

Lähiruokaseminaari, Hanasaari Espoo 1.3.2010
Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila

Arvoisa seminaariväki,

Suomalainen ruoka on minulle sydämenasia. Sen takia minulla on erittäin suuri ilo tuoda maa- ja metsätalousministeriön siis ruokaministeriön tervehdys seminaariinne.

Lähiruokan määrittäminen ei ole aina kovinkaan yksinkertaista. Lähiruokaksi voidaan sanoa ruoan tuotantoa ja ruoan kulutusta, joka käyttää oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia ja siten edistää alueensa taloutta ja työllisyyttä. Alueen ei tarvitse seurata kunnan tai maakunnan rajoja, vaan tulee ajatella ennemminkin tuoreutta, laatua ja lyhyitä kuljetus- ja säilytysaikoja, jotka vaikuttavat mm. lisäaineiden määriin ja pakkauksiin. Pakkausten pitää olla juuri tarpeeseen sopivia, ylipakkausta on vältettävä, jalostusasteen on oltava käyttötarkoitukseen sopiva ja tuotteiden laadun säilyttävä hyvänä kuljetuksen ja varastoinnin ajan.

Lähiruoka on monessa mielessä nousemassa tärkeään rooliin. Ilmastonmuutos tulee muuttamaan radikaalisti lähivuosisikymmeninä ruuantuotannon edellytyksiä maailmalla. Ruoan riittävyys tulee olemaan maailmanlaajuinen haaste. Maapallon väestö kasvaa vuoteen 2050 mennessä liki kolmella miljardilla. Ruoantuotantoa onkin pystyttävä lisäämään nykyisestä 70 %:lla vuoteen 2050 mennessä.

Ruoantuotannon ilmastovaikutuksista tarvitaan lisää tutkittua tietoa, erityisesti maaperän päästöistä. Esimerkiksi eläinten ruokintaa muuttamalla voidaan naudanlihan ilmastovaikutuksia vähentää. Maatalous- ja ruoantuotanto tarjoavat ratkaisuja moneen ilmasto-ongelmaan.

Ruoalla on kuitenkin muutakin tehtävää kuin nälän poistaminen, kuten esimerkiksi ruoan tuoma nautinto. Ruoalla voi olla myös myönteisiä terveysvaikutuksia – tai sitten se voi aiheuttaa jopa terveysongelmia. Samaan aikaan käydään keskustelua siitä, missä määrin on sopivaa käyttää ruuantuotantoon soveltuvia peltoja energiantuotantoon. Tämä kaikki osoittaa, miten monivaikutteisesta asiasta ruoantuotannossa ja sen kulutuksessa on kyse.

Hyvät kuulijat,

Lähiruoan tuotannossa käytetään kestäviä menetelmiä raaka-aineen tuotannosta kuljetuksen kautta kauppaan asti. Ruoka tuotetaan ympäristöä ja eläinten hyvinvointia kunnioittavalla tavalla. Lähiruoka suosii myös vuodenaikojen mukaisia sesonkiraaka-aineita, hyödyntää alueellista ruokaperinnettä ja ylläpitää suomalaista kulttuurimaisemaa.

Lyhyen elintarvikeketjun valvonta on sujuvampaa kuin globaalin ruokaketjun. Pitkissä kuljetuksissa laitteiden rikkoontumisriski, käsittelyvirheet ja laatutappiot ovat selvästi suuremmat. Kun tuoretuotteiden tai valmiiden elintarvikkeiden matka tuottajalta kuluttajalle on lyhyempi, elintarvikkeiden ravintoarvo säilyy paremmin kuluttajalle asti.

Lähiruoan raaka-aineisiin voi kuluttaja halutessaan tutustua. Tuotanto-olosuhteet tunnetaan paremmin, tuottajan kanssa voidaan sopia määrän lisäksi myös tietystä laadusta ja toimijoiden välillä on keskusteluyhteys - palautteen antaminen on silloin helppoa. Myös jäljitettävyyshetju on lyhyt, ja tätä kautta myös ravintoaineiden hävikki on pienempi. Kaiken kaikkiaan lyhyessä elintarvikeketjussa virheet on helpompi jäljittää ja korjata.

Kuluttajan ruokapöytään lähiruoan luonnollisin reitti on omasta ruoka- tai tilakaupasta. Kaupan hyllyiltä voi löytyä yhä helpommin lähiruokaa. Alueittain löytyy myös suoramyyntitiloja ja -toreja. Olisi myös tärkeää mahdollistaa pienten tuottajien tuotteiden pääsyn kaupan hyllylle ilman kynnyks- tai hyllymaksuja. Lähiruoan tuottajat kun ovat usein juuri pieniä tuottajia. Ammattikeittiölle lähiruokaa saa periaatteessa samalla tavoin hankituksi kuin kuluttajan pöytään. Lähialueen tiloilta voi hankkia tuoreita raaka-aineita ja oman alueen elintarviketuottajilta jalosteita syötäväksi. Myös suoraan metsästä saa lähiruokaa sienten ja marjojen muodossa.

Hyvät seminaarin osallistujat,

Julkisissa hankinnoissa hankintalainsäädäntö ei estä toimitusketjun lyhyyteen liittyvien kriteerien huomioimista silloin, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Kuntien hankinnoissa tarvitaan lisää tarjouspyyntö- ja hankintaosaamista. Tähän tarpeeseen maa- ja metsätalousministeriö on vastannut esimerkiksi rahoittamalla oppaita ja nettisivuja.

Suomessa tarjotaan julkisissa ruokapalveluissa 440 miljoonaa ateriaa vuodessa ja niiden hankintoihin käytetään vuosittain noin 300 miljoonaa euroa. Tämän lisäksi tulevat vielä kodeissa ja ravintoloissa syödyt ateriat.

Tämä seminaari on tärkeällä asialla tuodessaan esille maakuntien potentiaalia ja kysymystä miten ruoka maakunnista saadaan ravintoloihin. Ravintolasektorin mahdollisuudet ovat suuret, ja kotimaisen tuottajien niin pienten kuin suurempienkin tulisi aktiivisemmin tehdä hotellien ja ravintoloiden kanssa yhteistyötä. Kuten tiedätte, lähes joka kolmas ateria syödään Suomessa kodin ulkopuolella, ja määrä vain kasvaa. Vaikutukset maakuntien talouteen, elinvoimaan ja työllisyyteen olisivat suuria jos suuri osa ruokapalveluiden tarjonnasta olisi kotimaista ja hyödyntäisi kunkin alueen raaka-ainevahvuuksia. Meidän on syytä käyttää hyväksi jokainen tilaisuus, jossa voimme tiivistää elintarvikeketjun yhteistyötä.

Hyvät kuulijat,

Suomessa on korkea alan koulutustaso, korkea tutkimus-, innovaatio- ja tuotekehitysosaaminen sekä kattava elintarvikevalvonta. Tämä näkyy laadukkaina, turvallisina tuotteina. Vahvuutenamme on myös koko elintarvikealan yhteistyössä tekemä elintarvikeketjun pellolta pöytään–laatustrategiatyö. Suomessa on kehitetty pitkän ajan kuluessa viljelylajikkeita ja jalostettu eläinrotuja, jotka kestävät pohjoisen ankaria olosuhteita. Pohjoinen ilmastomme rajoittaa myös kasvitautien ja -tuholaisten esiintymistä. Näistä syistä raaka-aineitamme ei rasita lääke- ja torjunta-ainejäämät. Tavaroiden vapaa liikkuvuus, sekä ilmastomuutokseen varautuminen vaativat elintarvikeketjulta jatkuvaa yhteistyön tiivistämistä uhkien ennaltaehkäisemiseksi. Tämä on ollut suomalaisen

elintarvikeketjun vahvuus. Meillä suomalaisilla on myös poikkeuksellinen tilanne eläintautien osalta, sillä Suomi on tautivapauden suhteen yksi parhaimmista maista maailmassa.

Se, että tuotamme itse ruokamme ja käytämme sen mahdollisimman lähellä, tukee koko Suomen hyvinvointia. On tärkeää, että ostajat löytävät helposti myyjät, jalostajat ja tuottajat. Yksi vuorovaikutuksen ja yhteistyön kanava on Manner-Suomen kehittämissohjelman rahoittama aitojamakuja -hanke.

Lähirookatuotteiden laatutason tulee nostaa esimerkiksi jalostusastetta optimoimalla, toimitusvarmuuden lisäämisellä sekä sillä, että luodaan uusia ja tehokkaita tilaus- ja toimitusketjuja. Näillä toimilla voidaan lyhentää kuljetusmatkoja ja vähentää välivarastointia. Näillä toimilla on vaikutusta tuotteiden tuoreuteen sekä kuluttajankin peräänkuuluttamaan hintaan.

Ruokaan liittyvät tarinat vetoavat nyt ja tulevaisuudessa kuluttajiin. Suomalaiselle elintarvikeketjulle on hyötyä, jos asiakas kaupassa tai ravintolassa alkaa kysellä mistä ruoka on peräisin ja miten se on tuotettu. Lähirooka on jäljitettävissä ja tuotantotapa on helpommin todettavissa kuin maailman ääristä tulleen elintarvikkeen.

Valitsemme ruoan useimmiten ensisijaisesti maun perusteella, sen jälkeen tulevat vasta muut argumentit. Etsimme vahvoja ja omintakeisia aitoja makuja. Haluamme, että ruoka todella maistuu. Ruoan maussa yhdistyy koko raaka-aineen historia, sille ominainen luonne, kasvupaikka, prosessien yksityiskohdat. Suomalaisen lähirooka maistuu! Uusien makujen ja raaka-aineiden opettelu tapahtuu usein ravintoloissa. Tämän takia on tärkeää, että näitä huipputuotteita, aitoja pohjoisia makuja ja raaka-aineita saadaan ravintoloihin entistä paremmin ja suuremmin volyymein.

Hyvät kuulijat,

Miksi Suomessa on tehty ruoasta pelkkä hintatuote? Tätä korostaa entisestään se, että esimerkiksi vuonna 2005 pelkästään ruuan mainontaan käytettiin 200 miljoonaa euroa. Mainonta keskittyy yleensä myös lähinnä hintamainontaan.

Suomessa keskitymme liian paljon ruuan hintaan. Ruoka on makua, nautintoa ja mielihyvää. Meillä on erinomaiset raaka-aineet ja puhdas luonto monine ainutlaatuisine aromeineen. Ruuan arvostus syntyy tästä kaikesta. Kun arvostamme omia laadukkaita raaka-aineitamme ja ruoka-alan osaavia ihmisiä, suomalainen ruokakulttuurikin voimistuu.

Ruokaketjun ympäristövaikutukset tulee minimoida. Samalla on tärkeää, että saamme maukasta ja turvallista ruokaa vatsamme täytteeksi unohtamatta suomalaista ruokakulttuuria ja ruoan tuomia nautintoja. On erinomaista, että tämän päivän seminaarissa lähiruokaa käsitellään monelta kantilta.

Toivotan kaikille mielenkiintoista lähiruokapäivää!