



Ruokaketjuhankkeiden painopisteet syksyllä 2026

Ruokaketjun kehittäminen, hankehaku 4.9.-6.10.2026

Ruokaketjun kehittämisen hankehaku toimeenpanee osaltaan kansallista ruokastrategiaa, joka julkaistiin joulukuussa 2025 ja sen ensimmäinen toimeenpanosuunnitelma vuosille 2026–2030 4.9.2026. Strategian tarkoituksena on rakentaa ennakoiva, kestävä ja kannattava ruokajärjestelmä, joka turvaa huoltovarmuuden, vähentää negatiivisia ympäristövaikutuksia, vahvistaa luonnon monimuotoisuutta ja edistää väestön terveyttä. Strategiaa toteuttavassa ensimmäisessä toimeenpanosuunnitelmassa on neljä ohjelmakokonaisuutta, jotka ovat tämän hankehaun taustalla.

1. Arvonluonnin ja uudistuvan liiketoiminnan ohjelma.
2. Ruoka-alan vientiohjelma.
3. Kestävän ja omavaraisen ruuantuotannon ohjelma.
4. Ruokakulttuurin ja terveellisen ruokavalion ohjelma

1. TEEMA: Arvonluonti ja uudistuva liiketoiminta

Teeman tavoitteena on kasvattaa ruokajärjestelmän arvonlisää ja vahvistaa sen tasaisempaa jakautumista koko ketjussa. Ohjelma tukee markkinalähtöisyyttä, kannattavuutta, uudistumiskykyä ja yhteistyötä erityisesti alkutuotannossa ja pk-yrityksissä sekä edistää liiketoimintaosaamista, uusia liiketoimintamalleja ja datatalouden hyödyntämistä. Hankkeissa voidaan kehittää ruokaketjun yhteistyötä, elintarvikealan laatu- ja sertifiointijärjestelmiä sekä arvoketjuja, mukaan lukien paikalliset ruokajärjestelmät, luonnontuotteet ja luomu. Teemassa haetaan hankkeita kolmeen eri kokonaisuuteen.

a) Lyhyiden arvoketjujen kehittäminen

Luomu- ja lähiruokasektorilla, mukaan lukien ruokastrategiassa esiin nostetut lyhyet arvoketjut, on edelleen kehittämistarpeita arvoketjujen toimivuudessa, tuotteiden jalostusasteessa sekä markkinoille pääsyssä. Monissa tuoteryhmissä ketju raaka-aineesta kuluttajatuotteeksi on puutteellinen, mikä rajoittaa kotimaisten tuotteiden tarjontaa, jalostusta, kulutusta ja vientiä.



Luomu 2.0 -ohjelman ja lähiruokaohjelman tavoitteiden mukaisesti hankkeilla tuetaan luomu- ja lähiruokasektorin kilpailukykyä. Tavoitteena on vahvistaa alan toimijoiden osaamista ja yhteistyötä sekä kehittää toimivia arvoketjuja alkutuotannosta kuluttajamarkkinoille.

Hankkeissa voidaan kehittää ja toteuttaa jalostuksen kokeiluja sekä logistiikan toimintamalleja ja -pilotteja. Hankkeissa voidaan myös kehittää suoramyynnin ja lähijakelun toimintamalleja, toteuttamalla pilottihankkeita tai uudistamalla lähiruuan myyntimallia (muun muassa vain sosiaalisen median alustoilla tehtävä myynti) kehittämällä tuottajien yhteistyö-, sopimus- ja toimintamalleja. Hankkeet voivat kohdistua luomuun, lähiruokaan tai molempiin.

b) Luonnonlaidunlihan arvoketjun kehittäminen

Suomessa tuotetaan eläinperäisiä lisäarvotuotteita, kuten luonnonlaidunlihatuotteita sekä laidunruokintaan perustuvia tuotteita. Luonnonlaidunlihalla tarkoitetaan lihaa, joka saadaan osan vuodesta vapaana luonnonlaitumilla laiduntavista eläimistä, kuten nautoista ja lampaista. Luonnonlaidunnus eli perinnebiotoopeilla ja muilla luonnonlaitumilla tapahtuva laidunnus lisää luonnon monimuotoisuutta ja säilyttää uhanalaisia lajeja ja luontotyyppejä.

Luonnonlaiduntuotteiden arvoa, ympäristöhyötyjä ja erityisominaisuuksia tunnetaan vielä rajallisesti. Hankkeissa voidaan kehittää esimerkiksi arvoketjujen ja tuotteiden tunnettuutta sekä myynti- ja jakelukanavien toimivuutta ja logistiikkamalleja lisäarvon vahvistamiseksi.

c) Kasviproteiiniarvoketjun kehittäminen

Kansallisessa ruokastrategiassa tunnistettiin uusien arvoketjujen mukaan lukien suomalaisen kasviproteiiniarvoketjun kehittäminen. Eduskunnalle annetussa selonteossa kansallisesta ruokastrategiasta asetettiin tavoitteeksi Suomen valkuaisomavaraisuuden ja kasviproteiiniarvoketjun kasvattaminen vastaamaan kotimaan kulutusta. EU:n proteiinisunnitelma (Action Plan for Resilience, Strategic Autonomy and Sustainability of the EU Protein System) tukee myös uusia proteiini lähteitä ja kiertotalouden ratkaisuja. Näiden strategisten tavoitteiden saavuttamiseksi kasviproteiiniarvoketjua tulee kehittää niin, että koko arvoketju on mukana asettamassa tavoitteita ja jakamassa vastuuta tavoitteiden saavuttamisesta.

Kasviproteiiniarvoketjulle tehdään kasvitiekartta, jossa arvoketjun toimijat yhdessä muodostavat tavoitteet, mittarit ja toimenpiteet sekä lyhyelle 2031 että pitkälle 2040



aikavälille. Tiekartassa voidaan huomioida kasviproteiinien lisäksi solumaatalouden arvoketjut. Tiekarttatyö dokumentoidaan ja mallinnetaan niin, että sitä voidaan hyödyntää myös muiden ruoka-arvoketjujen kasvutiekarttatyössä.

2. TEEMA: Ruoka-alan vienti

Teeman tavoitteena on vahvistaa kansainvälistymistä tukevaa toimintaympäristöä parantamalla yritysten vientivalmiuksia, kansainvälistymis- ja investointihalukkuutta, riskinottoa ja sekä mahdollisuuksia kehittää korkean lisäarvon tuotteita ja ratkaisuja jatkaen ruoka-alan kasvuohjelmassa alkanutta työtä. Ohjelmassa jatketaan ruokavientitoimijoiden välisen yhteistyön kehittämistä, sekä rakennetaan Suomen ruokamaakuvaa. Pitkällä aikavälillä Suomen asema kestävien ruokajärjestelmien ja innovatiivisten ruokateknologioiden kansainvälisenä edelläkävijänä vahvistuu globaalisti.

Teemassa haetaan hanketta seuraavaan kokonaisuuteen:

a) Tiedolla johtaminen - markkinatieto

Yksi avaintekijä yritysten kansainvälistymisessä on helposti hyödynnettävän ja luotettavan markkinakohtaisen kohdemarkkinatiedon saatavuus ja sen hyödyntäminen. Yritysten haasteena on ollut tarvittavien resurssien ja osaamisen saatavuus tarjolla olleen markkinatiedon hyödyntämiseen. Markkinatiedon saatavuuden rinnalle tarvitaan osaamisen kasvattamista tiedolla johtamiseen ja markkinatiedon hyödyntämiseen.

Hankkeen tavoitteena on lisätä yritysten tiedolla johtamisen eli analysoituun markkinatietoon perustuvan vientistrategian luomisen ja päätöksenteon osaamista. Hankkeessa pilotoidaan malli markkinatiedon parempaan hyödyntämiseen ja tiedolla johtamiseen ruokavientiyrityksissä. Hankkeessa tulee olla vahva koulutuksellinen näkökulma. Kaikenkokoisille vientiyrityksille tarjotaan koulutusta markkinatiedon ymmärtämiseen ja analysointiin sekä sen hyödyntämiseen yrityksen vientistrategioissa sekä vientimarkkinoiden ja jakelukanavien valintapäätöksissä. Hankkeessa tulee erityisesti kuvata toimintamalli eli aktiviteettikuvaus, kohderyhmä ja toimijoiden roolit sekä vaikuttavuustavoitteet seurantaindikaattoreineen. Toimintamallin tulee palvella koko ruoka-alaa.

Teemassa rahoitetaan yksi hanke.



3. TEEMA: Kestävä ja omavarainen ruoantuotanto

Teeman tavoitteena on parantaa ruokajärjestelmän kriisinkestävyyttä, tuotannon jatkuvuutta ja riippuvuuden vähentämistä tuontipanoksista. Ohjelmassa edistetään maaperän kasvukuntoa, ravinteiden kierrätystä, ilmastoviisaita tuotantotapoja sekä tuotantoteknologioita, jotka tukevat ruoantuotannon monipuolistamista, hajauttamista ja omavaraisuutta. Pitkäjänteisen kehittämisen kannalta on olennaista, että ruoantuotantoon ja ympäristöön liittyvä säätely ja viranomaisten sekä hallinnon välinen yhteistyö on johdonmukaista ja ennakoitavaa.

Tavoitteena on järjestelmä, joka turvaa huoltovarmuuden samalla kun se vähentää ympäristökuormitusta ja vahvistaa luonnon monimuotoisuutta.

Painopisteen tavoitteena on vahvistaa hajautettua ja monimuotoista tuotantorakennetta, jota kriisinkestävä ruokajärjestelmä edellyttää.

a) Osaamisen edistäminen luomuelintarvikkeiden jatkojalostuksessa ja monipuolisten luomuoppimateriaalien kehittäminen

Luomuosaamisen lisääminen on yksi Luomu 2.0 -ohjelman yhdeksästä päätavoitteesta. Strategiassa tunnistetaan tarve vahvistaa luomupetusta kaikilla koulutusasteilla sekä parantaa tutkimustiedon siirtymistä käytännön toimijoille. Kansallisen luomustrategian tavoitteena on nostaa luomuelintarvikkeiden jalostusastetta ja kasvattaa luomun markkinaosuutta. Strategiassa todetaan, että luomukysynnän kasvu on riippuvainen uusien tuotteiden kehittämisestä ja jalostettujen tuotteiden saamisesta markkinoille. Erityistä potentiaalia nähdään kulutukseltaan kasvavissa tuoteryhmissä, kuten kasvipohjaisissa tuotteissa ja valmisruoissa. Hankkeissa voidaan esimerkiksi kehittää luomuelintarvikejalostuksen opintopolkuja, luomuelintarvikkeiden jalostukseen liittyvää täydennyskoulutusta tai kehittää monipuolisia luomuoppimateriaaleja.

b) Luomupuutarha-alan Living Lab -verkoston rakentaminen

Kansallisen luomustrategian Luomu 2.0 tavoitteena on luomutuotannon lisääminen ja erityisesti kannustaminen neuvonnan ja tutkimuksen keinoin erikoistuotteiden tuotannon lisäämiseen. Strategiassa on myös tunnistettu tarve vahvistaa tutkimusta harjoittavien tahojen, neuvonnan ja viljelijöiden välistä yhteistyötä, jotta uusi tieto saadaan jalkautumaan



käytäntöön ja toisaalta tutkimusta suunnattaisiin viljelijöitä kiinnostaviin ja käytäntöä palveleviin aiheisiin. Living Labien tavoitteena on kehittää ja testata uusia ratkaisuja aidossa käyttöympäristössä yhdessä käyttäjien ja muiden sidosryhmien kanssa. Living Lab -toiminta tukee Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteita tutkimustoiminnan kehittämiseksi ja sidosryhmien yhteistyön lisäämiseksi.

Hankkeessa kehitetään luomupuutarha-alan Living Lab –verkosto, jonka avulla tutkijat, oppilaitokset, neuvontaorganisaatiot, yritykset ja viljelijät voivat yhdessä testata uusia viljelymenetelmiä, tuotantoteknologioita ja liiketoimintamalleja aidoissa tuotantoympäristöissä. Tavoitteena on, että luomupuutarha-alan Living Lab verkosto edistää puutarhatuotannon pullonkaulojen ratkaisemista, viljelyvarmuuden parantamista sekä osaamisen nopeaa siirtymistä käytäntöön.

c) Eläinten terveys, hyvinvointi ja bioturva osana kestävää ja omavaraista ruoantuotantoa

Eläinten terveys, hyvinvointi ja korkea tautisuoja ovat keskeisiä kestävän ja omavaraisen ruoantuotannon edellytyksiä. Hyvinvoivat ja terveet eläimet tarvitsevat vähemmän lääkitystä ja kestävät paremmin tuotantoympäristön muutoksia, mikä vahvistaa tuotannon jatkuvuutta ja ruokajärjestelmän kriisinkestävyyttä. Suomen erinomainen eläintautitilanne ja korkea bioturvan taso vahvistavat kotimaisen ruoantuotannon kilpailukykyä ja tukevat samalla huoltovarmuutta.

Tavoitteena on vahvistaa tuotantoeläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä ehkäistä eläintautien leviämistä kehittämällä bioturvaa, tautiseurantaa, tautiriskien hallintaa ja varautumista erilaisiin häiriötilanteisiin. Hankkeissa voidaan kehittää toimintamalleja, yhteistyörakenteita ja käytännön ratkaisuja, jotka tukevat maatalojen, tuotantoketjujen ja viranomaisten kykyä ennakoida, ehkäistä ja hallita eläinterveyteen kohdistuvia riskejä.

Hankkeilla voidaan myös edistää tuotantojärjestelmien sopeutumista ilmastonmuutoksen vaikutuksiin, vahvistaa eläinten hyvinvointia muuttuvissa olosuhteissa tukevia tuotantoratkaisuja sekä parantaa kotimaisten tuotantopanosten ja resurssien hyödyntämistä. Tavoitteena on vahvistaa ruoantuotannon omavaraisuutta, kannattavuutta ja kestävyyttä siten, että eläinten terveys, hyvinvointi ja huoltovarmuus tukevat toisiaan pitkällä aikavälillä.

Hankkeissa voidaan kehittää esimerkiksi:

- tuotantoeläinten bioturvaa ja tautisuojausta parantavia toimintamalleja;
- eläintautien ennaltaehkäisyyn, seurantaan ja varhaiseen havaitsemiseen liittyviä ratkaisuja;



- varautumis- ja toimintamalleja eläintautien, tuotantopanosten saatavuushäiriöiden ja muiden kriisitilanteiden varalle;
- eläinten hyvinvointia, terveyttä ja tuotantovarmuutta parantavia tuotanto- ja johtamiskäytäntöjä;
- ilmastonmuutokseen sopeutumista tukevia eläintuotannon ratkaisuja;
- toimialan yhteistyötä, osaamista ja tiedonvaihtoa eläinten terveyden, hyvinvoinnin ja bioturvan vahvistamiseksi.

d) pölyttäjien elinvoimaisuuden parantaminen

Hankkeessa edistetään viljelykasvien pölyttäjien elinvoimaisuutta parantamalla niiden ravinto-, pesintä- ja elinympäristöjä sekä kehittämällä yhteistyöhön perustuvia, laajasti käyttöönotettavia toimintamalleja maaseutu-, metsä- ja kaupunkiympäristöissä.

Hankkeessa kehitetään ja testataan toimintamalleja, joiden avulla pölyttäjien elinympäristöjä parantavat toimet voidaan kohdentaa alueille, joilla ne tuottavat suurimman hyödyn luonnon monimuotoisuudelle ja pölytyspalveluille. Hankkeessa tulee tunnistaa mehiläispölytys paremmin maatalouden tuotantopanoksena. Tavoitteena on siirtyä yleisistä, kohdentamattomista toimista tietoon perustuviin ratkaisuihin, jotka vähentävät luontokatoa ja tukevat pölytystä vaativien viljelykasvien menestymistä.

4. TEEMA: Ruokakulttuuri ja terveellinen ruokavalio

Teeman tavoitteena kasvattaa kotimaisen ruuan ja ruuantuotannon arvostusta ja kysyntää sekä edistää kuluttajien mahdollisuuksia tehdä terveyttä ja kestävyyttä tukevia valintoja. On myös tunnistettu, että ruokapalveluilla on tärkeä rooli yhteiskunnan peruspalveluiden tuottajana, ja ne ovat merkittävä tekijä kestävämmän ja vastuullisemman ruokajärjestelmän, ravitsemusterveyden sekä huoltovarmuuden edistäjänä. Toimeenpanosuunnitelmassa tunnistetaan tavoitteena kansalaisten ymmärryksen vahvistaminen ruokajärjestelmästä. Kansalaisilla tulisi olla paremmat tiedot ruuan alkuperästä, tuotantotavoista ja vaikutuksista terveyteen, ympäristöön ja huoltovarmuuteen ja on tiedon tulisi olla myös helposti saatavilla. Erityisesti lasten ja nuorten ymmärrys ruokajärjestelmästä ja terveyttä tukevista ruokailutottumuksista tulisi vahvistua osana kasvatusta ja koulutusta. Teemassa haetaan hankkeita kolmessa eri kokonaisuudessa.



a) Opettajien tietopohjan syventäminen suomalaisesta ruokajärjestelmästä

Hankkeen tavoitteena on selvittää ja syventää erityisesti varhaiskasvatuksessa ja perusopetuksessa opettajien tietopohjaa suomalaisesta ruokajärjestelmästä, sen riippuvuuksista globaaliin ruokajärjestelmään sekä tutustuttaa opettajia tai opettajiksi valmistuvia suomalaiseen ruuantuotantoon. Tavoitteena on myös lisätä kasvatusalan ammattilaisten ruokakasvatuksen taitoja.

Hankkeessa selvitetään, millaista tietoa varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen koulutuksessa ja täydennyskoulutuksessa tarjotaan suomalaisesta ruokajärjestelmästä ja –ketjusta. Selvityksessä kartoitetaan myös millaisia ruokakasvatustaitoja ja -valmiuksia varhaiskasvatuksen ja perusopetuksen opettajakoulutus antaa. Hankkeessa toteutetaan selvityksen perusteella tunnistettuja toimenpiteitä, 1-3 interventiota varhaiskasvatuksen, luokanopettajakoulutukseen ja/tai luokanopettajien täydennyskoulutukseen tai perustellusti valittujen aineenopettajien koulutukseen, tavoitteena lisätä tietoa suomalaisen ruokajärjestelmästä sekä ruokakasvatuksesta. Lisäksi hankkeella edistetään pedagogisen ruokakasvatuksen integroimista osaksi opettajankoulutusta.

b) Ruokahävikin vähentäminen ja ruoka-avun edistäminen

Ruokajärjestelmän kestävyys vahvistaminen edellyttää ruokahävikin ehkäisyä koko ruokaketjussa sekä ihmisravinnoksi soveltuvan ruoan tehokasta hyödyntämistä. Painopisteen tavoitteena on osaltaan vaikuttaa Suomen tavoitteeseen puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Jätedirektiivin mukaiset tarkentavat tavoitteet ovat 10 %:n vähennys elintarviketeollisuudessa sekä 30 %:n vähennys vähittäis- ja tukkukaupassa, ravitsemuspalveluissa ja kotitalouksissa. Lisäksi Valtioneuvoston asetus jätteistä ([Vna 978/2021](#)) velvoittaa elintarvikealan toimijan luovuttamaan käyttämättä jääneet syömäkelpoiset elintarvikkeet uudelleenjakeluun jätehierarkian mukaisesti ensisijaisesti ihmisravinnoksi.

Tässä painopisteessä haetaan hankkeita kahdelle kokonaisuudelle.

Elintarvikejätehierarkian jalkauttaminen ruokajärjestelmään: Elintarvikejätehierarkian tavoitteena on ehkäistä ruokahävikkiä ja varmistaa, että ihmisravinnoksi soveltuvat elintarvikkeet hyödynnetään ensisijaisesti ihmisravintona. Hankkeen tavoitteena on pyrkiä kehittämään ja pilotoimaan käytännönläheisiä toimintamalleja hävikin ehkäisyyn sekä ylijäämäelintarvikkeiden tai kaupalliseen tarkoitukseen sopimattomien elintarvikkeiden



hyödyntämiseen ihmisravintona. Hankkeen tarkoituksena on tukea jätehierarkian toteutumista ruokaketjun eri vaiheissa, motivoida toimijoita kehittämään toimintaa hierarkian mukaiseksi sekä edistää pysyvää toimintatapojen muutosta.

Toimet voivat kohdistua alkutuotantoon, elintarviketeollisuuteen, vähittäisliikkeisiin kuten ravintoloihin ja kauppoihin, ruokapalveluihin ja/tai kotitalouksiin. Tuloksina syntyy valtakunnallisesti hyödynnettäviä käytännönläheisiä toimintamalleja, koulutus- ja viestintämateriaaleja sekä erityisesti kuntien ja hyvinvointialueiden käyttöön soveltuvia käytännön ratkaisuja. Lisätietoja: [EU:n elintarvikejätehierarkia](#) ja [jätepuitedirektiivi \(EU\) 2025/1892](#).

Toisena kokonaisuutena on **kansallisen ruoka-apuohjeen mahdollisuuksien ja käytäntöjen jalkauttaminen**: Ruoka-avun välityksellä voidaan hyödyntää hävikin uhkaamia elintarvikkeita, jotka ovat kuitenkin vielä ihmisravinnoksi soveltuvia. Hankkeessa suunnitellaan ja toteutetaan valtakunnallinen ruoka-avun koulutuskokonaisuus hyödyntäen kansallisia ruoka-apuohjeita, esim. [Ruokaviraston ruoka-apuohjetta](#). Hankkeen tuloksena lisätään ruoka-aputoimijoiden ja elintarvikeyritysten osaamista, kehitetään toimintamalleja edistämään elintarvikkeiden lahjoittamista ruoka-apuun sekä parannetaan ruoka-apuohjeen saavutettavuutta koulutuksen, viestinnän ja materiaalituotannon avulla. Hankkeen tuloksena syntyy pysyvästi hyödynnettäviä koulutusmateriaaleja, verkkokoulutuksia tai muita oppimiskäsitteitä. Kohderyhmää koulutukselle ovat elintarvikealan toimijat, hyväntekeväisyysjärjestöt, seurakunnat ja muut ruoka-aputoimijat. Hanke toteutetaan yhteistyössä Ruokaviraston kanssa.

c) Ruokapalvelufoorumin tai -verkoston kehittäminen

Hankkeella luodaan neutraali, valtakunnallinen ja avoin kohtaamisen, vuoropuhelun ja tiedon vaihdon foorumi tai verkosto, joka tuo yhteen julkiset ja yksityiset ruokapalvelut sekä alan tutkijat, kehittäjät ja koulutustoimijat ja muut keskeiset sidosryhmät ilman kilpailullista asetelmaa. Foorumin tai verkoston toiminnan tavoitteena on vahvistaa alan painoarvoa päätöksenteossa, parantaa kykyä vastata tulevaisuuden haasteisiin sekä vahvistaa tutkimus- ja kehittämistoiminnan ja kentän keskinäistä yhteyttä ja vuoropuhelua.

Foorumin toiminta perustuu vertaistukeen ja kokemusten vaihtoon, keskustelemaan ja käytännönläheiseen tiedon vaihtoon sekä tutkimuksen, kehittämisen ja käytännön kohtaamiseen. Hanke levittää Suomessa kehitetyt alan uudet ja jo käytössä olevat hyväksi havaitut toimintamallit ja tutkimustulokset ruokapalveluiden käyttöön.