



VALTIONEUVOSTON KANSLIA



Kohti kestäväää suomalaista ruokakulttuuria

Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön

Valtioneuvoston kanslian julkaisuja 2019:16

Kohti kestäväää suomalaista ruokakulttuuria

Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön

Valtioneuvoston kanslia

ISBN: 978-952-287-761-1

Taitto: Valtioneuvoston hallintoyksikkö, Julkaisutuotanto

Layout: Statsrådets förvaltningsenhet, publikationsverksamheten

Layout: Government Administration Unit, Publications

Helsinki 2019

Kuvailulehti

Julkaisija	Valtioneuvoston kanslia	24.6.2019	
Julkaisun nimi	Kohti kestävää suomalaista ruokakulttuuria Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön		
Julkaisusarjan nimi ja numero	Valtioneuvoston kanslian julkaisuja 2019:16		
ISBN PDF	978-952-287-761-1	ISSN PDF	2490-1164
URN-osoite	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-761-1		
Sivumäärä	32	Kieli	suomi
Asiasanat	alkutuotanto, elintarvikepolitiikka, elintarviketeollisuus, eläintaudit, ilmastonmuutokset, juomat, juomavesi, kalatalous, karjanhoito, kestävä kehitys, kestävä maatalous, kotimaiset tuotteet, luonnonmukainen viljely, maa- ja metsätalousministeriö, ruoka, ruoka-aineet		
Tiivistelmä	<p>Ruoka koskettaa meitä kaikkia, ja se on keskeinen osa kulttuuria. Ainutlaatuinen kotimainen ruokakulttuuri ja ruuantuotanto ovat pohjoisen luonnon asettamien reunaehtojen muovaamia. Kotimaista ruokakulttuuria ohjaavat poliittisten päättäjien linjanvedot ja ruokakasvatus, yhä tiiviimmin yhteen verkottuva kansainvälinen maailmantalous ja –politiikka sekä mediat, markkinointi ja niiden kuljettamat ruokatrendit.</p> <p>Kestävä ruoka on ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävä. Tulevaisuuden kestävä kotimainen ruuantuotanto rakentuu peruspilareille, kuten puhtaalle vesi- ja luonnonvaroille, kestävälle päätöksenteolle, tutkimukselle sekä hyvinvoinnille.</p> <p>Tämä ohjeistus antaa taustatiedot siitä, mitä Suomessa jo tehdään kestävä ruokakulttuurin eteen niin politiikassa kuin elintarviketuotannossa. Ohjeistuksen tärkein tavoite on tarjota konkreettisia vinkkejä ja neuvoja siihen, miten tilaisuuksien järjestäjät voivat tehdä valintoja kestävä ruokakulttuurin puolesta.</p>		
Kustantaja	Valtioneuvoston kanslia		
Julkaisun jakelu	Sähköinen versio: julkaisut.valtioneuvosto.fi		

Presentationsblad

Utgivare	Statsrådets kansli	24.6.2019	
Publikationens titel	Mot hållbar finländsk matkultur Anvisningar för att införa principer i praktiken		
Publikationsseriens namn och nummer	Statsrådets kanslis publikationer 2019:x		
ISBN PDF	978-952-287-761-1	ISSN PDF	2490-1164
URN-adress	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-761-1		
Sidantal	32	Språk	finska
Nyckelord	primärproduktion, livsmedelspolitik, livsmedelsindustri, djursjukdomar, klimatförändringar, drycker, dricksvatten, fiskerinäring, boskapsskötsel, hållbar utveckling, hållbart jordbruk, inhemska produkter, ekologisk odling, jord- och skogsbruksministeriet, mat, födoämnen		
Referat	<p>Mat berör oss alla och är en central del av kulturen. Vår unika matkultur och matproduktion har formats av den nordiska naturens yttre villkor. Matkulturen styrs av de politiska beslutsfattarnas riktlinjer samt matfostran, den allt mer integrerade internationella världsekonomin och -politiken samt medierna, marknadsföringen och de mattrender som dessa skapar.</p> <p>En ansvarsfull matproduktion är ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar. Den framtida hållbara inhemska matproduktionen bygger på grundpelare, såsom rena vatten- och naturresurser, hållbara beslut, forskning och välbefinnande.</p> <p>Denna anvisning ger bakgrundsinformation om de åtgärder som man redan vidtar inom såväl politiken som livsmedelsproduktionen för att skapa en hållbar matkultur. Anvisningens viktigaste mål är att ge konkreta tips och råd om hur anordnare av tillställningar kan göra val som bidrar till en hållbar matkultur.</p>		
Förläggare	Statsrådets kansli		
Distribution	Elektronisk version: julkaisut.valtioneuvosto.fi		

Description sheet

Published by	Prime Minister's Office	24 June 2019	
Title of publication	Sustainable Finnish Food Culture Tips for making it happen		
Series and publication number	Publications of the Prime Minister's Office 2019:x		
ISBN PDF	978-952-287-761-1	ISSN (PDF)	2490-1164
Website address (URN)	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-761-1		
Pages	32	Language	Finnish
Keywords	primary sector, food policy, food industry, animal diseases, climate change, beverages, drinking water, fish farming, animal husbandry, sustainable development, sustainable agriculture, domestic products, organic farming, Ministry of Agriculture and Forestry, food, foodstuffs		
Abstract	<p>Food is important to each and every one of us. It is also an integral part of our culture. Finland's unique cuisine and food sector are a product of the country's northern location and natural environment. Other factors affecting Finnish food culture include policy guidelines, food education, ever closer networks in the global economy and international politics, and culinary trends marketed by the media.</p> <p>To truly meet the criteria for sustainability, food must be ecologically, socially and economically sustainable. In Finland, the sustainable domestic production of food rests on a solid foundation, which includes clean water and natural resources, the mainstreaming of sustainability in decision-making, and the concept of wellbeing.</p> <p>The tips that follow include background information about what the political decision-makers and Finnish food industry are already doing to promote sustainability. The main purpose of this publication is to provide practical advice and tips about the choices that organisers of events can make to favour the emergence of a sustainable food culture.</p>		
Publisher	Prime Minister's Office		
Distributed by	Online version: julkaisut.valtioneuvosto.fi		

Sisältö

Johdanto	9
Aluksi	11
1 Kohti kestävästä suomalaista ruokakulttuuria	11
2 Suomalaisella päätöksenteolla rakennetaan kestävästä ruokapolitiikkaa	13
2.1 Ruokapoliittinen selonteko	13
2.2 Periaatepäätös julkisista vastuullisista elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoista ...	14
2.3 Kansalliset ravitsemussuositukset ja ravitsemussitoumus	14
2.4 Maa- ja metsätalousministeriön strategia	14
3 Mikä on kestävä ruokajärjestelmä ja miten se toimii?	15
4 Kestävällä ruokajärjestelmällä on vahvat peruspilarit	17
4.1 Arktiset puhtaat vesi- ja luonnonvarat jättävät pienen jalanjäljen, kun niitä käytetään viisaasti	17
4.2 Vastuullinen ruokaketju rakennetaan yhteistyössä luonnon kanssa	18
4.3 Jäljitettävä ruuan reitti hyödyttää kaikkia ruokaketjun jäseniä	18
4.4 Tuotantoeläinten hyvinvointi on meillä maailman huippua	19
4.5. Kotimaiset elintarvikkeet asetetaan etusijalle poliittisen päätöksenteon avulla .	19
4.6 Suomalainen innovaatio- ja tutkimusosaaminen auttavat ratkaisemaan muuttuvan kansainvälisen ruokakulttuurin haasteet	20
4.7 Kuluttajien hyvinvointi inspiroi elintarvikealan tuotekehitystä	20
5 Fazer Food Services: Ruokapalvelutuottajan näkökulma kestävästä ruokakulttuuriin	21

6	Makuelämykset tekevät tilaisuudesta mieleenpainuvan, panosta niihin	23
6.1	Tarinat tekevät tarjoiluistasi kiinnostavia ja houkuttelevia	23
6.2	Tuo ruuan alkuperä ja tarina esiin tarjoilutilanteessa ja kattauksessa	23
6.3	Vaadi yhteistyökumppaneilta sitoutumista	24
7	Kestävän ruokakulttuurin tarkistuslista tilaisuuksien järjestäjälle	25
1	Menu suunnittelu	25
2	Hankinnat	25
3	Kattaus	26
4	Tarjoilu	26
8	TEKIJÄT	27

JOHDANTO

Ruoka koskettaa meitä kaikkia, ja se on keskeinen osa kulttuuria. Ainutlaatuinen kotimainen ruokakulttuuri ja ruuantuotanto ovat pohjoisen luonnon asettamien reunaehtojen muovaamia. Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa, ja meillä taito käyttää raaka-aineita tehokkaasti on kulkenut sukupolvelta toiselle vuosisatoja. 2000-luvulla kotimainen ruokasektori työllistää 300 000 suomalaista ja on merkittävä maamme huoltovarmuuden kannalta.

Luonnonolojen rinnalla myös me ihmiset muokkaamme ruokakulttuuria. Kotimaista ruokakulttuuria ohjaavat poliittisten päättäjien linjanvedot ja ruokakasvatus, yhä tiiviimmin yhteen verkottuva kansainvälinen maailmantalous ja -politiikka sekä mediat, markkinointi ja niiden kuljettamat ruokatrendit. Jokainen meistä rakentaa omilla arkisilla valinnoillaan uutta ruokakulttuuria. Näin syntyy useita näkökulmia siihen, mikä on suomalaista ruokaa ja juomaa. Runsaat näkökulmat ovat meille rikkaus. Tärkeä näkökulma kotimaiseen ruokaan ja juomaan on myös vierailijan näkemys niistä: matkailijoiden käsitys Suomesta ruokamaana syntyy makuelämyksistä ja hyvästä asiakaspalvelukokemuksesta.

Kestävä ruokakulttuuri rakentuu eri osa-alueista: ekologisesta, taloudellisesta, sosiaalisesta ja kulttuurisesta. Sen perustana on ruuantuotanto, jossa tarvittavat luonnonvarat käytetään mahdollisimman tehokkaasti. Sopeutuminen karuun arktiseen luontoon on vaatinut suomalaisilta järkeviä ratkaisuja, ja sama järjenkäyttö näkyy edelleen suomalaisessa tuotanto- ja kehitystyössä – myös ruokataloudessa. Nyt kun ilmastonmuutos ja valtava väestönkasvu mullistavat maailman ruuantuotantoa, suomalaiselle kestäväälle ruokakulttuurille on enemmän tarvetta kuin koskaan.

Tämä ohjeistus antaa sinulle taustatiedot siitä, mitä Suomessa jo tehdään kestävästä ruokakulttuurin eteen niin politiikassa kuin elintarviketuotannossa. ELO-säätiö on koonnut yhteen monipuolisesti ruoka-alan asiantuntijoita taustoittamaan muun muassa alan lainsäädäntöä ja jakamaan parhaat vinkkinsä käytännön toteutukseen. Alustuksen suomalaiseen ruokakulttuuriin on kirjoittanut ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelä.

Ohjeistuksen tärkein tavoite on kuitenkin tarjota konkreettisia vinkkejä ja neuvoja siihen, miten voi tehdä valintoja kestävän ruokakulttuurin puolesta. Nämä löytyvät tekstin viimeisestä osiosta sivulta 10.

Bettina Lindfors

toimitusjohtaja
ELO-suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö

ALUKSI

1 Kohti kestäväää suomalaista ruokakulttuuria

Suomen kansallisruuaksi valittiin ruisleipä itsenäisyyden 100-vuotisjuhlavuotena 2017. Se on pohjoisen maan niukoista raaka-aineista valmistettu perusruoka, jonka samalla koetaan kuvastavan myös suomalaista identiteettiä. Ruisleipä on rehtiä ja reilua. Siihen on leivottu ripaus sisua. Leipä on oiva valinta kansallisruuaksi, sillä suomalaisuuden ohella se kertoo paikallisista ruokakulttuureista. Alueelliset leipäkulttuurit ovat Suomessa säilyttäneet omaleimaisuutensa paikallisten leipomojen ansiosta.

Ruisleipä tiivistää, kuinka ruoka, juoma ja syöminen kuuluvat jokapäiväiseen elämään, mutta arkisen ruuan vahva symbolinen asema osoittaa myös suomalaisen ruokakulttuurin muuttuneen. Aikaisempi niukuuden sävyttämä syöminen on vaihtunut toisen maailmansodan jälkeisen vaurastumisen myötä vaivattomaksi yltäkylläisyydeksi.

Yhteiskunnalliset muutokset, kuten teollistuminen, kaupungistuminen ja naisten työssäkäynnin yleistyminen, ovat hyödykkeistäneet ja kaupallistaneet ruuan tarjontaa. Kotitalouksissa valmistetaan ruokaa vähemmän, sillä monet ateriat syödään kodin ulkopuolella kouluissa ja työpaikoilla. Kiireisen elämisen rytmin keskellä pyrkimys ruuanvalmistuksen vaivattomuuteen ja helppouteen on korostunut. Arkipäivinä puolivalmisteet ja valmisruuat helpottavat aterioiden valmistusta. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että suomalaiset eivät enää olisi kiinnostuneita ruuanvalmistuksesta. Koska ruokaa ei ole välttämätöntä valmistaa aina enää itse, viikonloppuisin ja juhlahyvinä nautitaan ruuan tekemisestä itse.

Elintason nousu mahdollistaa erilaisten vaihtoehtojen ja palvelujen käytön ohella sen, että suomalaiset voivat aikaisempaa enemmän pohtia ruokavalintojansa ja niiden seurauksia. Samalla syöminen on monimutkaistunut perinteisten tapojen ja valikoimien muuttuessa.

Aikaisemmin syötiin sitä, mitä oli saatavilla ja mihin oli varaa. Nykyisin monet muut tekijät vaikuttavat valintoihin. Nyt pohditaan hinnan ohella ruuan laatua, alkuperää, tuotantotapaa, terveellisyttä, vastuullisuutta, eettisyyttä ja kestävyttä. Valinnan mahdollisuuksien lisääntyminen tarkoittaa, että ihmiset tekevät erilaisia ratkaisuja ja hyödyntävät erilaisia vaihtoehtoja. Erilaiset tavat valmistaa ja syödä ruokaa elävät rinnakkain ja limittäin. Niistä syntyy suomalainen ruokakulttuuri, jossa yhdessä ateriointi on yhteisöllinen liima. Yhdessä syöminen ylläpitää ja luo uusia sosiaalisia suhteita. Ateriat rytmittävät elämäämme arjessa ja juhlassa.

Ruuan ja juoman arkinen välttämättömyys korostaa ruokakulttuurin merkitystä osana kestävästä elämäntapaa. Kestävä ruokakulttuuri koskettaa väistämättä kestävyuden eri ulottuvuuksia ekologisesta taloudelliseen ja sosiaalisesta kulttuuriseen kestävyteen. Pyrkimys kestävään ruokakulttuuriin kutsuu pohtimaan ja toteuttamaan yhteisiä arvoja ja arjen käytänteitä. Samalla ruokakulttuurin menneisyyden ymmärrys rakentaa siltaa kestävään tulevaisuuteen, jossa edeltävien vuosisatojen yksinkertaiset oivallukset, kuten ruisleipä, ovat yhä käyttökelpoisia.

Johanna Mäkelä

Ruokakulttuurin professori
Helsingin yliopisto

2 Suomalaisella päätöksenteolla rakennetaan kestävää ruokapolitiikkaa

Ruoka kuuluu sekä arkeen että juhlaan ja on siksi monella tapaa yhteiskunnallinen ja poliittinen asia. Suomen ruokasektoria on kehitetty useissa hallitusohjelmissa, ja sille on laadittu useita ruokapolitiikkaa linjaavia asiakirjoja. Maa- ja metsätalousministeriö johtaa Suomen ruokapolitiikkaa yhteistyössä valtioneuvoston kanssa. Alla on esitelty muutamia tärkeimpiä poliittisia ruoka- ja juomakulttuuria linjaavia päätöksiä, jotka alalla toimivien on hyvä tuntea.

2.1 Ruokapoliittinen selonteko

Valtioneuvosto antoi vuonna 2017 eduskunnalle selonteon ruokapolitiikasta, joka sisältää vuoteen 2030 ulottuvan vision ”Maailman parasta ruokaa”. Tämä tulevaisuuden visio perustuu kotimaisen ruokajärjestelmän laatuun, kestävyyteen ja vastuullisuuteen. Myös kuluttajien vastuu ja tietoisuus omasta roolistaan ruokajärjestelmässä on osa sitä.

Aiempiin selontekoihin verrattuna nykyinen painottaa voimakkaammin elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen vientiä, huoltovarmuutta sekä puhtaiden vesivarojen merkitystä. Myös ruokamatkailu nostetaan esiin uutena kasvua tuovana sektorina. Selonteko koostuu seitsemästä aihealueesta, joihin kuuluvat esimerkiksi alkutuotanto, tutkimus ja kilpailukyky. Siihen on listattu eri aihealueille keskeisiä toimenpiteitä, ja sitä toteutetaan tarkemman toimenpidesuunnitelman mukaisesti.

2.2 Periaatepäätös julkisista vastuullisista elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoista

Valtion toimijoita sitoo vuonna 2016 annettu valtioneuvoston periaatepäätös julkisista vastuullisista elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoista. Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa muun muassa painotetaan sellaisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristöystävällisillä viljely- ja tuotantomenetelmillä sekä eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistäen. Päätös tukee Suomen pitkäjänteistä työtä antimikrobiresistenssin vastustamiseksi osana kestävästä ruokajärjestelmästä.

Lähiaruoka- ja luomusektoreiden kehittämistä ohjaavat kummallekin sektorille valtioneuvoston periaatepäätöksinä hyväksytyt hallituksen ohjelmat. Niiden keskiössä ovat tuotannon laajentaminen ja valikoimien kasvattaminen sekä kysynnän kasvattaminen myös ammattikeittiöissä.

2.3 Kansalliset ravitsemussuositukset ja ravitsemussitoumus

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimat kansalliset ravitsemussuositukset ohjaavat suomalaisten ravitsemusta. Valtion ravitsemusneuvottelukunta on maa- ja metsätalousministeriön alainen asiantuntijaelin. Suomalaiset suositukset perustuvat pääosin pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin, joiden tieteellinen pohjatyö tehdään pohjoismaisista asiantuntijoista koostuvassa työryhmässä. Ravitsemussitoumus on kansallinen toimintamalli, jolla kannustetaan ruoka-alan toimijoita tekemään konkreettisia toimenpiteitä. Se on osa kansallista yhteiskuntasitoutumusta 2050 -ohjelmaa ja toteuttaa sen kautta YK:n Agenda 2030:n tavoitteita. Visiona on, että kaikkien on helppo nauttia ravitsemussuositusten mukaista ruokaa vuoteen 2020 mennessä.

2.4 Maa- ja metsätalousministeriön strategia

Maa- ja metsätalousministeriön ja sen hallinnonalan strategia ohjaa ministeriön ja virastojen tulevien vuosien työn painopisteitä. Strategian taustalla ovat kestävä kehityksen tavoitteet, joihin Suomi on YK:n Agenda 2030:n kautta sitoutunut.

3 Mikä on kestävä ruokajärjestelmä ja miten se toimii?

Kestävä ruokajärjestelmä tarkoittaa sitä, että ruuantuotanto tapahtuu kannattavasti luonnonvaroja säästäen, niitä optimaalisesti käyttäen ja kierrättäen. Se tarkoittaa, että mahdollisimman paljon käytetyistä tuotantopanoksista tulee alueelta, jolla ruoka tuotetaan ja kulutetaan. Alueellinen kestävä ruokajärjestelmä perustuu paikallisen ruuan arvostukseen, ammattiyhpeyteen ja paikallisen ruokakulttuurin kehittämiseen. Kestävä ruoka säästää luonnonvaroja ja vähentää ilmastopäästöjä. Yleisesti ottaen kestävä ruoka on ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävä. Ruuan jäljitettävyyden on keskeinen osa vastuullista tuotantoketjua. Selkeä jäljitettävyydestä hyötyvät ruokaketjun kaikki tekijät, erityisesti kuluttajat. Vastuullinen, jäljitettävä ruoka on turvallista ruokaa.

Kestävän ruokajärjestelmän osat:

1. Alkutuotanto, ruuan jäljitettävyyden

Ruuan kasvatuksessa painotetaan kierrätyslannoitteita ja käytetään luonnonvaroja viisaasti. Ruuan jäljitettävyyden on tärkeä osa vastuullista tuotantoketjua.

2. Materiaalin prosessointi

Kun raaka-aineista tehdään ruokatuotteita, niiden ravintoarvot säilytetään mahdollisimman hyvin.

3. Valmistava teollisuus

Ruokateollisuus käyttää raaka-aineet valmistuksessa tarkasti, jotta ei synny ruokahävikkiä. Tuotteet pakataan energiatehokkaasti, ja syntyvät sivuvirrat hyödynnetään mahdollisimman tarkasti.

4. Jakelu

Ruokatuotteiden elinkaaren ympäristöjalanjälkeä pienennetään: kuormia yhdistetään ja kuljetetaan vähäpäästöisesti ja lyhyitä matkoja.

5. Kauppa

Asiakkaille on tarjolla kestäviä vaihtoehtoja, ja kauppa omilla toimillaan minimoi ruokahävikkiä.

6. Yritykseltä yritykselle

Ruokapalveluista tarjotaan aktiivisesti kestäviä vaihtoehtoja ja hyödynnetään kaikki raaka-aineet niin, ettei hävikkiä synny.

7. Kuluttaja

Ruokavalion perustana ovat ekologisesti kestävämmät vaihtoehdot, esimerkiksi sesonki- ja kasvisruoka. Ruokahävikkiä vältetään. Kuluttaja hyöttyy selkeästä jäljittävyydestä ruokatuotannossa.

8. Käyttö

Syömme kaloreita sen verran kuin tarvitsemme – ruokaa ei jää yli hävikiksi ja biojäte kierrätetään.

9. Elinkaari jatkuu uudessa kierrossa

Tuotantoketjun ja kulutuksen biojäte saa uuden elämän biopolttoaineissa ja -lannoitteissa.

4 Kestävällä ruokajärjestelmällä on vahvat peruspilarit

Tulevaisuuden kestävä kotimainen ruuantuotanto rakentuu peruspilareille, kuten puhtaille vesi- ja luonnonvaroille, kestäväälle päätöksenteolle, tutkimukselle sekä hyvinvoinnille.

4.1 Arktiset puhtaat vesi- ja luonnonvarat jättävät pienen jalanjäljen, kun niitä käytetään viisaasti

Arktiset luonnonvarat ovat suomalaisen ruokakulttuurin ja ruuantuotannon perustukset, ja siksi niitä on syytä käyttää mahdollisimman viisaasti. Suomi on vesiköyhyyksin indeksin perusteella maailman vesirikkain maa, ja täällä tuotetulla ruualla on pieni vesijalanjälki. Suomen talous-, pinta-, ja pohjavedet ovat puhtaita ja laadukkaita. Niin ovat myös maaperä ja ilma, mistä kertoo myös Suomen metsien laaja sertifioitu luomukeruualue, joka on maailmanlaajuisesti suurin. Maatalousmaamme puhtaus, viljavuus ja tuotantokyky sekä vedenlaatu vaikuttavat ratkaisevasti elintarvikkeiden laatuun läpi tuotantoketjun.

Materiaali- ja energiatehokas ruuantuotanto on kestävä ruokakulttuurin perusta. Sen edistämiseksi Suomessa solmittiin ainutlaatuinen Elintarvikealan materiaalitehokkuuden sitoumus vuonna 2019. Sitoumus on kolmen ministeriön, elintarviketeollisuuden, päivittäistavarakaupan ja pakkausalan yhdessä allekirjoittama sopimus, joka tähtää ympäristövaikutusten vähentämiseen ruuan valmistuksessa, jakelussa ja kulutuksessa. Se on osa Agenda 2030 -toimintaohjelmaa, kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumusta ja kansallista materiaalitehokkuusohjelmaa.

Suomalaiset energiatehokkuuteen sitoutuneet elintarvikeyritykset säästivät vuosina 2008–2016 peräti 282 miljoonaa kilowattituntia sähköä, 42 miljoonaa euroa kustannuksia ja 81 tuhatta tonnia hiilidioksidipäästöjä. Työ jatkuu uudella sopimuskaudella.

Suomalaisilla elintarvikealan yrityksillä on pitkä kokemus hukan torjumisessa niin raaka-aineiden kuin pakkausmateriaalien suhteen. Kaikki elintarviketeollisuuden elintarviketehokkaiden sivuvirrat pystytään hyödyntämään esimerkiksi uusina tuotteina, rehuna, lannoitteina tai energialähteinä. Näin ravinteet ja energia saadaan kiertoon, eikä hävikkiä synny juuri lainkaan. Elintarvikeyrityksillä on myös rooli kuluttajien opastamisessa siihen, miten ruokahävikkiä voi ehkäistä omassa arjessa.

4.2 Vastuullinen ruokaketju rakennetaan yhteistyössä luonnon kanssa

Ruokaketjun vastuullisuus on laaja kokonaisuus, joka pitää sisällään sekä ihmisten, eläinten että ympäristön hyvinvoinnin, terveyden ja talouden. Suomalaisen ruuan laatu alkaa jo alkutuotannon hyvistä toimintatavoista ja huomioidaan entistä paremmin myös julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa ja kokouspöydissä.

Maataloustuotanto on yhteistyötä luonnon kanssa. Viljelijät huolehtivat ympäristöstä, muun muassa maan kasvukunnosta ja vesistöistä. Ravinteet hyödynnetään tarkoin, jolloin ne aiheuttavat mahdollisimman vähän päästöjä vesistöihin ja ilmaan. Yksi tärkeimmistä

Suomen elintarvikkeet kuuluvat maailman parhaimpiin. Hyvät toimintatavat alkutuotannosta lähtien takaavat laadun. Ympäristön ja eläinten hyvinvointiin kiinnitetään erityistä huomiota. Suomen ruoka on puhdasta, ja koko elintarviketieteen ja eläinten hyvinvointiin kiinnitetään erityistä huomiota. Suomen ruoka on puhdasta, ja koko elintarviketieteen ja eläinten hyvinvointiin kiinnitetään erityistä huomiota. Suomen ruoka on puhdasta, ja koko elintarviketieteen ja eläinten hyvinvointiin kiinnitetään erityistä huomiota.

menetelmistä monimuotoisuuden edistämiseksi on viljelijöiden laaja sitoutuminen ympäristöohjelman tavoitteisiin. Vapaaehtoisen ohjelman noudattaminen lisää maaperän elinvoimaa ja estää hedelmällisen maan valumista vesistöön. Hyvä kasvusto pellolla sitoo ravinteita ja kasvihuonekaasuja. Kun valitset asiakkaittesi lautaselle suomalaista ruokaa, tiedät mitä heille tarjoat. Teet valinnan kestävän maataloustuotannon hyväksi, joka on tasapainossa ympäristön kanssa ja ottaa huomioon eläinten hyvinvoinnin.

4.3 Jäljitettävä ruuan reitti hyödyttää kaikkia ruokaketjun jäseniä

Ruuan jäljitettävyyden on tärkeä osa vastuullista tuotantoketjua. Suomessa ruuan jäljitettävyyden on maailmanlaajuisestikin verrattuna harvinaisen korkealla tasolla. Selkeästä jäljitettävyydestä hyötyvät ruokaketjun kaikki tekijät, erityisesti kuluttajat. Vastuullinen, jäljitettävä ruoka on turvallista ruokaa. Vapaaehtoiset ja valvotut Hyvää Suomesta -merkki ja Sirkkalehtilippu tekevät kotimaisten raaka-aineiden tunnistamisen kuluttajille helpoksi.

Myös vastuullisuusmerkit Luomu, Reilu Kauppa, UTZ ja kalatuotteiden MSC- ja ASC-merkit helpottavat vastuullisten valintojen tekemistä.

4.4 Tuotantoeläinten hyvinvointi on meillä maailman huippua

Yhä useampi haluaa myös varmistua siitä, että ruuantuotannossa on huomioitu ympäristövaatimukset sekä tuotantoeläinten hyvinvointi. Suomessa niistä huolehditaan muun muassa valvomalla tuotannon laatua erilaisten laatujärjestelmien avulla, joista yksi on tuottajien ja yritysten oma valvonta.

Kotimaiset tuottajat kiinnittävät jokapäiväisessä työssään huomiota ympäristöön ja tuotantoeläinten hyvinvointiin. Suomalaisten liha- ja maitotalouden yritysten, järjestöjen ja viranomaisten pitkäjänteisen torjuntatyön ansiosta tuotantoeläinten terveys on eurooppalaisittain verrattuna erittäin hyvä. Tämän ansiosta myös tarve lääkitykselle on alhainen. Suomessa possuilla on saparo ja siipikarjalla nokka – ne ovat tärkeitä eläinten hyvinvoinnin mittareita. Kotimainen naudan- ja lampaanlihan tuotanto perustuu siihen, että lehmät syövät pääasiassa nurmea, jonka viljely sitoo hiiltä. Tämä on suomalaisen lihan ilmastojalanjäljen eduksi. Laiduntavat lehmät ja lampaat ovat sen lisäksi tärkeitä luonnon monimuotoisuuden turvaamiseksi.

Suomalainen ruoka on puhdasta ja turvallista. Sen alkuperä tunnetaan pelloilta pöytään. Korkeat laatuvaatimukset ja tehokas valvonta varmistavat, että ketju pelloilta pöytään toimii.

Eläimille annetaan puhdasta ravitsevaa rehua, kasvuhormoneita ei sallita tuotannon lisäämiseen ja eläintaudit ovat hallinnassa. Antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon ja ainoastaan eläinlääkärin määräyksestä. Esimerkiksi kananmunantuotannossa korkean hygieniatason ja oma valvonnan ansiosta salmonella on pystytty hävittämään. Suomalaisissa vihanneksissa, hedelmissä ja viljoissa on huomattavasti vähemmän torjunta-ainejäämiä kuin muiden maiden vastaavissa tuotteissa, ja suomalaisissa kasviuoneissa käytetään pääsääntöisesti biologista torjuntaa.

4.5 Kotimaiset elintarvikkeet asetetaan etusijalle poliittisen päätöksenteon avulla

Julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen vastuullisuus on nostettu toistuvasti esille julkisessa keskustelussa. Vastuullinen ruoka edistää oikeudenmukaisuutta

yhteiskunnassa. Lähialueen tuotteita hankkimalla tuemme paikallistaloutta, kotimainen tuote tukee työllisyyttä Suomessa. Kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä halutaan lisätä ja siten edistää myös suomalaista ruokakulttuuria. Tilaisuuksien järjestäjä voi ruokalistasuunnittelun, raaka-ainevalintojen ja kestävästi kilpailutettujen ruokapalvelutuottajien avulla edistää omalta osalta vastuullisuutta ja tehdä suomalainen kestävä ruokakulttuuri näkyväksi.

4.6 Suomalainen innovaatio- ja tutkimusosaaminen auttavat ratkaisemaan muuttuvan kansainvälisen ruokakulttuurin haasteet

Nopeasti kansainvälistynyt Suomi on noussut huippuosaajien kärkijoukkoon agro-food-tutkimuksessa ja -kehityksessä. Väestönkasvusta johtuva kansainvälinen ruuan-tarve kasvaa tulevaisuudessa huomattavasti. Suomella on osaamista ja teknologiaa, joiden avulla voimme kehittää kestävästä ruuantuotantoa kohti kiertotalouden, hiilineutraaliuden ja hyvän ravitsemuksen tavoitteita. Kotimaisten ruoka- ja juomainnovaatioiden taustalla on aina pitkäjänteistä tutkimusta ja tuotekehitystä.

4.7 Kuluttajien hyvinvointi inspiroi elintarvikealan tuotekehitystä

Kuluttajat vaativat yhä enemmän hyvinvointia edistäviä tuotteita, mikä näkyy myös elintarvikealan yritysten markkinoille tuomissa uutuuksissa. Terveellisyys ja hyvinvointi ovat yrityksille ja niiden tuotekehitykselle keskeisiä arvoja. Yrityksissä tehdään paljon hyviä pieniä tekoja, jotka isovolyymisissa tuotteissa kasvavat merkittäviksi terveyttä edistäviksi toimenpiteiksi.

Suomalaisten elintarviketeollisuuden ja ravitsemus- ja terveysalan viranomaisten tulokset yhteistyö näkyy esimerkiksi D-vitamiinitäydennyksissä ja jodidun suolan käytössä. Yhteistyöllä on parannettu merkittävästi ravintoaineiden saantia väestötasolla. Suolan ja sokerin kulutuksen vähentäminen on elintarviketeollisuuden pitkäaikainen tavoite.

Kun elintarvikkeiden ravintoarvoa kehitetään eli tehdään tuotemuotoilua, ravitsemus-suositukset ja vaikutus ihmisten hyvinvointiin ovat avainasemassa. Hyvinvointia tukevien tuotteiden kehityksessä ja valmistuksessa huomioidaan myös kuluttajien odotukset. Hyvä maku on kuitenkin edelleen ruuan tärkein ominaisuus.

5 Fazer Food Services: Ruokapalvelutuottajan näkökulma kestävään ruokakulttuuriin

Laajana ravintola-alan toimijana vastaamme useiden valtionhallinnon toimipisteiden ravintolapalveluista, ja olemme siten avainasemassa kestävän ruokakulttuurin konkreettisessa edistämistyössä. Ravintola-toimintamme lähtökohtia ovat luotettavuus ja jäljitettävyys.

Me Fazer Food Servicesillä käytämme ainoastaan vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita, ja suosimme mahdollisuuksien mukaan kotimaisia, sesonginmukaisia raaka-aineita.

Käyttämämme raaka-aineiden kotimaisuus on esimerkiksi:

- lihassa ja lihajalosteissa vähintään 90 %
- kalassa ja kalajalosteissa noin 25 %
- maitotaloustuotteissa 100 %.

Lisäksi viljatuotteet ovat pääosin aina kotimaista. Mikäli käyttämämme tuotteet ovat alkuperältään ulkomaisia, edellytämme tavarantoimittajilta tietoa niiden alkuperästä ja tuotantoloista läpi koko tuotantoketjun.

Olemme mukana Portaat luomuun -ohjelmassa, joka on yksityisille ja julkisille ruokapalveluille suunnattu maksullinen ohjelma luomutuotteiden käytön lisäämiseen. Osallistuvat ruokapalveluiden tarjoajat voivat lisätä luomun käyttöä omaan tahtiinsa. Me olemme luomun portaalla kaksi. Ravintoloidemme käytössä on säännöllisesti vähintään kaksi volyymillisesti merkittävää luomutuotetta. Valtioneuvoston edustustiloissa luomun porras on paljon korkeampi, koska

”Meille on tärkeää tukea suomalaista ruokakulttuuria käyttämällä laadukkaita ja sesonginmukaisia raaka-aineita sekä tarjoamalla asiakkaillemme herkullisia ruokakokemuksia.”



Ahvenanmaan karitsaa, hiillostettua sipulia, savuselleripyreetä ja punaherukkakastiketta. (Kuva: Ritva Junnila, Fazer)

käytämme edustuksessa kotimaisia luomutuotteita lähes aina, kun se vaan on saatavuuden ja laadun kannalta mahdollista.

Fazer osallistuu työhön ilmastonmuutosta vastaan ja on sitoutunut vastuullisuustyössään neljään päätavoitteeseen: 50 % vähemmän päästöjä, 50 % vähemmän ruokahävikkiä, 100 % vastuullisesti hankittua ja enemmän kasvipohjaista. Tavoitteet ulottuvat vuoteen 2030 saakka.

Ravintolassamme pyrimme toiminnallamme vähentämään keittiön ruokahävikkiä suunnitteleamalla ja käyttämällä raaka-aineita aina järkevällä tavalla. Lisäksi olemme lisänneet kasvisten käyttöä jo pitkään, ja esimerkiksi vegaanisten vierastarjoilutuotteiden osuus kasvaa koko ajan.

”Ruokahävikki on vahvasti keskipisteenä koko Fazerilla. Minimoimme keittiössä ruokahävikin käyttämällä raaka-aineita taloudellisesti ja järkevästi, ja keitämme esimerkiksi kastikkeiden liemet itse, joihin käytämme viipaloinneista jääneet kasvisten jäämäpalat. Suunnittelu on tärkeää ja vierastarjoilussa ennakointi auttaa vähentämään valmiin ruuan hävikkiä.”

6 Makuelämykset tekevät tilaisuudesta mieleenpainuvan, panosta niihin

Ruoka ja juoma on merkittävässä roolissa kaikissa tilaisuuksissa, olipa kyse sitten arkisesta työpalaverista, huipputason neuvottelusta tai juhlatilaisuudesta. Vastuullisella ruoka- ja juomatarjoilulla vahvistat viestiä suomalaisesta kestävästä ruokakulttuurista.

6.1 Tarinat tekevät tarjoiluistasi kiinnostavia ja houkuttelevia

Muista kertoa vieraillesi tarjolla olevan ruuan, juoman ja niiden tekijöiden sekä tuottajien tarinat. Voit kertoa esimerkiksi perinteistä, paikallisuudesta, keskiyön auringosta – tai turvallisuudesta, aitoudesta ja laadusta. Tuo raaka-aineille ja tuotteille kasvot kertomalla tuottajista ja tekijöistä niiden taustalla. Anna vieraillesi myös aikaa kysyä ja oivaltaa.

6.2 Tuo ruuan alkuperä ja tarina esiin tarjoilutilanteessa ja kattauksessa

Nyky aikaan ja vastuullisuusviestinnän osaksi sopii mainiosti se, että tilaisuuksissa tarjottavien ruokien ja juomien alkuperä- ja valmistajatiedot kerrotaan mahdollisuuksien mukaisesti selkeästi tarjoilussa. Hyviä keinoja alkuperästä kertomiseen ovat alkuperämerkit, kuten Hyvää Suomesta ja Kotimaiset Kasvikset. Ne löytyvät food service -tuotteista sekä monista juomatuotteista. Pyri suosimaan myös Avainlippu-tuotteita sekä Reilun kaupan tai muun vastuullisuusjärjestelmän sertifioimia tuotteita.

6.3 Vaadi yhteistyökumppaneilta sitoutumista

Yhteistyökumppanien tulee olla ensisijaisesti ruokapalveluntuottajia, jotka ovat sitoutuneet kestävästi tuotettuun suomalaiseen ruokaan ja juomaan, ja lupaavat ilmoittaa ruuan alkuperätiedon avoimesti tilaajalle. Kestävyyttä on myös suosia sesongin mukaista ruokaa sekä suomalaisia ja paikallisia toimittajia.

Seuraavalta sivulta alkaen löydät tarkistuslistan, jonka avulla järjestät tilaisuuden helposti kestävän ruokakulttuurin periaatteiden mukaisesti.

7 Kestävän ruokakulttuurin tarkistuslista tilaisuuksien järjestäjälle

1 Menu suunnittelu



- Selvitä tilaisuuden luonne, tarkoitus ja osallistujat ennakkoon. Varmista, että ruokailulle on riittävästi aikaa. Näin osoitat kunnioitusta niin ruoalle, sen alkuperälle, tekijöille kuin yhdessä syömiselle.
- Suunnittele ruoka- ja juomatarjoilu niin, että se tukee tilaisuuden pääviestiä.
- Minimoi ruokahävikki. Mitoita tarjoilut täsmällisesti, huomioi sopiva annoskoko ja suunnittele, miten mahdolliset ylijääneet tuotteet hyödynnetään.
- Tuo menussa rohkeasti esiin suomalainen ruokakulttuuri tarinoineen. Mieti, miten voisit ruuan ja juoman kautta kertoa suomalaisuudesta.
- Ota erityisruokavaliot huomioon kattavasti jo menu suunnittelussa.
- Tunne vieraasi. Tiedustele ennakkoon, minkälaisia toiveita ja odotuksia heillä on tarjoilujen suhteen.

2 Hankinnat

- Tunne raaka-aineiden alkuperä. Tilaa mahdollisuuksien mukaan lähellä tuotettua.
- Varmista, että ruokapalvelutuottajat hankkivat kotimaisia, sesongissa olevia ja vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita. Tarkista myös palvelutuottajan vastuullisuus- tai kestävyys sitoumus.
- Suosi sesonki-, luomu- ja vastuullisuusmerkittyjä tuotteita.
- Käytä kotimaista kasvatettua ja villikalaa, muista että myös kaloilla on sesongit!

- Suosi laadukasta kotimaista lihaa. Esimerkiksi kotimainen riista tarjoaa kansainvälisille vieraille palan arktista eksotiikkaa.
- Suosi kotimaisia kasviproteiineja, kuten härkäpapu, herne ja hamppu. Ne ovat monikäyttöisiä ja herkullisia käytettäväksi ympärivuotisesti.
- Suosi kotimaisia kasviksia, marjoja ja hedelmiä. Muista, että maukkaita kasvihuonevihanneksia on saatavissa ympäri vuoden.
- Suosi juomatarjoiluissa kotimaisia viinejä ja oluita, muista myös kotimaiset marjaliköörit ja kansainvälistäkin tunnustusta saaneet gininit.

3 Kattaus

- Käytä kattauksessa ensisijaisesti kestoastioita ja -tekstiilejä. Suosi suomalaista muotoilua kattausvalinnoissa.
- Jos käytät kertakäyttöastioita, suosi suomalaisia kierrätettäviä, ympäristöystävällisiä materiaaleja.
- Pyydä palveluntarjoajaa tilaamaan ympäristömerkityt tai PEFC-sertifoidut tuotteet.
- Ole luova ja anna Suomen luonnon värien ja materiaalien näkyä myös kattauksessa. Kokeilisitko esimerkiksi sammalta kattauksen koristeena?

4 Tarjoilu

- Käytä tarjoiluissa myös mahdollisuuksien mukaan suomalaisia EU-nimisuojatuotteita, kuten karjalanpiirakka, kalakukko, Lapin puikula, sekä nimisuojujuomia, kuten marjaliköörit ja vodka.
- Tuo esille suomalaisen veden puhtaus. Tarjoa raikasta hanavettä tai makuvesiä kauden marjoilla ja yrteillä. Brändätään yhdessä myös suomalainen vesi!
- Tarjoa vastuullisesti tuotettua kahvia ja teetä sekä maidon rinnalla kaura- tai muita kasvipohjaisia juomia. Vältä pullovesiä, ja tarjoa juomat esimerkiksi kannuista.
- Tarjoa alkoholittomana juomavaihtoehtona mocktaileja kotimaisista raaka-aineista tai alkoholittomia kotimaisia kuohujuomia. Kokeile myös paikallisia mehuja tai raikkaita sesongin mukaisista raaka-aineista tehtyjä smoothieita.
- Tuo tarjoilutilanteessa tarjottavien ruokien nimet ja alkuperä selkeästi ja houkuttelevasti esiin. Varaudu myös todistamaan tuotteen tai raaka-aineen alkuperä.
- Kerro vieraillesi suomalaisten raaka-aineiden ja ruokalajien tarinat lyhyesti ja mieleenpainuvasti, aloita esimerkiksi kansallisruuasta ruisleivästä.

8 TEKIJÄT

Elintarviketeollisuusliitto ry

ELO-Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö

Fazer Food Services

Helsingin Yliopisto

LUKE

Maa- ja metsätalousministeriö

Maa- ja metsätaloustuottajien Keskusliitto MTK ry

Motiva

Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC rf.

Sitra

Ruokatieto Yhdistys ry

Valtioneuvoston kanslia



VALTIONEUVOSTON KANSLIA

SNELLMANINKATU 1, HELSINKI
PL 23, 00023 VALTIONEUVOSTO
p. 0295 16001
info@vnk.fi
vnk.fi/julkaisut

ISSN PDF 2490-1164
ISBN PDF 978-952-287-761-1