

Ruokaketjun kehittämisen hankehaku 2021

Painopiste 1: Elintarvikealan pk-yritysten riskienhallinta

Vuonna 2020 tehdyn [selvityksen](#) mukaan elintarvikealan pk-yrityksissä oli ennen koronaepidemiaa tehty varautumissuunnitelmia erilaisten häiriötekijöiden varalta melko vähän. Häiriötekijöitä voivat olla erilaiset kriisit, kuten koronan kaltaiset yrityksen ulkopuoliset tekijät, hankintaketjujen muutokset tai häiriöt, jotka vaikeuttavat esimerkiksi raaka-aineiden tai pakkausmateriaalien saatavuutta, asiakkaisissa tai kysynnässä tapahtuvat muutokset, yrityksen sisäiset tilanteet, kuten yrittäjän tai henkilöstön sairastuminen, tapaturmat, onnettomuudet jne.

Hankkeen tavoitteena on parantaa elintarvikealan pk-yritysten (pl. maatilayritysten) riskinhallintakykyä, jatkuvuudenhallintaa ja liiketoiminnallista toimintakykyä. Hankkeessa tulee selvittää elintarvikealan pk-yritysten toimintaan liittyvät keskeiset riskit sekä auttaa yrityksiä tekemään varautumis- ja jatkuvuudenhallintasuunnitelmia näiden riskien varalle. Rahoitusta voidaan suunnata muun muassa opastusta, vertaisoppimista, koulutusta, tuotantoa ja viestintää sisältäviin toimenpiteisiin sekä elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun materiaalin, kuten varautumisoppaan yms. laatimiseen. Hankkeen on oltava valtakunnallinen ja sen toteuttamisessa tulee huomioida myös ruotsin kieli. Hankkeelle perustetaan ohjausryhmä.

Painopiste 2: Luomu-, lähiruoka- ja luonnontuotealan koordinaatio

Luomu, lähiruoka ja luonnontuotteet ovat olleet jo pitkään ruokapolitiikassamme kehittämisen kohteena: luomulle ja lähiruokasektorille on ollut omat valtioneuvostotasoiset ohjelmat ja luonnontuotealan kehittäminen on mukana useissa strategisissa linjauksissa. Näissä teemoissa on ollut myös valtakunnallista koordinaatiota, ensin erillisinä hankkeina, ja sitten teemat yhteen koonneessa hankkeessa. Edellä mainituissa teemoissa on käynnissä ja suunnitteilla paljon paikallisia, alueellisia ja alueiden välisiä sekä kansallisia ja kansainvälisiä hankkeita ja muita toimenpiteitä.

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. Hankkeen hakijalta odotetaan vankkaa kokemusta luomu-, lähiruoka- ja luonnontuotealan kehittämistoiminnasta.

Hankesuunnitelmaan tulee liittää hankkeen viestintäsuunnitelma sekä indikaattoriehdotus toiminnan tulosten seuraamiseen.

Painopisteestä rahoitetaan yksi, tavoitteeseen tarkoituksenmukaisimmalla tavalla vastaava hanke.

Painopiste 3: Lisää lähiruokaa ja -luomua ruokapalveluihin dynaamisen hankintajärjestelmän (DPS) avulla

Hallitusohjelman sekä luomu- ja lähiruokaohjelmien tavoitteena on lisätä paikallisesti tuotetun ruoan ja luomun käyttöä julkisissa ruokapalveluissa, ja tämä on myös monilla kunnilla strategisena tavoitteena. Haasteena paikallisen ruoan hankinnassa on koettu mm. tiedonpuute sopivista tuotteista. Sesonkituotteiden hankintaa voi myös hidastaa, jos toimittaja ei ole ennestään tuttu, soveltuvuusvaatimukset eivät ole selvillä, ja tuotetta ei saada ajoissa ruokalistalle.

Dynaaminen hankintajärjestelmä (DPS) on hankintalaissa määritelty sähköinen hankintamenettely tavanomaisille ja markkinoilla yleisesti saatavilla olevien tuotteiden tai palveluiden hankinnoille. Dynaaminen hankintajärjestelmä soveltuu joustavuutensa vuoksi monen tyyppisiin toistuviin hankintoihin, joihin halutaan tarjota isommalle joukolle yrityksiä mahdollisuus osallistua. Dynaaminen hankintajärjestelmä soveltuu hyvin myös elintarvikkeiden hankintaan, ja se on otettu käyttöön Oulussa ja Pohjois-Pohjanmaalla ruokapalveluissa paikallisten yritysten tuotteiden hankintamenetelmänä varsinaisten tukkusopimusten rinnalle. (lisätietoa:

<https://www.monetra.fi/oulu/palvelut/hankintapalvelut/dynaaminen-hankintajarjestelma/>)

Dynaamisen hankintajärjestelmän kautta voidaan hyödyntää pienempiäkin tuote-eriä tai kausituotteita esim. teemapäivinä ja sesonkituotteina tai tietyn asiakasryhmän aterioiden ja tilaustarjoiluissa.

DPS:n perustamisilmoituksessa määritellään hankinnan kohde ja tarjoajien soveltuvuusvaatimukset.

Dynaaminen hankintajärjestelmä on avoin kaikille soveltuvuusehdot täyttävälle tarjoajille koko kestopäivän ajan eli uusia tarjoajia otetaan mukaan sähköiseen järjestelmään matkan varrella, mikä tekee järjestelmästä joustavan. Myöskään DPS:n kesto ei ole rajattu lainsäädännössä, joten on mahdollista tehdä pidempiä, esim. 4 tai 6 vuotta kestäviä hankintajärjestelyjä. Lisätietoa: <https://www.hankinnat.fi/eu-hankinta/eu-hankintamenettelyt/dynaaminen-hankintajarjestelma>

Ruokapalveluille ja heidän elintarvikehankinnoista vastaaville hankinta-asiantuntijoille suunnatussa Lisää lähiruokaa ja paikallista luomua ruokapalveluihin - dynaaminen hankintajärjestelmä käyttöön -hankkeessa on tarkoitus neuvoa ja opastaa elintarvikehankinnoista vastaavia kuinka dynaaminen hankintajärjestelmä otetaan käyttöön, ja mitä ennakkotoimenpiteitä se vaatii, mm. ruokapalvelun tuotetarpeiden ja markkinan kartoitusta, markkinavuoropuhelua, tiedottamista ja viestintää.

Rahoitusta voidaan suunnata muun muassa neuvontaa ja opastusta, vertaisoppimista, koulutusta, ruokapalveluille ja elintarvikehankintaa tekeville hankintayksiköille suunnatun materiaalin tuotantoa ja viestintää sisältäviin toimenpiteisiin. Hankkeen on oltava valtakunnallinen, ja sen tuloksena syntyy malli tai ohjeistus, kuinka dynaaminen hankintajärjestelmä voidaan ottaa käyttöön paikallisen ruoan hankintamenetelmänä. Hankkeen tulos esitellään kaikille avoimessa tilaisuudessa.

Painopiste 4: Luonnontuotealan täydennyskoulutus erityisammattitutkintotasaisen luonnontuotekehittäjäkoulutuksen aloittamiseksi Suomessa

Luonnontuotealan toimintaohjelmassa (Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutin julkaisu 145, <https://www.aitoluonto.fi/tiedostopankki/5/Raportteja145.pdf>) esitetään useita alan koulutukseen liittyviä kehittämistoimenpiteitä. Näitä ovat alan täydennyskoulutuksen käynnistäminen kouluttajille, tuottajille ja kehittäjille ja koulutusaineiston tuottaminen erityisesti verkkoon, sekä koulutuksen kehittäminen eri koulutustasoilla.

Luonnontuotealan koulutus Suomessa on kolmiportainen: Luonto- ja ympäristöalan perustutkinto, Luontoalan ammattitutkinto ja Luontoalan erikoisammattitutkinto (EAT). Suurimmalta osalta nykyinen koulustarjonta koskee perustutkintoa. Erikoisammattitutkinnon voisi suorittaa joko luontokartoittajan tai luonnontuotekehittäjän osaamisalalta. Tällä hetkellä Suomessa on kuitenkin tarjolla vain luontokartoittajakoulutusta.

Meneillään olevassa Polku luonnontuotekehittäjäksi –hankkeessa on tehty alustavia selvityksiä alan koulustarpeista. Niiden perusteella alan toimintaohjelmassa mainitut kehittämistoimenpiteet ovat edelleen tarpeen. Jos halutaan EAT-tutkintoon tähtäävän koulutuksen käynnistyvän Suomessa, se edellyttää täydennyskoulutuksen järjestämistä mahdollisille EAT-opettajille.

Hankkeen kohderyhmänä ovat alan kouluttajat ja opettajat.

Hankkeessa on tavoitteena, että Suomessa käynnistyy luonnontuotekehittäjän EAT-opetus. Se mahdollistetaan seuraavilla toimenpiteillä:

-Luonnontuotekehittäjän erityisammattitutkintoon tähtäävän koulutuksen kehittäminen pilotoimalla kyseisten kouluttajien ja opettajien täydennyskoulutusta.

-Ammatti- ja erityisammattitutkintoihin tarvittavien oppimateriaalien tuottaminen edellä mainittujen pilottikoulutusten yhteydessä. Oppimateriaalit julkaistaan olemassa olevalla sivustolla kuten Opetus- ja kulttuuriministeriön alaisessa avointen oppimateriaalien kirjastossa (katso: [Etusivu - Avointen oppimateriaalien kirjasto \(aoe.fi\)](#)). Oppilaitokset täydentävät... Kun kouluttajat ja opettajat ovat suorittaneet täydennyskoulutuksensa, oppilaitoksilla on paremmat mahdollisuudet toteuttaa luonnontuotekehittäjän EAT-koulutusta. Täydennyskoulutus suunnitellaan ja toteutetaan työelämäyhteistyössä.

Painopiste 5: Luomun käytön monipuolistaminen ammattikeittiöissä

Suomen Kansallisen hankintastrategian ja uuden kansallisen luomuhjelman tavoite on 25 % luomua ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä. Luomun käytön lisääminen julkisella sektorilla on myös EU:n komission luomun toimintaohjelman ja Pellolta pöytään- ja biodiversiteettistrategioiden mukaista. Tällä hetkellä Suomessa julkisen sektorin ruokapalveluissa luomun osuus on n. 12 % elintarvikkeista. Ruokapalvelut tarvitsevat lisätietoa luomusta ja sen hyödyistä, ohjausta ja hyviä esimerkkejä onnistumisista luomun käyttöönottamisessa.

Ruokapalvelut ovat tärkeä kanava luomukysynnän ja -kulutuksen lisääntymisen veturina. Julkisten keittiöiden luomun käyttö tasoittaa kuluttajakysynnän vaihteluita, ja voi tarjota jalostuskanavia myös raaka-aineiden sivuvirroille.

Luomutuotteiden käytön lisääntymisen esteinä ruokapalveluissa ovat sopivien luomutuotteiden heikko valikoima, puutteelliset saatavuustiedot, liian korkeat hinnat sekä puutteellinen tieto luomun ympäristöhyödyistä.

Hankkeen tavoitteena on tehdä konkreettinen malli luomutuotteiden käytöstä ruokalistoilla ja reseptikassa, siten että luomun käyttöavoite 25 % toteutuu vuoteen 2030 mennessä. Hankkeen kohderyhmiä ovat tuottajat, jatkojalostajat, tavarantoimittajat, ruokapalvelut eli koko luomuketju, jossa tapahtuva vuoropuhelu on keskeisessä roolissa luomun käytön edistämisessä.

Luomun käyttöönottomalli toteutetaan pilottikunnissa/ruokapalveluissa todellisen, käytössä olevan ruokalistan pohjalta. Hankkeen tuloksena ruokapalveluissa luomun käyttöä lisätään ilman merkittävää elintarvikehankintojen lisäkustannusta. Hankkeen aikana laaditaan ruokalistan ja reseptiikan luomuistamisesta laskelma, jossa käy ilmi muutostyöhön tarvittavat resurssit ja niiden kustannukset. Tuloksena syntyy mallia luomun käytön lisäämisestä sekä luomuketjun toimijoiden yhteistyöstä voi hyödyntää ja soveltaa muissa ruokapalveluissa. Malli julkistetaan kaikille avoimessa tilaisuudessa ja saatetaan sähköisenä kaikkien ruokapalveluiden käyttöön.

Painopiste 6 : Ruokahävikin vähentäminen ruokajärjestelmässä

Hallitusohjelman tavoitteen mukaisesti puolitetaan ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Hävikkitiekartta (<https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/tiekartta/>) on laadittu ruokahävikin vähentämiseksi. Hävikkitiekartta on osa valtakunnallista jätesuunnitelmaa. Ruokahävikin vähentäminen on keskeinen osa myös EU:n Pellolta pöytään -strategian toimeenpanoa ja YK:n kestävän kehityksen tavoitetta.

6A. Selvitys materiaalipankin perustamisesta

Hankkeen tavoitteena on tehdä selvitys materiaalipankin perustamisesta. Verkkopohjainen materiaalipankki toimisi ruokahävikin ja elintarvikejätteen informaatio- ja materiaalikanavana, jossa ketjun eri toimijat jakavat tietoa ja tarjoavat jakeita muiden toimijoiden käyttöön. Kyse on digitaalisesta markkinapaikasta. Tarkoituksena on tehdä näkyväksi materiaaliwirrat 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/myy--osta/>)

yhteyteen ensisijaisena vaihtoehtona tai uuden perustamisesta. Materiaalipankkia käyttävät koko elintarvikeketjun toimijat resurssitehokkaassa kehittämis- ja innovaatiotyössä.

6B. Ruokahävikin vähentäminen ruokapalveluissa

Ruokapalveluissa ruokahävikkiä syntyy noin viidennes valmistetusta ruoasta. Ruokapalveluiden ruokahävikki on Suomessa 75-85 miljoonaa kiloa vuodessa. Ruokapalveluissa kokonaisruokahävikki (haaskattu syömäkelpoinen ruoka) voidaan jakaa eri hävikin lajeihin, kuten keittiöhävikkiin, tarjoiluhävikkiin ja lautashävikkiin.

Hankkeen tavoitteena on löytää ratkaisuja ja hyviä käytäntöjä ruokapalveluiden ruokahävikin ja elintarvikejätteen hallintaan, seurantaan ja vähentämiseen sekä tuotannon ennakointiin ja suunnitteluun. Tavoitteena on myös jatkuvan ruokahävikin seurannan käytön edistäminen erityyppisissä julkisissa ja yksityisissä ruokapalveluissa ja hävikkilajeissa. Hankkeessa kannustetaan toimijoita mittaamaan ruokahävikin (kg), elintarvikejätteen (kg), valmistetun ruuan (kg) määrää sekä seuraamaan asiakasmääriä ja talousindikaattoreita (kuten euroja) sekä laskea hävikkiprosentti (hävikin määrä suhteessa valmistettuun ruokamäärään) ja hävikin määrä ruokailijaa kohden (g/asiakas). Hankkeessa tulee huomioida muut jo aiemmin tehdyt oppaat ja nykyisin käytettävissä olevat sovellukset sekä erityyppiset toimintaympäristöt (esim. oppilaitokset, päiväkodit, hoivakodit, sairaalat, huoltoasemat, ravintolat jne.), koska hävikin syyt ja toimivat seurantakäytännöt vaihtelevat. Hankkeessa tulee esittää viestintäsuunnitelma.