

Ruokatieto

# Suomalainen ruoka vastuullisena valintana

24.3.2022

Minna Lehdonvirta

Ruokatieto Yhdistys ry

# **Lähellä tuotettu oman maan ruoka on vastaus moneen ruokapalveluiden vastuullisuusvaatimukseen**

# 1. Kannamme vastuun ruoantuotannon ympäristövaikutuksista

- Kun ruoantuotanto on omissa käsissämme:
  - voimme itse kehittää järjestelmää kestävämmäksi
  - kannamme vastuun ruoantuotannon mahdollisista haitoista, emmekä ulkoista ongelmia muualle
- Luonnon monimuotoisuus on maatalouden ja ruoantuotannon perusta. Eri kasvi- ja eläinlajien muodostamat ekosysteemit ruokkivat meitä, mutta niiden yksipuolistuminen on tällä hetkellä vakava uhka.



## 2. Suomalaisen ruoan suosiminen varmistaa huoltovarmuutta



- Pellot pysyvät viljeltyinä, tuottajien ammattitaito terässä ja elintarviketeollisuuden rattaat pyörimässä

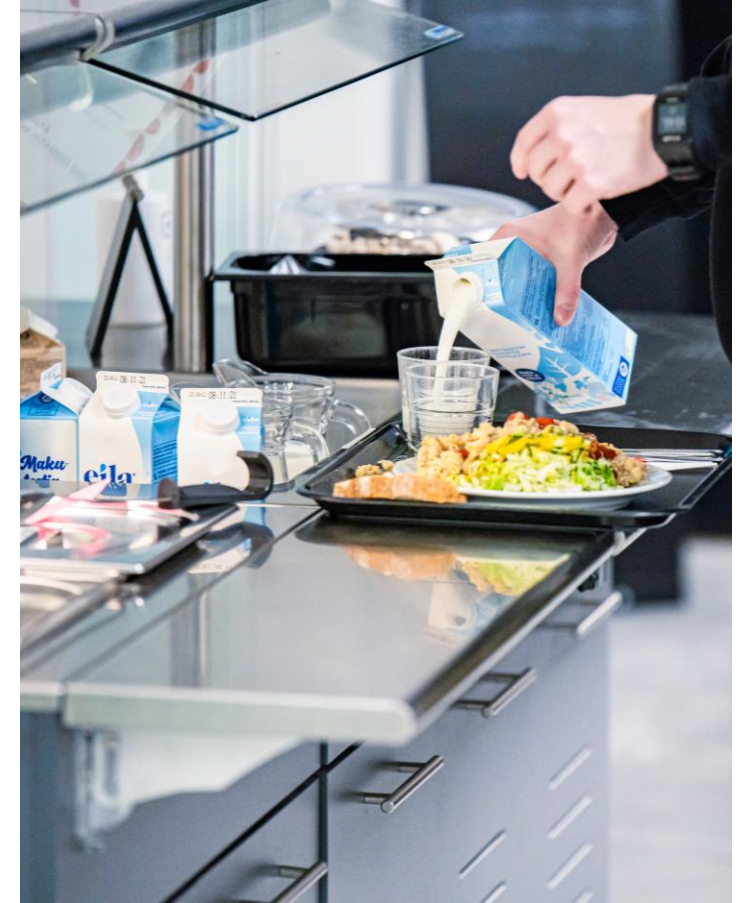
### 3. Ruokaketjussa toimivien suomalaisten osaaminen on turvallisen ruuan avain

- Suomessa ruuan puhtaus on tietoinen valinta ja sen hyväksi tehdään paljon tinkimätöntä työtä
- Lähtökohtana on maamme puhdas vesi, ilma ja maaperä, mutta ruokaketjussa toimivien suomalaisten osaaminen on turvallisen ruuan avain



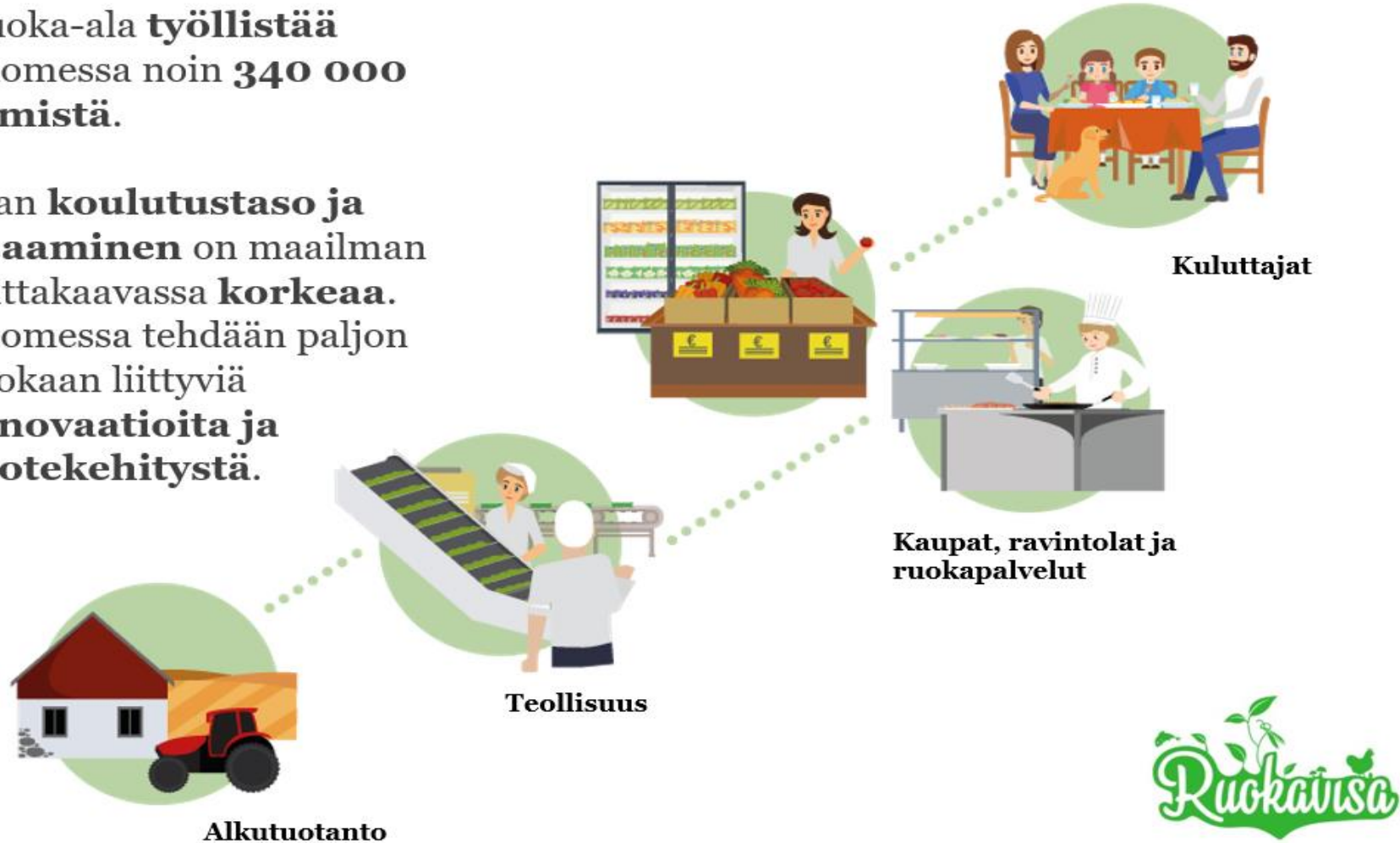
## 4. Suomalainen ruoka työllistää

- Maatalous- ja elintarvikeala työllistää Suomessa lähes 340 000 henkeä, mikä on 13 prosenttia kaikista työllisistä
- Valitsemalla kotimaista ruokaa julkisiin keittiöihin tuemme samalla Suomen taloutta ja paikallista hyvinvointia



# RUOKAKETJU TYÖLLISTÄÄ JOKA KYMMENNEN SUOMALAISEN

- Ruoka-ala **työllistää** Suomessa noin **340 000 ihmistä**.
- Alan **koulutustaso ja osaaminen** on maailman mittakaavassa **korkeaa**. Suomessa tehdään paljon ruokaan liittyviä **innovaatioita ja tuotekehitystä**.



# 5. Ruokakulttuuri – kaiken kokoisia ruoan ja juoman valmistajia tarvitaan

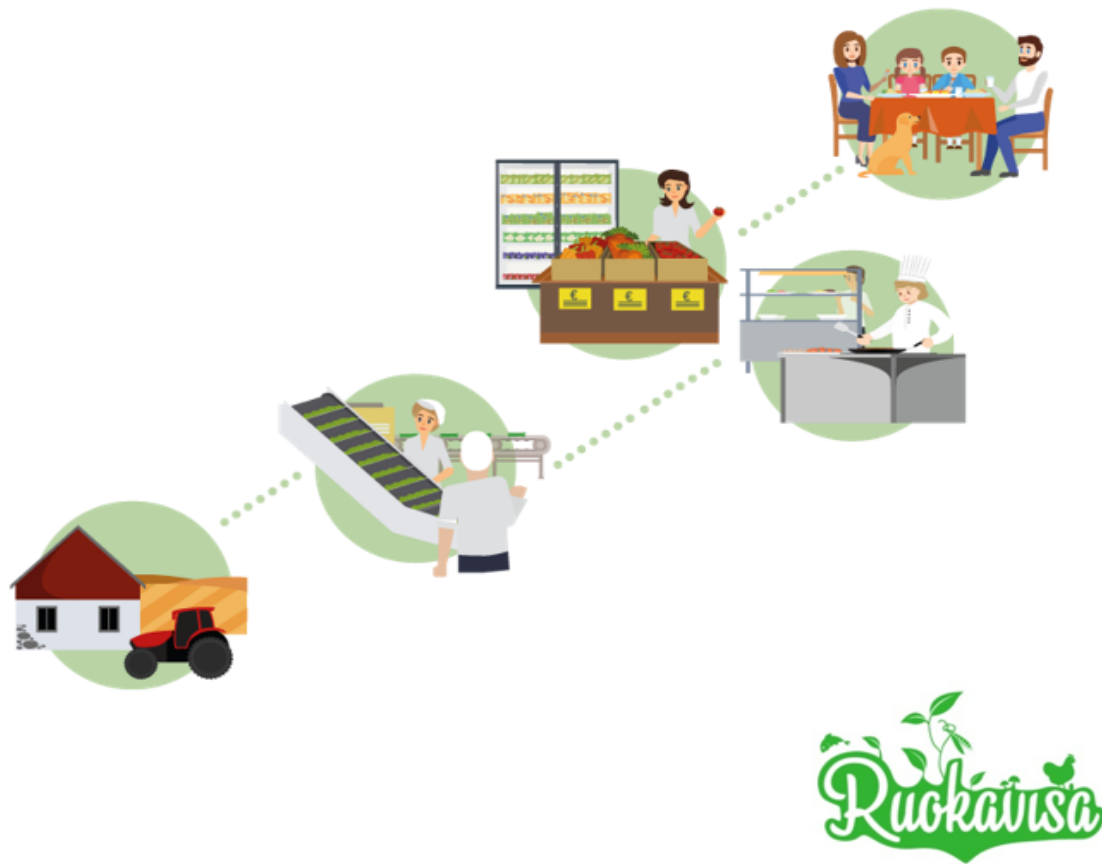


- Valtaosa Suomessa toimivista elintarvikeyrityksistä on hyvin pieniä ja paikallisia
- Pienet yritykset rikastuttavat ruokakulttuuria omaleimaisilla ja usein paikallisesta ruokaperinteestä ammentavilla erikoistuotteillaan
- Suuret yritykset tuottavat ruokaa kaikkien saataville ja vievät alan kehitystä eteenpäin tutkimus- ja kehitystoiminnallaan



# SUOMALAISEN RUOKAKETJUN VASTUULLISUUDEN VALTIT LYHYESTI

- **Alkutuotanto**
  - ammattitaitoiset viljelijät
  - pohjoiset olosuhteet
  - makean veden määrä
  - peltoalan runsaus
- **Elintarviketeollisuus**
  - innovaatiot & tuotekehitys
- **Kaupat, ravintolat ja ruokapalvelut**
  - Sesonkien hyödyntäminen
  - Ruokahävikin vähentäminen



# Miksi valita raaka-aineeltaan suomalaista ruokaa?

- Kun ruoka tulee omasta maasta, sen tekijät tunnetaan ja tuotantoketju on jäljitettävä
- Puhdas maaperä, ilma ja vesi sekä fiksut toimintatavat takaavat, että suomalaiseen ruokaa voi luottaa
- Suomalainen ruoka on vastuullinen teko, katsottiinpa sitä ruuan laadun, työllisyyden, eettisyyden tai ruokakulttuurin näkökulmasta
- Vain olemassa olevaa ja omissa käsissä olevaa ruokajärjestelmää voidaan itse kehittää!
- Suomessa valmistettu ei takaa sitä että raaka-aine on kotimaista
- Hyvää Suomesta –merkki
  - Liha, kala, muna, maito sellaisenaan ja osana muita tuotteita: aina 100 % suomalaista
  - Kaikki yhden ainesosan tuotteet (esim. rypsiöljy, vehnäjauho, hunaja): aina 100 % suomalaista
  - Kaikki useamman ainesosan tuotteet: lopputuotteen raaka-aineen määrästä vähintään 75 % suomalaista
  - Valmistus ja pakkaaminen: lopputuote aina 100% Suomessa

# Hyvää Suomesta –merkki ja kotimaisuusaste

- Kriteerit on selkeät ja säännöt rakennettu niin, että järjestelmä toimii koko ruokaketjussa ja kaikissa tuotekategorioissa
- Hyvää Suomesta-merkki kertoo, että ruokatuote on pelloilta pöytään omissa käsissä, N. 350 valmistajaa, yli 12 000 yksittäistä tuotetta, ammattikeittiötuotteita yli 3000 kpl
- [Kotimaisuusastelaskuri](#)

HYVÄÄ SUOMESTA -MERKIN VERSIOT

Lue lisää:

[www.hyvaasuomesta.fi](http://www.hyvaasuomesta.fi)

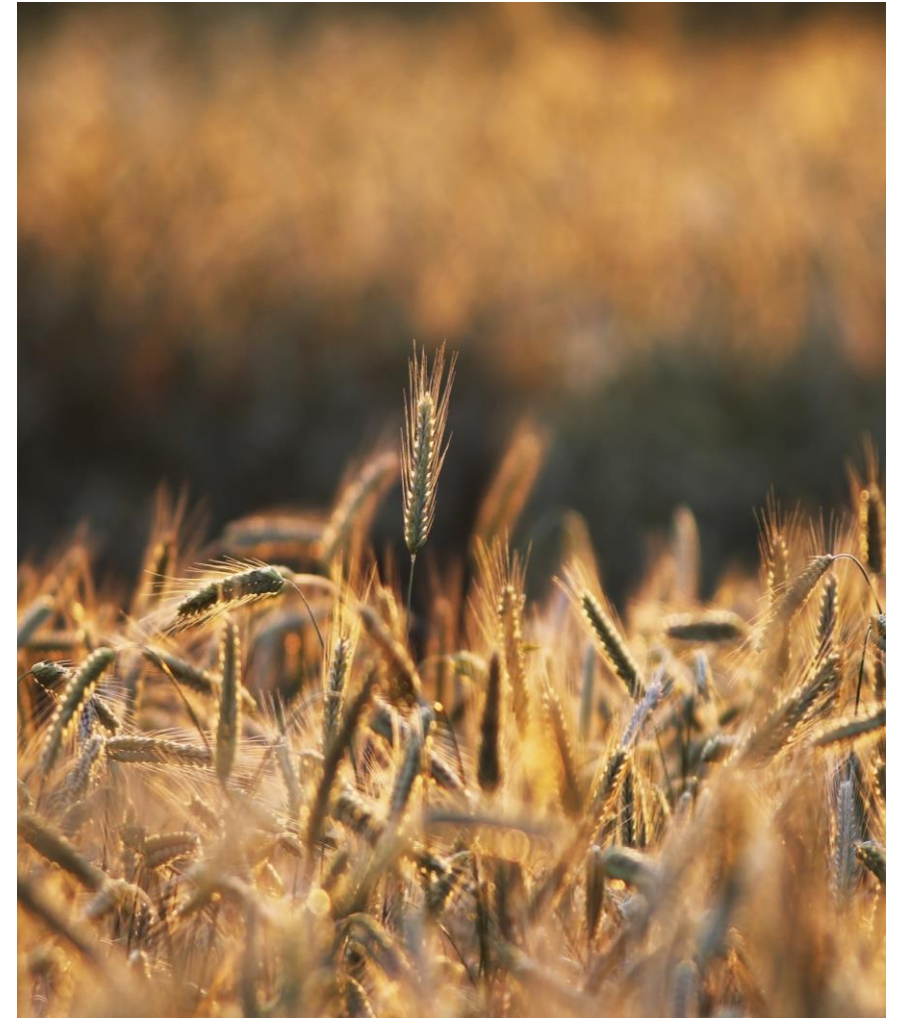


# Tiedätkö millainen on suomalainen ruokaketju? -video

# KIITOS!



**VASTUULLISET**  
RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



Kuva: Vastavalo/ Pirjo Koistinen

# Lähteitä ja lue lisää

- Lue lisää:
  - <https://www.hyvaasuomesta.fi/ajankohtaista/miksi-valita-suomalaista>
  - [https://www.e2.fi/media/julkaisut-ja-alustukset/tuntematon\\_ruokajarjestelma.pdf](https://www.e2.fi/media/julkaisut-ja-alustukset/tuntematon_ruokajarjestelma.pdf)
  - <https://www.arcticfoodfromfinland.fi/fi>
  - <https://projects.luke.fi/ruokafakta/>
  - <https://www.hyvaasuomesta.fi/suomalainen-ruoka/suomalaiset-ruokaketjut>
  - [https://www.lihatiedotus.fi/media/aineistot/pdf/yhdeksan-syyta-syoda-suomalaista-lihaa\\_netti.pdf](https://www.lihatiedotus.fi/media/aineistot/pdf/yhdeksan-syyta-syoda-suomalaista-lihaa_netti.pdf)
  - [Tiedä mitä syöt –viisi asiaa ruokavalinnoista](#)
  - <https://kauppapuutarhaliitto.fi/kotimaiset-kasvihuonevihannekset-puolittivat-hiilijalanjalkensa/>
  - <https://kehittyvaelintarvike.fi/artikkelit/mielipiteet/puheenvuoro/globaali-ruokaturva-on-paikallista/>
  - <https://www.cinia.fi/uutiset/eviljapassi-tuo-tuotteen-arvoketjun-nyt-myos-kuluttajan-ruokapoytaan>
  - <https://mmm.fi/-/ruokajarjestelmalle-kehitetaan-yhteista-datan-valityksen-mallia>
  - <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/ruokavisan-opeopas/vastuullisuus-suomalaisessa-ruokaketjussa-opettajalle>
- Lähteitä luomusta:
  - <https://mmm.fi/luomu>
  - <https://proluomu.fi/mita-on-luomu/>
  - <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitseminen/luomutuotanto/>
  - <https://bit.ly/3JqCDgH>

# Ruuan reitti -videoita

Viljan reitti: <https://www.youtube.com/watch?v=zC2eC4z7WV0>

Kananmunan reitti: [https://www.youtube.com/watch?v=wX9\\_qqRmKeg](https://www.youtube.com/watch?v=wX9_qqRmKeg)

Kasvisten reitti: <https://www.youtube.com/watch?v=-j12QZalqEw>

Lihan reitti: <https://www.youtube.com/watch?v=Z7TcmENqvCc>

Kalanreitti: [https://www.youtube.com/watch?v=G5xEf8\\_Kd\\_Q](https://www.youtube.com/watch?v=G5xEf8_Kd_Q)

Maidon reitti: <https://www.youtube.com/watch?v=JCcuIRRZGH8>

<https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruuan-reitti-ruokakasvatusta-alakouluille>