**RUOKAKETJUHANKEHAUN 2022 PAINOPISTEET**

**TEEMA 1: LAATUJÄRJESTELMÄT**

**Painopiste 1A: Tietoisuuden lisääminen EU:n nimisuojajärjestelmästä sekä uusien nimisuojattujen tuotteiden saaminen Suomeen**

Maa- ja metsätalousministeriön kehittämissuunnitelmassa vuosille 2018–2025 nimisuojajärjestelmän käyttöönoton laajentamiseksi on asetettu tavoite saada 20 uutta nimisuojattua tuotetta vuoteen 2025 mennessä. (<https://mmm.fi/nimisuoja>)

Hankkeessa viestitään nimisuojajärjestelmästä, nimisuojauksen eduista ja mahdollisuuksista tuottajille ja elintarvikeyrityksille viestintä- ja koulutuskampanjalla sekä järjestämällä eri hakijaryhmittymiä koskevia neuvontatilaisuuksia. Neuvonnalla ja käytännön ohjauksella lisätään uusia hakijaryhmittymiä ja nimisuojahakemuksia

Tavoitteen toteuttamiseksi haetaan viestintäkampanjaa, jolla lisätään ravintoloiden, vähittäiskaupan, ruokapalveluiden ja matkailuyritysten tietoisuutta EU:n nimisuojajärjestelmästä, nimisuojamerkeistä ja järjestelmään rekisteröidyistä suomalaisista tuotteista. Viestintätoimenpiteiden suunnittelussa ja toteutuksessa suositellaan käytettäväksi viestintäalan asiantuntijoita.

Hankkeessa tulee hyödyntää edellisten hankkeiden koulutus- ja viestintämateriaalia (#nimisuoja2025 - Suomalaisen nimisuojan uudet tuotteet, tekijät ja kuluttajat).

**TEEMA 2: KESTÄVYYS PELTOKASVISEKTORILLA**

**Painopiste 2A: Kestävän viljaketjun todentamisjärjestelmän käyttöönot-to/toimeenpano Suomessa**

Toiminnan jatkuva kehittäminen on elintarviketeollisuuden keino parantaa kilpailukykyä tuontia vastaan sekä pysyäkseen mukana muuttuvilla vientimarkkinoilla. Markkinoilla yhä useammin tuotteilta vaaditaan vastuullisuutta, kestävyyttä ja muita laatuominaisuuksia todentavia todistuksia, joilla varmennetaan ja kerrotaan asiakkaille toiminnan sisällöstä ja tuotteen laadusta. Suomessa vilja-, öljy- ja valkuaiskasvisektoreilla on laatutyötä tehty pitkään, mutta niillä ei ole varsinaisia verifioituja tai sertifioituja kansainvälisiä vastuullisuusjärjestelmiä. Hankkeen tavoitteena on selvittää ja ottaa tarvittavilta osin käyttöön kansainvälisiin standardeihin, sertifiointeihin tai todentamisiin perustuva viljaketjun vastuullisuusjärjestelmä, joka sopii laajennettavaksi myös öljy- ja valkuaiskasvisektoreille. Vastuullisuusjärjestelmän avulla voidaan paremmin todentaa vastuullisuutta paitsi kotimaan markkinoilla mutta erityisesti vientikaupassa. Hankkeelta odotetaan myös, että siinä tehdään erilaisin keinoin todentamisjärjestelmää tunnetuksi niin viljelijöiden kuin sektorin muiden toimijoiden keskuudessa.

**Painopiste 2B: Viljan laadun hallinta**

1. Rukiin viljelyssä torajyvän hallinta on nousemassa aiempaa tärkeämpään asemaan. Uudet voimaan astuvat ergotalkaloidi raja-arvot voivat aiheuttaa ongelmia tulevaisuudessa ruisjauhon saatavuudessa. Torajyvän hallinta peltotasolla tulee olemaan yhä merkittävämmässä asemassa. Hankkeelta haetaan toimia, joilla selvitetään käytännön olosuhteissa torajyväpahkojen ja ruisnäytteiden ergotalkaloidipitoisuuksien välistä korrelaatiota sekä tiedotusta ja tutkitun tiedon jalkauttamista rukiin viljelyn hyvistä käytännöistä ja torajyvän hallinnasta.
2. Selvitys pikamenetelmien luotettavuudesta viljan laadun analysoinnissa

Viljan kemiallisen laadun analysointi tapahtuu luotettavimmin validoidulla ja akkreditoidulla menetelmällä laboratoriossa. Tärkeä osa laadunvalvontaa ovat myös erilaiset pikamenetelmät, joita on viime vuosina kehitetty mykotoksiinien ja ergotalkaloidien määrittämiseen. Pikamenetelmien etuna on niiden nopeus ja edullisuus verrattuna laboratoriomäärityksiin, mutta toisaalta niiden luotettavuudessa ja käytettävyydessä voi olla suuriakin eroja. Hankkeessa tuotettavasta tiedosta hyötyisivät erityisesti pienemmät toimijat, joilla ei ole mahdollisuutta tehdä laajamittaisia laboratorioanalyysejä.

* Tehdään katsaus uusimmista pikamenetelmistä sekä niiden luotettavuudesta erityisesti Suomen kannalta kriittisimpien yhdisteiden ja viljalajien osalta.
* Pika-analyysimenetelmien soveltuvuudesta ja luotettavuudesta kerätään tietoa pikatestejä käyttävältä teollisuudelta.

**Painopiste 2C: Tiedon kerääminen kierrätyslannoitteiden soveltuvuudesta elintarviketeollisuuden vaatimuksiin**

Energiakustannusten noustessa ja uuden lannoitelainsäädännön astuessa voimaan viljan tuotannossa aletaan käyttää kasvavissa määrin monimuotoisia tuotantopanoksia perinteisten kemianteollisuuden lannoitetuotteiden rinnalla. Nämä tuotteet ovat yhä marginaalisia, mutta käyttöä tullaan lisäämään kestävän ruuan tuotannon vaatimusten kasvaessa. Sen vuoksi tarvitaan enemmän tietoa suomalaisen elintarviketuotannon raaka-aineiden laatuvaatimuksista, ja kuinka niiden arvioidaan kehittyvän lähivuosina. Lisäksi tulisi selvittää, kuinka olemassa olevien kierrätyslannoitteiden laatujärjestelmät täyttävät elintarviketeollisuuden vaatimuksia. Hankkeen tavoitteena on koota ja jalkauttaa tietoa kierrätyslannoitteiden käytön mahdollisuuksista vilja-, öljy- ja valkuaiskasvien tuotannossa.

**Painopiste 2D: Tiedon välittäminen maan kasvukunnosta ja tuotannollisesta kestävyyden parantamisesta vilja-, öljy- ja valkuaiskasviketjussa**

Kestävän tuotannon avulla maan kasvukuntoa saadaan pitkäjänteisellä työllä parannettua ja tämä vaikuttaa pidemmällä tähtäimellä sadon tuotantomääriin ja tätä kautta tilan talouteen positiivisesti. Lajikirjo, maanpeitekasvit, typensitojat ja välikasvit ovat osa tuotannollista kestävyyttä.

Hankkeessa tuotetaan viljelijöille koulutusmateriaalia, uutisia ja ohjeistuksia tuotannolliseen kestävyyteen, maan kasvukuntoon sekä viljelyn ilmastovaikutuksiin liittyen. Tiedotetaan eri kasvien rooleista viljelykierrossa niin tavanomaisessa kuin luomutuotannossa sekä gluteenittomassa viljelyssä. Tehdään yhteistyötä jo olemassa olevien verkostojen sekä hankkeiden kanssa, jotta saavutetaan mahdollisimman suuri vaikuttavuus ja laajat sidosryhmät.

Erityisesti öljy- ja valkuaiskasvit ovat tärkeässä roolissa tuotannollisen kestävyyden näkökulmasta. Viimeiset kasvukaudet ovat olleet muun muassa härkäpavun viljelyn kannalta haastavia. Proteiinikasvien osalta herneen merkitys onkin korostunut entisestään. Öljy- ja valkuaiskasvituotannon lisäämiseksi tarvitaan edelleen koulutus- ja ohjeistustoimia alkutuottajille, joihin sitoutetaan koko ketju sekä hyödynnetään sen tietämystä. Hankkeessa mm. jalkautetaan ja kootaan tietoa, hyviä käytänteitä ja muuta hyödyllistä tietoa öljy- ja valkuaiskasvituotannosta sekä niiden markkinoista

**TEEMA 3: SIVUVIRRAT ALKUTUOTANNOSSA**

**Painopiste 3A: Sivuvirroista arvonlisää alkutuotannossa**

Ilmastoruokaohjelman (<https://mmm.fi/ilmastoruokaohjelma>) yksi tavoitteista on ruokajärjestelmän sivuvirtojen parempi hyödyntäminen. Elintarvikesektorin tavoitteena Biotalousstrategiassa (<https://mmm.fi/metsat/strategiat-ja-ohjelmat/suomen-biotalousstrategia>) on nostaa tuoteportfolion arvoa, tehostaa tuotantopanosten käyttöä digitalisaation kautta ja hyödyntää alueelliset vahvuudet elintarvikeketjussa. Kiertotalouden keinojen avulla tavoitellaan erityisesti ravinteiden kierron tehostamista. Tavoitteena on tässä haussa ottaa alkutuotannon sivuvirrat yhä enemmän ja turvallisesti tehokkaaseen käyttöön (esimerkiksi erottamalla ruokakäyttöön sivuvirtojen ravitsemuksellisesti tärkeitä yhdisteitä, muuntamalla sivuvirtoja bioteknisesti arvokkaiksi jakeiksi). Kannustetaan yritysten väliseen yhteistyöhön ja symbiooseihin sivuvirtojen hyödyntämisessä.

Hankkeessa tuotetaan konkreettisia case-laskelmia sivuvirtojen hyödyntämiseksi. Laskelmissa tarkastellaan joidenkin valittujen maatilojen osalta sivuvirtojen määrää, mihin tarkoitukseen määrä voisi riittää, onko määrä ympärivuotinen vai onko siinä vuodenkierron mukaan vaihteluja, miten stabiloida tietty määrä sivuvirtaa, millä eri tavoin sivuvirtaa voidaan hyödyntää ja mistä siitä saadaan suurin arvo, mitkä ovat sivuvirran hyödyntämisen sovellusalueet (esim. ruokakäyttö vai joku muu) ja mitä eri hyödyntämisprosessit vaativat. Lisäksi tuotetaan sivuvirtojen hyödyntämistä varten taloudellisia laskelmia kannattavuudesta. Yhtenä case-esimerkkinä tulee tarkastella mm. myös elintarvikkeeksi kelpaamatonta viljaa, mitä muuta siitä voidaan tehdä kuin rehua ja muut yllämainitut case-tarkastelussa huomioitavat asiat

Hankkeessa tulee hyödyntää olemassa olevia tietokantoja ja järjestelmiä (esimerkiksi Biomassa-Atlas, <https://biomassa-atlas.luke.fi/>).

Haussa ei rahoiteta investointeja eikä yrityksen tuotekehitystä.

**TEEMA 4: KASVIPROTEIINI JA KASVISRUOKA RUOKAPALVELUISSA**

**Painopiste 4A: Ruokapalveluiden henkilökunnan koulutus kasvisruuan valmistukseen ja kasviproteiinien käyttöön**

Ravitsemussuositusten ja ilmastoruokaohjelman tavoitteiden mukaisesti ruokavaliomme tulisi olla aiempaa kasvispainotteisempi. Tästä hyötyisivät sekä kansalaisten terveys että ympäristö. Moni kunta ja ruokapalvelu ovat jo asettaneet tavoitteita kasvisten ja kasviproteiinien käytön lisäämiseksi. Ruokapalveluissa uusien raaka-aineiden käyttöönotto vaatii kuitenkin aivan uudenlaista osaamista, jotta kasvisruuasta ja kasviproteiinia sisältävistä ruuista saadaan asiakkaille maistuvia. Uusia raaka-aineita ja reseptejä pitää kokeilla ja ottaa käyttöön. Tutustutaan kotimaisiin kasviproteiineihin ja niiden käyttöön. Kannustetaan huomioimaan satokaudet sekä alueelliset ruokakulttuuriset ja ruoantuotannon erityispiirteet.

Haettavassa hankkeessa tavoitteena on tutustuttaa ruokapalvelut kotimaisiin kasviproteiineihin ja monipuoliseen, erityisesti kotimaisten kasvisten käyttöön ruokapalveluiden reseptiikassa sekä järjestää koulutuksia ympäri Suomen eri maakunnissa.

Koulutuksen tulee sisältää kaksi osaa: teoriaosuuden ja käytännön ruuanvalmistuksen.

Teoriaosuudessa käydään läpi kasvisruuan ja kasviproteiinien käytön merkitystä terveydelle ja ympäristölle. Teoriaosuudessa tuodaan myös esiin kasvisten käytön historiaa ja uusinta tietoa kasvisten ja kasviproteiinien käytöstä julkisissa ruokapalveluissa. Teoriaosuus tulee tallentaa ja jaetaan avoimesti katsottavaksi kaikille halukkaille.

Käytännön ruuanvalmistuskoulutuksia tulee järjestää 15-20 kpl (vähintään 15 henkilöä/koulutus) ottaen huomioon myös ruotsinkieliset alueet. Koulutuksissa perehdytään kasviksiin ja kasviproteiineihin käytännön ruuanvalmistuksessa ja yhdessä ruokaa valmistamalla. Koulutuksiin tulee sisällyttää myös toimenpiteitä, joilla edistää kasvisruuan hyväksyttävyyttä esim. erilaisten tuuppausmenetelmien avulla (tuuppaus = muutetaan valintaympäristöä, jotta ohjataan asiakkaita hienovaraisesti tekemään kestävämpiä ruokavalintoja).

Hankkeen tarkoituksena ei ole kehittää uusia reseptejä, vaan siinä kerätään yhteen hyväksi todettuja kasvis- ja kasviproteiinireseptejä. Reseptejä hyödynnetään koulutuksessa.

Koulutuksen tulee lisätä ruokapalveluhenkilökunnan osaamista kasvisruuan valmistukseen ja kasviproteiinien käyttöön. Koulutus antaa kunnille työkaluja edistää kestävää ruokajärjestelmää ja ilmastotavoitteiden toteuttamista ruokapalveluissa.

**5 LUOMUOSAAMISEN LISÄÄMINEN**

**5A Selvitys luomuopetuksen nykytilasta ja kehittämistarpeista**

Luomu 2.0 –ohjelman yksi tavoite on luomuosaamisen ja tiedon lisääminen. Ohjelmassa todetaan, että osaamisen kehittäminen lähtee koulutuksesta ja siksi perustiedot luomusta olisi otettava toisen asteen ammatillisen sekä AMK- ja ylemmän korkeakoulutuksen opetussuunnitelmiin.

Jotta luomuopetusta ja oppilaitosten yhteistyötä pystytään kehittämään, olisi selvitettävä toisen asteen ammatillisten oppilaitosten, ammattikorkeakoulujen ja ylempien korkeakoulujen luomuopetuksen nykytila. Selvityksen pitäisi kattaa maatalous-, puutarha-, kalatalous-, keräilytuote-, restonomi- ja elintarvikeopetus ja lisäksi verkko-opinnot sekä selvittää kansainvälisen yhteistyön tila luomuopetuksessa. Samalla olisi tehtävä koulutustarve-selvitys luomualan elintarvikeyritysten eritystarpeista luomuosaamisessa.

Selvitykset olisivat pohjana opetussuunnitelmien kehittämiselle, kotimaisten ja ulkomaisten oppilaitosten yhteistyölle ja toimijoiden verkoston luomiselle. Niiden pohjalta voitaisiin varmistaa luomuopetuksen kattavuus ja saatavuus ja kehittää verkko-opetusta. Ne olisivat myös pohjana opettajien täydennyskoulutuksen kehittämiselle ja opetustilaverkoston luomiselle.