



STATSRÅDETS KANSLI



Mot en hållbar finländsk matkultur

Anvisningar för att införa principer i praktiken

Statsrådets kansli publikationer 2019:21

Mot en hållbar finländsk matkultur

Anvisningar för att införa principer i praktiken

Statsrådets kansli

ISBN: 978-952-287-781-9

Layout: Statsrådets förvaltningsenhet, publikationsverksamheten

Helsingfors 2019

Presentationsblad

Utgivare	Statsrådets kansli	24.10.2019	
Publikationens titel	Mot hållbar finländsk matkultur Anvisningar för att införa principer i praktiken		
Publikationsseriens namn och nummer	Statsrådets kanslis publikationer 2019:21		
ISBN PDF	978-952-287-781-9	ISSN PDF	2490-1164
URN-adress	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-781-9		
Sidantal	34	Språk	svenska
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		

Kuvailulehti

Julkaisija	Valtioneuvoston kanslia		24.10.2019
Julkaisun nimi	Kohti kestävää suomalaista ruokakulttuuria Ohjeistus periaatteiden viemiseksi käytäntöön		
Julkaisusarjan nimi ja numero	Valtioneuvoston kanslian julkaisuja 2019:21		
ISBN PDF	978-952-287-781-9	ISSN PDF	2490-1164
URN-osoite	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-781-9		
Sivumäärä	34	Kieli	ruotsi
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		

Description sheet

Published by	Prime Minister's Office	24 October 2019
Title of publication	Sustainable Finnish Food Culture Tips for making it happen	
Series and publication number	Publications of the Prime Minister's Office 2019:21	
ISBN PDF	978-952-287-781-9	ISSN (PDF) 2490-1164
Website address (URN)	http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-287-781-9	
Pages	34	Language Swedish
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	

Innehåll

Inledning	9
Några inledande ord	11
1 Mot en hållbar finländsk matkultur	11
2 Hållbar matpolitik byggs upp genom finländskt beslutsfattande	13
2.1 Redogörelse om livsmedelspolitik	13
2.2 Principbeslut om ansvarsfull offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster	14
2.3 Nationella näringsrekommendationer och näringsåtagande.....	14
2.4 Jord- och skogsbruksministeriets strategi	14
3 Vad är ett hållbart livsmedelssystem och hur fungerar det?	15
4 Ett hållbart livsmedelssystem vilar på starka grundpelare	17
4.1 De arktiska rena vatten- och naturresurserna lämnar bara ett litet avtryck, om de används på ett smart sätt	17
4.2 En ansvarsfull livsmedelskedja byggs upp i samarbete med naturen.....	18
4.3 Alla aktörer i livsmedelskedjan gynnas av att matens rutt kan spåras.....	19
4.4 Finland hör till världstoppen i fråga om produktionsdjurens välbefinnande....	19
4.5 Inhemska livsmedel prioriteras med hjälp av politiskt beslutsfattande	20
4.6 Finländsk innovations- och forskningskompetens hjälper till att lösa de utmaningar som den föränderliga internationella matkulturen medför	20
4.7 Välmående konsumenter en inspirationskälla för produktutvecklingen inom livsmedelsbranschen	20
5 Fazer Food Services: En måltidstjänsteproducents perspektiv på en hållbar matkultur	22

6	Satsa på smakupplevelser som gör evenemanget oförglömligt	24
6.1	Berättelser gör din servering intressant och attraktiv	24
6.2	Lyft fram matens ursprung och historia vid serveringen och dukningen.....	24
6.3	Kräv att dina samarbetspartner visar engagemang	25
7	En hållbar matkultur – checklista för den som ordnar evenemang	26
1	Menyplanering	26
2	Anskaffningar.....	26
3	Dukning.....	27
4	Servering.....	27
8	Författare	29

INLEDNING

Mat berör oss alla och är en central del av kulturen. Vår unika matkultur och matproduktion har formats av den nordiska naturens yttre villkor. Finland är världens nordligaste jordbruksland. I vårt land har kunskapen om hur man använder råvaror effektivt levt vidare från en generation till en annan i flera århundraden. Matsektorn i 2000-talets Finland sysselsätter 300 000 finländare och är i högsta grad relevant med tanke på landets försörjningsberedskap.

Matkulturen omformas förutom av naturförhållandena även av oss människor. Den inhemska matkulturen styrs av de politiska beslutsfattarnas riktlinjer och av matfostran, den allt mer integrerade internationella världsekonomin och -politiken samt medierna, marknadsföringen och de mattrender som dessa skapar. Var och en av oss bidrar genom sina egna vardagliga val till att en ny matkultur byggs upp. Därmed uppstår flera perspektiv på vad som kan definieras som finländsk mat och dryck. Denna mångfald av perspektiv är en rikedom för oss. Ett annat viktigt perspektiv på inhemska maträtter och drycker är besökarens åsikt om dem: turisterna bildar sig en uppfattning om Finland som matland utgående från sina smakupplevelser och positiva kundserviceupplevelser.

En hållbar matkultur består av flera delområden: ett ekologiskt, ett ekonomiskt, ett socialt och ett kulturellt delområde. Grunden till en hållbar matkultur är en matproduktion där nödvändiga naturresurser används så effektivt som möjligt. Finländarna har varit tvungna att anpassa sig till den karga arktiska naturen och därmed välja rimliga lösningar, och samma rimlighet genomsyrar alltjämt det finländska produktions- och utvecklingsarbetet – även inom matsektorn. Nu när klimatförändringen och den enorma befolkningstillväxten orsakar stora förändringar i matproduktionen i världen behövs den finländska hållbara matkulturen mer än någonsin tidigare.

Dessa anvisningar ger dig bakgrundsinformation om vad man redan gör i Finland för att främja en hållbar matkultur såväl inom politiken som inom livsmedelsproduktionen. ELO-stiftelsen har samlat många olika experter inom livsmedelssektorn för att skapa ett kunskapsunderlag för bl.a. lagstiftningen om denna sektor och för att dela sina bästa tips

om praktiska åtgärder. De inledande orden om den finländska matkulturen har skrivits av Johanna Mäkelä, professor i matkultur.

Det främsta målet med anvisningarna är emellertid att erbjuda konkreta tips och råd om hurdana val man kan göra för att främja en hållbar matkultur. Dessa tips finns i slutet av texten på sidan 10.

Bettina Lindfors

verkställande direktör
ELO - stiftelsen för befrämjandet av finländsk matkultur

NÅGRA INLEDANDE ORD

1 Mot en hållbar finländsk matkultur

Rågbrödet valdes till Finlands nationalrätt år 2017, när det självständiga Finland fyllde 100 år. Det är ett grundläggande livsmedel som producerats av de knappa råvaror som kännetecknar vårt nordliga land och som samtidigt upplevs skildra även den finländska identiteten. Rågbrödet är rejält och hederligt. Det finns dessutom en nypa sisu inbakat i det. Brödet lämpar sig ypperligt som nationalrätt inte bara för att det är en typisk finsk rätt men också för att det vittnar om de lokala matkulturerna. De regionala matkulturerna i Finland har bibehållit sin särprägel tack vare de lokala bagerierna.

Rågbrödet återspeglar hur mat, dryck och ätande hör till det vardagliga livet, men vardagsmatens starka symboliska ställning visar samtidigt att den finländska matkulturen har förändrats. Efter att landets välstånd blomstrat upp efter andra världskriget karaktäriseras inte matkulturen längre av knapphet utan av överflöd.

Efter industrialiseringen och urbaniseringen, och allteftersom det blev vanligt att kvinnorna arbetar utanför hemmet, har matutbudet kommersialiserats och börjat användas som handelsvara. Familjerna äter många måltider utanför hemmet, i skolorna och på arbetsplatserna, vilket innebär att de inte lagar lika mycket mat hemma. Mitt i det hektiska vardagslivet har det blivit A och O att sträva efter behändig och enkel matlagning. Halvfabrikat och färdigmat gör det lättare att tillreda måltider. Det här betyder dock inte att finländarna inte längre är intresserade av matlagning. Eftersom det inte längre är nödvändigt att laga alla måltider själv njuter man desto mer av att laga mat under veckoslut och helger.

I takt med att levnadsstandarden ökar kan finländarna välja mellan allt fler olika alternativ och tjänster och dessutom i högre grad än tidigare reflektera över sina matval och vilka

konsekvenser de får. Samtidigt har ätandet blivit mer komplicerat i och med att de traditionella sederna och urvalen förändrats. Tidigare åt man det som fanns till buds och det man hade råd med. Nuförtiden styrs matvalen av många olika faktorer. I dagens läge överväger man förutom priset även matens kvalitet, ursprung, produktionssätt och hållbarhet samt ansvars- och hälsoaspekter och etiska aspekter. När valmöjligheterna ökar börjar människorna fatta olika beslut och utnyttja olika alternativ. Olika sätt att tillreda och äta mat lever sida vid sida och bildar tillsammans den finländska matkulturen, där gemensamma måltider är det lim som håller ihop samhället. Gemensamma måltider är ett bra sätt att upprätthålla och skapa nya sociala relationer. Måltiderna skapar en rytm i vårt liv både till vardags och till fest.

Matens och dryckens outhärlighet i vardagen framhäver matkulturens betydelse som en del av ett hållbart levnadssätt. En hållbar matkultur berör oundvikligen olika dimensioner av hållbarhet; från ekologisk till ekonomisk hållbarhet och från social till kulturell hållbarhet. Strävan efter en hållbar matkultur inbjuder till att begrunda och omsätta gemensamma värderingar och vardagliga förfaranden i praktiken. Samtidigt bygger förståelsen för matkulturens historia en bro till en hållbar framtid, där enkla uppfinningar från svunna århundraden, såsom rågbrödet, fortfarande är användbara.

Johanna Mäkelä

Professor i matkultur
Helsingfors universitet

2 Hållbar matpolitik byggs upp genom finländskt beslutsfattande

Mat hör till både vardag och fest och är därför på många sätt en samhällelig och politisk angelägenhet. Den finländska livsmedelssektorn har utvecklats i flera regeringsprogram, och flera dokument med riktlinjer för livsmedelspolitiken har utarbetats. Jord- och skogsbruksministeriet leder Finlands livsmedelspolitik i samarbete med statsrådet. Nedan presenteras några av de viktigaste politiska besluten om mat- och dryckeskulturen, som de som arbetar inom branschen bör känna till.

2.1 Redogörelse om livsmedelspolitik

Statsrådet överlämnade år 2017 till riksdagen en redogörelse om livsmedelspolitik. Den omfattar visionen "Världens bästa mat", som sträcker sig fram till år 2030. Denna framtidsvision bygger på ett högklassigt, hållbart och ansvarsfullt inhemskt livsmedelssystem. Även konsumenternas ansvar och medvetenhet om deras egen roll i livsmedelssystemet utgör en del av denna vision.

Jämfört med de tidigare redogörelserna fäster den aktuella redogörelsen större vikt vid exporten av livsmedel och livsmedelskompetens, försörjningsberedskapen och rena vattenresurser. Dessutom lyfts matturismen fram som en ny tillväxtskapande sektor. Redogörelsen är indelad i sju helheter, bland annat primärproduktion, forskning och konkurrenskraft. Varje helhet innehåller en förteckning över de viktigaste åtgärderna som behöver vidtas, och dessa åtgärder verkställs i enlighet med en mer detaljerad åtgärdsplan.

2.2 Principbeslut om ansvarsfull offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster

De statliga aktörerna binds av statsrådets principbeslut om ansvarsfull offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster, som fastställdes år 2016. Statsrådet förutsätter att man vid offentlig upphandling av livsmedels- och måltidstjänster och i valet av livsmedel och måltidstjänster bland annat särskilt ska beakta goda odlings- och produktionsmetoder med tanke på miljön, djurens välbefinnande och hälsa samt livsmedelssäkerhet. Beslutet stöder Finlands långsiktiga arbete med att bekämpa antimikrobiell resistens som en del av ett hållbart livsmedelssystem.

Utvecklingen av sektorerna för närproducerad respektive ekologisk mat styrs av regeringsprogram som godkänts som statsrådets principbeslut för vardera sektorn. Fokus i regeringsprogrammen ligger på att utvidga produktionen och utöka urvalen samt öka efterfrågan på sådan mat även i yrkesköken.

2.3 Nationella näringsrekommendationer och näringsåtagande

Statens näringsdelegation har sammanställt nationella näringsrekommendationer i syfte att styra finländarnas näringsintag. Statens näringsdelegation är ett expertorgan som är underställt jord- och skogsbruksministeriet. De finländska rekommendationerna bygger huvudsakligen på de nordiska näringsrekommendationerna, och det vetenskapliga grundarbetet bakom dessa utförs av en arbetsgrupp bestående av nordiska experter. Systemet med näringsåtaganden är en nationell verksamhetsmodell som sporrar aktörer inom livsmedelssektorn till att vidta konkreta åtgärder. Näringsåtagandena utgör en del av det nationella programmet för samhälleligt åtagande 2050 och genomför därigenom de mål som anges i FN:s Agenda 2030. Visionen är att det år 2050 är lätt för alla att avnjuta mat som överensstämmer med näringsrekommendationerna.

2.4 Jord- och skogsbruksministeriets strategi

Strategin för jord- och skogsbruksministeriet och dess förvaltningsområde styrs av de prioriteringar som fastställs för ministeriets och ämbetsverkens arbete i framtiden. Strategin bygger på de målsättningar för hållbar utveckling som Finland har förbundit sig till via FN:s Agenda 2030.

3 Vad är ett hållbart livsmedelssystem och hur fungerar det?

Ett hållbart livsmedelssystem innebär att matproduktionen sker på ett lönsamt sätt samtidigt som man sparar naturresurser genom att använda och återvinna dem optimalt. Det betyder att en så stor del som möjligt av de använda produktionsinsatserna kommer från det område där maten produceras och konsumeras. Ett regionalt hållbart livsmedelssystem grundar sig på yrkes stolthet och på att den lokala maten värdesätts och den lokala matkulturen utvecklas. Hållbar mat leder till inbesparade naturresurser och mindre klimatutsläpp. Allmänt taget innebär begreppet hållbar mat att maten är ekologiskt, socialt och ekonomiskt hållbar. Matens spårbarhet utgör en central del av en ansvarsfull produktionskedja. Tydlig spårbarhet gynnar alla aktörer i livsmedelskedjan, i synnerhet konsumenterna. Ansvarsfullt producerad, spårbar mat kan definieras som säker mat.

Ett hållbart livsmedelssystem består av följande delar:

1. Primärproduktion, spårbar mat

Inom livsmedelsodlingen används i första hand återvunnet gödsel, och naturresurser används med eftertanke. Matens spårbarhet är en viktig del av en ansvarsfull produktionskedja.

2. Bearbetning av material

När råvaror bearbetas till livsmedelsprodukter bibehålls deras näringsvärden så långt det är möjligt.

3. Tillverkande industri

Livsmedelsindustrin använder noggrant råvaror i tillverkningen för att undvika matsvinn. Produkterna förpackas energieffektivt, och de biflöden som uppstår utnyttjas så noggrant som möjligt.

4. Distribution

Miljöavtrycket av livsmedelsprodukternas livscykel minskas: laster kombineras och transporteras korta sträckor och med låga utsläpp.

5. Affärer

Kunderna erbjuds hållbara alternativ, och affärerna arbetar själva för att minimera matsvinnet.

6. Från företag till företag

Företagen erbjuds aktivt hållbara alternativ när det gäller måltidstjänster, och alla råvaror utnyttjas så att inget svinn uppstår.

7. Konsumenten

Konsumenternas kost bygger på ekologiskt sett mer hållbara alternativ, exempelvis säsongskost och vegetarisk kost. Konsumenterna undviker matsvinn. De gynnas av en tydlig spårbarhet inom livsmedelsproduktionen.

8. Användning

Vi äter så många kalorier som vi behöver – inget matsvinn uppstår, och bioavfall återvinns.

9. Livscykeln fortsätter ytterligare ett varv

Bioavfall från produktionskedjan och konsumtionen får ett nytt liv i form av biobränslen och biogödsel.

4 Ett hållbart livsmedelssystem vilar på starka grundpelare

En hållbar inhemsk livsmedelsproduktion bygger i framtiden på bl.a. följande grundpelare: rena vatten- och naturresurser, hållbart beslutsfattande, forskning och välfärd.

4.1 De arktiska rena vatten- och naturresurserna lämnar bara ett litet avtryck, om de används på ett smart sätt

De arktiska naturresurserna utgör grundpelare för den finländska matkulturen och livsmedelsproduktionen och bör därför användas på ett så förnuftigt sätt som möjligt. Ett vattenfattighedsindex ger vid handen att Finland är det land i världen som är rikast på vatten, och mat som produceras här lämnar ett litet vattenavtryck. Finland har rena och högklassiga hushålls-, yt- och grundvatten. Detsamma gäller jordmånen och luften, vilket bevisas av att Finland i och med sina skogar har världens största certifierade ekologiska insamlingsareal. Vi är ett rent och bördigt jordbruksland med hög produktionsförmåga och vattenkvalitet, och detta inverkar på ett avgörande sätt på livsmedlens kvalitet i hela produktionskedjan.

En material- och energieffektiv matproduktion är grunden till en hållbar matkultur. I syfte att främja en material- och energieffektiv matproduktion ingick man i Finland år 2019 ett unikt åtagande för materialeffektivitet inom livsmedelsbranschen. Åtagandet består av ett avtal som tre ministerier, livsmedelsindustrin, dagligvaruhandeln och

De finländska livsmedelsföretag som förbundit sig till att sträva efter energieffektivitet sparade under åren 2008–2016 hela 282 miljoner kilowattimmar el, 42 miljoner euro kostnader och 81 tusen ton koldioxidutsläpp. Arbetet fortsätter under en ny avtalsperiod.

förpackningsbranschen har undertecknat med målet att minska miljökonsekvenserna inom framställningen, distributionen och konsumtionen av livsmedel. Åtagandet utgör en del av handlingsprogrammet Agenda 2030, samhällsåtagandet för hållbar utveckling och det nationella materialeffektivitetsprogrammet.

De finländska företagen inom livsmedelsbranschen har lång erfarenhet av att bekämpa svinn när det gäller både råvaror och förpackningsmaterial. Alla livsmedelsbaserade biflöden inom livsmedelsindustrin kan utnyttjas exempelvis som nya produkter, foder, gödsel eller energikällor. På så sätt cirkulerar näringsämnen och energin och det uppstår nästan inget svinn alls. Livsmedelsföretagen har också en viktig roll när det gäller att handleda konsumenterna i hur man kan förebygga matsvinn i sin egen vardag.

4.2 En ansvarsfull livsmedelskedja byggs upp i samarbete med naturen

En ansvarsfull livsmedelskedja är en omfattande helhet som innefattar människornas, djurens och miljöns välfärd, hälsa och ekonomi. Den finländska matens kvalitet börjar beaktas redan inom primärproduktionen i form av god praxis och beaktas i allt högre grad också vid offentlig upphandling av livsmedel och måltidstjänster och vid konferensborden.

Jordbruksproduktion är ett samarbete med naturen. Odlarna värnar om miljön, bland annat markens växtskick och vattendragen. Näringsämnen utnyttjas med eftertanke så att de orsakar så lite utsläpp i vattendrag och luften som möjligt. En av de viktigaste metoderna när det gäller att främja mångfald är att odlarna i bred skala förbinder sig till målsättningarna i miljöprogrammet. Det att odlarna iakttar ett frivilligt program ökar jordmånens livskraft och säkerställer att bördig jord inte rinner ut i vattendragen. Åkrar med god växtlighet binder näringsämnen och växthusgaser. När du väljer att bjuda dina kunder på

finländsk mat vet du precis vad du serverar dem. Du gör ett val som främjar hållbar jordbruksproduktion, som är i balans med miljön och som tar hänsyn till djurens välbefinnande.

De finländska livsmedlen hör till de bästa i världen. God praxis ända från primärproduktionen garanterar en hög kvalitet. Särskild vikt fästs vid miljöns och djurens välbefinnande. Den finländska maten är ren, och hela vår livsmedelskedja hör till de bästa i världen när det gäller hygien, spårbarhet och ansvarsfullhet.

Den finländska maten är ren och säker. Man kan spåra dess ursprung från åkern till bordet. Genom höga kvalitetskrav och effektiv övervakning säkerställer man att kedjan från åkern till bordet fungerar.

4.3 Alla aktörer i livsmedelskedjan gynnas av att matens rutt kan spåras

Matens spårbarhet är en viktig del av en ansvarsfull produktionskedja. I Finland är spårbarheten i fråga om mat på sällsynt hög nivå, även i internationell jämförelse. Tydlig spårbarhet gynnar alla aktörer i livsmedelskedjan, i synnerhet konsumenterna. Ansvarsfullt producerad, spårbar mat kan definieras som säker mat. Frivilliga och övervakade ursprungsmärkningar, såsom märket Gott från Finland och hjärtbladsflaggan, gör det lätt för konsumenterna att identifiera inhemska råvaror. Även Eko-, Rättvis handel- och UTZ-certifikaten, och i fråga om fiskprodukter MSC- och ASC-certifikaten, gör det lättare att göra ansvarsfulla val.

4.4 Finland hör till världstoppen i fråga om produktionsdjurens välbefinnande

Allt fler vill också förvissa sig om att miljökraven och produktionsdjurens välbefinnande har beaktats i matproduktionen. I Finland garanteras detta bl.a. genom att produktionens kvalitet övervakas med hjälp av olika kvalitetssystem, av vilka ett är producenternas och företagets egenkontroll.

De inhemska producenterna fäster i sitt vardagliga arbete vikt vid miljöns och produktionsdjurens välbefinnande. Tack vare det långsiktiga bekämpningsarbete som bedrivs av de finländska företagen, organisationerna och myndigheterna inom kött- och mejerisektorn är produktionsdjurens hälsa i europeisk jämförelse på en mycket god nivå. Följaktligen är också behovet av medicinering litet. I Finland har grisarna en knorr och fjäderfäna en näbb – de är viktiga mätare av djurens välbefinnande. Den inhemska nöt- och fårköttsproduktionen grundar sig på att korna huvudsakligen äter odlat gräs som binder kol. Det är till fördel med tanke på det finländska köttets klimatavtryck. Betande kor och får är dessutom viktiga när det gäller att trygga naturens mångfald.

Djuren ges rent, näringsrikt foder, inga tillväxthormoner får tillsättas för att öka produktionen och djursjukdomarna är under kontroll. Antibiotika används endast vid behandling av sjuka djur och endast på ordination av en veterinär. Till exempel inom äggproduktionen har man genom egenkontroll och genom att upprätthålla en hög hygiennivå lyckats utrota salmonella. Det finns betydligt mindre bekämpningsmedelsrester i finländska grönsaker, frukter och spannmål jämfört med motsvarande produkter från andra länder, och i Finland använder man huvudsakligen biologiska bekämpningsmetoder i växthusen.

4.5 Inhemska livsmedel prioriteras med hjälp av politiskt beslutsfattande

Vikten av ansvarsfull offentlig upphandling av livsmedel och måltidstjänster har upprepade gånger lyfts fram i den offentliga debatten. Ansvarsfull mat främjar rättvisan i samhället. Genom att skaffa produkter från närområdet stöder vi den lokala ekonomin. Inhemska produkter stöder sysselsättningen i Finland. Ambitionen är att öka användningen av inhemska livsmedel och på så sätt även främja den finländska matkulturen. De som arrangerar evenemang kan med hjälp av menyplanering, noggranna val av ingredienser och hållbar konkurrensutsättning av måltidsproducenter för egen del främja ansvarsfullheten och göra den finländska hållbara matkulturen synlig.

4.6 Finländsk innovations- och forskningskompetens hjälper till att lösa de utmaningar som den föränderliga internationella matkulturen medför

Finland har internationaliserats i snabb takt och har i dag världsledande expertis inom agro-food-forskning och -utveckling. Det internationella matbehovet, som följer av befolkningstillväxten, kommer att öka avsevärt i framtiden. Finland har det kunnande och den teknologi som behövs för att utveckla en hållbar matproduktion i riktning mot de mål som satts upp med tanke på cirkulär ekonomi, kolneutralitet och god näring. Inhemska mat- och dryckinnovationer bygger alltid på långsiktig forskning och produktutveckling.

4.7 Välmående konsumenter en inspirationskälla för produktutvecklingen inom livsmedelsbranschen

Konsumenterna kräver allt mer hälsofrämjande produkter, vilket också återspeglar sig i alla nyheter som livsmedelsföretagen lanserar på marknaden. Hälsa och välbefinnande är centrala värderingar för företagen och deras produktutveckling. Inom företagen utförs många små handlingar som, när de lanseras som produkter i stora volymer, blir betydande hälsofrämjande åtgärder.

Ett exempel på ett resultatrikt samarbete mellan livsmedelsindustrin och myndigheterna inom närings- och hälsosektorn i Finland är användningen av D-vitamintillskott och joderat salt. Samarbetet har avsevärt förbättrat tillgången på dessa näringsämnen

på befolkningsnivå. Ett långsiktigt mål för livsmedelsindustrin är att minska konsumtionen av salt och socker.

När livsmedlens näringsvärde utvecklas, dvs. i produktdesignskedet, står näringsrekommendationerna och effekten på människornas välbefinnande i nyckelposition. I utvecklingen och tillverkningen av hälsofrämjande produkter beaktas också konsumenternas förväntningar. Matens viktigaste egenskap är dock alltså att den smakar gott.

5 Fazer Food Services: En måltidstjänsteproducents perspektiv på en hållbar matkultur

Som en stor aktör inom restaurangbranschen ansvarar vi för restaurangtjänsterna på flera verksamhetsställen inom statsförvaltningen, och vi står därför i nyckelposition när det gäller att genom konkreta åtgärder främja en hållbar matkultur. Grundprinciperna för vår restaurangverksamhet är pålitlighet och spårbarhet.

Vi på Fazer Food Services använder endast ansvarsfullt producerade råvaror, och vi väljer alltid när det är möjligt i första hand inhemska, säsongsenliga råvaror.

Vi använder inhemska råvaror t.ex. enligt följande:

- kött och förädlade köttprodukter minst 90 %
- fisk och förädlade fiskprodukter cirka 25 %
- mejeriprodukter 100 %.

Dessutom är spannmålsprodukterna huvudsakligen alltid inhemska. Om vi använder produkter av utländskt ursprung förutsätter vi att varuleverantörerna ger oss information om deras ursprung och produktionsförhållanden genom hela produktionskedjan.

Vi deltar i programmet Stegvis mot eko, som är ett avgiftsbelagt program för privata och offentliga måltidstjänster och som strävar efter att öka användningen av ekologiska produkter. De måltidstjänsteproducenter som deltar i programmet kan öka användningen av

”Det är viktigt för oss att stöda den finländska matkulturen. Det gör vi genom att använda högklassiga och säsongsenliga råvaror och genom att erbjuda våra kunder läckra matupplevelser.”

ekologiska produkter i egen takt. Vi har nått steg två i programmet. Våra restauranger använder regelbundet minst två ekologiska produkter av betydande volym. I statsrådets representationslokaler är våra måltidstjänster på ett mycket högre steg i programmet, eftersom vi

Åländskt lamm, halstrad
lök, rökt selleripuré
och rödvinbärssås.
(Bild: Ritva Junnila, Fazer)



i representationssammanhang använder inhemska ekologiska produkter så gott som alltid när det bara är möjligt med tanke på tillgång och kvalitet.

Fazer deltar i arbetet mot klimatförändringen och har förbundit sig till fyra huvudsakliga mål när det gäller ansvarsfullhet: 50 % mindre utsläpp, 50 % mindre matsvinn, 100 % ansvarsfull upphandling och mer växtbaserat. Målen sträcker sig ända fram till år 2030.

I vår restaurang strävar vi efter att minska matsvinnet i köket genom att alltid planera och använda råvaror på ett förnuftigt sätt. Vidare har vi redan under en längre tid ökat användningen av grönsaker, och exempelvis andelen veganska gästserveringsprodukter ökar hela tiden.

”Matsvinn är ett viktigt fokusområde inom hela Fazerkoncernen. Vi minimerar matsvinnet i köket genom att använda råvaror på ett ekonomiskt och ändamålsenligt sätt. Vi kokar till exempel buljongen till alla såsar själva, och för det använder vi de grönsaksrester som blivit över efter skivningarna. Planeringen är viktig och hjälper vid gästserveringar till att minska svinnet av färdig mat.”

6 Satsa på smakupplevelser som gör evenemanget oförglömligt

Maten och dryckerna spelar en viktig roll på alla evenemang, oavsett om det är fråga om ett vardagligt arbetsmöte, förhandlingar på toppnivå eller en fest. Genom en ansvarsfull mat- och dryckesservering stärker du budskapet om en hållbar finländsk matkultur.

6.1 Berättelser gör din servering intressant och attraktiv

Kom ihåg att berätta för gästerna om den mat och dryck som serveras och om dem som lagat och producerat maten och dryckerna. Du kan t.ex. berätta om traditioner, lokala seder eller midnattssolen – eller om matens och dryckens säkerhet, äkthet och kvalitet. Ge råvarorna och produkterna ett ansikte genom att berätta om dem som producerat och lagat dem. Ge också dina gäster tid att ställa frågor och få aha-upplevelser.

6.2 Lyft fram matens ursprung och historia vid serveringen och dukningen

Det ligger i tiden att man om möjligt i samband med serveringen tydligt informerar om maträtternas och dryckernas ursprung och vem som tillverkat dem, och det är också i högsta grad förenligt med kommunikationen om ansvarsfullhet. Ett bra sätt att informera om matens och dryckernas ursprung är att använda ursprungsmärkningar, såsom Gott från Finland och Kotimaiset Kasvikset. De finns på food service-produkterna och på många dryckesprodukter. Sträva också efter att i första hand använda produkter som bär Nyckelflagga-märket samt produkter som certifierats genom Rättvis handel eller något annat ansvarsfullhetssystem.

6.3 Kräv att dina samarbetspartner visar engagemang

Samarbetspartnerna ska i första hand vara måltidstjänsteproducenter som förbundet sig att tillhandahålla hållbart producerad finländsk mat och dryck och som lovar att öppet informera beställaren om matens ursprung. Hållbarhet innebär också att man i första hand väljer säsongsenlig mat samt finländska och lokala leverantörer.

På följande sida hittar du en checklista som hjälper dig att enkelt ordna ett evenemang i enlighet med principerna för en hållbar matkultur.

7 En hållbar matkultur – checklista för den som ordnar evenemang

1 Menyplanering



- Ta reda på vilken typ av evenemang det är fråga om, evenemangets syfte och vem som kommer att delta. Reservera tillräckligt med tid för måltiden. På så sätt visar du respekt för maten, dess ursprung, dem som lagat maten och den gemensamma måltiden.
- Planera mat- och dryckesserveringen så att den stöder evenemangets huvudsakliga budskap.
- Minimera matsvinnet. Dimensionera serveringen exakt, beakta att portionerna ska vara lämpligt stora och planera hur eventuella produkter som blivit över kan utnyttjas.
- Lyft modigt fram den finländska matkulturen och dess historia i menyn. Fundera hur du kan berätta om den finländska identiteten via mat och dryck.
- Beakta specialkostor genomgående redan i menyplaneringen.
- Känn dina gäster. Fråga på förhand vilka önskemål och förväntningar de har angående serveringen.

2 Anskaffningar

- Var medveten om råvarornas ursprung. Beställ om möjligt närproducerade råvaror.
- Säkerställ att måltidstjänsteproducenterna skaffar inhemska, säsongsenliga och ansvarsfullt producerade råvaror. Kontrollera också om tjänsteproducenten har ingått ett ansvars- eller hållbarhetsåtagande.

- Använd i första hand säsong-, eko- och ansvarsmärkta produkter.
- Använda inhemsk odlad fisk och vildfisk. Kom ihåg att också fiskarna har säsonger!
- Välj i första hand högklassigt inhemskt kött. Genom att servera till exempel inhemskt vilt erbjuder du internationella gäster en bit arktisk exotik.
- Välj i första hand inhemska växtproteiner, såsom bondbönor, ärter och hampa. De kan användas för många olika ändamål året om.
- Välj i första hand inhemska grönsaker, bär och frukter. Kom ihåg att det finns läckra växthusgrönsaker att få året runt.
- Välj i första hand inhemska viner och ölar, men kom också ihåg våra inhemska bärlikörer och gin, som också vunnit internationellt erkännande.

3 Dukning

- Använd i första hand flergångskärl och flergångstextilier samt finländsk design i dukningen.
- Om du använder engångskärl, välj i första hand finländska miljövänliga material som kan återvinnas. Be serviceproducenten beställa miljömärkta eller PEFC-certifierade produkter.
- Var kreativ och låt färger och material från den finska naturen synas också i dukningen. Har du t.ex. tänkt på att pröva använda mossor som dekoration?

4 Servering

- Använd om möjligt vid serveringar finländska EU-namnskyddade produkter, såsom karelska piroger, kalakukko, Lapin puikula, samt namnskyddade drycker, såsom bärlikörer och vodka.
- Lyft fram det finländska rena vattnet. Servera friskt kranvatten eller vatten som smaksatts med säsongens bär och örter. Låt oss tillsammans göra också Finlands vatten till ett varumärke!
- Servera ansvarsfullt producerat kaffe och te samt, vid sidan av mjölk, havrebase-
rade eller andra växtbaserade drycker. Undvik flaskvatten, och servera dryckerna t.ex. ur kannor.
- Servera som alkoholfritt dryckesalternativ mocktails gjorda på inhemska råvaror eller alkoholfria inhemska mousserande drycker. Pröva också att servera lokala safter eller fräscha smoothies gjorda på säsongsenliga råvaror.

- Presentera maträtternas namn och ursprung på ett tydligt och lockande sätt i serveringssituationen. Var också beredd på att kunna bevisa en produkts eller råvaras ursprung.
- Berätta för gästerna korta, fascinerande historier om de finländska råvarorna och maträtterna. Börja t.ex. med vår nationalrätt, rågbrödet.

8 Författare

Livsmedelsindustriförbundet rf

ELO - stiftelsen för befrämjandet av finländsk matkultur

Fazer Food Services

Helsingfors universitet

LUKE

Jord- och skogsbruksministeriet

Centralförbundet för lant- och skogsbruksproducenter MTK ry

Motiva

Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC rf.

Sitra

Föreningen Matinformation rf

Statsrådets kansli



STATSRÅDETS KANSLI

SNELLMANGATAN 1, HELSINGFORS
PB 23, 00023 STATSRÅDET
tfn 0295 16001
info@vnk.fi
vnk.fi/sv

ISSN PDF 2490-1164
ISBN PDF 978-952-287-781-9