



Vastuullinen, menestyvä ja muutosjoustava Etelä-Savon ruoka-ala

Osaaminen

Ruokaviestintä ja ruokakasvatus

Lisäarvoa luonnosta ja paikallisuudesta

Muutosjoustavuus ja vastuullisuus

Uudet toimintamallit

**Etelä-Savon ruoka-alan
kehittämishjelma
2021–2027**

Koko ohjelma löytyy
osoitteesta ekoneum.com

Osaaminen

Tulevaisuuden haasteisiin vastaaminen edellyttää osaamista. Ruoka-alan koulutus ja sen kehittäminen sekä toimijoiden osaamisen vahvistaminen luovat pohjan alan kasvulle, kehittymiselle ja innovatiivisuudelle.

Digitalisaation ja teknologian merkitys kasvaa ruoka-alalla entisestään. Etelä-Savon ruoka-alan osaamista edistetään aktiivisella ja kansainvälisesti verkottuneella tutkimuksella ja kehittämisellä.

TAVOITTEET

- Vastataan ruoka-alan monipuoliseen osaamistarpeeseen
- Edistetään osaavan työvoiman saatavuutta
- Innovaatioiden ja uusien menetelmien käyttöönottoa lisätään
- Liiketoiminta-, suunnittelu- ja johtamisosaaminen vahvistuvat
- Digitalisaation ja datan hyödyntäminen kasvavat
- Ajantasaista tietoa jaetaan alan lainsäädännöstä

KEHITTÄMISKOHTEET

A. Koulutus ja TKI-toiminta:

- ▶ Työvoiman saatavuuden parantaminen ja alan koulutuksen kehittäminen yritysten ja koulutuslaitosten yhteistyöllä
- ▶ Yritysten yhteistyön ja työvoiman yhteiskäytön edistäminen
- ▶ TKI toiminnan vahvistaminen ja tiedon jalkauttaminen

B. Tietoa ja teknologiaa hyödyntävien ratkaisujen käyttöönotto ja kehittäminen

- ▶ Kerätyn ja kerättävän datan hyödyntäminen päätöksenteossa
- ▶ Teknologian hyödyntäminen markkinoinnissa ja erilaisten palvelujen tarjonnassa
- ▶ Tuotannon ja tuotteiden läpinäkyvyyden ja jäljitettävyyden parantaminen

C. Lainsäädännön seuranta

- ▶ Ruoka-alan lainsäädäntötiedon jalkauttaminen yrityksiin ja lainsäädäntöön vaikuttaminen

Ruokaviestintä ja ruokakasvatus

Etelä-Savossa on monipuolinen ruoantuotanto, ja alueella tuotetaan korkeatasoisia tuotteita. Ruoka-ala on myös merkittävä työllistäjä. Monikanavaisella, uusia välineitä ja mahdollisuuksia hyödyntävällä viestinnällä lisätään nuorten ja myös muiden kuluttajien tietoisuutta Etelä-Savon ruoantuotannosta ja ruokakulttuurista. Erityisen tärkeää on viestiä nuorille ruoka-alasta ja sen tarjoamista eri työtehtävistä.

TAVOITTEET

- Kuluttajien ymmärrys kestävästä ruokajärjestelmästä lisääntyy
- Tunnistetaan erilaisia kuluttajaprofiileja
- Ruoka-alan aluetaloudellinen vaikutus ymmärretään
- Ruokakasvatus edistää alan kiinnostavuutta

KEHITTÄMISKOHTEET

- ▶ Paikallisen ruokatarjonnan ja yrittäjien tunnettuuden edistäminen
- ▶ Paikallisten tuotteiden käytön vahvistaminen ja esille tuominen ruokapalveluissa
- ▶ Ruokakansalaisuuden (pellolta pöytään) ja ruokakasvatuksen edistäminen
- ▶ Ymmärryksen lisääminen kuluttajakäyttäytymisestä

Lisäarvoa luonnosta ja paikallisuudesta

Etelä-Savon metsä- ja vesirikas luonto tarjoaa erinomaiset mahdollisuudet ruokatuotteiden raaka-aineiksi ja ruokamatkailun sisällöksi. Lähes kaikki Suomen metsät olisivat sertifioitavissa luomukeruualueiksi nykyisiä metsänhoitokäytäntöjä muuttamatta. Etelä-Savon runsaat vesistöt tarjoavat erinomaiset mahdollisuudet kestävän kalatalouden edistämiseksi ja korkean lisäarvon tuotteiden kehittämiseksi. Matkailu mahdollistaa ruokatuotteille epäsuoran ruokaviennin ruokatuliaisina.

TAVOITTEET

- Tunnistetaan alueen aineelliset ja aineettomat lisäarvotekijät
- Luomukeruuupinta-ala lisääntyy ja keruutuotteiden merkitys kasvaa
- Kestävä ja kannattava sisävesikalastus ja kalanjalostus lisääntyvät
- Sivuvirrat hyötykäyttöön
- Ruokakulttuurinen vetovoima vahvistuu
- Etelä-Savo ruokamatkailun edelläkävijä

KEHITTÄMISKOHTEET

A. Lisäarvoa paikallisuudesta

- ▶ Luomukeruuutuotteiden ja keruutuotteiden tuotekehitys ja jatkojalostus
- ▶ Sisävesikalajien käytön edistäminen ruokapalveluissa ja elintarvikejalosteissa
- ▶ Paikallisten raaka-aineiden sivuvirtojen jalostaminen arvotuotteiksi
- ▶ Keruutuotekoulutukset ja metsien luomusertifiointi
- ▶ Laatu järjestelmien käyttöönoton edistäminen

B. Ruokamatkailun kehittäminen

- ▶ Paikallisiin raaka-aineisiin pohjautuvien kestävien ruokamatkailun kärkituotteiden ja tuliais tuotteiden kehittäminen
- ▶ Palvelujen tuotteistaminen ja yhteistyöverkostojen edistäminen mm. markkinoinnissa

Muutosjoustavuus ja vastuullisuus

Etelä-Savon monipuolinen alkutuotanto, pienyritysvaltainen elintarvikejalostus sekä alueella jo oleva osaaminen luovat vankan perustan ruokaketjun muutosjoustavuuden ja vastuullisuuden lisäämiselle. Puhtaan maaperän lisäksi puhtaat, runsaat vesivarat mahdollistavat vesi-intensiivisen viljelyn kehittämisen vastuullisesti. Tulevaisuuden ruokajärjestelmissä hyödynnetään käytössä olevia resursseja kestävästi sekä tuotannossa että kulutuksessa. Huoltovarmuus ja sen ylläpito on tärkeä osa ilmastonmuutokseen sopeutumista.

TAVOITTEET

- Ruokaketjun muutosjoustavuus, vastuullisuus ja omavaraisuus (tuotantopanokset, energia ja valkuaisuutanto) lisääntyvät
- Kotimaisten ja paikallisten tuotteiden osuus ruokapalveluiden ruokahankinnoissa kasvaa
- Ravitsemussuositukset ja vähähiilisyys toteutuvat julkisten ruokapalvelujen hankinnoissa
- Vesivastuullisuus osaksi yritysten kokonaisvastuullisuutta

KEHITTÄMISKOHTEET

- ▶ Yritysten yhteistyön edistäminen, toimintamallina mm. agroekologiset symbioosit
- ▶ Biomassojen hyödyntämisen ja kierrätyksen parantaminen
- ▶ Valkuaisomavaraisuuden lisääminen
- ▶ Vastuullisuuden ja kestävyysparantaminen ruokapalveluissa
- ▶ Tuotteistaminen ja hankintaosaamisen parantaminen paikallisten tuotteiden osuuden kasvattamiseksi ruokapalveluissa
- ▶ Vesivastuullisuuden lisääminen mm. vesivastuusuittoumuksilla

Uudet toimintamallit

Oma, kotimainen ruoantuotanto on huoltovarmuuden lisäksi merkittävä työllisyydelle ja alueloudelle. Nykyistä ruokasektoria haastavat maataloustuotannon kannattavuus ja arvostus, ruoantuotannon ja kulutuksen kestävyys sekä kaupan rakenne. Erilaiset uudet ruoantuotannon mallit ja ratkaisut tulevat olemaan keskeinen osa tulevaisuuden ruokajärjestelmiä. Uusi toimintamalleja ja verkostoja voi syntyä myös Etelä-Savon väestörakennetta monipuolistavien etätyöntekijöiden ja vapaa-ajanasukkaiden kautta.

TAVOITTEET

- Tutkimustiedon avulla uusia toimintamalleja ruoka-alan yritystoimintaan
- Uudet yhteistyömallit
- Monipaikkaisesti asuvat mukaan yhteistyöverkostoihin ja elinvoimatekijäksi
- Toimintaympäristön tulevaisuuden ennakointi

KEHITTÄMISKOHTEET

A. Uudet toimintamallit

- ▶ Tuotantoketjun eri toimijoiden verkottumisen edistäminen osallistavilla toimintamalleilla, esim. kumppanuusmaatalous
- ▶ Asiakslähtöisyys, yhteiset palvelupaketit ja markkinakanavat
- ▶ Ruoka-alan toimijoiden osajafoorumien ja klusterimaisen toiminnan tukeminen

B. Monipaikkaisten toimijoiden ja asukkaiden osaamisen hyödyntäminen

- ▶ Yritysten verkostoituminen ja tiedon ja osaamisen jakaminen
- ▶ Toimijoiden ja asukkaiden sitouttaminen ja osallistaminen



**Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin**

Etelä-Savon ruoka-alan kehittämissuunnitelman laadinnasta on vastannut Uudistuva ja kasvava Etelä-Savon ruoka-ala – URAKKA -hanke, xamk.fi/urakka. Ohjelma on julkaistu 26.2.2021. Sen toteutumisen seurantaan laaditaan seurantajärjestelmä Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämissuunnitelman Ekoneum ry:n kotisivuille ekoneum.com.

URAKKA-hanketta toteuttavat 2020–2022 Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Luonnonvarakeskus. Hanketta rahoittaa Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto Etelä-Savon ELY-keskuksen kautta.