisätä toimijoiden verkostoitumista ja markkinointiosaamista.

Toteutus: Perämeren rannikon kalatalousstrategiatyö; kalatalouden hallinto-, tutkimus- ja kehittämisorganisaatiot; neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot; yritykset; vesistökohtaiset hankkeet; tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet

LUONNONTUOTEALAN KEHITTÄMINEN JA KOORDINOINTI

Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealan toimijat ovat pääasiassa mikroyrityksiä tai yksinyrittäjiä, joiden tuotanto on hyvin pienimuotoista. Alan potentiaali on puhtaan ympäristön ja rikkaiden luonnonvarojen ansiosta suuri, mutta alihyödynnetty. Jotta luonnontuoteala kehittyisi laajamittaisemmaksi elinkeinoksi ja alueen vahvuustekijäksi, tarvitaan alan yhtenäistä koordinointia ja yhteistyötä pienten toimijoiden kesken sekä maakunnan sisällä, alueiden välillä että kansallisesti. Tavoitteena on kehittää ja tehostaa luonnontuotteiden keruun, jalostuksen ja myynnin prosesseja. Lisäksi halutaan nostaa sekä itse alan että tuotteiden näkyvyyttä.

Toteutus: Koordinaatiohanke; yritysryhmähankkeet; tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet; yritykset, oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot

MARJOISTA LIIKETOIMINTAA

Marjaliiketoiminnan taso Suomessa on matala suhteessa potentiaaliin. Globaalisti marjaliiketoiminta kasvaa nopeasti, ja alueen tulee päästä mukaan tähän kehitykseen. Sektorilla tuotetut erilaiset tutkimukset ja selvitykset on otettava käytäntöön, ja luonnonmarjojen ja viljelymarjojen jalostusastetta nostettava. Suomalaisen marjan erityislaatu on tuotava esille ja tehtävä brändityötä kansallisella tasolla viennin vauhdittamiseksi. Arktiset ilmasto- ja valo-olosuhteet edesauttavat terveysvaikutteisten komponenttien kertymistä marjoihin: suomalaiset marjat ovat superruokaa. Marjaliiketoiminnan kasvu tulee erityisesti viennistä, ja sitä voidaan lisätä muun muassa jalostusasteen noston ja rohkean brändityön avulla.

Toteutus: Koordinaatiohanke, useita erityyppisiä hankkeita (mukana mm. viljelyosaaminen, teknologiaosaaminen, lääketieteellinen osaaminen); yritykset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot

LÄHIRUOAN KÄYTÖN EDISTÄMINEN

Lähiruoka tuotetaan nimensä mukaisesti lähellä – tuotteesta ja tilanteesta riippuen omassa kylässä, kunnassa, maakunnassa tai kotimaassa. Se on turvallista ja jäljitettävää ruokaa, jonka arvo koostuu sekä terveydellisistä, kulttuurisista että aluetaloudellisista vaikutuksista. Lähiruoan kysyntä kuluttajien keskuudessa kasvaa koko ajan, ja sen merkitystä on syytä tuoda jatkossa esille yhä enemmän. Lähiruoan näkyvyyttä ja saatavuutta on edistettävä yhteistyössä ruokajärjestelmän eri osien kanssa – niin tuottajien, jalostajien, jakelijoiden, kauppojen kuin ammattikeittiöiden etu on edistää lähiruoan käyttöä ja tuotantoa.

Julkisilla ruokapalveluilla on suuri merkitys ihmisten ravitsemustietoon ja -käytänteisiin. Julkisia toimijoita halutaan tukea lähiruoan käytön edistämisessä muun muassa kehittämällä hankintaosaamista ja kannustamalla kokeiluihin sekä innovatiiviseen yhteistyöhön. Paikallisten tuottajien, jalostajien ja julkisten toimijoiden verkostoitumista ja vuorovaikutusmahdollisuuksia on edistettävä alueella kannattavan yhteistyön mahdollistamiseksi.

Toteutus: Eri organisaatioiden teemapäivät ja kampanjat, hankintaosaamisen edistäminen, tuotekehitysyhteistyö, kokeilut, lähiruoan ja paikallisen elintarviketalouden huomioiminen organisaatioiden ja yritysten strategioissa; julkiset organisaatiot, yritykset, oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot

ICT ja teknologia elintarviketalouden kehittäjiksi

TEHOKAS TIEDONVÄLITYS

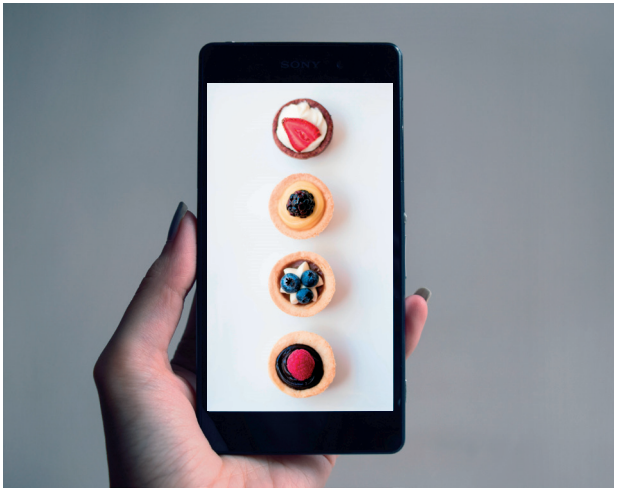
Digitalisaation merkitys elintarviketaloudessa kasvaa jatkuvasti. Hyödyntämällä vahvaa ICT-osaamista alueella on tavoitteena kehittää innovatiivisia ratkaisuja elintarviketalouden tiedonvälitykseen. Alan tarpeita ovat esimerkiksi jäljitettävyyden ja alkuperätiedon välittämiseen ja hyödyntämiseen, tilaus-toimitus-ketjun kehittämiseen ja hallintaan, kuluttajatiedon käyttöön tai kuluttajan itsensä sekä raaka-aineiden ja tuotteiden mittausteknologioiden kehittämiseen liittyvät tiedonvälityksen keinot ja palvelut. Toimenpide on osa Pohjois-Pohjanmaan älykkään erikoistumisen teknologiaan ja digitalisaatioon keskittyviä valintoja.

Toteutus: Tutkimus-, tuotekehitys- ja innovaatio-organisaatiot yhteistyössä yritysten ja muiden elintarviketalouden toimijoiden kanssa; ICT- ja teknologian ala, Oulun Innovaatioallianssi, Hilla-ohjelma

ÄLYKKÄÄT RAAKA-AINEET

Erilaisten tulevaisuuden megatrendien vaikutuksesta elintarvikkeiden raaka-aineiden tuottamista on alettu pohtia ja kehittää uudella tavalla. Pohjois-Pohjanmaalla on osaamista muun muassa biotieteissä, joka mahdollistaa raaka-aineiden uudenlaista valmistusta esimerkiksi mikrobiologiaa hyödyntämällä. Muita uusia globaaleihin muutosvoimiin vastaavia tuotantotapoja voivat olla ainakin raaka-aineiden tehdastuotanto sekä vaihtoehtoisten proteiininlähteiden tuotanto (kuten kasviproteiinit ja hyönteiset). Tavoitteena on kehittää alueelle uusia avauksia innovaatioyhteistyöllä.

Toimijat: Tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet, kokeilut; tutkimus-, tuotekehitys- ja innovaatio-organisaatiot yhteistyössä yritysten sekä muiden elintarviketalouden toimijoiden kanssa



KETTERÄ VALMISTUS JA JAKELU

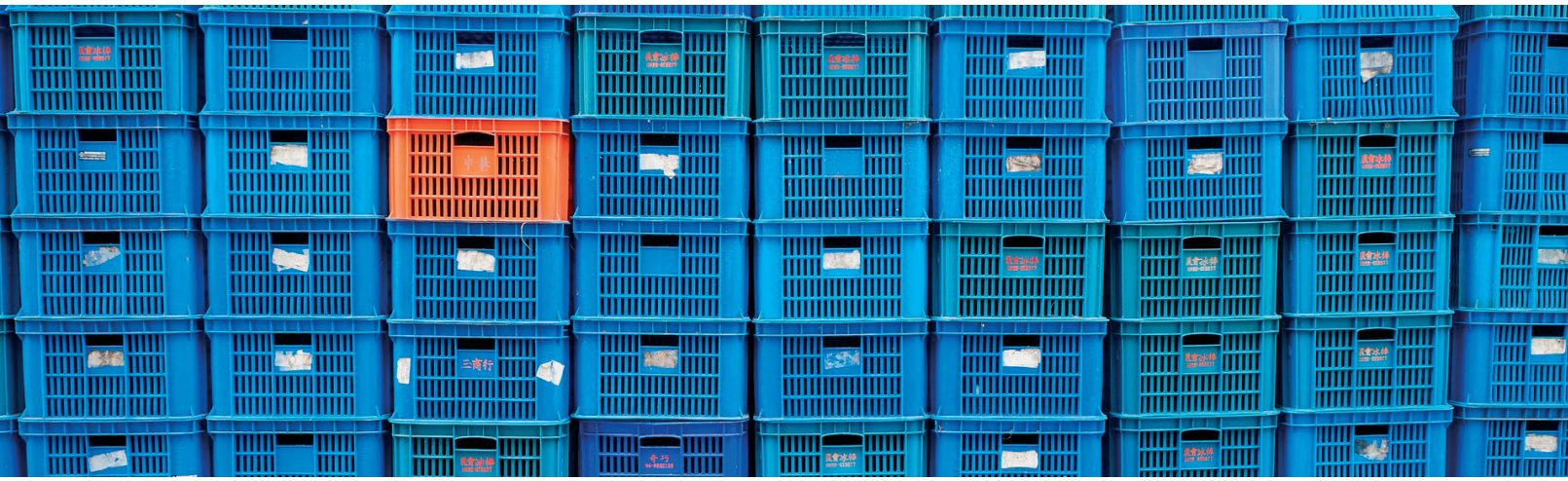
Digitalisaation ja teknologian avulla elintarviketalouden valmistus ja jakelu voidaan kehittää nykyistä ketjumuotoista toimintaa ketterämmäksi. Erilaiset modulaariset ja hajautetut tuotantoprosessit, kuluttajille räätälöidyt valmistusteknologiat ja palvelukonseptit, valmistuksen ja jakelun online-alustat, robotiikan ja 3D-tulostuksen hyödyntäminen, jakelun uudistuminen sekä jätteen minimoinnin keinot voivat tuoda tehokkuutta ja kilpailukykyä elintarviketalouden toimintaan sekä uusia liiketoimintamahdollisuuksia alueelle. Toimenpide on osa Pohjois-Pohjanmaan älykkään erikoistumisen teknologiaan ja digitalisaatioon keskittyviä valintoja.

Toteutus: Tutkimus- ja liiketoiminnan kehittämishankkeet, yritysryhmähankkeet, kokeilut; ICT- ja teknologian ala, Oulun Innovaatioallianssi, Hilla-ohjelma, yritykset, tutkimus-, tuotekehitys- ja innovaatio-organisaatiot yhteistyössä elintarviketalouden toimijoiden kanssa

KIERTOTALOUDEN KEHITTÄMINEN ELINTARVIKETALOUDEN TOIMINNASSA

Pohjois-Pohjanmaalla on vahvaa biotalousosaamista, joka tulee hyödyntää myös elintarvikkeiden kiertotalouden kehittämisessä. Tavoitteena on kehittää suljettujen arvoverkkojen toimintaa ilman hävikkiä, joka lisää toimijoiden tehokkuutta ja kannattavuutta. Elintarviketaloudessa syntyvällä ruokahävikillä on taloudellisten vaikutusten lisäksi merkittävä vaikutus ympäristöön. Hävikin vähentämiseen pyritään löytämään uusia keinoja ja näin edistämään alan ympäristövastuullista toimintaa.

Toteutus: Tutkimus-, tuotekehitys- ja innovaatio-organisaatiot yhteistyössä yritysten ja muiden elintarviketalouden toimijoiden kanssa, yrityssymbioosit, yritysryhmähankkeet



Vahvuudet kansainväliseksi markkinaeduksi

ELINTARVIKEALAN VIENTIVERKOSTOT

Maakunnan elintarviketalouden toimijat ovat pääasiassa pieniä tai keskisuuria yrityksiä, joiden ei kannata tehdä vientiponnistelujaan yksin. Tavoitteena on kehittää kansainvälisen kaupan yhteistyötä alueen toimijoiden keskuudessa luomalla yhteisiä toimintatapoja viennin edistämiseksi. Vientiverkoston yhteistyöllä voidaan muun muassa etsiä sopivia markkina-alueita ja hyödyntää yhteisiä resursseja markkinatiedon saavuttamiseksi, selvittää viennin tuote- ja toimintavaatimuksia, luoda yhteistä brändiä sekä hyödyntää asiantuntijapalveluita esimerkiksi myynnin, viestinnän ja tuotekehityksen tukena.

Toteutus: Koordinaatiohanke, yritysryhmähankkeet, yrityslähtöinen toiminta, kansainvälisen kaupan ja markkinaselvityksen osaamisalat, vientivaatimusten selvittäminen; yritykset, oppilaitokset, tutkimus-, kehitys- ja innovaatio-organisaatiot, neuvonta- ja edunvalvontaorganisaatiot

MATKAILUN RUOKAPALVELUT JA PAIKALLISUUS

Ruokakulttuuri ja paikallisuus ovat kasvavassa määrin kuluttajia kiinnostava matkailutrendi. Pohjois-Pohjanmaalla on mahdollisuuksia ottaa paikallinen ruoka nykyistä vahvemmin mukaan osaksi matkailutoimintaa. Tavoitteena on edistää paikallista ruokakulttuuria ja sen arvostusta, ja tuoda sen vahvuudet esiin alueella vierailleville. Kehitetään paikallisten tuotteiden saatavuutta ja jakelua matkailuyritysten käyttöön. Lisäksi luodaan uusia ruokamatkailun tuotteita ja palveluita. Ruokamatkailun brändäystä ja viestintää tehdään tiiviissä yhteistyössä matkailualan toimijoiden kanssa.

Toteutus: Kehittämishankkeet, yritysryhmähankkeet, matkailun ja elintarviketalouden toimijoiden tiivis yhteistyö

NYKYTILA

Vuonna 2015 elintarviketeollisuuden liikevaihto Pohjois-Pohjanmaalla oli noin 606 miljoonaa euroa, ja se työllisti kaikkiaan noin 2000 henkeä. Maakunnassa toimii noin 200 elintarvikealan yritystä kun huomioon otetaan myös yritykset, jotka eivät liiketoimintansa pienen koon vuoksi ylitä tilastointirajaa tai joiden päätoimialaksi on rekisteröity jokin muu kuin elintarvikkeiden tai juomien valmistus.

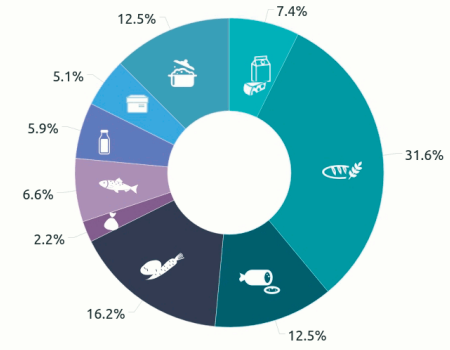
Elintarviketeollisuus on Pohjois-Pohjanmaan neljänneksi suurin teollisuudenala elektroniikka-, metalli- ja metsäteollisuuden jälkeen. Ala on pienyritysvaltainen ja hyvin monimuotoinen: noin puolet alueen elintarvikeyrityksistä on alle viisi henkeä työllistäviä, ja kaikkiaan alueen elintarviketeollisuus käsittää noin 20 erilaista alatoimialaa. Alan välillinen työllistämisvaikutus on merkittävä muun muassa alkutuotannon, kuljetuksen sekä tukku- ja vähittäiskaupan parissa.

Lukumääräisesti eniten yrityksiä toimii leipomotuotteiden valmistuksessa. Leipomoiden koot vaihtelevat muutaman työntekijän yrityksistä yli sataan työntekijään. Suurimmat elintarviketeollisuusyksiköt ovat Pohjois-Suomen maitotilojen maitoa jalostavia meijereitä ja kalan, lihan tai kasvisten jalostajia, sekä leipomoteollisuuden tai muun valmistavan elintarviketeollisuuden toimijoita. Alueella toimii myös lukuisia tilojen omia maataloustuotteita jalostavia pienyrityksiä. Suuria tuotekehitystä tekeviä peruselintarvikealan yrityksiä toivotaan saatavan alueelle tulevaisuudessa.

Elintarvikealan yritysten kilpailutilanne on kireä ja menestyminen edellyttää jatkuvaa toimintojen tarkkailua ja tehostamista. Alan yritykset hakevat kasvua muun muassa jalostusarvon nostamisesta, erikoistuotteiden kehittämisestä sekä kansainvälistymisestä.

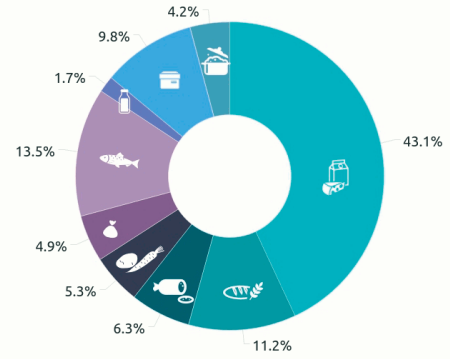
Maitotuotteiden valmistus on alueen suurin elintarvikejalostuksen toimiala sekä henkilöstömäärällä että liikevaihdolla mitattuna. Maidonjalostuksen tuotevalikoima on monipuolinen, ja tuotteet menevät osin kansainvälisille markkinoille. Maakunnan kolme meijeriä palvelevat koko Pohjois-Suomen maidontuottajia sekä pienempiä maitotuotteita jalostavia yrityksiä.

Elintarvikealan yritysten määrä Pohjois-Pohjanmaalla (2015)



MAIDON JALOSTUS	10	LEIPOMOTUOTTEET	43
TEURASTUS JA LIHANJALOSTUS	17	HEDELMIEN JA KASVISTEN JALOSTUS	22
MYLLY- JA TÄRKKELYSTUOTTEET	3	KALAN JALOSTUS	9
JUOMIEN VALMISTUS	8	ELÄINTEN RUOAT	7
MUUT ELINTARVIKKEET	17		

Elintarvikealan yritysten liikevaihto Pohjois-Pohjanmaalla (2015)



MAIDON JALOSTUS	260,823	LEIPOMOTUOTTEET	68,153
TEURASTUS JA LIHANJALOSTUS	38,308	HEDELMIEN JA KASVISTEN JALOSTUS	31,893
MYLLY- JA TÄRKKELYSTUOTTEET	29,731	KALANJALOSTUS	81,711
JUOMIEN VALMISTUS	10,453	ELÄINTEN RUOAT	59,530
MUUT ELINTARVIKKEET	25,213		

Pohjois-Pohjanmaalla jalostetaan erityisesti naudan ja poron lihaa. Alueella viime vuosina käynnistynyt pienimuotoinen teurastamotoiminta hyödyntää alueen naudanlihan tuotantoa ja toimii markkinoilla lähiruokakonseptilla. Useampia tai suurempia teurastamoja ja lihanleikkaamoja toivotaan saatavan alueelle tulevaisuudessa. Kaikkiaan lihan jalostus on tällä hetkellä alueen raaka-ainetuotantoon nähden melko vähäistä. Myös lampaan lihan jalostamiselle olisi kysyntää.

Pohjois-Pohjanmaalla tuotettua viljaa käytetään elintarvike- ja rehuteollisuudessa. Myllytuotteiden valmistuksessa toimi vuonna 2015 kaikkiaan kolme yritystä, jotka työllistivät yhteensä 57 henkeä. Pääasialliset tuotteet ovat vehnä-, ohra- ja ruisjauhot, ryynit ja kaurahiutaleet sekä eläinten rehut. Alueella tuotetaan myös luomujauhoja. Maailmalla kysyntää on tällä hetkellä erityisesti (luomu)kauratuotteille.

Maakunnan vahvaa perunantuotantoa tukee muutama perunajalosteita valmistava yritys. Lisäksi alueella on muita kasviksia käsitteleviä ja jalostavia yrityksiä. Kasviksista tehdään mm. raakasalaatteja ja eineksiä. Myös marjajalosteita, kuten hilloja ja mehuja valmistavia yrityksiä löytyy alueelta. Kaikkiaan marjojen ja kasvisten jalostuksessa on Pohjois-Pohjanmaalla reilut parikymmentä toimijaa.

Maakunnan kalanjalostus keskittyy pääasiassa Liminka-Oulu-Ii -alueelle, ja käyttää raaka-aineenaan sekä kotimaista että ulkomaista kalaa. Lisäksi Koillismaalla luonnonkalan ympärille on kehitetty Kitkan viisas -brändi, ja myös alueen ravintolat ja matkailualan yrittäjät tukevat ja kehittävät omalta osaltaan elintarvikekalatalouden toimintaa. Kalanjalostus on liikevaihdoltaan maakunnan toiseksi suurin elintarviketalouden alatoimiala maidonjalostuksen jälkeen.

Luonnontuotealan toiminta Pohjois-Pohjanmaalla on pienimuotoista, ja runsaat raaka-ainevarannot laajalti alihyödynnettyjä. Luonnontuotteisiin luetaan luonnonmarjat, -sienet ja -yrtit sekä erikoisluonnontuotteet kuten terva, mahla, pettu, pihka ja turve. Yritystoimintaa alueella on villiyrttien ja -marjojen keruun ja jalostuksen parissa. Toimijat ovat pääasiassa yksinyrittäjiä. Suomessa on maailman suurin sertifioitu luonnontuotteiden luomukeruuala, yli 13 miljoonaa hehtaaria, mutta maailman suurimmaksi luonnontuotteiden luomujalostajaksi on vielä matkaa. Pohjois-Pohjanmaalla luomukeruualueeksi on tällä hetkellä sertifioitu ainoastaan Koillismaan metsät. Raaka-aineketjujen kehittäminen sekä teollisuusmittakaavainen tuotanto ovat tällä hetkellä alan tärkeimpiä kehittämiskohteita.

Juomateollisuudessa panimoiden historia Pohjois-Pohjanmaalla (Oulussa) ulottuu aina 1600-luvulle saakka. Uutta vireää pienpanimotoimintaa on syntynyt viime vuosina eri puolille maakuntaa.

Elintarvikeala on sisäisesti erittäin heterogeeninen, sillä yritykset ovat keskittyneet hyvin erilaisiin tuotteisiin. Eräänlainen kannanotto monipuolisen pienimuotoisen toiminnan puolesta on Valtioneuvoston hyväksymä lähiruokaohjelma, jonka tavoitteena on parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin.

Koko maan tasolla elintarviketeollisuuden rakenne voidaan nähdä vahvasti polarisoituneena: suuryrityksiä on vain muutama ja keskikokoisia tai pieniä yrityksiä paljon. Pienet ja keskisuuret yritykset ovat pääasiassa erikoistuneet kotimarkkinoihin kun taas suuret ovat suuntautuneet myös kansainväliseen toimintaan. Suuret yritykset hallitsevat markkinoita, ja toimialan sisäinen kannattavuus vaihtelee lopputuotteen mukaan.

ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET

Kilpailutilanne alalla on kova, mutta alueen yrittäjillä on vahva usko ja halu elintarviketalouden kehittymiseen ja kasvuun. Alan menestyminen tukee aluetaloutta sekä suoraan että välillisesti tuoden liiketoiminnan kasvumahdollisuuksia myös kaupan alalle, matkailuelinkeinolle sekä muille teollisuudenaloille. Elintarviketeollisuuden ollessa riippuvainen paikallisesta alkutuotannosta, tulee sen kannattava toiminta turvata alueella myös jatkossa.

Sekä maataloudella että elintarviketeollisuudella on merkittävä vaikutus Pohjois-Pohjanmaan aluetalouteen. Maatalouden vaikutus bruttokansantuotteeseen arvioidaan olevan noin 670 miljoonaa euroa ja työllisyyteen 11 700 henkilötyövuotta. Elintarviketeollisuuden vaikutus bruttokansantuotteeseen on maataloutta korkeampi, noin 900 miljoonaa euroa, ja vaikutus työllisyyteen 7000 henkilötyövuotta. Maakunnan suurin elintarviketeollisuuden alatoimiala, maitotaloustuotteiden valmistus, vastaa yksistään puolesta elintarviketeollisuuden osuudesta (lähes 500 milj. euroa ja 4 500 henkilötyövuotta).

Elintarviketeollisuus vaikuttaa merkittävästi myös muiden toimialojen työllisyyteen: yksi elintarviketyöntekijä työllistää 2,0 työntekijää muuhun ruokaketjuun ja 0,8 muille aluetalouden toimialoille.

Maatalouden asema osana elintarvikehuoltoa on tärkeä koko alueen elinkeinorakenteen monipuolisuudelle. Kun työllisyys nojaa pitkälti kotimaiseen tuotantoon, tasapainottaa se riippuvuutta ulkoisista tekijöistä. Lisäkasvua alalla taas voidaan hakea kansainvälisiltä markkinoilta: alan kotimaisuusasteen ollessa 82 % jää suurin osa viennin synnyttämästä lisäarvosta Suomeen.

Eritoten lähialueen elintarvikehankinnoilla on huomattavia aluetaloudellisia vaikutuksia niin työllisyyden kuin bruttokansantuotteen osalta. Lähituotehankintojen on arvioitu kasvavan tulevaisuudessa. Vuoteen 2020 mennessä lähialueen elintarvikehankintojen osuuden uskotaan nousevan maakunnassa yli 20 % vuoden 2013 hankintoihin verrattuna. Tämä vaikuttaisi työllisyyteen noin 11,7 henkilötyövuotta jokaista käytettyä 100 000 euroa kohden ja bruttokansantuotteeseen vaikutus olisi kaikkiaan noin 32,7 miljoonaa euroa.

MAATALOUDEN JA ELINTARVIKETEOLLISUUDEN ALUETALOUDELLISEN VAIKUTUKSET POHJOIS-POHJANMAALLA

	MAATALOUS	ELINTARVIKE-TEOLLISUUS
Vaikutus bkt:een	n. 5,5 % yks. 670 milj. €	yli 7 % yks. 900 milj. €
Vaikutus työllisyyteen	n. 7 % yks. 11 700 htv	n. 4 % yks. 7 000 htv
Työllisyyskerroin	1,2	3,8

PAIKALLISTEN TUOTTEIDEN KÄYTÖN ALUETALOUDELLISET VAIKUTUKSET TULEVAISUUDESSA

Jos oman maakunnan elintarvikehankinnat nousevat arvioidusti 0,8 milj. eurosta 4,2 milj. euroon vuoteen 2020 mennessä:

VAIKUTUS TYÖLLISYYTEEN 402,3 htv (11,7 htv / 100 000 €)

VAIKUTUS BKT:EEN 32,7 milj. €

RAAKA-AINEET

Pohjois-Pohjanmaan elintarviketeollisuus nojaa pitkälti alueen vahvaan alkutuotantoon ja paikalliseen raaka-ainepohjaan. Merkittävimpiä paikallisesti saatavilla olevia raaka-aineita ovat maito, naudanliha, peruna, luomuvilja, kala ja luonnontuotteet. Laadukkaat pohja- ja pintavesivarat ovat elintarviketeollisuuden toiminnan edellytys.

Lypsykarjatalous on suurin kotieläinsektori Suomessa. Vuonna 2015 sitä harjoitti päätuotantosuuntanaan noin 15 prosenttia (7 730 kpl) kaikista tiloista. Pohjois-Pohjanmaalla maidontuotantotiloja on reilut 1300 kappaletta – eniten koko maassa. Alueella myös tuotettiin maan eniten, noin 369 miljoonaa litraa, maitoa vuonna 2016.

Lypsykarjatilojen määrä vähenee koko maassa jatkuvasti. Maitotiloilla käytettävä teknologia on kehittynyt ja siitä on tullut yksi tuottajien tärkeimmistä päivittäisistä työkaluista. Jotta teknologian hankinta kannattaa, on tilalla oltava paljon eläimiä. Keskimääräinen karjakoko on noussut 33 lypsylehmään. Lehmäkohtaiset maitomäärät ovat kasvaneet tasaisesti kehittyvän eläinjalostuksen, tutkimuksen ja ruokinnan myötä. 1900-luvun aikana suomalaisen lehmän vuosituotos on noussut 1 500 litrasta yli 8 300 litraan.

Pohjois-Pohjanmaalla tuotetaan 76 prosenttia Suomen sertifioidusta siemenperunasta ja 22 prosenttia ruokaperunasta. Lisäksi alueella tuotetaan ruokateollisuusperunaa, jota käytetään puolivalmisteena ruoketeollisuudessa. Tyrnävän ja Limingan alueelle on myönnetty High Grade -status, joka viittaa korkealaatuisen siemenperunan tuotantoalueeseen. Euroopan Unionin vaatimukset täyttäviä alueita on koko Euroopassa vain viisi kappaletta, ja Suomessa yksi.

High Grade -alueella ei esiinny tai sieltä on kyetty poistamaan perunan vaaralliset kasvintuhoajat. Pohjois-Pohjanmaan tuotantoalueen etuna on arktinen, kylmä ilmasto, joka vähentää tautien ja tuholaisten esiintymismahdollisuuksia verrattuna lämpimämpiin alueisiin. Pohjoispohjalaisesta siemenperunasta tällä hetkellä noin neljännes menee vientiin mm. Venäjälle, Saksaan, Ruotsiin ja Hollantiin.

Pohjois-Pohjanmaa on Suomen suurin naudanlihatuotannon alue: vuonna 2015 naudanlihaa tuotettiin yhteensä noin 12,3 miljoonaa kiloa. Sianlihan tuotannossa Pohjois-Pohjanmaa oli maan seitsemänneksi suurin 9,7 miljoonan kilon tuotannollaan. Sianlihantuotanto on suurelta osin sopimustuotantoa. Tuotantomäärät ovat laskeneet viime vuosina vuoden 2008 huippulukemasta jopa 15 prosenttia. Lisäksi maakunnassa on jonkin verran lampaan- ja poronlihan tuotantoa. Pohjois-Pohjanmaan poronhoitoalueeseen kuuluu Kiiminkijoen pohjoispuolinen alue.

Paikallisen kalan kysyntä raaka-aineena ylittää tarjonnan selvästi. Kysyntä kohdistuu erityisesti lohikaloihin, joiden osalta joudutaan turvautumaan tuontikalaan. Tuoretta lohta ja sen fileetä tuodaan pääasiassa Norjasta ja kirjolohta Ruotsista yhteensä noin 40 miljoonaa kiloa. Lohikalojen tuonti on määrältään noin kaksinkertaistunut kymmenen viime vuoden aikana.

Luonnonkalakannat ovat alueella pääasiassa hyvät, mutta saatavuutta rajoittaa mm. kalastajien puute, uusien yrittäjien alalle hakeutumisen vähyys sekä jakelun ja myynnin haasteet. Kalastuksen haasteena alueella ovat lisäksi mm. infrastruktuurin ylläpitäminen, yrittäjänä aloittamisen haasteet, tiukat säädökset, vähäarvoisten kalojen hyödyntämättömyys elintarvikkeena sekä merikalastuksessa hyljekannan jatkuva kasvu. Edellä mainittujen tekijöiden vuoksi alalle ei tällä hetkellä juuri hakeudu uusia toimijoita. Lisäksi Iijoen ja Oulujoen lohenkalastus merellä on vahvasti säädeltyä, joka myös vaikuttaa elinkeinon kannattavuuteen alueella.

Marjastus ja sienestys ovat Suomessa jokamiehen oikeuksia. Suomessa kasvaa 37 syötäväksi kelpaavaa marjalajia, joista 16 poimitaan ravinnoksi. Taloudellisesti tärkeitä kauppamarjoja ovat puolukka, mustikka ja lakka. Luonnonmarjoja tulee kauppaan vuosittain 9–17 miljoonaa kiloa. Suurimman osan marjasadosta muodostavat puolukka (57 %) ja mustikka (42 %). Pohjois-Pohjanmaalla Koillismaan metsät on sertifioitu luomukeruualueiksi. Luonnontuotteiden luomustatus on merkittävä erityisesti kansainvälisillä markkinoilla, jossa luomun suosio ja arvostus ovat huomattavasti korkeammalla kuin Suomessa.

Luonnonmukainen tuotanto on vahvaa Pohjois-Pohjanmaalla. Siinä noudatetaan korkeita terveyteen, ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin liittyviä vaatimuksia, ja samalla edistetään luonnon monimuotoisuutta ja luonnonvarojen suojelua.

Luonnonmukaisen tuotannon vaatimukset on määritelty EU:n lainsäädännössä ja niiden noudattamista valvotaan vuotuisin tarkastuksin.

Maakunnassa on kaikkiaan hieman yli 400 luomumaatilaa, joka on toiseksi eniten koko Suomessa. Tilakooltaan Pohjois-Pohjanmaan luomutilat ovat Suomen suurimpia, ja luomuviljelty peltoala on maan suurin (27 300 ha). Muita luomutoimijoita (elintarviketoimijat, rehutoimijat, siemenpakkaamot ja alkoholitoimijat) Pohjois-Pohjanmaalla on hieman yli 40. Luomutuotteita jalostetaan maakunnassa raaka-ainetuotantoon nähden melko vähän. Tällä hetkellä luomutuotteita valmistetaan noin kaksi prosenttia koko elintarviketuotannosta. Toimijat ovat arvioineet määrän kasvavan yli kuuteen prosenttiin vuoteen 2020 mennessä, mutta yhä tällöin määrä jää alle Suomen keskitason, jonka arvioidaan olevan vuonna 2020 hieman alle kymmenen prosenttia.

Luomutuotteiden kysyntä on kasvanut viime vuosina jatkuvasti. Suomen luomumarkkinat olivat vuonna 2015 arviolta 240 miljoonan euron suuruiset, jolloin luomun myynti ruokakaupoissa lisääntyi lähes seitsemän prosenttia edellisvuoteen verrattuna. Kaupan asiantuntijat arvioivat, että vuonna 2020 luomutuotteiden myynti on noin 410 miljoonaa euroa. Koko maan ostetuin yksittäinen luomutuote on luomumaito, ja suurin luomutuoteryhmä hedelmät ja vihannekset. Muutamissa elintarvikkeissa, kuten kananmunissa ja hiutaleissa luomun markkinaosuus on jo noin kymmenen prosenttia tuoteryhmän myynnistä.

Suomesta viedään luomutuotteita noin 10 miljoonalla eurolla vuosittain. Luomuviennin tärkein tuote on kaura erilaisiksi tuotteiksi jalostettuna. Valtaosa maassa valmistetuista luomukauratuotteista menee vientiin, ja viennin kasvua rajoittaakin tällä hetkellä lähinnä pula raaka-aineesta. Muita luomuvientituotteita ovat luomuleipä ja -perunajauho, -luonnonmarjat ja -lakritsa. Tärkeimmät vientimaat ovat Saksa, Ranska, Tanska ja Ruotsi. Yleisesti ottaen luomutuotteiden kysyntä on muualla maailmassa selvästi Suomea suurempaa.

Alkutuotanto on kokenut Suomessa suuria muutoksia viimeisen parin vuosikymmenen aikana. Maatilojen lukumäärä on laskenut mutta tilakoot vastaavasti kasvaneet sekä peltohehtaareilla että karjakoolla mitattuna. Arvioiden mukaan maatilojen lukumäärä jatkaa yhä laskuaan ja tilakoot kasvuaan.

Vaikka alueen arktisuus tuo omat haasteensa ruoantuotannolle, voidaan se nähdä myös vahvana lisäarvotekijänä etenkin kansainvälisillä markkinoilla. Tuotantosuunnista esimerkiksi siemenperunan, kauran, luonnonmarjojen sekä maidon ja naudanlihan tuotanto saavat lisäarvoa alueen arktisuudesta. Arktiset olosuhteet vaikuttavat alueen tuotantoympäristön terveyteen, ilman ja veden puhtauteen sekä tuotteiden korkeaan hygieeniseen laatuun. Alueen tuotteet ovat puhtaita, varmennettuja, laadukkaita ja jäljitettäviä, ja eläimet terveitä.

Joiltakin osin raaka-aineiden saatavuus Pohjois-Pohjanmaalla on hankalaa – erityisesti puutetta on kasvisten ja erikoiskasvien tuottajista sekä kalastajista. Myös luonnontuotteiden kerääjiä on raaka-ainemääriin nähden alueella vain vähän. Laadukasta pohja- ja pintavettä Pohjois-Pohjanmaalla on saatavilla. Laatu ei kuitenkaan ole itsestäänselvyys, vaan sitä tulee aktiivisesti ylläpitää suojelu- ja kunnostustoimenpitein.

JAKELU JA MYYNTI

Elintarvikkeiden jakelu ja myynti ovat viime vuosien teknologisen kehityksen ja digitalisaation myötä saaneet uusia muotoja, mutta uusia tehokkaita toimintamalleja ja ratkaisuja kaivataan edelleen.

Elintarvike- ja raaka-ainelogistiikan haasteena ovat erityisesti pitkät välimatkat. Elintarviketeollisuuden suuret toimijat ovat pitkälti keskittyneet Suomen eteläosaan. Kehittynyt teknologia mahdollistaa kuitenkin pitkienkin matkojen kuljetukset katkaisematta helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kylmä- tai kuumaketjuja.

Suomessa elintarvikkeita voi kuljettaa elintarvikelain nojalla hyväksytyissä kuljetusvälineissä. Kuljetuksissa noudatetaan kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen arvioimaa omavalvontasuunnitelmaa. Näin elintarvikkeiden hygieenistä laatua valvotaan ja siitä huolehditaan myös kuljetusta aikana.

Erityisesti pienillä elintarvikealan yrityksillä ja tuottajilla kuljetuskustannukset vievät tuntuvan osan toimintakustannuksista. Elintarvikelogistiikkaan sekä lähituotteiden jakeluun ja myyntiin kaivataankin uusia, innovatiivisia ratkaisuja, jotka ovat sekä kustannustehokkaita, yksinkertaisia että ympäristövastuullisia. Jakelun kehittämisessä pidetään tärkeänä erityisesti saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantamista sekä yhteistyötä kaikkien ruokaketjun toimijoiden välillä. Myös tällä hetkellä käytössä oleva kuljetustuki on tärkeä Pohjois-Pohjanmaan toimijoille, ja sen säilymistä yrittäjien tukikeinona on edistettävä aktiivisesti.

Pohjois-Pohjanmaan elintarvikejalostajat myyvät tuotteitaan lähestulkoon yhtä paljon niin vähittäiskaupoille, tukkukaupoille kuin suoramyyntinä (noin 30 % kutakin). Suoramyynti on myyntiä omasta myymälästä, torilla tai messuilla. Loput myynnistä (alle 10 %) tapahtuu ruokapalveluita tuottaville yrityksille tai yhteisöille.

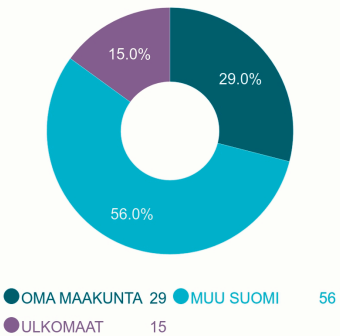
Alueen elintarvikealan yritysten tuotannon tarjonta suuntautuu sekä oman maakunnan alueelle että koko maahan. Noin kuudella prosentilla yrityksistä markkina-alue on kansainvälinen. Suomessa peruselintarvikkeiden kysyntä ei enää kasva merkittävästi, vaan kasvu on haettava alueen ulkopuolelta. Kulutustottumusten muuttuminen sekä kuluttajaryhmien pirstaloituminen tarjoavat kuitenkin mahdollisuuksia myös uusille tuotteille ja tuotekehitykselle. Tämä vaatii tuotannon erilaistamista sekä innovatiivisten lisäarvotuotteiden kehittämistä. Muun muassa terveysvaikutteiset elintarvikkeet voivat tarjota uusia mahdollisuuksia. Lisäksi kotimaista tuotantoa ja jalostusta voidaan lisätä tuonnin korvaajana – lähiruoan kysyntä onkin kasvanut koko maassa jo pitkään. Lisäksi elintarviketeollisuuden kannattavuutta voidaan parantaa sivuvirtojen jalostusastetta nostamalla.

Lähiruoan myynti- ja jakelumalli REKO (Rejäl konsumtion – Reilua kuluttamista) eli tuottajien suoramyynti kuluttajille on kasvattanut suosiotaan viime aikoina. REKO-renkaat toimivat vapaaehtoisvoimin sosiaalisessa mediassa suljettuina ryhminään, joissa tilaukset ja toimitukset sovitaan.

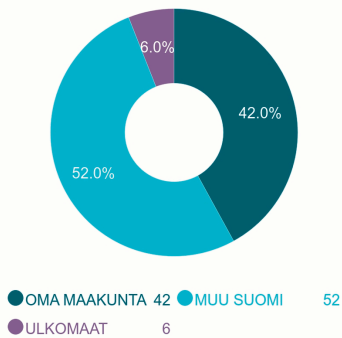
Vähittäiskauppa tarjoaa kuluttajille tarvitsemiaan tuotteita sekä huolehtii osaltaan elintarvikkeiden turvallisuudesta ja elintarviketurvallisuusketjun eheydestä. Elintarvikkeita myyvät kaupat ovat lainsäädännön mukaan elintarvikehuoneistoja ja kuuluvat elintarviketurvallisuusvalvonnan piiriin.

Elintarvikkeiden ja juomien tukkukauppaa harjoittavia toimipaikkoja on Pohjois-Pohjanmaalla hieman yli 60. Elintarvikkeita ja juomia myyviä vähittäiskaupan toimipaikkoja on reilut 400 (vuonna 2015). Suoramyyntiä harjoittavia maatiloja maakunnassa on 24, joista myydään eniten marjoja, vihanneksia, perunoita ja lihaa.

Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan yritysten raaka-aineostot (2013)



Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan yritysten myynti (2013)



Vähittäiskaupan rakenne Suomessa on tällä hetkellä yksi Euroopan keskittyneimmistä. Käytännössä Suomen päivittäistavarakaupassa on tällä hetkellä kaksi suurta ja yksi hieman pienempi toimija sekä muutamia erittäin pieniä toimijoita. Hinta on viime vuosina toiminut kaupan pääasiallisena kilpailukeinona ja talouden taantuma on tehnyt kuluttajista hintatietoisempia. Päivittäistavarakaupan riippuvuus kotimaisesta maataloustuotannosta on elintarviketeollisuutta vähäisempää: kauppa kilpailuttaa sekä kotimaista elintarviketeollisuutta keskenään että ulkomaisten yritysten ja oman tuonnin kanssa. Kaupan keskittyneisyys asettaakin elintarvikeyrittäjät Suomessa muuta Eurooppaa hankalampaan asemaan: tilanne kiristää kilpailua ja vahvistaa kaupan roolia hankinnoissa ja hinnoittelussa suhteessa elintarviketeollisuuteen.

Ravitsemistoimintaa Pohjois-Pohjanmaalla harjoittaa kaikkiaan 729 yritystä (vuonna 2015). Toimijat ovat ravintoloita, kahviloita, ruokakioskeja sekä koulu- ja työpaikkaruokaloita, jotka tuottavat laadukasta ja turvallista ruokaa ensisijaisesti omavalvonnan varmistamana.

Hankintarenkaat tai -yksiköt ostavat Pohjois-Pohjanmaalla omasta maakunnasta eniten hedelmä-, kasvi- ja marjatuotteita (etenkin perunat ja porkkanat) sekä leipomotuotteita. Hankintatoimijat arvioivat oman maakunnan osuuden hankinnoissa kasvavan tulevien vuosien aikana selvästi. Arvioiden mukaan Pohjois-Pohjanmaalla tavoitellaan maan keskimääräistä korkeampaa paikallisuus- ja kotimaisuusastetta. Myös luomutuotteiden hankinnan osuuden arvioidaan kasvavan lähivuosina.

Suomen maatalous ei pysty olosuhteiden vuoksi tuottamaan kaikkea, mitä kuluttajat haluavat syödä. Alkutuotannon tuotteita tuodaan myös elintarviketeollisuuteen raaka-aineiksi. Eniten maahan tuodaan hedelmiä, mutta lisäksi tuodaan erilaisia vihanneksia, kasviksia, meijerituotteita, lihaa ja lihatuotteita, kananmunia sekä viljoja. Koko maan yhteenlaskettu maataloustuotteiden tuonnin arvo oli 1 170 miljoonaa euroa vuonna 2015.

Alueen väestö muodostaa elintarvikeketjun loppupään eli kuluttajat. Pohjois-Pohjanmaalla asuu kaikkiaan hieman yli 411 000 henkeä. Pinta-alaltaan Pohjois-Pohjanmaa on Suomen maakunnista toiseksi suurin – tilaa tuotannolle siis riittää. Tulevaisuudessa kuluttajakunta on yhä erilaistuneempaa, ja erikoistuotteiden kysyntä kasvaa jatkuvasti. Muun muassa tuotteet, joissa ei ole tiettyä osaa tai ainesta (esim. gluteeniton, laktoositon, maidoton, munaton, vegaaninen) sekä terveyttä ja hyvinvointia edistävät tuotteet kasvattavat suosiotaan kuluttajien keskuudessa. Myös luomu- ja lähiruoan kysyntä on kasvanut viime vuosina ja kasvun ennustetaan yhä jatkuvan.

Ruokaketjun rakenne ja toiminta ovat vuosien myötä muuttuneet ja muuttuvat edelleen. Niin elintarviketeollisuus kuin kauppa ovat keskittyneet voimakkaasti, ja kuluttajien tottumukset ja toiminta vaihtelevat. Muutokset luovat alalle uusia haasteita ja toisaalta myös mahdollisuuksia. Nykyisen suomalaisen elintarviketuotannon perustana on vastuullinen ruokaketju, joka takaa elintarvikkeiden laadun ja turvallisuuden aina kuluttajalle asti.

> *Elintarviketalous on ennen kaikkea asiakaspalvelua. Haluamme, että meillä on nopeat toimitusajat ja paras palvelu. Teemme sen, mitä asiakas tarvitsee. Asiakasta varten kaiken on oltava kohdallaan: sekä tarina, tuotteet että palvelut.*
>
> *(Pohjoispohjalainen elintarvikealan yrittäjä)*

TRENDIT

Yleiset megatrendit, kuten väestönkasvu, kaupungistuminen, ilmastonmuutos, elintapasairaudet ja ikääntyminen ovat maailmanlaajuisia haasteita, jotka vaikuttavat myös elintarviketalouden toimintaympäristöön. Globalisaation ja digitalisaation megatrendit nähdään sekä haasteina että muutoksen mahdollistajina ja apuna haasteisiin vastaamisessa.

Globalisaatio näkyy elintarvikeketjussa erityisesti yritysten yhteenliittyminä ja monikansallisten toimijoiden dominointina alalla maailmanlaajuisesti. Digitalisaatio edesauttaa globalisaation, mutta myös kuluttajan roolin vahvistumista elintarviketaloudessa. Samalla se tuo käyttöön uusia älykkäitä tuotteita ja palveluita, jotka perustuvat eri lähteistä saatavan laajan datan tehokkaaseen hyödyntämiseen. Lisäksi teollinen internet tarjoaa mahdollisuuden sekä uusien markkinoiden että liiketoimintamallien luomiseen. Kaikkiaan digitalisoituminen mahdollistaa aiempaa läheisemmän kommunikoinnin elintarviketalouden toimijoiden kesken, erityisesti kuluttajien kanssa. Pohjois-Pohjanmaalla on merkittävää potentiaalia olla vastaamassa digitalisaation trendeihin elintarviketaloudessa vahvan ICT- ja teknologiaosaamisensa ansiosta.

Ilmastonmuutos ja luonnon kantokyvyn rajallisuus yhdessä kasvavan väestön kanssa pakottavat elintarviketalouden kehittämään entistä kestävämpiä ruoantuotantoratkaisuja. Ruoantuotannon ympäristövaikutukset ovat valtavat, ja toisaalta ilmastonmuutoksen vaikutukset heijastuvat elintarviketuotantoon esimerkiksi äärimmäisten sääolosuhteiden yleistymisenä ja viljelyolosuhteiden muutoksina. Ilmastonmuutos aiheuttaa riskin myös raakaveden laadulle.

Ihmiset toivovat ruoaltaan helppoutta ja yksilöllisyyttä. Kuluttajakunta on yhä pirstaloituneempaa, ja erikoistuotteita kaivataan ja kulutetaan yhä enemmän. Kasvisruoka sekä perinteisille lihatuotteille vaihtoehtoiset proteiininlähteet – kasviproteiini ja hyönteiset – kasvattavat suosiotaan.

Väestönkasvun myötä ruoan tarpeen oletetaan kasvavan maailmanlaajuisesti 60 % vuoteen 2050 mennessä. Tällainen tuotanto ei kuitenkaan ole mahdollista nykyisellä lihantuotanto- ja peltoviljelyteknologialla. Vastauksia haasteeseen toivotaan löytyvän mm. lihankulutuksen vähentämisestä, vaihtoehtoisista tuotantotavoista ja tuotteista sekä kiertotalouden tehokkaammasta hyödyntämisestä.

Tulevaisuuden ruokatuotannon luonnehditaan olevan älykästä, kuluttajakeskeistä ja vastuullista. Kuluttaja- ja elintapojen yksilöllistyessä ruoasta on tullut tärkeä itsensä toteuttamisen väline. Yleisten megatrendien lisäksi ruoan tuotantoon liittyykin spesifisempiä trendejä: terveys ja hyvinvointi, yksilöllistyminen, helppous, nautintohakuisuus, läpinäkyvyys, kestävä tuotanto sekä turvallisuus.

Kaupungistumisen myötä väestön kiireinen elämäntyyli ja modernit ruokatottumukset vaikuttavat ruokatuotantoon erityisesti terveellisten välipalojen kysyntänä ja terveystrendien huomioimisena. Sekä kaupungistumisen että ikääntymisen ja elintapasairauksien myötä yksi merkittävimmistä

kuluttajatrendeistä onkin terveyttä ja hyvinvointia edistävät elintarvikkeet. Tämän voidaan nähdä avaavan mahdollisuuksia pohjoispohjalaisille yrittäjille alueelle tyypillisten raaka-aineiden, kuten marjojen, kalan ja kauratuotteiden terveyttä edistävien vaikutusten vuoksi. Myös alueen arktiset olosuhteet tuovat merkittäviä etuja erikoistuotteiden tuotannolle.

Vastuullisuuden ja kestävyyden kysymykset sekä jäljitettävyys ja ruoan alkuperä ovat nykypäivän kuluttajille yhä tärkeämpiä. Elintarvikeketjun vastuullinen toiminta edellyttää, että kaikki ruokaketjun toimijat pellolta pöytään huolehtivat toimintansa sosiaalisista, taloudellisista ja ympäristövaikutuksista. Vastuullinen elintarvikeketju pitää sisällään sekä ihmisten, eläinten että ympäristön hyvinvoinnin.

Pohjoispohjalainen elintarviketalous on tunnettu vastuullisuudestaan. Toiminta on sekä eettistä että ekologista, joka onkin yksi koko maan elintarvikealan merkittävistä vahvuustekijöistä. Vastuullisuus-, alkuperä- ja laatutekijät ovat keskeinen kilpailuetu elintarvikemarkkinoilla. Sekä jäljitettävyys että elintarvikkeiden puhtaus ovat Suomessa huipputasoa.

Kotimaisen elintarviketuotannon tulevaisuuden kannalta onkin keskeistä säilyttää kuluttajien luottamus tuotteiden turvallisuuteen ja laatuun. Elintarviketurvallisuus on tärkeä osa elintarvikeketjun jokaista vaihetta ja siitä huolehtiminen kuuluu kaikille ketjun toimijoille.

Yritykset vastaavat tuotteidensa turvallisuudesta omavalvonnan avulla. Myös kuluttajat voivat parantaa elintarvikkeiden laatua ilmoittamalla havaitsemistaan puutteista kunnan viranomaiselle. Elintarvikevalvonnan tehtävänä on varmentaa elintarvikkeiden turvallisuutta sekä valvoa laadusta ja koostumuksesta annettavien tietojen oikeellisuutta. Suomessa valvontaa tekevät yhteistyössä mm. kunnat, aluehallintovirasto, maa- ja metsätalousministeriö sekä elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Eviran ohella Tulli valvoo EU-jäsenmaista ja kolmansista maista tulevia elintarvikkeita. Parhaillaan viranomaistoimintaan pyritään lisäämään valvonnan oheen yhä enemmän neuvontaa ja yhteistyötä toimijoiden kanssa.

Ympäristövastuullisuus ja resurssiviisaus ovat tärkeä osa elintarvikealan yritysten vastuullista toimintaa. Toimijoilla tulee olla kykyä käyttää erilaisia resursseja (luonnonvarat, raaka-

ELINTARVIKEALAN YRITYKSIIN VAIKUTTAVAT MUUTOKSET KULUTTAJAKÄYTTÄYTYMISESSÄ

- Lähiruoan ja paikallisuuden suosion kasvu
- Laadun arvostus: terveellisyys, puhtaus, lisäaineettomuus, tuoreus, turvallisuus
- Kiinnostus tuotteiden alkuperästä: jäljitettävyys, läpinäkyvyys, selkeät pakkausmerkinnät, kestävä tuotanto, luotettava elintarviketuottaja
- Ruokakulttuurin muutokset
- Kotimaisuus
- Luomu
- Yleinen taloustilanne ja asiakkaiden maksukyky

ELINTARVIKEYRITYKSIIN VAIKUTTAVAT MUUTOKSET TOIMINTAYMPÄRISTÖSSÄ

- Kiristyvän valvonnan ja lisääntyvän byrokratian vaikutukset
- Kilpailun kiristyminen
- Tuotannon ja kaupan keskittyminen suurille toimijoille
- Raaka-aineiden kustannuskehitys
- Paikallisten, kotimaisten ja luomuraaka-aineiden saatavuuden rajallisuus
- Median painopistealueet (ruoan hinnan korostuminen)
- Julkisen sektorin budjetin vaikutus elintarvikehankintoihin
- Haasteet työvoiman ja rahoituksen saatavuudessa

ELINTARVIKEYRITYKSIIN VAIKUTTAVAT MUUTOKSET SISÄISESSÄ TOIMINNASSA

- Yrittäjän ja henkilökunnan ikääntyminen
- Yrittäjän sairaudet
- Mahdolliset omistajamuutokset
- Toiminnan kansainvälistymisen vaikutukset
- Tuotekehityksen, tuotevalikoiman laajentaminen
- Uusien asiakasryhmien ja myyntikanavien tuomat muutokset
- Tuotantoprosessin kehittämisen tuomat muutokset

aineet, energia, tuotteet, palvelut, tilat ja aika) harkitusti sekä hyvinvointia ja kestävää kehitystä edistävällä tavalla. Resurssiviisautta voidaan edistää kiertotalouden, materiaalien elinkaarihallinnan, energia- ja materiaalitehokkuuden ja uusiutuviin energiamuotoihin siirtymisen kautta. Resurssiviisailla toimintatavoilla edistetään ihmisten hyvinvointia samalla kun vähennetään haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisille.

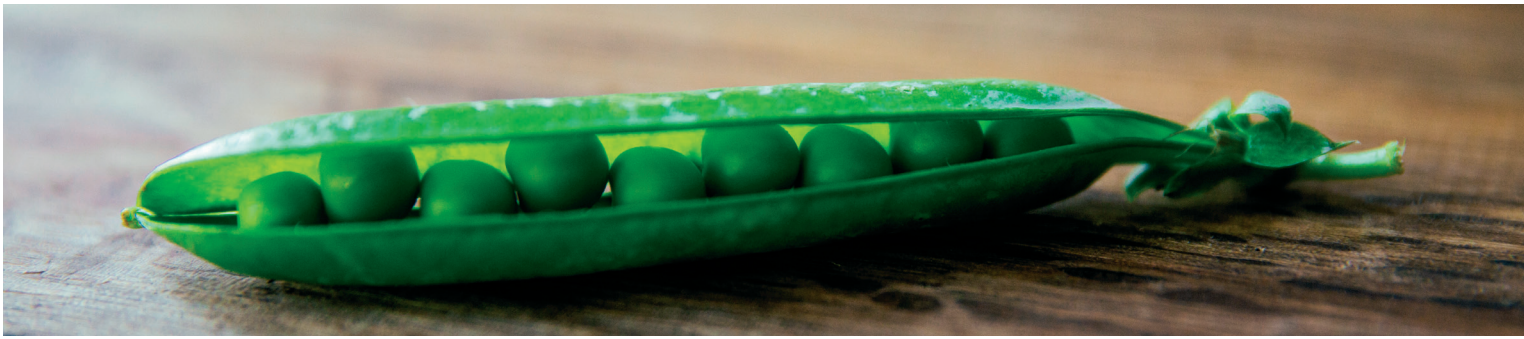
Elintarvikeketjun tehokkuuden ja ruoan saatavuuden lisäämiseksi sekä ruoantuotannosta aiheutuvien ympäristövaikutusten pienentämiseksi on tärkeää pyrkiä vähentämään elintarvikejätteen määrää. Elintarvikejäte on tuotannosta, jakelusta ja kulutuksesta syntyvää jätettä, jota syntyy kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa: maatiloilla, jalostus- ja valmistusteollisuudessa, kaupoissa, ammattikeittiöissä ja kotitalouksissa. Suomessa kaikesta syömäkelpoisesta ruoasta haaskataan koko ketjussa peräti 10–15 prosenttia. Ruokahävikkiin liittyvät kustannukset ovat maassamme vuosittain kaikkiaan noin 500 miljoonaa euroa.

ELINTARVIKEYRITYKSEN YMPÄRISTÖVASTUULLISUUDEN TOTEUTTAMINEN

- Jätteiden lajittelu ja kierrätys
- Jätteiden ja päästöjen määrän vähentäminen
- Tuotantoprosessien kehittäminen
- Viljelyksessä käytettävien ravinteiden tarkkailu
- Pesuvesien asianmukainen käsittely
- Sivuvirtojen hyödyntäminen
- Logistiset järjestelyt
- Pakkausmateriaalin valinta
- Energiaratkaisut
- Puhtaiden raaka-aineiden käyttö

ELINTARVIKEYRITYKSEN YHTEISKUNTAVASTUULLISUUDEN TOTEUTTAMINEN

- Työllistäminen
- Alueen elävöittäminen
- Perinteiden jakaminen
- Alueen vetovoimaisuuden vahvistaminen
- Alueen markkinoiminen



LÄHIRUOKA

Lähiruoka on yksi Suomen ruokapolitiikan kärjistä. Maa- ja metsätalousministeriössä yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa valmisteltu Lähiruokaohjelma hyväksyttiin valtioneuvoston periaatepäätöksenä vuonna 2013. Lähiruokaohjelmassa lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria. Se on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja se markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa aluetta.

Hallitsevan ruokajärjestelmän rinnalle on viime vuosien aikana tullut vaihtoehtoisia järjestelmiä, joissa korostuvat paikallisuus, tuottajan ja kuluttajan vuorovaikutus sekä sosiaaliset ja ympäristökysymykset. Kun hallitsevaa ruokajärjestelmää on luonnehtinut jalostaminen, pääomavaltaisuus, erikoistuminen, keskittyminen, alueellinen eriytyminen sekä laaja keskinäisriippuvuus eli globalisaatio, niin vaihtoehtoiset ruokajärjestelmät ovat pyrkineet vastaamaan vahvistamalla palveluvaltaistumista, monipuolistumista, hajautumista, alueellista yhdentymistä ja paikallistumista. Eri puolilla maailmaa kehittyneissä teollisuusmaissa esiintyviä vaihtoehtoisia ruokajärjestelmiä ovat esimerkiksi erilaiset markkinat, tilamyymälät, myyntiautot, ruokakeskukset tai -hubit, suoramyynti-osuuskunnat, yhteisöllisen tai osakkuusmaatalouden eri muodot, kuluttajien hankintaorganisaatiot, yhteisöviljely sekä erilaiset sertifiointi- ja merkkiohjelmat.

Euroopan unionin nimisuojajärjestelmän kautta maatalous-tuotteiden ja elintarvikkeiden nimet voidaan suojata alkuperänimityksinä (SAN), maantieteellisinä merkintöinä (SMM) tai aitoina, perinteisinä tuotteina (APT). Nimisuojaus on yksi keino erilaistaa elintarvikkeita ja pyrkiä saamaan Suomessa tuotettujen elintarvikkeiden lisäarvo jäämään kotimaahan. Merkinnän saanti perustuu uniikkiin ja yksilölliseen tarinaan tuotteen taustalla. Tuotteen ainutlaatuisuus voi perustua raaka-aineeseen, maantieteellisen alueeseen, tieto-taitoon, tuotantotapaan tai reseptiikkaan.

Paikallisten ruokajärjestelmien suurimmat vaikutukset syntyvät julkisten hankintojen ja ruokamatkailun kautta. Taloudelliset hyödyt syntyvät tuottajille lisätuloista ja menekin vakaudesta, ympäristöhyödyt lyhyistä jakeluteistä, sosiaaliset hyödyt kuluttajien tasa-arvosta, yhteisöllisyydestä ja terveellisen ruoan saatavuudesta sekä kulttuuriset hyödyt alueen elinvoimaisuuden ja maatalouden jatkuvuuden vahvistumisesta.

Suomessa lähiruokatuottajat kokevat nykyisistä jakelukanavista tehokkaimmiksi ja sopivimmiksi erityisesti suoramyynnin, vähittäiskaupan, torit ja markkinat sekä tuotteiden myynnin ravintoloille ja matkailuyrityksille. Lähituotannon parissa toimivat yrittäjät uskovat toiminnan tulevaisuuteen, vaikka kannattavuus askarruttaakin. Kilpailuetuna toimivat erityisesti laadukkaat tuotteet, yrityksen sijainti sekä erilaisuus ja erikoisuus. Uusia mahdollisuuksia toiminnalle nähdään lähiruoan kysynnän kasvussa, viennissä sekä uusien tuotteiden ja jakelukanavien kehittämisessä. Haasteita

Eurooppa 2020 -strategia	Suomessa luomu- ja lähiruoan osuus vahvaan nousuun
Ruoka 2030 -ruokapoliittinen selonteko	Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta ja terveellistä ruokaa, ja kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja
Hallitusohjelman 2015 kärkihanke	Parannetaan alkuperämerkintöjen näkymistä, lisätään kotimaisen ruoan verkkomarkkinointia, jatketaan hallituksen lähiruoka- ja luomuohjelmia
Lähiruokaohjelma	Vuonna 2020 lähiruokaa arvostetaan ja käytetään kaikissa Suomen kunnissa
Luomualan kehittämisohjelma	Luomua 20 % vuoteen 2020 mennessä
Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista	Ohjeistetaan sellaisiin hankintoihin, joiden tuottamisessa on noudatettu hyviä tuotantotapoja

Pohjoispohjalainen osaaminen ja alueen tuotteet ansaitsevat nykyistä enemmän arvostusta ja näkyvyyttä. Tarvitsemme innokkaiden ja aktiivisten ihmisten yhteistoimintaa sekä tervettä ylpeyttä esitellä sitä mitä meillä on. Tarvitsemme rohkeutta ideoida, kokeilla ja kehittyä.

(Pohjoispohjalainen elintarvikealan yrittäjä)

toiminnalle taas tuovat toimitilojen ja teknologian puute tai niiden korkeat hinnat, työvoiman puute, ajanhallinta ja yrityksen taloudellinen tilanne.

Ruokapiirit ovat ruoan alkuperästä kiinnostuneiden aktiivikuluttajien hankintakanava, jota kehittämällä lähiruoan kysyntää voidaan mahdollisesti lisätä. Ruokapiirien etuna pidetään ruoan alkuperän vahvaa näkyvyyttä ja jäljitettävyyttä. Kuluttajat tilaavat tuotteita ruokapiirin kautta keskimäärin lähes yhdeksän kertaa vuodessa. Lähi- ja luomuruokaan he käyttävät noin 170 euroa kuussa ja tuotteista ollaan valmiita maksamaan tavanomaisia tuotteita enemmän. Pääosin kuluttajat ovat kiinnostuneita tekemään elintarvikehankintoja enemmän suoraan tuottajalta, erikoistuneelta vähittäiskauppiaalta ja torikauppiaalta tai vastaavalta, mutta ostamisen tulee olla tehty kuluttajalle mahdollisimman vaivattomaksi. Pääosin lähi- ja luomuruokatuotteiden hankintaa ollaan kiinnostuneita lisäämään, mutta hintaa ja soveltuvan tuotteen saatavuutta pidetään ongelmana.

Lähiruokaa suosimalla panostetaan alueen talouteen ja työllisyyteen. Lisäksi lähiruoan suosiminen voi toimia alueen imagotekijänä. Panostaminen lähiruokaan tulisi nähdä positiivisena imagoviestintänä, jota on mahdollista käyttää myös kunnan tai muun alueen matkailu- ja muussa markkinoinnissa.

VASTUULLISET ELINTARVIKEHANKINNAT

Koko Suomen julkisten hankintojen yhteenlaskettu arvo on vuosittain 35 miljardia euroa, josta ruokahankintojen osuus on 350 miljoonaa euroa. Valtioneuvosto on tehnyt vuonna 2016 periaatepäätöksen julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen vastuullisuudesta. Periaatepäätöksellä odotetaan olevan merkittävä vaikutus kotimaisten tuotteiden ja yritysten palveluiden kysynnälle. Julkiset hankinnat luovat alueilla työpaikkoja ja kasvattavat verotuloja. Samalla myös kuntia ja maakuntia kannustetaan sisällyttämään palvelu- tai hankintastrategioihinsa vastuullisten hankintojen tavoitteet ja periaatteet.

ELINTARVIKEHANKINTOJEN VASTUULLISUUS

Eläinten hyvinvointi ja terveys
Ympäristövaikutukset
Elintarviketurvallisuus
Sosiaalinen vastuu

Suomessa elintarviketalous toimii vastuullisesti pitäen huolta eläinten hyvinvoinnista ja terveydestä. Tuotantoeläinten lääkitseminen on merkittävästi vähäisempää kuin muualla maailmassa, jossa lääkkeitä käytetään myös ennaltaehkäisevästi. Myös elintarviketurvallisuus on Suomessa korkealla tasolla, eikä elintarvikkeissa esiinny ihmisen terveydelle haitallisia jäämiä kasvinsuojeluaineista, eläinlääkkeistä, ympäristömyrkyistä tai muista kemiallisista aineista. Eläinten hyvinvoinnin ja elintarviketurvallisuuden lisäksi tuotantomenetelmien tai muiden elintarviketalouden prosessien ympäristöystävällisyyttä sekä sosiaalista vastuullisuutta voidaan käyttää elintarvikehankintojen perusteena. Motiva Oy:n julkaisemasta Oppaasta vastuullisiin elintarvikehankintoihin löytyy kattavasti suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi vastuullisiin hankintoihin.

Elintarvikehankintojen suuntaaminen oman alueen tuotantoon luo työllisyyttä, mahdollistaa yritysten kehittymisen sekä parantaa ruokaturvaa ja huoltovarmuutta. Lähellä tuotetut elintarvikkeet tukevat kestävää kehitystä mm. lyhyillä logistiikkaketjuilla, sesonginmukaisuudella, ylläpitämällä paikallista ruokakulttuuria ja maatalousympäristöä, työllistämällä ja edistämällä elinkeinoja sekä helpottamalla ruoan jäljitettävyyttä. Pohjois-Pohjanmaalla 44 % elintarvikealan yrityksistä ovat vastanneet julkisen sektorin tarjouspyyntöön.

YRITYSTEN HAASTEET JULKISIIN HANKINTOIHIN OSALLISTUMISESSA	
SYY	RATKAISUMAHDOLLISUUDET
Tuotanto ei riitä kattamaan edellytettyjä toimitusmääriä	Tuottajien yhteistyö ja yhteistarjoukset
Ei ole saatu tarjouspyyntöjä	Hankintaosaamisen kehittäminen, neuvonta
Osa pyynnöistä on taloudellisesti kannattamattomia tai tarjous hylätty korkean hinnan vuoksi	Vuorovaikutteinen keskustelu, neuvottelu ja suunnittelu hankkijoiden ja tuottajien välillä
Sopimuksissa liian tiukat vaatimukset ja sanktiot	Vuorovaikutteinen keskustelu, neuvottelu ja suunnittelu hankkijoiden ja tuottajien välillä
Vastaaminen hankalaa ja byrokraattista	Hankintaosaamisen kehittäminen, neuvonta
Ei logistista ratkaisua toimittaa tuotteita	Logistinen yhteistyö
Tuotevalikoima ei sovellu julksikeittiöiden käyttöön	Selvitys: miten tuotevalikoimaa voidaan käyttää (pakkauskoko, reseptiikka, tieto, kokeilut)
Kysyntää jo riittävästi, ei tarvetta osallistua	

Hankintayksiköt korostavat, että niiden valintamahdollisuudet riippuvat paljolti siitä, millaisia elintarvikkeita tukkuliikkeet niille tarjoavat. Lisäksi toimintaan vaikuttavat erityisesti poliittiset päätökset sekä niiden taustalla olevat arvot, sekä lainsäädännön muutokset. Erilaisten yhteistyömuotojen merkitys korostuu koko ajan yhä enemmän: yhteiset neuvottelut ja suunnittelukokoukset, hankkeet, koulutustilaisuudet ja muut kokoontumiset toimijoiden kanssa edistävät lähielintarvikehankintojen toteuttamista.

Julkisen sektorin tiukat budjetit ja hinnan korostunut merkitys ostoperusteena sekä kansainvälistyminen ovat johtaneet siihen, että tietyissä tuoteryhmissä tarjotaan runsaasti ulkomaista ruokaa. Perinteisesti elintarviketuonnilla on täydennetty raaka-ainevalikoimaa niiltä osin, kun kotimainen tuotanto ei riitä tai ei ole ilmasto-olosuhteiden puolesta mahdollista. Tuontiruoalle vaihtoehdoksi on kuitenkin usein tarjolla myös kotimaisia tuotteita. Esimerkiksi ulkomaisten hedelmien sijaan kotimaisia marjoja on tarjolla yllin kyllin. Myös tuoreen kalan tuontimäärät ovat huimia, sillä kotimaisen kalan käyttö koetaan usein hankalaksi. Ongelmana ovat muun muassa useiden kalajalosteiden sopivuus ammattikeittiöille sekä kalan saatavuus.

Elintarvikehankintoihin vaikuttavat tulevaisuudessa:
lähiruokatrendin vahvistuminen, kustannusten kehittyminen, käytettävissä olevan budjetin kiristyminen, kotimaisten elintarvikkeiden ja luomuruoan arvostus, ruoan laadun vaatimukset, hävikin pienentämisen tavoitteet

LÄHIRUOAN KÄYTÖN EDISTÄMINEN JULKISISSA HANKINNOISSA	
JULKISET TOIMIJAT	YRITYKSET, TUOTTAJAT
Lähituotteiden vastaanottamisen mahdollistaminen (tilat, koneet, välineet)	Tarjonnan kehittäminen (tuotteiden, pakkauskokojen ja jalostusasteen soveltuvuus)
Reseptiikan ja ruokalistojen kehittäminen	Elintarvikkeiden saatavuuden ja riittävyyden varmistaminen
Huomion kiinnittäminen ruokahävikkiin	Kilpailukykyinen hinnoittelu
Osaamisen kehittäminen (neuvontaa, apua, tukea ja esimerkkejä on saatavilla)	Osaamisen kehittäminen ja tiedon lisääminen (mm. mitä julkiset toimijat tarvitsevat)
Suunnittelukokoukset ja neuvottelut, avoin yhteistyö	Lähiruoan tuottajien yhteistyö, tuottajarenkaat, yritysryppäät
Poliittisen päätöksenteon merkitys - arvot ja tahtotila	Aktiivisuus markkinoinnissa ja näkyvyyden parantaminen
Sähköiset asiointijärjestelmät	
Sujuvan logistiikan toteuttaminen	

VIENTI

Koska elintarvikkeiden markkina ei kasva kotimaassa, ja markkinat Suomessa ovat sekä rakenteeltaan hyvin keskittyneet että kooltaan rajalliset, löytyy alan kasvu tulevaisuudessa yhä vahvemmin viennistä.

Koko maan elintarvikeviennin vahvimmat tuotteet ovat maitotaloustuotteet ja munat, vilja ja viljatuotteet sekä juomat (vuonna 2016). Suomen elintarvikevienti on kasvussa, ja niin sanottujen perinteisten vientimaiden (erityisesti Venäjän) rinnalle on tullut uusia markkinoita Euroopassa, Aasiassa, Lähi-Idässä ja Yhdysvalloissa. Viennin arvo on Suomessa tällä hetkellä noin 1,5 miljardia euroa.

Samaan aikaan elintarvikkeiden kauppataseen vaje on kuitenkin noin 2,7 miljardia euroa, tuonnin arvon ollessa n. 4,3 miljardia euroa. Tuonnissa hedelmät ja kasvikset ovat selkeästi suurin tuoteryhmä. Osa tuonnista on sellaisia tuotteita, joita ei voida tuottaa kotimaassa (kahvi, kaakao, tee) tai joiden tuotanto ei ole riittävää (sokeri, vihannekset, hedelmät). Näiden lisäksi kuitenkin samankaltaisten tuotteiden kuten juustojen, juomien ja muiden jalosteiden ristikkäiskauppa on kasvanut: muun muassa erilaisten kasvissäilykkeiden, ruokaleivän ja juuston tuontimäärät ovat lisääntyneet viime vuosina.

Noin 13–14 prosenttia suomalaisista elintarvikealan pk-yrityksistä toimii kansainvälisillä markkinoilla. Vientiä harjoittavilla pk-yrityksillä viennin osuus liikevaihdosta vaihtelee 5–10 prosentin välillä. Isommilla yrityksillä ja varsinkin teollista suoramyyntiä tekevillä viennin osuus liikevaihdosta on jopa 20–60 prosenttia sen ollessa tärkeä strateginen osa liiketoimintaa. Alalla on ponnisteltava pitkäjänteisellä työllä perustuotteiden ja raaka-aineiden viennistä kohti laajempaa, kohdemarkkinoille brändättyjen kuluttaja- ja lisäarvotuotteiden vientiä.

INNOVATIIVISET SUOMALAISET TUOTTEET VIENTIIN

- Turvallinen ja puhdas liha ja lihajalosteet
- Innovatiiviset maitotuotteet ja -jalosteet
- Terveelliset, innovatiiviset viljatuotteet (kaura- ja ruistuotteet, snacksit, ohramaltaat)
- Allergiavapaat tuotteet (gluteenittomat, laktosittomat, maidottomat)
- Villimarjoihin perustuvat tuotteet (välipalat, mehut, smoothiet, jälkiruoat, marjapohjaiset raaka-aineet)
- Raikkaat, innovatiiviset juomat (erikoisoluet, long drinks, juomamixit, siiderit, marjalikööri, jne.)

(Food from Finland)

Mahdollisuudet kansainvälisillä markkinoilla ovat parhaat korkeaan osaamiseen tai erikoistumiseen perustuvissa tuotteissa. Kohderyhmän valinta on ensiarvoisen tärkeää, samoin tuotteistaminen sekä tuotteiden selkeä lisäarvo. Viimeisteltyjen tuotteiden tarve korostuu: sekä tuote, brändäys että pakkaus tulee olla tarkkaan mietittyjä ja laadukkaita.

Elintarvikkeiden vienti Pohjois-Pohjanmaalta on mahdollisuuksiin nähden vielä melko vähäistä. Tämän hetkinen vienti kohdistuu pääasiassa lähialueille, mutta vähitellen avauksia on tehty myös muualle, ja sekä kiinnostusta että mahdollisuuksia on useille eri markkinoille.

Elintarvikeviennin tueksi on saatavilla neuvontaa ja materiaalia mm. Luonnonvarakeskukselta ja Eviralta. Lisäksi apua kansainvälistymiseen on saatavilla eri tahoilta niin Pohjois-Pohjanmaalla kuin valtakunnallisesti – tukea tarjoavat muun muassa Team Finland, Finpro, Food from Finland, Ulkoministeriö ja edustustot, Enterprise Europe Network, Evira, Arktiset Aromit, ProAgria, ELY-keskus, elinkeinoyhtiöt, BusinessKitchen sekä erilaiset hankkeet. Rahoitusta on saatavilla muun muassa Tekesin, ELY-keskuksen, Finnveran, Finnpartnershipin, Finnfundin ja Teollisuussijoituksen kautta.

Esimerkit, onnistumiset ja vertaistuki innostavat ottamaan rohkeita askelia kansainvälistymisen suuntaan, ja toimijoiden on hyvä tehdä yhteistyötä laajalla rintamalla viennin edistämiseksi. Kansallisesti tavoitteena on tehdä yhteistyötä elintarvikeviennissä sekä koko maan että myös laajemmin pohjoisten alueiden (Ruotsi, Norja, Tanska) tasolla. Myös Pohjois-Pohjanmaalla on erinomaiset mahdollisuudet pohjoisten alueiden yhteistyölle.

LISÄARVONA JA ERILAISTUMISKEINOINA VOIVAT TOIMIA:

terveysvaikutteisuus, luonnonmukaisuus, eettisyys, helppokäyttöisyys, laktoosittomuus, gluteenittomuus, vegaanisuus, proteiinipitoisuus, vastuullisuuden eri osa-alueet (mm. ympäristö, eläimet, yhteisö) tai jäljitettävyys

Ruoka ja juoma ovat myös tulleet yhä tärkeämmäksi motivaatiotekijäksi matkakohteen valinnassa kuluttajien keskuudessa. Food Travel Monitor 2016- tutkimuksen mukaan 80 % mielestä kohteen kulinaarinen aktiviteetti tai vetovoima on vaikuttanut tietyn kohteen valintaan. Suosittuja motivaatiotekijöitä matkavalinnassa ovat erityisesti paikallisen ruoan ja juoman nauttiminen, vierailu kuuluisassa ravintolassa, ruoka- tai juomafestivaaliin osallistuminen sekä opastetulle ruoka- tai juomaretkelle osallistuminen.

Ruokamatkailu vahvistaa parhaillaan asemiaan myös Pohjois-Pohjanmaalla. Erityisesti Koillismaalla on tehty pitkäjänteistä työtä alan vahvistamiseksi. Alueella on kehitetty ruokamatkailupalveluja ja -tuotteita, ja paikallinen villiruokaosaaminen on brändätty onnistuneesti. Potentiaalia ruokamatkailun kasvuun ja kehittämiseen löytyy myös maakunnan muista matkailukeskuksista Oulun seudulta, Kalajoelta, Syötteeltä ja Rokua Geopark -alueelta. Kansallisesti suomalaista ruokamatkailua edistää Visit Finland, joka tarjoaa tukea sekä erilaisia kehittämisen työkaluja toimijoille.

SUOMALAISEN ELINTARVIKEVIENNIN VAHVUUDET JA HEIKKOUDET

+ Elintarvikkeiden korkea laatu ja luotettavuus
+ Mahdollisuus turvallisiin ratkaisuihin (korkean tason ruokaturvallisuus, hygienia ja jäljitettävyys)
+ Arktisuus, eksoottisuus
+ Puhtaat raaka-aineet
+ Funktionaaliset tuotteet, erityistuotteet
+ Positiivinen imago
+ Yhteistyön lisääminen
+ Tukea ja apua vientiin on saatavilla

- Suomalaisten tuotteiden korkea kustannustaso
- Kansainvälisen markkinoinnin osaaminen ja markkinatuntemus
- Kohderyhmäajattelun puute
- Tuotteistaminen
- Kokonaisvaltainen brändäys (tuote, pakkaus, tarina, viesti)
- Vaativan jakelun osaaminen
- Yhteistyön puute
- Pitkät neuvotteluprosessit

(Food from Finland)

TUOTESUOSITUKSET RUOKAMATKAILUUN

Suomalaiset tai paikalliset ruokalajit
Lähi-, luomu- ja villiruoka, nimisuojatut tuotteet
Esteettinen esillepano, palvelun ja tuotteen elämyksellisyys
Paikallisuus tarinoiden ja alkuperän kautta
Ruokatuliaisten saatavuus

(Visit Finland)

KOULUTUS, OSAAMINEN JA T&K&I-TOIMINTA

Elintarvikealan koulutustarjonta on Pohjois-Pohjanmaalla kaiken kaikkiaan suhteellisen suppeaa. Tarjolla on elintarviketeknologian, leipomoalan, liha-alan ja leipuri-kondiittorin perustutkinnot sekä elintarvikejalostajan ammattitutkinto. Lisäksi luonto- ja ympäristöalan perustutkinto tarjoaa koulutusta luonnontuotteiden keruuseen, käsittelyyn, käyttöön ja alan yritystoimintaan. Varsinaista elintarvikealan korkeaasteen tutkintoon johtavaa koulutusta alueella ei ole tarjolla. Korkeakouluissa on kuitenkin alaa sivuavia, osin elintarviketeollisuuteen liittyviä opintojen osia sekä alaa tukevia koulutuskokonaisuuksia (mm. maaseutuelinkeinot, markkinointi, kansainvälinen liiketoiminta, tietotekniikka, konetekniikka, ympäristö- ja prosessitekniikka, biotieteet).

Elintarvikealan koko sidosryhmäkenttä Pohjois-Pohjanmaalla on hyvin laaja. Alaa edistämässä ja kehittämässä ovat muun muassa seuraavat organisaatiot: Oulun seudun koulutuskuntayhtymä / Oulun seudun ammattiopisto, Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä / Haapaveden ammattiopisto, Oulun ammattikorkeakoulu, Oulun yliopisto, Luonnonvarakeskus, Suomen ympäristökeskus, Luonnonvara- ja ympäristötutkimuksen yhteenliittymä LYNET, ProAgria ja Oulun maa- ja kotitalousnaiset, MTK, Oulun Kalatalouskeskus, Teknologian tutkimuskeskus VTT Oy, Pohjois-Pohjanmaan Yrittäjät, Oulun Kauppakamari, Suomen Yrittäjäopisto, Oulun seudun uusyrityskeskus Ry, Oulun yritystakomo, BusinessKitchen, BusinessOulu, Naturpolis Oy, sekä muut elinkeino- ja kehittämisyhtiöt.

ELINTARVIKEALAN KOULUTUS POHJOIS-POHJANMAALLA (2017)

Oulun seudun ammattiopisto:
Elintarvikealan perustutkintokoulutus (elintarviketeknologia, leipomoala, liha-ala)

Haapaveden ammattiopisto:
Leipuri-kondiittorin perustutkintokoulutus
Elintarvikejalostajan ammattitutkinto

PSK Aikuisopisto:
Luonto- ja ympäristöalan perustutkinto

Sidosryhmät ovat tehneet elintarvikealan kehittämistyötä useissa hankkeissa, mm. ruokamatkailun, peruna-alan, luonnontuotealan, yritysten kansainvälistymisen ja tuotekehityksen parissa. Pohjaa alan kehittämisen jatkamiselle ja alan kasvulle maakunnassa on siis jo hyvin olemassa.

Muualla Suomessa elintarvikealan varteenotettavia yhteistyömahdollisuuksia tarjoavat muun muassa Keski-Pohjanmaan koulutuskuntayhtymä / Keski-Pohjanmaan ammattiopisto, Turun yliopisto / Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Helsingin yliopisto, Hämeen ammattikorkeakoulu, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Foodwest Oy, FP Food Park Oy, Green Creative Garden, Makery ja Innolact Group Oy.

Pohjois-Pohjanmaalla elintarviketalouden toimijoille on saatavilla monipuolista tukea, neuvontaa ja rahoitusta. Tukea ja neuvontaa tarjoavat mm. MTK, ProAgria, Maa- ja kotitalousnaiset, Luonnonvarakeskus, Suomen Ympäristökeskus, Oulun Kalatalouskeskus, paikalliset oppilaitokset ja tutkimusorganisaatiot sekä hankkeet.

Myös julkinen sektori tukee yritys- ja kehittämistoimintaa. Monimuotoisen tukijärjestelmän tavoitteena on helpottaa ja edistää yritystoimintaa varsinkin alku- ja kasvuvaiheissa. ELY-keskuksilla on tarjolla erilaisia rahoitus-, konsultointi- ja koulutustyökaluja. ELY-keskukset myöntävät kehittämiseen avustusmuotoista rahoitusta yritystukilain (TEM) sekä Maaseudun kehittämislain (MMM) mukaan. Maakuntien liitot taas myöntävät rahoitusta kehittämis- ja investointihankkeisiin sekä kokeilutoimintaan sekä Euroopan Unionin että kansallisten rahoitusohjelmien puitteissa.

Tekes toimii innovaatiorahoittajana yritysten kehitysprojekteissa, jotka tähtäävät kasvuun, kansainvälistymiseen ja liiketoiminnan uudistamiseen. Se on myös osa Team Finland -kasvuohjelmaa, joka investoi erityisesti uusiin kasvualoihin, cleantechiin, bio- ja luonnonvaratalouteen, arktiseen liiketoimintaan sekä digitalisaation luomiin mahdollisuuksiin. Elintarvikeyritysten kansainvälistymistä tukee erityisesti Finpron luotsaama Food from Finland -vientiohjelma.

Finnvera Oyj tarjoaa rahoitusta yritystoiminnan eri vaiheisiin: alkuun, kasvuun ja kansainvälistymiseen sekä vientiin. Finnvera on Suomen virallinen vientitakuulaitos, Export Credit Agency.

YRITYSTEN TÄRKEIMMÄT KEHITTÄMISTARPEET

Markkinointi ja myynti, kuluttajaymmärrys, kaupallistaminen

Yhteistyö ja verkottuminen

Osaamisen ja koulutuksen lisääminen

Tuotanto- ja materiaalitoiminnot

Tuotekehitys ja tuotannon tehostamisen toiminnot

Tietotekniikan, teknologian ja digitalisaation hyödyntäminen

Vientiosaaminen

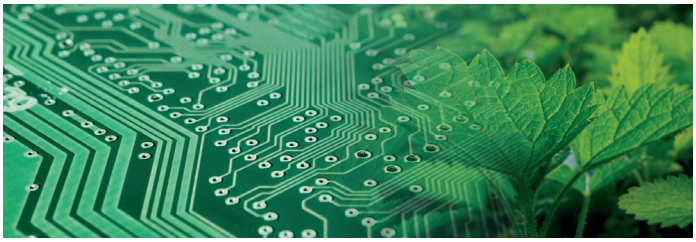
Laatu ja elintarviketurvallisuus

Logistiikka

(lähteet: Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan selvitys -kysely, Koillismaan elintarvikealan kasvuohjelma -yrityskysely, Kohti modernia elintarviketaloutta -kysely, Pk-yritysbarometri)

Yritystoiminnan kehittäminen auttaa parantamaan yritysten taloudellista tilannetta tulevaisuudessa. Tärkeimpinä kehittämisen keinoina toimijat pitävät nykyisten tuotteiden tuotannon lisäämistä, uusien tuotteiden kehittämistä, yhteistyön lisäämistä ja verkostoitumista sekä uusien jakelukanavien käyttöönottoa. Uusien jakelukanavien käyttöön ottoa pidetään kuitenkin usein vaikeana, esimerkiksi tuotteiden myyminen ravintoloille ja matkailuyrityksille koetaan haasteelliseksi tuottajien välisen kilpailun vuoksi. Vähittäiskauppojen, tukkujen ja välittäjien haasteena tuottajat taas pitävät niiden keskittymistä ja sen myötä syntynyttä suurten toimijoiden vaikutusvaltaa ja voimaa.

Elintarvikeyritykset toivovat hallitukselta yritystoimintaa ja työllistämistä helpottavia ratkaisuja sekä kotimarkkinakysynnän elvyttämistä. Byrokratian purkutalkoilta odotetaan paljon, koska elintarviketeollisuuden säädösympäristö on mittava ja aiheuttaa monia kustannuksia. Lisäksi toimintaympäristön toivotaan olevan liiketoimintaan kannustava.



MATERIAALIA

Aitoja Makuja (elintarvikeyritysten hakupalvelu ja lähiruoka-alan tietolähde). [www.aitojamakuja.fi]

Elintarvikealan ympäristötehokas logistiikkaketju. Vaasan yliopisto, 2015.

Elintarvike ja Terveys. Suomen Ympäristö- ja Terveysalan Kustannus Oy. [www.elintarvikejaterveys.fi]

Elintarvikeketjun digitalisaatio: 7 mahdollisuutta. Mtech, 2017.

Elintarviketalous 4.0 – VTT:n visio älykkään, kuluttajakeskeisen ruokatuotannon aikakauteen.

Elintarviketeollisuus alueellisena ilmiönä. Merkityksen muutos sekä kytkentä väestöön ja maatalouteen vuoden 1975 jälkeen. Luonnonvarakeskus, 2016.

Elintarvikkeiden vientiopas. Food Safety Management Finland, 2016. [http://www.foodsafetyfinland.fi/]

Food from Finland. [www.foodfromfinland.fi]

Kehittyvä Elintarvike. Elintarviketieteiden Seura r.y. [kehittyvaelintarvike.fi]

Koillismaan elintarvikealan kasvuohjelma. Naturpolis Oy, 2017.

Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – perusteluja ja ohjeita hankintoihin. EkoCentria, 2017.

Luonnontuoteala Pohjois-Pohjanmaalla - nykytila ja mahdollisuudet. Johanna Kinnunen. Raportteja 128, Ruralia-instituutti, Helsingin yliopisto.

Lähi- ja luomuruoan saavutettavuus Pohjois-Pohjanmaalla. MTT, 2014.

Lähiruokaohjelma. [http://mmm.fi/lahiruoka]

Onko lähiruokayrittäminen kannattavaa? – yrittäjien kokemuksia jakelukanavista. Luonnonvarakeskus Luke, 2017.

Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin – suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi. Motivan hankintapalvelu, 2017.

Paikallisen ruuan tulevaisuudet ja yhteiskunnalliset vaikutukset. Tulevaisuuden tutkimuskeskus & Turun yliopisto, 2016.

Pellolta pöytään 2016 – Tilastoja elintarvikeketjusta. Luonnonvarakeskus, 2016.

Perämeren rannikon kalatalousstrategia 2014–2020. Elinkeinokalatalouden paikallinen kehittäminen Perämeren rannikolla. Jokivarsien Moderni Maaseutuyhdistys Jomma ry, Perämeren Kalatalousyhteisöjen Liitto ry.

Pk-yritysbarometri, syksy 2016

Pohjois-Pohjanmaan biotalouden kehittämisstrategia 2015–2020. Pohjois-Pohjanmaan liitto.

Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan selvitys. Pohjois-Pohjanmaan liitto.

Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan strategia 2005–2020. Pohjois-Pohjanmaan työvoima- ja elinkeinokeskus.

Ruokaketjun osaamistarpeet tulevaisuudessa. Jukka Vepsäläinen. Raportit ja selvitykset 2016:5, Opetushallitus.

Suomalaisen elintarvikeketjun menestyksen avaintekijät. 2017. Valtioneuvoston kanslia.

Suomen ensimmäinen ruokamatkailustrategia 2015–2020. Haaga-Helia, Maa- ja metsätalousministeriö ja Visit Finland.

Suomen keskittyvä elintarviketeollisuus, Maaseudun uusi aika 3, 2016.

Suomi – kilpailukykyisen terveellisen ravitsemuksen edelläkävijä. Elintarvike- ja ravitsemusalan strategiaraportti. 2006. Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA, Sitra.

Toimialaraportit: Luonnontuoteala 1/2017

Toimialaraportit: Elintarviketeollisuus, syksy 2016.

Työtä ja hyvinvointia! Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. 2013

Uutta teknologiaa elintarviketurvallisuuden varmentamiseen.

Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta 2013–2017.

Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Ruoka 2030.

Vähittäiskauppa Suomessa 2015. Palvelualojen ammattiliitto ry, Santasalo Ky.

KIITOS

Kohti modernia elintarviketaloutta -hankkeen ohjausryhmän jäsenet Pirkko Suhonen (Vaalan Juustola Oy), Arto Tölli (Maustaja Oy), Timo Lehtiniemi (Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus) ja Tiina Rajala (Pohjois-Pohjanmaan liitto) sekä Pohjois-Pohjanmaan liiton asiantuntijat Heikki Ojala, Ritva Isomäki, Ari Näpänkangas ja Päivi Keisanen

BusinessOulu, Finpro, Foodwest Oy, Lavango Oy, Luonnonvarakeskus Luke, MTK Pohjois-Suomi, Naturpolis Oy,

Oulun ammattikorkeakoulu, Oulun seudun ammattiopisto, Oulun yliopisto, Oulun maa- ja kotitalousnaiset,

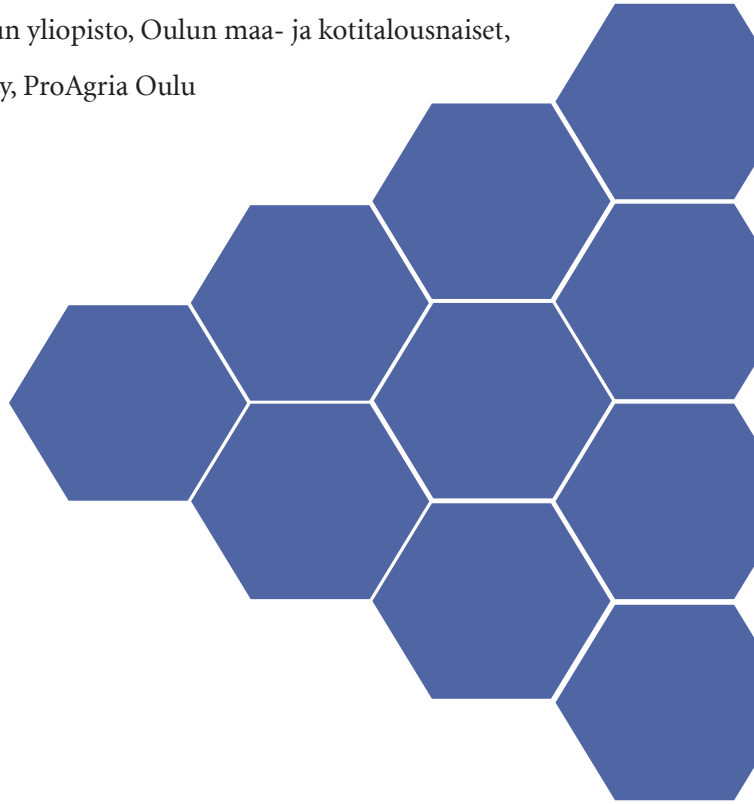
Oulun Kalatalouskeskus, Perämeren Kalatalousyhteisöjen Liitto ry, ProAgria Oulu

Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus, Pohjois-Pohjanmaan Yrittäjät,

PSK Aikuisopisto, Suomen Ympäristökeskus, VTT

sekä kaikki Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealan

yrittäjät, kunnat ja muut mukana olleet toimijat!



Strategia on tuotettu osana Kohti modernia elintarviketaloutta -hanketta. Hanke on rahoitettu maakunnan kehittämisrahalla. Strategia luotiin tiiviissä yhteistyössä alan yrittäjien ja sidosryhmien kanssa kevään 2017 aikana. Hankkeen projektipäällikkönä Pohjois-Pohjanmaan liitossa toimi Maarit Vuorela.

Pohjois-Pohjanmaan liitto
Council of Oulu Region

Sepänkatu 20
90100, Oulu, Finland

Puh./Tel. +358 (0)40 685 4000
Telefax +358 (0)8 3113 577

info@pohjois-pohjanmaa.fi
www.pohjois-pohjanmaa.fi

A:58 | ISBN 978-952-5731-55-2 | ISSN 1236-8385