

Vastuullisuus ja kestävyys
ruokaketjussa

Kestävä



Euroopan unionin
osarahoittama

ARVIOINTI



Yritysten vastuullisuuskartoitus - Mistä lähteä liikkeelle?

Vastuullisuustyö on tärkeää, koska se varmistaa pitkän aikavälin kannattavuuden ja kilpailukyvyn yhdistämällä liiketoiminnan kestäväan kehitykseen, riskienhallintaan ja sidosryhmien luottamukseen.

Arvioi vastuullisuustyösi tila ja tiedät mistä lähteä liikkeelle:
[Yrityksen vastuullisuuden nykytilan arviointi](#)

Niina Suuronen, Responsia Oy



TIETO



Elämyksiä lähiruuasta

Käejjäläki -podcast:

[Elämyksiä lähiruuasta jakso 1](#)

Kuuntele, miten paikallisuus ja yhteistyö voivat tuottaa elämyksiä ja samalla kasvattaa yrityksen myönteistä ympäristökädenjälkeä. Vieraina ravintola Ehtoon yrittäjä Jarna Kaplas ja maatalousyrittäjä Timo Lindsberg Rautalammilta. Asiantuntijakommentin tarjoaa erityisasiantuntija Kirsi Viljanen maa- ja metsätalousministeriöstä.

“Kerran vuodessa kutsumme kaikki tuottajamme yhteisen pöydän ääreen ruokailemaan ja keskustelemaan. Haluamme tuntea kuka kasvattaa ja tuottaa käyttämämme raaka-aineet, jolloin syntyy ymmärrys tarpeesta sekä aidosta tarinasta lähiruoan ympärille.”

Jarna Kaplas, Ravintola Ehtoo



TIETO



Lähiruuan elinkaari

Käejjäläki -podcast:

[Lähiruuan elinkaari jakso 2](#)

Tarkastelussa lähiruuan vastuullisuus elinkaariajattelun ja kiertotalouden näkökulmasta. Miten ruoan koko elinkaari rakentuu, ja kuinka ympäristövaikutuksia voidaan vähentää ruokaketjun eri vaiheissa?

Keskustelussa mukana ilmastoasiantuntija Saara Karkulahti, Hiilineutraali Pohjois-Savo -hanke, ELY-keskus ja klusterikoordinaattori Kaisa Kähkönen, Agri-Food-klusteri, Savonia-ammattikorkeakoulu. Asiantuntijakommenttin tarjoaa tutkijatohtori Kari Koppelmäki Helsingin yliopistosta.

Elinkaariajattelu auttaa tunnistamaan ne elinkaaren vaiheet, joissa syntyy eniten ympäristövaikutuksia, kustannuksia ja riskejä, ja Koppelmäki osoittaa, miten näitä voidaan kääntää mahdollisuuksiksi ja lisäarvon lähteiksi.

Perehdy tarkemmin:

[LUKE:n LCA-Foodprint-malliin ja viestintäohjeistukseen](#)



TIETO



Kestävyystoimet lähiruokaketjussa

Käejjäläki -podcast:

[Kestävyystoimet lähiruokaketjussa jakso 3](#)

Tässä jaksossa käydään läpi konkreettisia kestävyystoimia lähiruokaketjun eri vaiheissa. Miten kestävät ratkaisut näkyvät arjen työssä ja millaisia hyötyjä niillä voi saavuttaa?

Vieraina marjatilayrittäjä Noora Räsänen, Kolarinpellon marjatila, Leppävirta sekä tuotekehitys- ja laatupäällikkö Ari Hietanen, Kalavapriikki, Kuopio. Asiantuntijakommentin tarjoaa maatilatalouden lehtori Kati Partanen, Savonia-ammattikorkeakoulusta.

Jaksossa avataan mm. miten uudet teknologiat mahdollistavat nykyään sivuvirtojen tehokkaamman hyödyntämisen ja näin myös kokonaan uusien tuotteiden syntymisen, ja kuinka hajautetut tuotantolinjat vähentävät riskejä. Kestävyys on tärkeää myös huoltovarmuuden näkökulmasta.



TIETO



Vihreät väittämät ja vastuullisuusviestintä

Käejjäläki -podcast:

[Viesti vastuullisesti - Vältä viherpesu jakso 4](#)

Miten yritys voi viestiä kestävästä teostaan rehellisesti ja läpinäkyvästi ja välttää viherpesua? Keskustelussa käsitellään myös EU:n vihreät väittämät -direktiiviä ja sen vaikutuksia.

Vieraina kuopiolaiset luomuviljelijä ja yrittäjä Panu Hiekkala, Pohjolan Hedelmä Oy ja vastuullisuusviestinnän asiantuntija Tarja Tapaninen, Savonia-ammattikorkeakoulusta.

“Uudet direktiivit tarjoavat Suomelle mahdollisuuden kansainväliseen vertailuun ja kestävien tuotteiden brändäämiseen. Nämä pitää nähdä isona mahdollisuutena Suomelle, koska meillä on ruoantuotannossa asiat lähtökohtaisesti jo paljon paremmin kuin monessa muussa maassa.”

Panu Hiekkala, Pohjolan Hedelmä Oy



TIETO



Nimisuojatuotteiden hyödyntäminen

Käejjäläki-podcast:

[Pohjoissavolainen ruokakulttuuri ja nimisuoja jakso 5](#)

Mikä tekee ruuasta kulttuuria ja miten nimisuoja auttaa säilyttämään paikallisia perinteitä ja tuotteita? Jaksossa käsitellään EU:n nimisuoja-prosessin merkitystä paikallisille tuotteille ja yrityksille. Keskustelemassa ruoka- ja yritys-asiantuntija Marja Niskanen, Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset ja kotitalousneuvoja Hetä Nykänen Savon Martat. Asiantuntija kommentit tarjoavat dosentti, ruokakulttuurin tutkija Maarit Knuutila ja erikoissuunnittelija Marjo Särkkä molemmat Helsingin yliopistosta.

EU:n nimisuoja-järjestelmä suojaa elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja huokeammilta väärennöksiltä sekä luo tuotteille lisäarvoa. Kuluttajalle suojaus on tae siitä, että tuotteen alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan. Nimisuoja-tuotteita kannattaa hyödyntää matkailullisesti ruokatarjoiluissa tai -aktiviteeteissa.

Savolaisia nimisuoja-tuotteita ovat Savolainen mustikkakukko (SMM), Yläsavolainen muurinpohjalettu (SMM), Suonenjoen mansikka (SMM) ja kalakukko (APT)

Kolme tapaa suojata: Suojattu alkuperänimitys (SAN), Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) ja Aito perinteinen tuote (APT)

[Nimisuoja-tuotteet](#)

[Lisätietoa hakuprosessista](#)



TIETO



Lähiruokaa Pohjois-Savosta

Pohjois-Savo on merkittävä ruoantuotannon maakunta.

Tuotamme vuodessa esimerkiksi:

- Sipulia 8 241 000 kg
- Marjoja 3 866 000 kg
- Porkkanoita 1 986 000 kg
- Maitoa 301 606 000 litraa

Hyödynnä alueen monipuolisia ja runsaita raaka-aineita.

[Lähiruokaa Pohjois-Savosta](#)



TIETO



Lähiruuan näkyvyys ruokakaupoissa

Kysely lähiruuan viestinnästä ja mainonnasta vähittäiskaupassa.

Keskeiset havainnot:

- 92 % ostaa lähituotteita aina tai silloin kun ne ovat saatavilla.
- Suosituimmat lähituotteet: vihannekset & hedelmät (78%), leipä & viljatuotteet (70%), liha & kala (66%).
- Kyselyn aikana toteutetut viestintätoimet (esittelyt, maistiaiset) lisäsivät kiinnostusta ostaa lähituotteita: 87 % koki vaikutuksen myönteisenä
- Asiakkaat haluavat tietää erityisesti tuotteen alkuperän (86%) sekä hinnasta ja laadusta (50%)
- Vanhemmat kauppakävijät arvostavat lähituotteita ja niistä viestimistä. Selkeä esillepano ja esittelyt tehostavat ostohalukkuutta.

Kysely toteutettiin 1.11.2024 Iisalmen Citymarketissa

Kekri- tapahtuman yhteydessä klo 8-18 välillä.

Vastaaja (n=112) edustivat pääosin yli 65 vuotiaita kuluttajia yli (70%) joista pääosa oli naisia (77%).



MOTIVOINTI



Lähiruoan tulevaisuus Pohjois-Savossa – mistä tullaan ja minne ollaan menossa?

Vahvuudet

- Laadukas tuotanto, eläinten hyvinvointi, aktiivinen tuotekehitys.
- Toimiva logistiikka ja REKO-verkosto.
- Hyvä some- ja tapahtumanäkyvyys.
- Toimivia verkostoja ja hankkeita.

Keskeiset haasteet

- Tuottajien kannattavuus ja raskas byrokratia.
- Keskusliikkeiden hallitseva asema myynnissä.
- Hinnan ja arvon ymmärtämättömyys kuluttajilla.
- Saatavuus ja logistiikkaketjun järjettömyydet.
- Puutteellinen näkyvyys kaupoissa ja ravintoloissa.

Tulevaisuuden kehittämisteemat

- Arvoketju lähemmäs tuottajaa (jalostus, brändäys, näkyvyys).
- Kestävä ja kannattava tuotanto (tuki, hinta, infrastruktuuri, huoltovarmuus).
- Selkeä ja aito markkinointi (tarinat, alkuperä, ravintolaviestintä).
- Uudet myyntikanavat ja jakeluratkaisut.
- Kasvatuksen ja tiedon rooli – lähiruokamielikuvan rakentaminen lapsuudesta asti.
- Laajempi yhteistyö ja yhteinen maakunnallinen strategia.

[Lue blogi](#)

