

## **Ruokaketjun edistämisen hankehaku 2024**

### **1 Elintarvikeviennin edistäminen**

Hallitusohjelmaan kirjatun vision mukaan elintarvikevientimme on kaksinkertaistunut ja puhtaan ruuan potentiaalia hyödynnetään uudella kasvuohjelmalla, jolla lisätään ruokavientiä. Ruokaviennissä pitää paremmin hyödyntää vastuullisen tuotannon erityispiirteitä, kuten eläinten hyvinvointia, millä myös tuetaan hallitusohjelman tavoitteiden saavuttamista. Elintarvikevienti vaatii lisää osaamista ja jalostusasteen nostoa. Tässä painopisteessä tuetaan näiden kirjausten toteuttamista. Hakuun toivotaan hakemuksia, joissa kehitetään elintarvikevientiä tukevia ekosysteemejä ja verkostoja (esim. tuottajaorganisaatiot), parannetaan tietotaitoa ja alan toimijoiden vienti- ja kansainvälistymisosaamista, autetaan eri toimijoita kansainvälistymistoiminnan rahoitusmahdollisuuksien selvittämisessä ja hakemisessa sekä koordinoidaan eri toimijoiden elintarvikeviennin kehittämistoimenpiteitä. Taustamateriaalina kannattaa hyödyntää esimerkiksi Luonnonvarakeskuksen selvitystä: Ruoka-ala kasvuun viennin ja ruokainnovaatioiden vetämänä - keskustelunavaus ruokasektorin arvonlisän kasvattamiseen: <https://jukuri.luke.fi/handle/10024/554653>

### **2 Julkisten elintarvikehankintojen aluetaloudelliset vaikutukset**

Elintarviketeollisuus on Suomen neljänneksi suurin teollisuuden ala. Sen liikevaihto vuonna 2022 oli yhteensä 13,2 miljardia euroa ja koko ruokasektori välillisine vaikutuksineen työllistää noin 340 000 henkilöä. Julkinen sektori on merkittävä tekijä elintarvikemarkkinoilla: Julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen kokonaisarvo oli vuonna 2022 yhteensä 934 miljoonaa euroa. Näistä hyvinvointialueiden julkisten elintarvikehankintojen arvo on yli 350 miljoonaa euroa. Julkisten elintarvikehankintojen kotimaisuusaste on ollut varsin hyvä useissa tuoteryhmissä. Lähiruuan osuus elintarvikehankinnoissa vaihtelee paljon kuntien ja maakuntien välillä. Hyvinvointialueiden tarjoaman ruuan kotimaisuusasteesta tai lähiruuan käytöstä ei ole tehty kattavaa selvitystä.

Hankkeen tavoitteena on tuottaa tietoa kotimaisen ruuan sekä kotimaisen luomun ja lähiruuan käytöstä ja käytön esteistä julkisissa elintarvikehankinnoissa maakuntatasolla ja uusilla hyvinvointialueilla. Lisäksi tavoitteena on tuottaa arvio lähiruuan nykyisistä ja tulevista taloudellisista vaikutuksista kansantaloudelle, maakunnille ja hyvinvointialueille. Hankkeen tavoitteena on lisätä ruokasektorin toimijoiden, mukaan lukien poliittiset päättäjät, tietoisuutta julkisten elintarvikehankintojen, lähiruuan ja kotimaisen ruuan käytön merkityksestä alueiden talouteen ja työllisyyteen sekä muista vaikutuksista. Hankkeen taustamateriaaleina kannattaa hyödyntää muun muassa Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin selvityksiä

”Työtä ja hyvinvointia! Lähiruuan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa”: <https://helda.helsinki.fi/bitstreams/694e500c-b9ce-4a70-bb74-42946ec231f5/download> ja

”Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkiskeittiöiden lähiruuan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä”: <https://helda.helsinki.fi/server/api/core/bitstreams/ef4a10da-7416-480a-874c-f02b997ca346/content>

sekä Motivan raporttia ”Selvitys julkisten elintarvikehankintojen vastuullisuudesta ja kotimaisuusasteesta”: [https://www.motiva.fi/files/20978/Tuloskooste -  
\\_Kysely\\_elintarvikehankintojen\\_vastuullisuudesta\\_ja\\_kotimaisuusasteesta\\_2022.pdf](https://www.motiva.fi/files/20978/Tuloskooste_-_Kysely_elintarvikehankintojen_vastuullisuudesta_ja_kotimaisuusasteesta_2022.pdf)

Luonnonvarakeskuksen selvitys: [Selvitys maaseudun kehittämissuunnitelman työllisyysvaikutuksista ja aluetaloudellisista vaikutuksista. Vuodet 2014-2020.](#)

### 3 Ruuan arvostuksen lisääminen

#### 3.1 Ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentäminen

Hallitusohjelma korostaa kiertotalouden merkitystä. Sivuvirtojen hyödynnyksen lisäksi ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentäminen tuotanto- ja kulutusvaiheissa vaatii erilaisia räätälöityjä lähestymistapoja ja toimenpiteitä sekä eri sidosryhmien, yritysten ja kuluttajaryhmien sitouttamista. Tietoisuuden parantamisen lisäksi tarvitaan eri ruokaketjun osiin selkeämpää käyttäytymisen muutosta, jolla pysyvästi vähennetään ruokahävikkiä ja elintarvikejätettä koko ruokajärjestelmässä. Ruokajärjestelmän eri toimijoiden tulisi olla mukana suhteessa niiden resursseihin, kokoon ja rooliin ruokahävikin ja elintarvikejätteen syntymisen ehkäisyssä. Tarvitaan vaikuttavia hankkeita ruokahävikin ja elintarvikejätteen ennaltaehkäisyyn ja vähentämiseen, joissa huomioitu vähintään yksi alla luetelluista ruokaketjun osista

- alkutuotanto
  - hankkeessa selvitetään alkutuotannon keinoja ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämiseksi eri tuotantosektoreilla, esim. viljelytekniset keinot
  - hankkeessa selvitetään materiaalipankin perustamisesta. Verkkopohjainen materiaalipankki toimisi ruokahävikin ja elintarvikejätteen informaatio- ja materiaalikanavana, jossa ketjun eri toimijat jakavat tietoa ja tarjoavat jakeita muiden toimijoiden käyttöön. Kyse olisi digitaalisesta markkinapaikasta. Tarkoituksena olisi tehdä näkyväksi materiaalivirrat ja koota tieto erilaisten materiaalien sisältämistä hyödynnettävistä osista. Tällä tavoin mahdollistetaan erilaisten elintarviketuotannon materiaalien kehittäminen lisäarvotuotteiksi, kuten kemiallisia fraktioita, kosmetiikka-alan raaka-aineita, kuitutuotteita ja elintarvikkeiden ainesosia. Materiaalitietopankin perustamisessa ruoan ainesosille on erityisen tärkeää huomioida niiden erityispiirteet, kuten säilyvyys ja elintarviketurvallisuus. Selvityksessä tulee ottaa huomioon jo olemassa tai kehitteillä olevat materiaalipankit ja -torit Suomessa ja kolmessa eurooppalaisessa maassa. Hankkeen tuloksena tulisi syntyä ehdotus hintalappuineen vaikuttavan, hyödyllisen, käytettävän elintarvikkeiden materiaalipankin perustamisesta nykyisten materiaalipankkien/-torien (esim. <https://www.materiaalitori.fi/>, <https://www.luke.fi/biomassa-atlas/>, <https://www.aitoluonto.fi/myyv--osta/>) yhteyteen ensisijaisena vaihtoehtona tai uuden perustamisesta. Materiaalipankkia käyttävät koko elintarvikeketjun toimijat resurssitehokkaassa kehittämis- ja innovaatiotyössä.
- teollisuus
  - hankkeessa edistetään alkutuottaja-teollisuus -verkostojen luomista, joilla edistetään kaiken alkutuotannossa syntyvän, myös esimerkiksi erikokoisten perunoiden ja yllättävän nopeasti valmistuneen sadon, kuten kukkakaalien, elintarvikekäyttöä. Olennaista on löytää uusia prosessointimalleja ja joustavia ratkaisuja, joilla kaikki tuotettu sato saadaan elintarvikekäyttöön ja hyödyntää prosessien sivuvirrat mahdollisimman tehokkaasti.
- kauppa (ml. tukut)
  - hankkeessa edistetään kestävämpää toimijoiden välistä yhteistyötä kaupan ja toimittajien välillä varmistamalla kysynnän ja tarjonnan tasapaino tiedonjakamista ja suunnittelua edistämällä sekä koordinoimalla ruokahävikin ja elintarvikejätteen ehkäisyä. Hankkeessa koulutetaan kaupan-alan toimijoita tunnistamaan hävikkiin päätyvässä olevat tuotteet ja luomaan markkinointijärjestelmä, joka vähentää

ruokahävikkiä. Kiinteänä osana näitä toimia on kaupan asiakkaiden ohjaaminen ja tiedottaminen tuotteiden säilytyksestä ja käytöstä.

- hankkeessa edistetään elintarvikelahjoitusten tekemistä turvallisesti ja kustannustehokkaasti silloin, kun muut ennaltaehkäisevät keinot on käytetty. Työssä hyödynnetään hallitusohjelman mukaista ruoka-aputoimintaa harjoitettavaa verkostoa [Avustukset ruoka-aputoiminnan järjestämiseen myönnetty \(valtioneuvosto.fi\)](https://avustukset.ruoka-aputoiminnan.jarjestamiseen.myonnetty.valtioneuvosto.fi)
- ravintolat ja ruokapalvelut
  - hankkeessa edistetään osaamisen ja motivaation kehittämisen koulutusta ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämistoimissa (myös pysyvämpää koulutusmateriaalia) käyttämällä hyödyksi jo luotuja oppaita, selvityksiä yms. (esimerkiksi <https://projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/wasteless-food-services-in-finland-wfsf/>)
- kuluttajat
  - hankkeessa kehitetään ja tuetaan käyttäytymisen muutokseen liittyviä interventioita eri kuluttajaryhmillä, sekä kehitetään keinoja ja toimintatapoja tapojen, rutiinien ja tottumusten muuttamiseen tukemaan ruokahävikin ja elintarvikejätteen vähentämistä
  - hankkeella lisätään tietoisuutta esimerkiksi tiedostuskampanjan avulla ja lisätään yhteistyötä eri toimijoiden kesken

### 3.2 Ruokakasvatuksen edistäminen

Hallitusohjelma nostaa esiin maataloustuottajien arvostuksen. Perusta ruuan arvostukselle rakennetaan jo pienestä pitäen. Ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen kautta nostetaan läpi elämän kulkevaa kiinnostusta ja ennakkoluulotonta asennetta ruokaa kohtaan ja lisätään ruuan ja sen tekijöiden arvostusta. Ruokakasvatus on tärkeä osa kestävyyskasvatusta. Vahvistamalla ruokaosaamista ja ruuan arvostamista lisätään kestäväää hyvinvointia ja terveyttä lapsilla ja nuorilla. Lapsena opitut elintavat kuten ruokavalioon liittyvät tottumukset ja tavat vaikuttavat ihmisen terveyteen myös aikuisiällä.

Hankkeella halutaan edistää 4-6-luokkalaisten ja yläkouluikäisten ruokakasvatusta eri kestävyuden osa-alueilla huomioiden jo aiemmin tehdyt ruokakasvatushankkeet (kuten <https://sites.uef.fi/kokoava/>). Hankkeessa tulee olla mukana toimia vähintään kahdesta alla olevista kestävyuden osa-alueista:

- Sosiaalista kestävyyttä voidaan edistää esimerkiksi hyvinvointia ja terveellisyyttä (huomioimalla ravitsemussuosituksia) edistäviä tapoja oppimalla: syömällä monipuolisesti, terveellisemmin ja kestävämmiin, osallistamalla ja osallistumalla (myös henkilökunta) ruokailuun yhdessä muiden kanssa;
- Ekologista kestävyyttä voidaan edistää esimerkiksi erilaisiin kasviksiin, kasvipohjaisiin ruokiin ja luomuun tutustumalla, tietoisuuden ja osaamisen parantamisella ruokajärjestelmän toiminnasta;
- Kulttuurista kestävyyttä voidaan edistää esimerkiksi tutustumalla erilaisiin ruokakulttuureihin ja oppimalla arvostamaan kulttuurista moninaisuutta (myös Suomen eri osien ruokakulttuurit), tietämällä mistä ruoka tulee, tekemällä maatilakäyntejä tai viljelijävierailuja kouluihin;
- Taloudellista kestävyyttä voidaan edistää esimerkiksi omien kulutustottumusten pohtimisella ja ruoka-aiheiden ottamisella mukaan vahvemmin eri oppiaineisiin.

## **4 Työelämäyhteistyön kehittäminen luonnontuotealan tutkintoon johtavassa koulutuksessa**

Luonnontuotealan koulutuksen kehittämisen ja koordinoinnin tueksi tarvitaan hanke, jonka avulla selkeytetään ja tuodaan esille eri koulutusasteiden, tutkintojen ja tutkinnonosien asemoitumista työelämän tarpeisiin. Hankkeessa tulee tarkastella tutkinnonperusteiden ja toteutussuunnitelmien tarkoituksenmukaisuutta. Tavoitteena on yhtenäistää oppilaitosten valmistavaa koulutusta toteutussuunnitelmien avulla. Toteutussuunnitelma on oppilaitoksen työväline, joka pohjaa tutkinnonperusteisiin ja työelämäyhteistyöhön.

Hankkeessa tulee

- koota yhteen luonnontuotealan ammatillista ja korkea-asteen koulutusta tarjoavat oppilaitokset ja opettajat
- järjestää infotilaisuuksia/webinaareja yritysten ja oppilaitosten yhteistyömahdollisuuksista mm. onnistuneiden esimerkkien avulla ja toteuttaa näistä lyhyitä videotallenteita
- selvittää mahdollisuutta toteuttaa yhteistyössä koordinoituja koulutushakua niin, että tietyissä haussa voisi suuntautua eri teemoihin, ja päästä syvempään osaamiseen työelämän tarpeet huomioiden
- tuottaa yhteistyössä oppimateriaaleja ja opintokokonaisuuksia, joiden avulla tutkintojen perusasiat toteutuvat saman sisältöisinä ja -tasoisina eri oppilaitoksissa, kuitenkin paikalliset erityispiirteet huomioiden
- rakentaa työelämän ja oppilaitosten kohtauttamisongelmaan ratkaisua, jonka avulla voi hakea harjoittelijaa/harjoittelupaikkaa, opinnäytetyön tekijää/aihetta, projektityötä, ehdottaa tutkimustarpeita ja työelämäarvioijia jne. Tätä toimintaa kehitetään esimerkiksi yhteistyössä oppilaitosten ja oppilaiden kanssa aktivoimalla yhteydenpitoa yrityksiin, myös oppilasprojekteina osana koulutusta.
- aktivoida oppilaitosyhteistyötä ja opettajien keskusteluja teemoittain valtakunnallisesti mm. webinaareilla ajankohtaisista aiheista tukemaan opettajien työtä
- pilotoida toimintamallia, joka tehostaa resurssien käyttöä niin, että yhteisellä tekemisellä saadaan käyttöön laadukkaampaa ja ajantasaisempaa opetusmateriaalia vähemmällä vaivalla
- jakaa hyväksi havaittuja käytäntöjä oppilaitosten kesken
- lisätä yhteistyötä yhteisvastuullisesti toteutettavilla verkko-opintojaksoilla myös toisen asteen koulutuksessa. Esimerkiksi ammattikorkeakoulupuolella ovat käytössä erilaiset opintojaksot, joihin voivat osallistua myös toisten ammattikorkeakoulujen opiskelijat. Selvitetään, miten saadaan vastaava toimimaan myös toisella asteella.

## **5 Suomalaisen alkutuotannon kestävyys näkyväksi laatujärjestelmien avulla**

### **5.1 Kasvissektori**

Hankkeessa tulee tehdä GLOBALG.A.P.-laatujärjestelmän kansallinen soveltamis-/tulkintaohje kasvissektorille (NIG). GLOBALG.A.P.-standardista tuotetaan kansallisen lainsäädännön tulkinnat sisältävä versio, jonka kautta saadaan myös suomen- ja ruotsinkieliset standardiversiot virallistettua, joka helpottaa yrityksiä järjestelmän käyttöönotossa. Soveltamisohjeeseen kirjoitetaan, miten Periaatteet ja Kriteerit, joita koskee kotimainen lainsäädäntö, tulevat täytetyksi huomioimalla sekä lainsäädännön että standardin vaatimukset. Lisäksi tarvitaan viranomaisyhteistyötä NIG-laadinnassa.

### **5.2 Eläintuotantosektorit**

Kolmannen osapuolen tarkastukseen perustuvat laatujärjestelmät tarjoavat hyvän työkalun tuotantoeläinten hyvinvoinnin ja terveyden uskottavaan todentamiseen. Suomen tuotanto-olosuhteisiin soveltuvien laatujärjestelmien tai niiden osien sopivuus ja sitä seuraava kokeilu/pilotointi valikoidulla tuottajajoukolla on tarpeen ennen mahdollista laajempaa käyttöönottoa.

Ruokajärjestelmän sisältämää eläinten hyvinvointi- ja terveystietoa on tarpeen hyödyntää kaupallisesti esimerkiksi hankinnoissa. Laatujärjestelmien sisältämän tiedon vaihtelun vähentämiseen tulisi kiinnittää erityistä huomiota. Tarvitaan toimia, joilla vaihtelua voidaan vähentää, kuten eläinlääkäreiden kouluttamista ja tiedottamista, sekä pienryhmätoimintaa laatujärjestelmien ja niiden tietokantojen kehittämiseksi.

Myös eläinten tautiriskien hallinta on erittäin tärkeää erityisesti elinkeinon oman varautumisen näkökulmasta. Hankkeen avulla elinkeinon toimijat voisivat luoda toimintatapoja, joilla voitaisiin vähentää viranomaisten resurssitarvetta ja kuormitusta sekä suunnitella toimenpiteiden vastuunjako aiempaa tarkemmin elinkeinon ja viranomaisten välillä – molempien tahojen tarpeet huomioiden. Toimenpide huomioisi tuottajat, eläinlääkärit, kuljetusorganisaatiot ja alkutuotannon hankintaorganisaatiot.

## **6 Ruokasektorin koordinaatiohanke**

Elintarvikesektori on yksi tärkeimmistä toimialoista ja sen vaikutukset aluetalouteen ja työllisyyteen ovat merkittäviä. Aluetasolla elintarvikealaa kehitetään paitsi yritysten ja muiden organisaatioiden omalla rahoituksella, myös esimerkiksi CAP-suunnitelman, Euroopan aluekehitysrahaston, Euroopan sosiaalirahaston ja Business Finlandin sekä lukuisten muiden rahoitusvälineiden avulla. Haasteena monipuolisessa kehittämistoiminnassa on esimerkiksi päällekkäisten toimenpiteiden toteuttaminen tai sopivien yhteistyötahojen löytyminen.

Luomu, lähiruoka ja luonnontuotteet ovat olleet jo pitkään ruokapolitiikassamme kehittämisen kohteena: luomulle ja lähiruokasektorille on omat valtioneuvostotasoiset ohjelmat ja luonnontuotealan kehittäminen on mukana useissa strategisissa linjauksissa. Valtion talousarvioesityksessä vuodelle 2024 on todettu muun muassa seuraavaa: Määrärahalla tuetaan lisäksi luomualan ja lähiruokan kehittämisohjelmien mukaisia toimenpiteitä sekä luonnontuotealan kehittämistä.

Haettavan koordinaatiohankkeen tavoitteena on tukea ja tehostaa alueilla tapahtuvaa kehittämistyötä luomu-, lähiruoka- ja luonnontuotealan sektoreilla. Hankkeen tehtävänä on kerätä ja välittää tietoa niin rahoittajille, kehittäjille, alan yrityksille ja kuluttajille erityisesti edellä mainituissa teemoissa, mutta myös laajemmin ruokasektorilla, tapahtuvasta ajankohtaisesta kehittämis- ja tutkimustoiminnasta. Hankkeessa tulee verkottaa alan toimijoita ja pitää yhteyttä alan rahoittajaviranomaisiin kuten ELY-keskuksiin ja maakuntien liittoihin. Hanke mahdollistaa toimijoille kokemusten vaihtoa, toisilta oppimista, arvoketjujen luomista, hyvien esimerkkien välittämistä sekä yhteisiä kehittämistoimenpiteitä. Hanke lisää edellä mainittujen toimialojen tunnettuutta ja luo yhteyksiä myös muihin toimialoihin kuten matkailuun ja hyvinvointisektorille. Hanke myös kerää, tuottaa ja julkaisee toimialojensa yritys- ja muita tietoja. Hankkeen hakijalta odotetaan vankkaa kokemusta luomu-, lähiruoka- ja luonnontuotealan kehittämistoiminnasta.

Hankesuunnitelmaan tulee liittää hankkeen viestintäsuunnitelma sekä indikaattoriehdotus toiminnan tulosten seuraamiseen.

Painopisteestä rahoitetaan ensisijaisesti yksi, tavoitteeseen tarkoituksenmukaisimmalla tavalla vastaava hanke.

## **7 Ammatillisen osaamisen kehittäminen kasvisruuan ja kasviproteiinien käytössä myös luomu huomioiden**

Uusien pohjoismaisten ravitsemussuositusten mukaan tulisi lisätä kasvien ja kasviproteiinien käyttöä ruokavaliossa. Hallitusohjelmassa korostetaan valkuaisomavaraisuuden lisäämistä valkuaiskasvien viljelyä lisäämällä, jolloin markkinoilla olisi tulevaisuudessa myös enemmän kasviproteiinituotteita. Luonnonvarakeskuksen selvityksessä kasviproteiinituotteilla nähdään iso kasvupotentiaali. Jotta kulutus ja tuotekehitys saadaan kasvuun, tarvitaan yhteistyötä ammattikeittiöiden, ammattiopetuksen ja kasvipohjaisia tuotteita valmistavien yritysten kanssa toimivien tuoteratkaisujen kehittämiseksi ja käyttöönottamiseksi, ja luomaan positiivisia kuluttajakokemuksia uusista tuotteista.

Ammattiopetus ja ruokakasvatus ovat isossa roolissa, kun halutaan muutosta totuttuihin tapoihin. Ammattiopetuksen kautta vaikutetaan tuleviin ammattilaisiin ja vaikutetaan makutottumuksiin. Ammattiopettajien avulla laajennetaan kasvisruoan ja uusien kasviproteiinituotteiden käyttömahdollisuuksia ja -kokemusta. Hankkeessa tulee hyödyntää jo tuotettua materiaalia huomioiden eri kohderyhmien tarpeet, esimerkiksi KasvisPro- ja Vastuulliset ruokapalvelut – kehityshankkeet.

Hankkeessa edellytetään yhteistyötä ammattikeittiöiden, ammattiopetuksen ja kasvipohjaisia tuotteita valmistavien yritysten kanssa toimivien tuoteratkaisujen kehittämiseksi ja käyttöönottamiseksi, ja luomaan positiivisia kuluttajakokemuksia uusista tuotteista.

Hanketoimien kohderyhminä ovat ammatilliset opettajat ja kouluttajat, ruokapalveluiden ammattilaiset ja ammattiin opiskelevat (esimerkiksi hotelli-, ravintola- ja catering-alaa opiskeli 9800 henkilöä, Opetushallitus 2021). Viestintä ja koulutusmateriaali tulee räätälöidä kohderyhmälle sopivaksi huomioiden myös eri kielet (suomi, ruotsi, englanti).

## **8 Luomutiedon täydennyskoulutus - opettajien täydennyskoulutus ja opetusmateriaali**

Luomu 2.0 toimeenpanosuunnitelman (<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/handle/10024/164613>) tavoitteina on, että vuoteen 2030 mennessä luomutuotantoalaa olisi 25 prosenttia koko peltoalasta, luomukeruuala olisi kaksikertaistunut noin 14 miljoonaan hehtaariin ja luomuvesiviljely saadaan alkuun. Tavoitteena on myös, että julkisten ruokapalveluiden elintarvikehankinnoista luomun osuus olisi 18 prosenttia vuoteen 2025 mennessä ja 25 prosenttia vuonna 2030. Hallitusohjelmassa on tunnistettu tarve kehittää luonnonvara-alan sekä elintarvikesektorin koulutusta ja tutkimusta vastaamaan muuttuneisiin toimintaympäristön vaatimuksiin. Luomuohjelma toteutuu ainoastaan koko ketjun panostuksilla ja sitoutumisella luomutuotannon kehittämiseen.

Tavoitteena on viedä aiempien selvityshankkeiden, kuten luomuopetuksen nykytilaselvityksen, tuloksia käytäntöön. Hankkeessa tuotetaan opettajien täydennyskoulutusmateriaalia ja oppimateriaalia toisen asteen ammatillisen sekä AMK- ja ylemmän korkeakoulutuksen tarpeisiin. Koulutus- ja oppimateriaalien tulee olla menetelmällisesti osallistavia, ruokaketjun toimijat yhdistäviä ja uutta tuottavia. Hankkeessa toteutetaan luomutuotannon opetus- ja demotilaverkoston kokoaminen luomututkimuksen ja tiedonjalkauttamisen tueksi sekä sen integrointi osaksi luomuosaamisen kehittämistä. Oppimateriaalissa hyödynnetään myös kansainvälisiä verkostoja ja verrokkeja sekä huomioidaan ruokaketjun luomuun liittyvät globaalit ulottuvuudet etenkin kestävyuden ja huoltovarmuuden näkökulmasta.