



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



ProAgria

KAAKKOIS-SUOMEN ELINTARVIKEALAN STRATEGISET KEHITYSNÄKYMÄT JA PAINOPISTEET TULEVILLE VUOSILLE

Raportti 2024

UUDET ASKELEET ELINTARVIKEALALLA – KAAKKOIS-SUOMESSA

“MAAILMAN PARASTA RUOKAA KAAKKOIS-SUOMESTA”

Uudet askeleet elintarvikealalla-hanke
ProAgria Etelä-Suomi ry / Maa- ja kotitalousnaiset

Sisällys

1. Johdanto	3
2. Raportin lähtökohdat	5
3. Toimintaympäristön nykytila ja kehitys	6
3.1. Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan elintarvikealan yritykset v.2023 aitojamakuja.fi.....	6
3.2. Elintarvikealan merkitys	9
3.3. Tulevaisuuden näkymiä	13
3.4. Linkittyminen alueellisiin strategioihin, poimintoja eri tahojen strategioista	14
3.5. Alueen toimijoita ja vahvuuksia	16
4. Elintarvikealan strategiset kehitysnäkymät ja painopisteet tuleville vuosille	20
4.1. Tavoite	20
4.2. Kehittämistarpeita	21
4.3. Painopisteet tuleville vuosille	27
4.3.1. Yrittäjien osaamisen kehittäminen ja osaamista tukevien rakenteiden vahvistaminen	27
4.3.2. Yhteistyön ja kumppanuuksien edistäminen alueella ja alueiden välillä ..	28
4.3.3. Elintarvikealan yritysten yritysneuvonta	29
4.3.4. Ruokakulttuuri	30
4.3.5. Ruokamatkailu	31
4.3.6. Huoltovarmuus	33
4.3.7. Rahoitusinstrumentit	34
4.3.8. Viestintä	35
LÄHTEET	35

1. Johdanto

Leena Hyrylä, elintarvikealan toimialapäällikkö, TEM toimialaraportit 2022:6, Elintarvikeala – muutosjoustavaa verkostotaloutta:

“Koronapandemia ja Venäjän hyökkäyssota Ukrainaan ovat sekoittaneet ruokamarkkinoita ja nostaneet ruokajärjestelmän keskinäisriippuvuuden näkyväksi. Epävarma tilanne näkyy mm. poikkeuksellisen suurena ruoan hinnan kallistumisena. Suomessa on tutkitusti maailman paras elintarviketurva.

Asiakaslähtöisyys, uudistuminen ja resilienssi korostuvat muuttuvassa toimintaympäristössä. Kasvumahdollisuuksia löytyy viennin ja lisäarvon kehittämisen ohella kilpailukyvyyn virittämisestä. Vienti tukee ruoka-alan kannattavuutta, sillä se tarjoaa uusia markkinoita. Suomen elintarvikevienti vuonna 2021 oli noin 1,8 miljardia euroa.

Elintarvikeyritykset ovat kasvuhakuisia. Uudistumista on haettu erityisesti investoinneista ja tuotetarjonnan kehittämisestä. Elintarviketeollisuus onkin vakaa investoija. Kehittämistarpeina korostuvat markkinointi ja myynti. Elintarviketeollisuus on jatkossakin merkittävä, työllistävä ja ruokanautintoja tarjoava toimiala Suomessa.”

Kaakkois-Suomen elintarvikeala

Kaakkois-Suomen elintarvikeala on merkittävässä kehitysvaiheessa, jossa alueen luontaiset vahvuudet, kuten rikas maatalousmaa, monipuolinen tuotanto ja strateginen sijainti, tarjoavat vankan perustan tulevalle kasvulle ja innovaatioille. Tämä alue, joka tunnetaan Suomen vilja-aittana, on historiallisesti ollut maatalouden ja elintarviketuotannon keskiössä, ja nykyiset kehitysnäkymät vaikuttavat lupaavilta huolimatta haasteista, jotka liittyvät globaaleihin markkinamuutoksiin, ympäristönsuojelun tarpeeseen ja kuluttajakäyttäytymisen muutoksiin.

Elintarvikealan kehitys Kaakkois-Suomessa tukeutuu vahvasti alueen kykyyn hyödyntää uusia teknologioita, toteuttaa kestävä kehityksen periaatteita ja kehittää innovatiivisia lähestymistapoja tuotteiden jalostuksessa ja markkinoinnissa. Lisäksi alueellisen yhteistyön ja verkostoitumisen rooli korostuu, kun paikalliset yritykset,

tutkimuslaitokset ja koulutusorganisaatiot työskentelevät yhdessä luodakseen uusia mahdollisuuksia ja edistääkseen alueen elintarviketeollisuuden kilpailukykyä.

Kaakkois-Suomen elintarvikealan kehitysnäkymät ovat myös tiiviisti sidoksissa kykyyn vastata kuluttajien kasvaviin vaatimuksiin terveellisemmistä, eettisesti ja vastuullisesti tuotetuista ja paikallisista elintarvikkeista. Tämä kuluttajakäyttäytymisen muutos tarjoaa alueen tuottajille ja yrityksille uusia markkinointimahdollisuuksia sekä haastaa heidät innovoimaan ja erottautumaan kilpailijoista.

Kestävän kehityksen tavoitteiden ja ilmastonmuutoksen hillitsemisen tarpeen myötä Kaakkois-Suomen elintarvikealan on myös sopeuduttava ja omaksuttava uusia tuotantomenetelmiä, jotka vähentävät ympäristövaikutuksia ja tukevat alueen biologista monimuotoisuutta.

Näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta Kaakkois-Suomen elintarvikealan kehitysnäkymät ovat sekä haastavia että mahdollisuuksia täynnä. Alueen toimijoiden kyky navigoida näissä muutoksissa, hyödyntää uusia mahdollisuuksia ja vastata kasvaviin haasteisiin määrittelee pitkälti alan tulevaisuuden suunnan tässä dynaamisessa ja jatkuvasti muuttuvassa toimintaympäristössä.

Kaakkois-Suomi tuottaa osan suomalaisesta ruuasta ja siksi Kaakkois-Suomen on myös vastattava omalta osaltaan näihin valtakunnan laajuisiin haasteisiin ruuantuotannossa.

Uudet askeleet elintarvikealalla

Hankesuunnitelma Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa: Hankkeen aikana tehtävä elintarvikealan yhteistyö mahdollistaa "Kaakkois-Suomeen elintarvikealan strategiset kehitysnäkymät ja painopisteet tuleville vuosille"

Tämä raportti on koottu hankkeen aikana hankkeessa tehdyistä toimenpiteistä, toimenpiteiden aikana saaduista kokemuksista, yritysten palautteista, toiveista, sidosryhmäyhteistyöstä ja alan yleisestä kehitymisestä huomioiden Kaakkois-Suomen kahden maakuntamme erityispiirteet.

Hankkeessa on käsitelty seuraavat teeman hankesuunnitelma, yritysten toiveiden ja kiinnostuksen, hanketoimijoiden asiantuntemuksen ja hankkeen resurssien puitteissa:

- Jakeluteihin ja markkinointiin liittyvät teemat: julkiset hankinnat ja vähittäiskauppayhteistyö
- Elintarvikealan eri toimialoihin liittyvät koulutukset
- Prosessit elintarvikealalla
- Elintarvikehygieniä ja lainsäädäntö
- Kansainvälistyminen
- Opintomatkat koti- ja ulkomaille
- Rahoitustuet
- Viestintä

2. Raportin lähtökohdat

Elintarviketuotannon strategian lähtökohdat keskittyvät terveellisen, turvallisen, vastuullisen ja kestäväen ruokajärjestelmän luomiseen, joka on sopeutuva, kilpailukykyinen ja resurssitehokas. Tärkeä osa strategiaa on innovaatioiden ja uusien toimintatapojen kehittäminen, jotka edistävät kuluttajien ja myös yritysten hyvinvointia, tukevat talouskasvua ja tarjoavat kasvumahdollisuuksia tuottajille ja elintarviketeollisuudelle. Tämä sisältää kestävien ja ilmastoviisaiden viljely- ja tuotantomenetelmien kehittämisen, kiertotalousratkaisut sekä datan ja digitaalisten ratkaisujen hyödyntämisen elintarvikkeiden turvallisuudessa ja jäljitettävyydessä.

Strategian toteuttamisessa korostuu myös tarve monialaiseen yhteistyöhön ja tiedon jakamiseen eri toimijoiden välillä. Tämä tarkoittaa eri tieteenalojen asiantuntemuksen yhdistämistä, tutkimusorganisaatioiden välistä tiiviimpää yhteistyötä ja julkishallinnon sekä tutkimusyhteisön välisen viestinnän parantamista. Kaakkois-Suomen on nojaututtava tutkimustiedossa valtakunnallisiin toimijoihin, jotka tekevät ruokaketjussa tutkimustyötä.

Maailmanpoliittiset muutokset, kuten Venäjän hyökkäys Ukrainaan, ovat tuoneet esille elintarvikealan haavoittuvuuden ja korostaneet kotimaisen tuotannon ja huoltovarmuuden merkitystä. Tämä on saanut aikaan tarpeen notkealle ja muutoskykyiselle strategialle ja muutosherkkyydelle myös toimijoissa, jotta voidaan säilyttää laadukas ruoantuotanto ja koko Suomen laajuinen huoltovarmuus, jossa Kaakkois-Suomi on yhtenä osatekijänä.

Elintarvikeviennin monipuolistaminen ja laajentaminen on osa strategiaa. Kaakkois-Suomessa on huomioitava yritysten halu ja mahdollisuudet laajentua kansainvälisille markkinoille ja toimittava sen mukaisesti. Vienti on aina osa yrityksen strategiaa. Käänteinen ja aivan yhtä arvokas viennin muoto on se, että alueelle saadaan kansainvälisiä matkailijoita tutustumaan ja ostamaan alueen tuotteita ja ruokapalveluja.

Kaakkois-Suomen elintarviketuotannon on monipuolistuttava ja kohdennuttava laajemmin kotimaan ja kansainvälisille markkinoille, hyödyntäen alueen vahvuuksia, kuten ruokakulttuuria, puhdasta luontoa, puhtaita raaka-aineita ja vastuullista tuotantoa, luomaan kasvua, kilpailukykyä ja arvonluontia.

Ilmastonmuutos ja ruoantuotannon vastuullisuus ovat myös tärkeitä teemoja, ja Suomessa elintarviketeollisuus on sitoutunut vähentämään merkittävästi kasvihuonepäästöjään ja edistämään vihreää siirtymää, mikä lisää yritysten kilpailukykyä maailmalla.

3. Toimintaympäristön nykytila ja kehitys

3.1. Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan elintarvikealan yritykset v.2023 aitojamakuja.fi

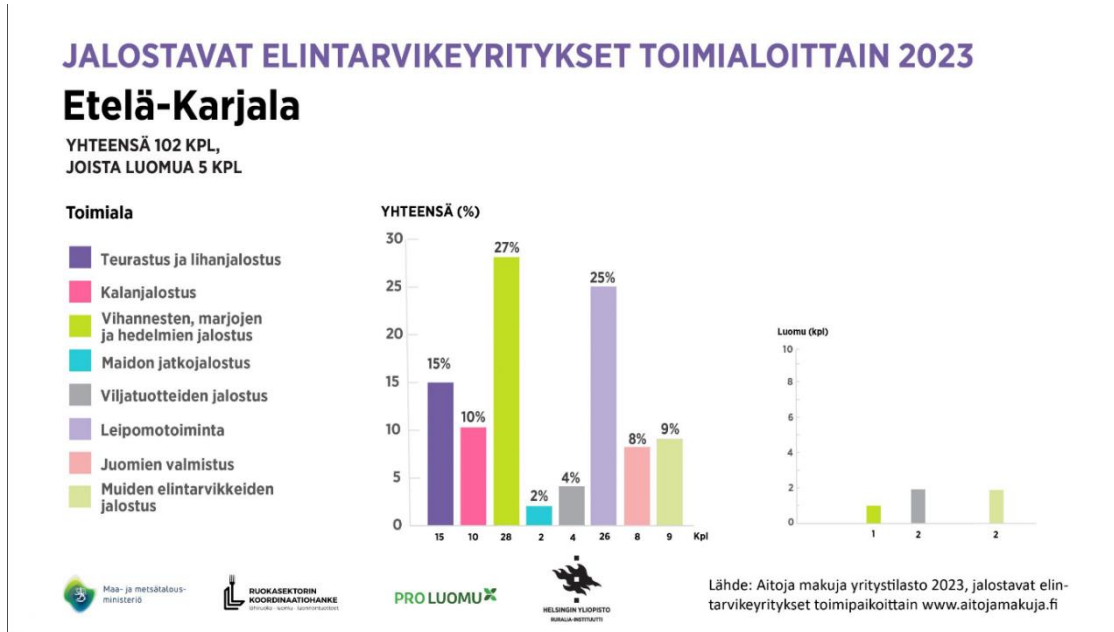
Kaakkois-Suomen maakunnissa toimii reilut 200 elintarvikealan yritystä, suurin osa pieniä, alle 5 hlöä työllistäviä yrityksiä. Perheyrittäjäyys on näissä yrityksissä tyypillistä ja sen kautta tulevat myös haasteet ja/tai mahdollisuudet esim. yritystoiminnan jatkuvuudessa.



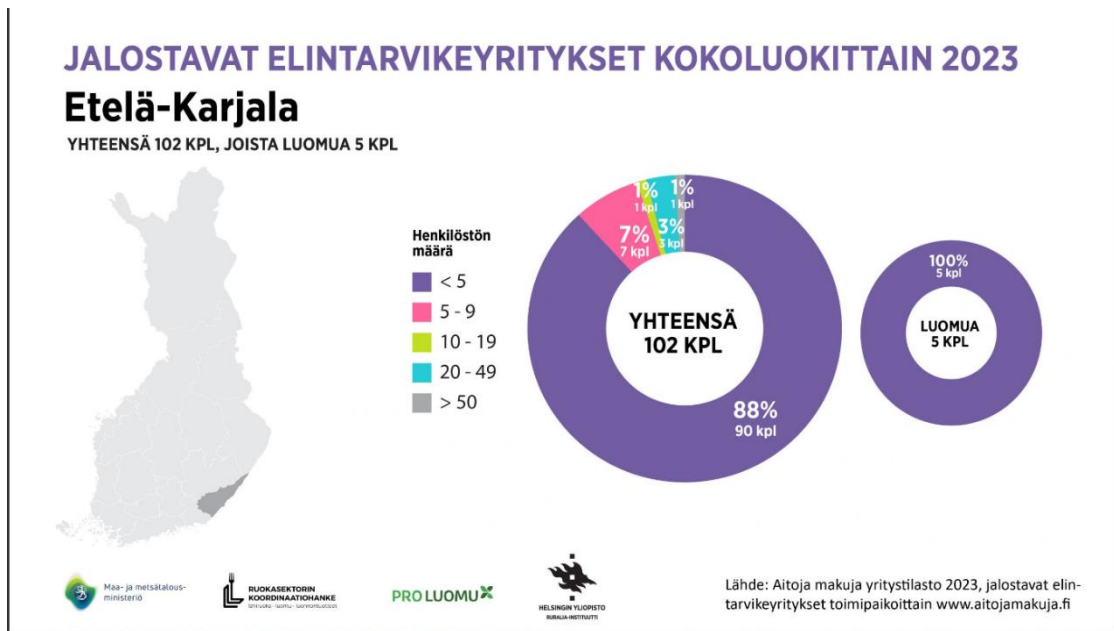
Kuva 1. Jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain, Kymenlaakso



Kuva 2. Jalostavat yritykset kokoluokittain, Kymenlaakso



Kuva 3. Jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain, Etelä-Karjala



Kuva 4. Jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain, Etelä-Karjala

3.2. Elintarvikealan merkitys

Kaakkois-Suomen elintarviketuotanto on laaja-alaista ja merkittävää. Esim. Kouvola maaseutukaupunkina erottuu tässä kontekstissa. Kouvolan seutu tunnetaan "Suomen vilja-aittana", mikä kuvastaa sen keskeistä roolia kotimaisessa maa- ja metsätaloustuotannossa. Alueen maataloustuotannon laajuus ja tehokkuus ovat valtakunnallisesti merkittäviä, ja sillä on suora vaikutus maan huoltovarmuuteen. Kouvola on maatilojen määrässä Suomen suurin ja viljelyn pinta-alan osalta toiseksi suurin kunta, mikä korostaa sen keskeistä asemaa maatalouden saralla.

Luomutuotannon osuus on Kouvolaissa suurempi kuin maassa keskimäärin, mikä heijastaa alueen sitoutumista kestäviin ja ympäristöystävällisiin viljelymenetelmiin. Lisäksi Kouvolan alueella puunmyyntitulot kuuluvat maan kärkikastiin, mikä osoittaa metsätalouden vahvaa roolia alueen taloudessa.

Kymenlaaksossa ja Etelä-Karjalassa alueen elintarvikeketju koostuu lähinnä muutamasta suuresta ja monista pienistä yrityksistä, kun taas keskikokoisten yritysten osuus on vähäinen. Tämä korostaa tarvetta verkostoitumiseen ja yhteistyöhön sekä pienimuotoisen jalostustoiminnan kehittämiseen.

Etelä-Karjalan yrityskannan rakenne on samaa kokoluokkaa kuin Kymenlaaksossa. Saimaan alue ja sen ympärille rakentunut raaka- ainetuotanto tuo oman leimansa alueen elintarviketuotantoon.

Venäjän läheisyys on myös määrittänyt mm. ruokamatkailua ja tuotteiden ostajakuntaa. Helmikuun 2022 Ukrainan sota sulki itärajan ja Etelä-Karjalassa oli ryhdyttävä etsimään uusia kansainvälisiä matkailijoita.

Etelä-Karjala sai osana Itä-Suomea vuodelle 2024 merkittävän kansainvälisen tunnustuksen, European Region of Gastronomy 2024 juhluvuoden. Etelä-Karjalassa on valmistauduttu European Region of Gastronomy -kehitystyöhön aktivoimalla alueen pienyrityksiä Karelia á la carte -laatu- ja alkuperämerkkiin, D.O.Saimaa-merkkiin sekä tekemällä tunnetuksi Geopark Geofood -tunnusta Maakuntaan on aktivoitu vuoden 2023–2024 aikana 22 uutta Karelia á la carte -laatu- ja alkuperämerkkiyritystä ja myös D.O.Saimaa-merkkejä 6 kpl. Alkuperä- ja laatumerkit

todentavat kotimaan ja kansainvälisille kuluttajille aitoa eteläkarjalaista ruokaa. Kehitystyö on alkanut ja yritykset odottavat jatkoa sekä vahvaa verkostoitumista oman maakunnan ja muiden Itä-Suomen maakuntien yritysten ja merkkiyritysten kanssa.

Yhteenvetona Kaakkois-Suomen elintarviketuotanto on monipuolista ja kattavaa, mutta se kohtaa myös haasteita, jotka vaativat innovatiivisia ratkaisuja ja yhteistyön lisäämistä. Alueen potentiaali on kuitenkin merkittävä, ja sen kehittämiseen panostaminen voi tuoda mukanaan uusia mahdollisuuksia ja vahvistaa entisestään Kaakkois-Suomen roolia Suomen elintarviketuotantoa.

Haasteena Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan maakunnissa on nähty matala jalostusaste ja yhteisten verkostojen puute. Tämä osoittaa tarpeen kehittää alueen elintarviketuotantoa, tukea innovaatioita ja edistää yritysten välistä yhteistyötä. Lisäksi on tunnistettu tarve kestäväen kehityksen ja ekologisen toiminnan mukaiseen koulutukseen sekä myynti- ja markkinointitaitojen parantamiseen, erityisesti digitaalisen kaupankäynnin alueella.

Elintarvikealan SWOT

TEMin Toimialaraportissa on esitelty seuraava elintarvikealan SWOT. Kaakkois-Suomen vahvuudet, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat ovat pitkälti samanlaiset.

Vahvuudet:

Perinteikäs, monipuolinen teollisuudenala
Suhteellisen vakaat markkinat
Kotimaisuuden arvostus, lähi- ja luomuruoka, sesonkituotteet
Kuluttajien kiinnostus ruokaan ja uutuuksiin
Rationalisointietu isoissa yrityksissä, käsityöläisetu pienissä
Ruokaosaaminen, laatu- ja ruokaturvallisuus, vastuullisuus
Ammattitaitoinen henkilöstö, kouluttautumismahdollisuudet
Työhyvinvointi ja turvallisuuskulttuuri, riskien hallinta
Jatkuva toimintojen kehitys ja uusiutuminen
Toimivat logistiset järjestelmät
Raaka-aineiden laatu, puhdas maaperä, ilma ja vesi

Heikkoudet:

Suurin osa yrityksistä pieniä

Kotimarkkinakeskeisyys vähäisen volyymikasvun kotimarkkinoilla

Säädöksistä riippuvainen toimintaympäristö, verotus

Alkutuotannon ja ruoka-alan kannattavuus

Kohoavat tuotantokustannukset

Liiketoimintaosaamisen puute

Ylikapasiteetti ns. perustuotteissa

Vähäiset vientiresurssit

Mahdollisuudet:

Muuttuva liiketoimintaympäristö

Kulutuksen ja elämäntapojen muutokset

Vienti ja kansainvälistyminen

Erikoistuminen, jalostusarvon nosto, liiketoimintamallit

Lähituotannon merkityksen kasvu

Kaupan ja ruokapalveluiden muutokset, monikanavaisuus

Biotalouden kehittyminen, tuotanto- ja materiaalitehokkuus

Vahvistuva toimialojen ja tutkimusverkoston yhteistyö

Teknologioiden ja digitaalisuuden kehittyminen

Trendit, premium-tuotteet, brändäys

Uhat:

Geopoliittinen tilanne

Kasvava tuonti haastaa kotimaisten tuotteiden kilpailukykyä

Talouskehitys ja kuluttajien ostokäyttäytymisen muutos

Osaavan työvoiman saatavuus

Tautiriskit ja kriisien pitkittyminen

Ilmastonmuutos, biodiversiteetin heikkeneminen

Ruokaväärennökset, ruokahuijaukset

Digitaalisiin järjestelmiin kohdistuvat uhkat

SWOT		Kouvola Innovation	
VAHVUUKSIA	KEHITTÄMISTARPEITA	MAHDOLLISUUKSIA	UHKIA/HAASTEITA
<ul style="list-style-type: none"> • Luonto ja vesistöt • Maatalouden perinteet ja Kymenlaakson vahva luomutuotanto • Vahvat edelläkävijäyritykset • RRT ja satamat, logistiikkaosaaminen • Pakkausteollisuus • Uudet elintarvikealan tutkintokoulutukset (Xamk, LUT, Eduko) • Vahva lihasektori • Monipuolisuus • Lakupääkaupunki Kouvola 	<ul style="list-style-type: none"> • Osaamisen kehittäminen ja vahvistaminen • Työvoiman saanti • Palvelu- ja tuotekehityksen ja innovoinnin vauhdittaminen • Näkyvyys ja vetovoima • Digitaalisuus, tiedolla johtaminen, toimitusketjujen läpinäkyvyys • Puhtauden brändäys uudella tavalla • Infrastruktuurin ja toimintaympäristön kehittäminen: yhteistyöalusta(t), toimitilarjonta • Lähiruuan saatavuus (myymälä, tukku?) 	<ul style="list-style-type: none"> • Yhteistyön ja kumppanuuksien edistäminen • Lähellä tuotetut puhtaat tuotteet • Kasvipohjaiset elintarvikkeet ja tuotteet • Elintarvikevienti • Ruokamatkailu • Pakkausinnovaatiot • Maatalouden uudet mahdollisuudet • Luonnontuotealan potentiaalin hyödyntäminen • Nousevat yritykset ja uudet palvelukonseptit • Paikallisuus hankinnoissa • Kiertotalous – ICT – logistiikka, verkkokauppa • Ekosysteemijattelu yli toimialarajojen, uudet asiakasryhmät • Kone- ja laitevalmistus (Suomessa vähäistä) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ilmastonmuutoksen uhka maataloudelle ja ruuantuotannolle • Sään ääri-ilmiöt • Alkutuotannon haasteellinen tilanne • Luonnonvarojen ylikulutus • Raaka-aineiden riittävyys ja hinnannousu • Huoltovarmuus • Ostovoiman lasku • Varottava ristiriitaisia viestejä, esim. puhtaus terminä hankala, ei pitäisi käyttää • Vastuullisten valintojen haasteita esim.. luomu-status maksaa liikaa; valmisruuan tuotannossa raaka-aineita ei saa luomuna -> yhteistyöketjun tarve; lähiruuan käyttö haasteellista esim. hoivapalveluissa (hinta, saatavuus), kotimaisen kalan korkea hinta

Visiotyöpaja 12.4.2023

Kuva 5. SWOT Kymenlaakso. Lähde Elintarvikesektorin tulevaisuuden tiekarttatyöpaja 12.4.2023.

Kaakkois-Suomen elintarvikejalostuksella voidaan nähdä olevan vahvat mahdollisuudet vastata tulevaisuuden elintarvikkeiden kysyntään ja ruokamurrokseen. Kaakkois-Suomessa on erilaisia mahdollisuuksia ja useimmin parhaimmat mahdollisuudet saavutetaan hyödyntämällä nykyisiä vahvuuksia. Esimerkkejä näistä ovat paikallisen kulttuuriin liittyvät raaka-aineet kuten vilja, marjat, liha sekä kotimainen kala. Maakunnan elintarvikejalostuksen monipuolisuutta hyödyntämällä voisi myös nousta aivan uusia tuotteita tai toimintatapoja elintarvikejalostukselle. Yleisemmin tärkeitä kehitysalueita elintarvikejalostukselle ovat jalostusasteen nosto, vastuullisuus, yhteistyön tiivistäminen yritysten välillä, alihankinta, kuluttajalähtöisyys, ajan hermolla oleminen ja markkinointi. Tulevaisuuden ruokamurros on haasteellinen etenkin pienyrityksiä, joiden resurssit ovat rajallisemmat.

3.3. Tulevaisuuden näkymiä

Elintarvikealan tulevaisuus näyttää olevan vahvasti sidoksissa kestäväen kehityksen ja ekologisen toiminnan edistämiseen. Alan toimijat tunnistavat tarpeen kehittää osaamistaan kestäväen tuotannon, myynnin ja markkinoinnin, erityisesti digitaalisen kaupankäynnin, sekä ilmastonmuutoksen tuomien haasteiden osalta. Sosiaalisen median ja verkkokaupan koulutuksen toivotaan parantavan yritysten näkyvyyttä ja asiakastavoittavuutta, mikä on tärkeää muuttuvassa kuluttajakentässä, jossa kasvisruokapainotteinen elämäntapa on yhä suosittumpi.

Globaalit haasteet kuten maailmanpoliittinen tilanne, inflaatio ja tuottajakunnan ikääntyminen vaikuttavat myös alaan. Tämä vaatii toimintamallien uudistamista ja sopeutumista uusiin olosuhteisiin. Yhteishankintojen ja yhteistyön lisääminen muiden yritysten kanssa tarjouskilpailuissa voi olla yksi tapa vahvistaa asemaa markkinoilla ja parantaa kilpailukykyä. Tällainen yhteistyö voi myös auttaa pienempiä toimijoita saavuttamaan skaalaetuja ja laajentamaan toimintaansa.

Tulevaisuudessa elintarvikealalla korostuneen entisestään tarve innovatiivisille ratkaisuille, jotka vastaavat kestäväen kehityksen vaatimuksiin. Tämä voi tarkoittaa uusien, ympäristöystävällisten tuotantomenetelmien kehittämistä, kuten vertikaaliviljelyä tai kiertotalouden mukaisia toimintamalleja, joissa jätteet ja sivutuotteet pyritään hyödyntämään mahdollisimman tehokkaasti. Lisäksi digitalisaation ja teknologian hyödyntäminen tuotannossa, logistiikassa ja asiakaskokemuksen parantamisessa voi olla avainasemassa alalla menestymisessä.

Kuluttajien kasvava tietoisuus ja vaatimukset tuotteiden ympäristövaikutuksista, eettisyydestä ja terveellisyydestä ohjaavat myös elintarvikealan kehitystä. Tämä voi johtaa esimerkiksi läpinäkyvämpään tuotantoketjuun, missä tuotteiden alkuperä ja tuotantotavat ovat selkeästi todennettavissa ja havaittavissa. Tulevaisuuden elintarvikealalla menestyminen vaatii siis jatkuvaa oppimista, sopeutumiskykyä ja innovatiivisuutta vastaamaan sekä globaaleihin että paikallisiin haasteisiin ja kuluttajatrendien muutoksiin.

Useat kriisit kuten COVID19 pandemia, energiakriisi ja Venäjän hyökkäyssota ovat antaneet aiheita tarkastella Suomen huoltovarmuutta tarkemmin. Isojen elintarviketoimijoiden kapasiteetti ja yleiskuva tunnetaan. Alkutuotanto sekä pienet- ja mikroelintarvikeyritykset ovat erittäin merkittävässä roolissa kokonaiskuva tarkasteltaessa. Isoilla elintarvikeyrityksillä on jo olemassa olevat suunnitelmat kriisitilanteiden varalta, mutta pienillä- ja mikroelintarvikeyrityksillä tällaisia ei ole. Tulisi muodostaa kokonaiskuva pienten- ja mikroelintarvikeyritysten tuotannon nykykapasiteetista ja kasvu mahdollisuuksista, sekä viennin ja kansainvälistymisen potentiaalista. Yritysten toiminnan kannalta kriittisten tuotantopanosten toimitusvarmuus, jotta poikkeustilanteisiin osattaisiin varautua. Lisäksi tulisi muodostaa kuva ko. yritysten energian käytöstä ja energian käytön optimoinnista. Huoltovarmuuden turvaamiseksi näiden asioiden kartoittaminen on tärkeää ennen mahdollisia häiriö/kriisitilanteita.

3.4. Linkittyminen alueellisiin strategioihin, poimintoja eri tahojen strategioista

Lähtömateriaaleina käytettiin Kaakkois-Suomessa tehtyjä tutkimuksia, suunnitelmia ja aluestrategioita.

Kestävää kasvua Kaakkois-Suomen Maaseudulta vv. 2023–2027

Kaakkois-Suomen ELY-keskuksen maaseudun kehittämisen keskeisistä tarpeista valittiin tulevan ohjelmakauden strategisiksi painopisteiksi seuraavat kolme teemaa: maa- ja puutarhatalouden tuotantoedellytysten parantaminen (erikoistuva tuotanto, elintarvikkeiden tuotteistaminen, monialaiset maatilat ja nuoret viljelijät sekä metsä- ja biotalous.) Ohjelmassa painotetaan yrittäjyyden vahvistamista (liiketoimintaosaaminen, uudet innovaatiot, kokeilut ja osa-aikainen yrittäjyys sekä nuoret yrittäjät ja elinvoimaisia maaseutualueita (kiertotalous, monipaikkainen asuminen, alustatalous ja paikallisuus). Lisäksi läpileikkaaviksi teemoiksi tunnistettiin: ympäristö, ilmasto ja kestävä kehitys, osaamisen vahvistaminen ja digitalisaatio, toimivat tietoliikenneyhteydet ja muu infrastruktuuri ja yhteistyö ja verkostoituminen.

Projektissa "**Luomu lentoon Kaakkois-Suomessa**" keskityttiin luomuviljelyn ja -tuotannon kehittämiseen Kaakkois-Suomessa, tavoitteena edistää alueen luomutuotantoa ja luoda uusia mahdollisuuksia luomusiementuotantoon. Hankkeessa toteutettiin luomun toimintasuunnitelma, jossa käsiteltiin nykytilan analyysi, kehittämisspolut ja toimenpidesuunnitelmat. Tavoitteena oli luoda vahva luomuviljaosaaminen, edistää yhteistyötä ja verkostoitumista sekä parantaa viestintää luomun mahdollisuuksista. Hankkeessa korostettiin myös luomun kestävän kehityksen mukaisia arvoja, kuten biodiversiteetin ja ympäristön suojelua.

Maaseutupoliittisissa linjauksissa keskitytään esim. **Kouvolan kaupungin maaseudun kehittämiseen vuosille 2023–2025**. Siinä painotetaan uuden innovatiivisen yritystoiminnan luomista, olemassa olevien yritysten uudistamista ja kannattavuuden parantamista. Vihreät elinkeinot, kuten metsätalouteen ja paikalliseen energiantuotantoon perustuvat tuotteet ja palvelut, sekä lähiruoka ovat keskeisiä. Linjauksissa korostetaan myös asumisen, yrittäjyyden, maaseutuyhteisöjen elinvoimaisuuden sekä ekologisen kestävyuden merkitystä. Lisäksi käsitellään maaseudun palvelujen, infrastruktuurin ja huoltovarmuuden kehittämistä.

Tutkimus "**Kymenlaakson älykkään erikoistumisen strategia 2.0**" keskittyy alueen innovaatioekosysteemin kehittämiseen ja kasvun edistämiseen vuosille 2021–2025. Strategia korostaa älykästä ja vihreää logistiikkaa, uusiutuvia materiaaleja ja energiaa sekä datataloutta, kyberturvallisuutta ja pelillisyyttä strategisina kärkinä. Tavoitteena on edistää alueellista kilpailukykyä kehittämällä osaamista, edistämällä yhteistyötä ja kumppanuuksia, parantamalla infrastruktuuria ja vauhdittamalla palvelu- ja tuotekehitystä.

Selvityksessä "**Kala-ala Kaakkois-Suomessa**" käsitellään alueen kalatalouden nykytilaa, jossa korostuvat pienet, yhden henkilön yritykset ja kalastajien ikääntyminen. Nuorten puute alalla, heikot kalakannat ja rajoittunut markkina-alue pääkaupunkiseudulla ovat haasteita. Lisäksi kalastajien keskinäiset suhteet ovat usein jännitteiset, mikä vaikuttaa alaan kokonaisuutena. Tämä tarjoaa näkökulman

alueen kalatalouden kehitysmahdollisuuksiin, kuten uusien markkinoiden etsimiseen ja alalle tulevien uusien yrittäjien tukemiseen.

Suomen YMP:n strategiasuunnitelmassa 2023-2027 keskitytään

maataloustuotannon taloudellisen kestävyuden, markkinasuuntautuneisuuden ja kilpailukyvyn parantamiseen, viljelijöiden aseman vahvistamiseen arvoketjussa, ilmastonmuutoksen hillintään ja sopeutumiseen, kestäväen kehityksen ja luonnonvarojen tehokkaan hoidon edistämiseen, luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseen, nuorten viljelijöiden ja uusien toimijoiden houkutteluun alalle sekä maaseudun työllisyyden, kasvun ja sosiaalisen osallisuuden edistämiseen. Strategiassa korostetaan myös innovointia, digitalisointia ja tietämyksen jakamista maatalouden ja maaseutualueiden nykyaikaistamiseksi.

Yhtenäinen strategiatyö tähtää Kaakkois-Suomen alueen kokonaisvaltaiseen kehittämiseen, korostaen älykästä erikoistumista, kalatalouden uudistamista, luomutuotannon edistämistä, maaseudun elinvoiman vahvistamista sekä maatalouden kestävyuden ja kilpailukyvyn parantamista. Strategia tukee innovointia, kestäväen kehitystä, sektorien välistä yhteistyötä ja uusien teknologioiden hyödyntämistä, tavoitteena luoda kestävä, kilpailukykyinen ja elinvoimainen, ruokaa tuottava Kaakkois-Suomi, joka hyödyntää alueensa vahvuuksia ja tarjoaa uusia mahdollisuuksia asukkailleen ja yrittäjilleen.

Kaikkien **Kaakkois-Suomen Leader- toimintaryhmien** strategioissa korostuu yritystoiminnan tukeminen, joka läpileikkaa myös paikallista elintarviketuotantoa. Lähiruoka on oleellinen osa maaseudun elinvoimaisuutta, ja sen parissa toimivat yritykset saavat toiminnasta osan toimeentulostaan. Lähiruuan tuottaminen pitää maaseutua omalta osaltaan asuttuna ja raaka-ainetuotanto vaalii ympäristöä.

3.5. Alueen toimijoita ja vahvuuksia

MTK-Kaakkois-Suomi / Maa- ja kotitalousnaiset korostaa kannattavan ruuantuotannon ja yrittämisen edellytysten tukemista, alueen elinvoimaisuuden ylläpitämistä ja huoltovarmuuden turvaamista. Tavoitteisiin kuuluu muun muassa

elintarvikeketjun toimintaedellytysten parantaminen, ruuantuottajien aseman vahvistaminen elintarvikeketjussa ja huoltovarmuuden sekä pitkän aikavälin toimintaedellytysten turvaaminen. MTK ehdottaa myös ruoka-alan kasvuohjelmaa, jonka avulla pyritään kaksinkertaistamaan ruokaviennin arvo vuoteen 2027 mennessä, hyödyntämään ruokaketjun energiatuotannon mahdollisuuksia ja turvaamaan luonnonvara-alan koulutus.

ProAgria Etelä-Suomi ry tukee Kaakkois-Suomen elintarvikealan yrittäjiä asiantuntijuudellaan monin eri tavoin, kuten yritysneuvonnan palveluilla, järjestämällä seminaareja, työpajoja ja opintomatkoja, sekä edistämällä tietoisuutta ajankohtaisista asioista ja mahdollisuuksista. Painopistealueita ovat muun muassa tuotekehitys, elintarvikkeiden laatu ja turvallisuus, kestävä kehitys, luomutuotanto, markkinointi ja viestintä sekä kansainvälistyminen. Tavoitteena on, että Kaakkois-Suomen elintarvike- ja ruoka-alan yritykset menestyvät ja kehittyvät alansa vahvoina osaajina.

Kinno Oy, Kymenlaakson kehitysyhtiö, edistää osaamisen kehittämistä elintarvikesektorilla luomalla verkostoja yritysten, oppilaitosten ja muiden sidosryhmien välille. Tämä verkostoituminen keskittyy erityisesti tuotekehitykseen ja yhteistyöhön oppilaitosten kanssa, jotta alueen elintarviketeknologia ja -osaaminen pysyvät ajan tasalla ja vastaavat markkinoiden tarpeita. Tavoitteena on tukea yrityksiä tuotekehityksen haasteissa ja mahdollistaa yhteistyö esimerkiksi tutkimus- ja kehitystoiminnassa.

Cursor Oy Etelä-Kymenlaaksossa on panostanut ruokamatkailuun ja yhdistänyt paikallisia matkailutoimijoita, lähiruuan tuottajia ja ravintoloita. Kala-alan kehittäminen on Cursor Oy:n tavoitteissa.

Oppilaitosyhteistyö on keskeinen osa elintarvikesektorin osaamisen kehittämistä Kaakkois-Suomessa, ja tässä yhteistyössä korostuvat erityisesti Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk, Eduko ja Edusampo, jotka tarjoavat ammatillista koulutusta alueella.

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu, Xamk toimii Kymenlaaksossa ja Etelä-Savossa. Xamk yhdessä Edukon kanssa keskittyy kasvipohjaisten elintarvikkeiden

kehitystyöhön. Xamkillalla on rooli elintarvikealan osaamisen kehittämisessä ja on käynnistänyt käynnistää elintarviketekniikan insinöörikoulutuksen syksyllä 2023. Tämän koulutuksen tavoitteena on tarjota opiskelijoille mahdollisuus osallistua laboratorio- ja tuotekehitystyöhön, joka on tärkeää heidän oppimisprosessilleen ja valmistautumiselle työelämään. Tavoitteena on, että opiskelijat voivat tehdä kokeita ja testejä, jotka selvittävät esimerkiksi elintarvikkeiden säilyvyyttä, kuivausprosesseja ja pakkaustapojen vaikutusta tuotteiden laatuun ja makuun. Tässä yhteydessä on myös pohdittu mahdollisuuksia, että laboratorio- ja tuotekehitystilat voitaisiin jakaa oppilaitoksen ja alueen yritysten kesken, mikä edistäisi koulutuksen ja elinkeinoelämän välistä yhteistyötä.

Eduko, joka tarjoaa ammatillista koulutusta Kouvolan seudulla, osallistuu myös elintarvikesektorin osaamisen kehittämiseen. Ammatilliset oppilaitokset ovat tärkeitä toimijoita käytännön taitojen ja ammattiosaamisen kehittämisessä. Heidän panoksensa on arvokasta erityisesti perustason osaamisen, kuten elintarvikkeiden valmistuksen ja käsittelyn, tarjoamisessa opiskelijoille, jotka valmistuvat työskentelemään elintarvikealalla.

Ekami, Etelä-Kymenlaakson ammattiopisto, tarjoaa monipuolisia koulutusmahdollisuuksia erilaisiin ammatteihin ja urapolkuihin. Ekami on sitoutunut laadukkaaseen opetukseen ja opiskelijoiden henkilökohtaiseen kehitykseen, ja se toimii aktiivisesti yhteistyössä alueen yritysten ja yhteisöjen kanssa. Ekami tarjoaa laajan valikoiman koulutusohjelmia, jotka kattavat muun muassa tekniikan, liiketalouden, hyvinvoinnin ja palvelualat. Oppilaitos tarjoaa sekä perus- että jatkokoulutusta, ja se panostaa työelämälähtöiseen oppimiseen, jossa opiskelijat pääsevät soveltamaan teoretietojaan käytännön työssä.

Saimaan ammattiopisto Sampolla, Edusampolla, Etelä-Karjalassa on vahvaa osaamista leipomo- ja konditoria-alalla sekä makeisissa. EduSampo auttaa yrityksiä tuotekehityksessä ja tuotteistuksessa mm. räätälöimällä koulutuskokonaisuuksia, käytännön työpajoja ja kursseja leipomoalan yrittäjille. Kouluttajina toimivat valtakunnallisesti tunnetut alan osaajat. Lappeenranta on tunnettu makeisistaan ja sitä perintöä ja osaamista vaalitaan myös Edusampossa.

LAB-ammattikorkeakoulu toimii Päijät-Hämeessä ja Etelä-Karjalassa. LABin yksi merkittävimmistä hankkeista on Food Pilot Plant -tuotekehitysympäristö, joka avattiin Lahden kampuksella syksyllä 2023. Tämä ympäristö keskittyy erityisesti kasvipohjaisten elintarvikkeiden kehittämiseen ja se on osa laajempaa Food Campus Finland –alustaa.

Food Pilot Plant toimii tiiviissä yhteistyössä elintarvikealan yritysten kanssa, tarjoten heille mahdollisuuden tuotekehitykseen ja innovaatioiden kokeiluun. Tämä yhteistyö korostaa korkeakoulujen roolia alueellisen ja kansallisen elintarvikealan kasvun tukemisessa. LAB-ammattikorkeakoulu keskittymään korkeaan jalostusarvoon ja lisäarvotuotteisiin.

Elintarvikealan opiskelijat ja tutkijat LAB-ammattikorkeakoulussa pääsevät työskentelemään nykyaikaisissa ja monipuolisissa tutkimus- ja kehitysympäristöissä. Näiden puitteissa opiskelijat voivat tehdä yhteistyötä yritysten ja muiden sidosryhmien kanssa, mikä vahvistaa heidän käytännön osaamistaan ja työllistymismahdollisuuksiaan alalla.

LUT-yliopisto tarjoaa elintarvikealan koulutusta, ja se on aloittanut uuden elintarvikealan maisteriohjelman Kouvolassa. Ohjelmassa on 20 aloituspaikkaa vuosittain, ja se on suunnattu elintarvikealalle soveltuvan alemman korkeakoulututkinnon suorittaneille hakijoille. Kouvolan kaupunki tukee koulutuksen rahoitusta yhdessä LUT-yliopiston kanssa, ja ohjelman tarkoituksena on vastata alueen elintarvikealan yritysten tarpeisiin sekä vahvistaa alan kehitysedellytyksiä (Kouvolan kaupunki).

LUT on myös mukana Food Campus Finland -yhteistyöalustassa, joka pyrkii kasvattamaan Suomen elintarvikeviennin arvoa. Tänä syksynä avattu Food Pilot Plant -tuotekehitysympäristö tukee tätä tavoitetta tarjoamalla innovatiivisia ratkaisuja elintarviketeollisuudelle ja lisäämällä TKI-toimintaa

Oppilaitosyhteistyö ja oppilaitosten erikoistuminen ed. mainittujen kaltaisten oppilaitosten kanssa tarjoaa elintarvikesektorille ja alan yrittäjille Kaakkois-Suomessa vankan pohjan osaamisen kehittämiseen, innovaatioihin ja alueen

elintarviketalouden kasvuun. Tällainen yhteistyö luo perustan kestäväälle kehitykselle ja varmistaa, että alue pysyy kilpailukykyisenä muuttuvassa globaalissa ympäristössä.

Muita alueen ruokatuotantoa ja ruokakulttuuria edistäviä tahoja:

Kymenlaakson Keittiömestarit ry

Etelä-Karjalan keittiömestarit ry

Lähiruuan Ystävät ry

REKO-toimijat

Muut alueella toimivat yhdistykset

Jne.

4. Elintarvikealan strategiset kehitysnäkymät ja painopisteet tuleville vuosille

4.1. Tavoite

“Vuonna 2030 kaakkoissuomalaiset kuluttajat syövät kestävästi, eettisesti ja vastuullisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja. Elintarvikkeiden kysyntään vastaa läpinäkyvä, osaava, joustava kansallisesti sekä alueelle sopiva, kansainvälisesti kilpailukykyinen ja kannattava ruokajärjestelmä. Alan kasvua ja kehitystä tukee hyvin koordinoitu korkean tason alueellinen ja valtakunnallinen tutkimus-, kehitys- ja innovaatio- sekä opetustyö. Alan markkinointi- ja kansainvälistymisosaaminen on hyvällä tasolla. Kaakkois-Suomi on vahva korkealaatuisten ja turvallisten elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen alue.”

Vrt. Valtioneuvoston selonteko:

Ruoka 2030 – Suomi-ruokaa meille ja maailmalle

Tämän tavoitteen saavuttamiseksi Kaakkois-Suomessa tehdään tiivistä yhteistyötä eri toimijoiden, kuten yritysten, tutkimusorganisaatioiden ja julkishallinnon välillä.

Tavoitteena on luoda kestävä, innovatiivinen ja kilpailukykyinen elintarvikeala, joka tukee alueen taloudellista kehitystä ja huoltovarmuutta.

4.2. Kehittämistarpeita

Toimialakohtaisia, räätälöityjä käytännön koulutuksia esim.

Marjojen jatkojalostuksen kehittäminen on hyvin potentiaalinen toimiala. Alalla on tapahtunut sukupolvenvaihdoksia ja myös omistajanvaihdoksia, ja sitä kautta on tullut uusia ideoita ja toimintatapoja, joita on jatkossa tuettava yritysosaamisen ja alan täsmä koulutuksella, räätälöidyillä käytännön työpajoilla sekä yrityskohtaisella neuvonnalla. On tuettava reseptiikan kehitystä ja uudenlaisten, kuluttajalähtöisten tuotteiden tuotekehitystä. Tuotteiden pakkaamista on kehittävä informatiivisempaan ja kuluttajia houkuttelevampaan suuntaan sekä uusittava pakkauskokoja. Suomalaisten marjojen ominaisuuksia on avattava paremmin kuluttajille. Hankkeessa pidetyt työpajat saivat paljon kiitosta ja yrittäjät odottavat toiminnan jatkuvan. Kouluttaja oli Suomen kärkeä marja-alalla.

Pienimuotoinen myllytoiminta on Kaakkois-Suomessa vähentynyt. Sekä Kymenlaaksossa että Etelä-Karjalassa alueen kolmessa merkittävämmässä pienmyllyllä on uudehkoja omistajia ja toimijoita. Tuotteita ja pakkauksia on kehitettävä siten, että alueelta eivät häviä nämä pienet myllyt häviä. Pienet leipomot täytyy saada jatkossa käyttämään pienmyllyjen tuotteita enemmän mikä tarkoittaa tiiviimpää koko ketjun kehitystä alueella aina vähittäiskauppaa myöten. Vilja, viljatuotteet ja sitä kautta leipomojen tuotteet ovat alueelle tyypillisiä elintarvikkeita.

Hankkeen leipomotyöpajasta saatiin myös erittäin hyvä kokemus ja yritys palaute Edusampon kanssa. Osallistujat toivoivat gluteeniton leivontatyöpajalle jatkoa. Leipomot tarvitsevat uusia tuotteita uusille kohderyhmille.

Lihan tuotanto mukaan lukien erikoislihantuotanto ja lihan jatkojalostustoiminta on Kaakkois-Suomessa aktiivista. Alalla on sekä jo pitkään toimineita että myös nuoria, uusia yrittäjiä sukupolvenvaihdosten myötä. Artesaaniruoka-hankkeessa järjestettiin

lihan jatkojalostustyöpaja Etelä-Savon Esedun kanssa ja yritykset olivat jälleen erittäin tyytyväisiä konkreettisen, käytännön läheiseen tuotekehitystyöhön ja tuotteiden arviointiin. Asiantuntija hankittiin Saksasta eli alan huippua jälleen. Esedussa on tarvittavat tilat ja laitteet tuotekehitykseen, joten Kaakkois-Suomen toimijat pystyvät käyttämään näitä resursseja myös jatkossa.

Makeiset eri muodoissaan ja suklaa ovat vielä hyödyntämätön toimiala pienten yritysten keskuudessa. Näitä vaihtoehtoja kannattaa selvittää ja niiden kannattavuutta huomioiden myös uudet tuotteiden alv-linjaukset.

Juomien valmistukseen on kiinnostusta mutta investointien kustannukset ovat mittavia. Tässä kohdin kannatta katsella lähimaakuntien tarjolla olevia resursseja.

Elintarvikehygieniaan liittyvää koulutusta ja opastusta yrityskohtaisesti on tarpeen jatkaa. Yritykset, joilla on korkea elintarvikehygieniataso, saavat kilpailuetua markkinoilla houkutellen asiakkaita ja yhteistyökumppaneita, jotka arvostavat turvallisuutta ja laatua. Oikeat säilytys- ja käsittelymenetelmät vähentävät ruokahävikkiä, säästävät kustannuksia ja tukevat ympäristövastuullisuutta. Koulutus ja omavalvonnan päivittäminen tuovat varmuutta yrityksen toimintaan sekä valmistavat yrityksiä myös kansainvälisten asiakkaiden vastaanottamiseen ja tuotteiden kilpailuedun nostamiseen.

Elintarvikehuoneistojen päivityksiä tähän päivään – toiminta ja elintarvikehygieniä,

Elintarvikehuoneiston perustamisessa on monia asioita, joita tulee yrittäjän ottaa huomioon jo toimintaa suunniteltaessa. Tärkeää huomioida toiminnan laajuus, luonne ja riskit. Toiminnan laajuus määrittää henkilökunnan määrän ja tarvittavat laitteet, kuten pienimuotoinen toiminta paikalliseen myyntiin tai laajamittainen tuotanto, joka vaatii enemmän resursseja. Toiminnan luonne, esimerkiksi ravintola, leipomo tai elintarvikkeiden valmistuslaitos, vaikuttaa hygieniavaatimukseen, tiloihin, laitteisiin ja henkilöstöön. Toiminta voi olla pienimuotoista tai riskialttiimpaa, mikä vaikuttaa viranomaisvalvonnan tiheyteen ja vaatimukseen. Elintarvikehuoneiston tulee täyttää vaatimukset. Elintarvikelainsäädäntö on laaja kokonaisuus ja tuotteiden

valmistamisen vaatimuksia tulee suunnitella pitkäjänteisesti siten, että investoinnit pysyisivät pienille ja mikroyrittäjälle alussa mahdollisimman kohtuullisina. Erityistä huomiota tulee kiinnittää alkaville yrittäjille, jotka haluavat kokeilla ensin pienimuotoisesti tuotteitaan ja mahdollisesti kasvaa liiketoiminnan kasvun kautta. Elintarviketoimiala on laaja ja hyvin säännelty. Yrittäjät tarvitsevat tukea esimerkiksi kontaktimateriaaleihin, pakkausmerkintöihin, ainesosaluetteluihin sekä vähittäismyynnin vaatimukseen.

Suunnitelmallisuutta alan yritystoimintaan ulkopuolisen asiantuntijan kanssa

Toiminnasta yrityksissä on saatava pitkäjänteistä ja suunnitelmallista – auttaa investointien suunnittelussa, sukupolven- tai omistajanvaihdoksissa ja pienentää toiminnan riskejä.

Strategia on hieno sana mutta se voi pienessä yrityksessä olla hyvinkin yksinkertainen. Esim. kansainvälistyminen ei ole mahdollista ilman tavoitteellista strategiaa ja siitä lähtevää toimintasuunnitelmaa.

Suunnitelmallisuus koskee myös talouden suunnittelua tuleville vuosille eli toimintaa ja taloutta on vietävä eteenpäin rinnakkain.

Sukupolven- ja omistajanvaihdoksiin tukea

Pienissä yrityksissä sukupolvenvaihdokset ovat todennäköisempiä kuin omistajanvaihdokset. Joskin viime vuosien on nähty myös esim. toiminnan siirtymistä toiselle yrittäjälle ja laitteistojen myyntiä.

Yritysten ja koneiden, laitteiden arvonnäytöksiin tarvitaan ulkopuolista näkemystä, samoin erityisesti, jos määritellään yrityksen markkinoiden arvoa. Yrittäjät tarvitsevat apua liikeneuvotteluihin ja sopimusten laadintaan.

Rahoitustukien opastusta yrityskohtaisesti ja kädestä pitäen

Uuden ohjelmakauden rahoitustuet ovat yrityksille epäselviä. Mikä taho rahoittaa ja mitä. Kuka on henkilö, jota heidän pitää lähestyä ja miten pohtia investointia, kehitystointia ennen kuin lähestyä mahdollista rahoittajaa. Mitä tarkoittaa maataloustuote, mitä elintarvike, mitä Annex 1-tuote jne.

Jokaisen ongelma on yksilöllinen ja osaaminen vaihtelee hyvin paljon rahoitustukien haussa.

Opintomatkoja – ohjelmat räätälöityjä

Yritysten aktivointia jatkettava kehitystyöhön on jatkettava myös opintomatkkoilla – malleja ja yhteistyökumppaneita saadaan muualta Suomesta ja myös ulkomailta. Yrittäjien omin sanoina: ”Tarvitaan toisten yrittäjien vertaistukea ja kohtaamisia, pakoa arjesta, uusia silmiä omaan toimintaan, pois kotinurkista ja niin että joku taho meidät sinne matkalle repäisee.”

Ohjelmien on oltava räätälöityjä ja mietittävä kohderyhmä hyvin tarkkaan koska yrittäjien aika on kuitenkin heille kallista. Erittäin hyviä ja antoisia ovat ulkomaan opintomatkat koska oikein valituista kohteista yrittäjät saavat ne suurimmat inspiraatiot. Opintomatkat ovat usein monen päivän mittaisia, joten yrittäjät saavat paremmin kontaktia ryhmän muihin osallistujiin. Usein syntyy ideoita yhteishankinnoista tai alihankinnasta yritysten kesken.

Ympäristöstä ja maisemasta huolehtiminen

Tällä hetkellä yritykset huolehtivat vielä liian vähän ympäristöstään ja tilanne toki vaihtelee. Monesti on hyvä ajatella, että oli tuotanto tai jalostustoiminta mitä hyvänsä niin yritys kestää ulkopuolisen tahon vierailut. Ympäristöstä ja myös maisemasta huolehtimista varten on jokaisen yrityksen hyvä tehdä asiantuntijan opastuksella suunnitelma joka yrityksen resurssien mukaan, viedään käytäntöön.

Eryteisesti ruokamatkailussa näiden asioiden on oltava jatkuvasti yrityksen työlliställä.

Vastuullinen toiminta käytännön työksi ja osaksi viestintää

Ajankohtainen ja yrityksen markkinointiin pian suurestikin vaikuttava asia, joka on monelle yrityksille vaikea todentaa. Yhdessä asiantuntijan kanssa on käytävä tämä yrityksen potentiaali läpi ja laadittava myös viestintä sekä suunnitelma viestinnälle, miten se tehdään.

Ammattikeittiöiden kanssa yhteistyön lisääminen

Hankkeen tilaisuuksissa yrittäjät ovat olleet kiinnostuneita julkisten ammattikeittiöiden hankinnoista.

Vähittäiskaupan kiristäessä toimitusehtojaan ja tilausjärjestelmiään ovat julkiset ammattikeittiöt alkaneet kiinnostaa yrityksiä. Suomessa on luotu erilaisia malleja mm. Hämeessä ammattikeittiöyhteistyöhön ja näitä kannattaa jatkossa benchmarkata.

Jakelujärjestelmien kehitys

D.O.Saimaa We Support-ravintolat Saimaan alueella tarvitsevat raaka-aineiden ja tuotteiden valmistajia. Ilman näitä paikallisia D.O.Saimaa-tuottajia We Support-ravintolat eivät pysty säilyttämään statustaan. Yrityksiä on aktivoitava D.O.Saimaa-tuottajiksi jos siihen on edellytyksiä ja tuottajille on luotava yhteisiä tilaus-, toimitus- ja jakelujärjestelmiä yhdessä näiden ravintoloiden kanssa.

Ammattikeittiöt saavutetaan yhteisillä logistisilla järjestelmillä ja siitä hyötyisivät myös vähittäiskauppaan tuotteita toimittavat yritykset.

Matkailutoimijoiden kanssa sukset samaan suuntaan – ruokamatkailun kehittäminen

Haaga-Helia Ammattikorkeakoulu on järjestänyt eri maakunnissa ruokamatkailun strategiatyöpajoja vv.2023–2024 Näissä työpajoissa on määritelty mm. Saimaan Tulevaisuuskuva ruokamatkailussa.

Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan osalta on jatkossa palattava näihin tulevaisuuskuviin. Hanke on ollut ulkokehällä näissä pyrinnoissa mutta aineistot löytynevät Haaga-Heliasta.

Kansainvälistyminen

Suomessa on useita kansainvälistymisen toimijoita olemassa – Jos yrityksissä on kiinnostusta kv-strategiat kuntoon, tuotteet kuntoon ja tuotteiden ja pakkausten tason nostoa. Kansainvälistyminen ei aina ole vientiä vaan myös ymmärrystä esim. toimia kansainvälisten vieraiden kanssa. Kansainvälistyminen vaatii yrityksessä vahvaa strategiaa ja resursointia.

Digitaalisuus ja sen käyttöönotto ja hyödyntäminen yrityksissä

Digitaalisten taitojen kehittäminen yrityksissä on välttämätöntä yritysten kehittymisen kannalta. Itse yritystoiminta vaatii jo omat järjestelmänsä ja kaikki kehittämistuet ovat sähköisten järjestelmien varassa.

Luomu jakaa mielipiteitä

Luomusta kiinnostuneille yrityksille on jaettava ajantasaista tietoa mm. ProLuomu ry:n kokoamasta ja seuraamasta kuluttajakysynnästä. Liiketaloudellisesti luomu ei

ole enää yrityksille kovin kannattavaa ja byrokratian ja valvonnan osuudesta luomun jatkojalostuksessa on luotava yhteisiä näkemyksiä koko ketjussa.

Verkostoituminen lähimaakuntien toimijoiden kanssa hanketoiminnassa:

Resurssien ja osaamisen hyötykäyttöä ja jakamista esim. TKI-toiminnassa Lähimaakunnissa on paljon toimijoita, joihin on verkostoiduttava. Kaikkien ei aina kannata hankkia tiloja, laitteita tai osaamista vaan on hyödynnettävä yhteistyöllä jo muiden toteuttamia tai kehitystyön alla olevia resursseja elintarvikealan yritysten hyväksi.

Yhteistyötä kannattaa tiivistää mm. seuraavien tahojen kanssa:

Foodwest Oy

HY Viikki Food Design Centre

Savogrow Oy

Food Pilot Plant - LAB ammattikorkeakoulu

Hamkin tuotehitysresurssit

Kouvolan Xamk ja Eduko

LUT

LUKE

Pellervon Taloudellinen Tutkimuslaitos

Jatkettava yhteistyötä Ruokakoordinaation kanssa

Aitojamakuja.fi ja valtakunnallinen Ruokakoordinaatio-yhteys kytkee alueen muuhun kehitystyöhön ja viestintään Suomessa. Tämä yhteys on säilytettävä ja Kaakkois-Suomen yritysten näkyvyys on päivitettävä sivustolle.

Viestintä

Tarjolla olevista kehittämistoimista viestinnän tehostamiselle on aina tarvetta. Viestinnän pitää olla alueellista, kansallista ja valtakunnallista ja viestinnässä on verkostoiduttava eri toimijoiden kesken. Alan yrityksiä "pommitetaan" monelta eri taholta yritysten omien kommenttien perusteella, joten viestinnän vaikuttavuus on varmistettava.

4.3. Painopisteet tuleville vuosille

Näiden toimien avulla pyritään varmistamaan, että Kaakkois-Suomen elintarvikeala pysyy kilpailukykyisenä, innovatiivisena ja kestävän kehityksen mukaisena, samalla kun tuetaan alueen taloudellista kehitystä ja elinvoimaisuutta.

4.3.1. Yrittäjien osaamisen kehittäminen ja osaamista tukevien rakenteiden vahvistaminen

Alan koulutus- ja kehitysohjelmat: toimialakohtaisten koulutusohjelmien kehittäminen tai olemassa olevien ohjelmien päivittämistä vastaamaan nykyajan tarpeita. Yhteistyö oppilaitosten, kuten ammattikorkeakoulujen ja ammatillisten oppilaitosten, kanssa auttaa varmistamaan, että opetussuunnitelmat ovat linjassa alueen talouden ja teollisuuden tarpeiden kanssa.

Verkostoituminen ja yhteistyö: yhteistyöverkostojen luomista yritysten, oppilaitosten, tutkimuslaitosten ja julkisen sektorin toimijoiden välille. Tällaiset verkostot edistävät tiedonvaihtoa, parhaita käytäntöjä ja innovaatioita.

Tutkimus- ja kehitystoiminta: investoiminen tutkimukseen ja kehitykseen on avainasemassa uuden osaamisen ja innovaatioiden luomisessa. Tämä sisältää yhteistyöhankkeita oppilaitosten ja teollisuuden välillä, joiden tavoitteena on kehittää uusia teknologioita, tuotteita ja palveluja. Kaakkois-Suomen on linkityttävä koko Suomen ja myös kansainvälisiin tutkimuslaitoksiin alan hyväksi.

Rahoituksen ja resurssien saatavuus: rahoituksen ja muiden resurssien saatavuuden varmistaminen on tärkeää osaamista tukevien rakenteiden kehittämisessä. Tämä sisältää julkista rahoitusta, EU:n rahoitusta, yksityistä sijoitusta tai muita rahoitusmekanismeja.

Politiikan ja sääntelyn kehittäminen: lainsäädäntöön ja politiikkojen toimiin vaikuttaminen alueen ja alan hyväksi, viestien tuominen ja vieminen päätöksentekijöille. Hyvä keskusteluyhteys maakunnallisiin ja valtakunnallisiin päättäjiin alan hyväksi.

Näiden toimenpiteiden avulla voidaan rakentaa vahva perusta osaamisen kehittämiseksi ja varmistaa, että alueen työvoima ja yritykset voivat menestyä globaalissa kilpailussa.

4.3.2. Yhteistyön ja kumppanuuksien edistäminen alueella ja alueiden välillä

Yhteistyön ja kumppanuuksien edistäminen elintarvikesektorilla Kaakkois-Suomessa voi toteutua useiden eri toimenpiteiden kautta:

Alueelliset ja alueiden väliset verkostoitumistapahtumat: alueellisia tapahtumia, kuten seminaareja, työpajoja ja messuja, voidaan järjestää säännöllisesti. Näissä tapahtumissa alueen elintarvikeyritykset, tutkijat, oppilaitokset ja muut sidosryhmät voivat kokoontua yhteen, mikä mahdollistaa verkostoitumisen, tiedon jakamisen ja yhteistyöprojektien käynnistämisen.

Yhteiset tutkimus- ja kehityshankkeet: paikallisten yritysten ja oppilaitosten välille voidaan kannustaa muodostamaan yhteistyötä. Tämä voi sisältää yhteisiä tuotekehitysprojekteja tai tutkimushankkeita, jotka keskittyvät alueen elintarvikealan erityistarpeisiin. Huomio myös alueiden välisiin, laajempiin hankkeisiin, joissa Kaakkois-Suomi mukana.

Mentorointi- ja koulutusohjelmat: mentorointiohjelmat, joissa kokeneemmat yritykset ja asiantuntijat jakavat osaamistaan ja kokemustaan aloitteleville yrittäjille ja pienille yrityksille, voidaan perustaa. Koulutusohjelmat, jotka keskittyvät elintarvikealan erityiskysymyksiin, kuten laadunvalvontaan, kestävään tuotantoon ja markkinointistrategioihin, voidaan myös tarjota.

Digitaaliset alustat ja työkalut: digitaalisia alustoja, jotka helpottavat yhteistyötä ja tiedon jakamista elintarvikealalla toimivien yritysten ja organisaatioiden välillä, voidaan kehittää. Tämä voi sisältää tietokantoja, online-foorumeita ja muita resursseja.

Julkisen ja yksityisen sektorin kumppanuudet: yhteistyötä julkisen sektorin, kuten Kaakkois-Suomen ELY-keskuksen, TE-toimiston ja elintarvikealan yritysten välillä voidaan edistää. Tämä voi sisältää yhteistyöhankkeita, jotka keskittyvät esimerkiksi alueellisen elintarvikeketjun vahvistamiseen, vientimahdollisuuksien edistämiseen ja innovaatioiden tukemiseen.

Rahoitusmahdollisuuksien hyödyntäminen: yrityksiä ja muita toimijoita voidaan auttaa löytämään ja hyödyntämään saatavilla olevia rahoituslähteitä, kuten EU:n rahoitusohjelmia, kansallisia tukia ja yksityistä sijoituspääomaa. Tämä voi auttaa rahoittamaan yhteistyöhankkeita ja edistämään alueen elintarvikealan kehitystä.

Näiden toimenpiteiden kautta yhteisöllisyyden tunne voidaan luoda Kaakkois-Suomen elintarvikesektorille, mikä edistää innovaatioita, osaamisen kehittämistä ja alueellista kasvua.

4.3.3. Elintarvikealan yritysten yritysneuvonta

Yrityksille on varmistettava laadukkaiden elintarvikealan ja liiketoiminnan johtamisen asiantuntijapalveluiden saavutettavuus ja käytön lisääntyminen, tehokas tarjolla olevien rahoitusmuotojen hyödyntäminen, uusien yritysten synnyttämisen mahdollisuus, yritystoiminnan jatkuvuuden turvaaminen ja onnistuminen sukupolven- tai omistajanvaihdosten yhteydessä.

Yrittäjiä ohjataan oikealle kehityspolulle ja autetaan löytämään oikeat rahoitusvaihtoehdot ja varmistetaan tehokas yritystukien käyttö.

Yrityksille tehdään tarvekartoituksia, joissa yrittäjille tarjotaan mahdollisuus saada arviointia omasta yrityksestään ja sen tilanteesta sekä rakennetaan yrityksen kehittämispolku. Tarvekartoituksissa tuetaan yrityksiä myös rahoituksen hakemisessa. Yritysten strategiatyöhön annetaan ohjausta ja neuvontaa.

Yritykset tarvitsevat aiempaa enemmän yritys kohtaista asiantuntijapalvelua koska toimintaympäristö ja kuluttajat muuttuvat koko ajan ja vaatimukset kannattavan yritystoiminnan suunnittelulla ovat lisääntyneet.

4.3.4. Ruokakulttuuri

Etelä-Karjala

Itä-Suomi on perinteisesti ollut uuniruoka-alueita, mikä näkyy myös eteläkarjalaisessa ruokakulttuurissa. Etenkin eteläkarjalaiset liharuuat, kuten perinteinen pitoruoka karjalanpaisti, valmistetaan usein uunissa.

Venäjällä ja ortodoksisella uskonnolla on ollut myös merkittävä vaikutus eteläkarjalaiseen ruokaperinteeseen. Venäläisestä keittiöstä on omaksuttu muun muassa sienten, hapatettujen ruokien, piirakoiden, kaaliruokien ja rahkan käyttö. Eteläkarjalainen rieska on yksinkertaisimmillaan hiivalla kohotettua ohraleipää. Joutsenon alueella voi leipomoista löytää perinteisellä höpsötysmenetelmällä valmistettua rieskaa. Rieska leivotaan puisessa höpsötyskupissa, jossa on runsaasti jauhoja ja löysähköä leipätaikinaa. Leipä höpsötetään muotoonsa ja annetaan kohota kulhossa, josta se kumotaan leipälapiolle ja paistetaan uunissa. Toinen maakunnan kuuluisuus on viipurinrinkeli, joka oli entisaikoina suosittu markkinatuliainen. Rinkeliperinne elää yhä voimakkaana erityisesti Lappeenrannan seudulla.

Kymenlaakso

Kymenlaaksolaisen ruokaperinteen perustana on maakunnan maantieteellinen sijainti. Pohjoinen Kymenlaakso on saanut vaikutteita savolaisuudesta, luoteiset pitäjät Hämeestä, lounaiset osat ruotsalaisväestöltä ja itäinen maakunta Karjalasta ja Venäjältä.

Idässä on aina arvostettu hapanta makua, minkä vuoksi myös Kymenlaaksossa ruokapöytään ovat kuuluneet happamat limput, hapatetut kalat, piimään leivotut leivät, hapanvellit sekä hapankaali. Itä-Suomessa tapana ollut, lähes jokapäiväinen uunin lämmittäminen johti monipuoliseen leipomiseen. Siksi pehmeä ruisleipä, rieskat ja piirakat kuuluvat kymenlaaksolaiseen ruokaperinteeseen. Kymenlaaksossa marjoja ja sieniä on myös kerätty ahkerasti talteen.

European Region of Gastronomy

Saimaan alue eli Etelä-Savon, Etelä-Karjalan ja Pohjois-Karjalan maakunnat ovat saaneet European Region of Gastronomy Saimaa -tunnustuksen vuodelle 2024. Tunnustuksen myöntää vuosittain kansainvälinen IGCAT-järjestö eli Institute of Gastronomy, Arts, Culture and Tourism. Saimaan alue on nyt osa IGCAT-verkostoa, joka edistää ruokakulttuurin monimuotoisuutta ja kestäväää kehitystä. Juhlavuoden tapahtumia tullaan toteuttamaan laajalla ylimaakunnallisella yhteistyöllä, jossa on mukana lukuisia ruoka-, kulttuuri- ja taidealan yrittäjiä, organisaatioita ja toimijoita. Vuosi 2024 tulee olemaan Saimaan alueen toimijoiden yhteistyön käynnistysvuosi ja jatkossakin toimitaan ERG Saimaan / Taste Saimaa -brändin alla.

Ruokalähettiläät

Etelä-Karjalassa on kyseisen tunnustuksen myötä korostunut alueen ruokakulttuurin ja elintarviketuotannon keulakuvaksi suomalaisen ja paikallisen ruuan puolestapuhuja ansioitunut keittiömestari Ulla Liukkonen. Ruokalähettiläs edistää sydämellään ja toiminnallaan koko ajan karjalaista ruokaa ja ruokakulttuuria. Kymenlaakso tarvitsee samanlaisen, oman maakuntansa ruokakulttuurin edistämiseen keskittyvän ruokalähettilään, joskin niiden saappaiden täyttäminen on varsin vaativa tehtävä.

4.3.5. Ruokamatkailu

Haaga-Helia järjesti Kymenlaaksossa ja Etelä-Karjalassa Saimaa yhdistävänä tekijänä Ruokamatkailun työpajat vv. 2023–2024. Pää tavoitteena oli selvittää, miten alueet itse näkevät ruokamatkailun nyt ja tulevaisuudessa.

Ensin katsottiin tulevaisuuteen ja pohdittiin luovasti ilman rajoituksia, miltä Saimaan alueen ruokamatkailu näyttää ihannetilassa vuonna 2040. Sitten katsottiin viiden vuoden päähän, vuoteen 2028. Lopuksi pohdittiin ja priorisoitiin, mitä toimenpiteitä jo tehdään ja mitä tulisi tehdä, jotta ihannetulevaisuudet saavutetaan.

Ohessa esimerkkinä Saimaa v. 2040.



Kuva 6. Saimaan ruokamatkailun tilanne v. 2040

Haaga-Helian samaisessa koko valtakunnan laajuisessa ruokamatkailustrategiassa nostetaan esille alan trendejä, joita myös Kaakkois-Suomessa on huomioitava toimintaa kehitettäessä. Elintarvikealan on kiinnityttävä entistä enemmän alueen matkailutoimijoihin kuten GoSaimaa Oy ja Kymenlaakson elinkeino-yhtiöt.



Kuva 7. Ruokamatkailun lähitulevaisuuden trendit

4.3.6. Huoltovarmuus

Huoltovarmuuden nykytilaa on tarve selvittää Kaakkois-suomessa pienten ja mikroyritysten kohdalla. Pienille ja mikroelintarvikeyrityksille tulisi suunnata energia- ja huoltovarmuusinfoja parantamaan yritysten valmiuksia ja tietämystä. Tämä auttaa yrityksiä varautumaan paremmin mahdollisiin kriisitilanteisiin ja parantaa niiden kykyä toimia tehokkaasti myös häiriötilanteissa. Nostetaan maaseudun elintarviketoimijoiden osaamista ja yhteiskunnan resilienssiä erilaisissa kriisi- ja häiriötilanteissa.

Huoltovarmuuden varmistaminen on tärkeää, jotta yritys voi jatkaa toimintaansa ja varmistaa tuotteidensa saatavuuden kuluttajille. Kriisitilanteessa hankintalähteiden monipuolisuus korostuu ja tarvitaan toimitusketjuja myös pieniltä- ja keskisuurilta yrityksiltä. Paikalliset raaka-aineet vähentävät riippuvuutta pitkistä toimitusketjuista. Tämän vuoksi tärkeää olisi selvittää näiden toimijoiden mahdollisuudet huoltovarmuuden kokonaiskuvassa.

4.3.7. Rahoitusinstrumentit

Alan yleiset kehittämistuet

Elintarvikealalle on hyvin saatavilla ns. yleisiä kehittämistukia, joita eri organisaatiot voivat hakea joko ELY-keskuksesta, maakuntaliitoilta tai yhteistyössä alueen ulkopuolisten tahojen kanssa alueiden välisinä. Näistä saa tarkemmin tietoa eri rahoittajilta, jotka opastavat rahoitusten haussa. Hakuprosessit ovat tosin pitkiä ja haasteena on se, että hakijoiden on entisestään parannettava osaamistaan niitä hakiessaan. Tämä saattaa tosin johtaa siihen, että uusia hakijoita ei yllä näihin hakuprosesseihin ja pienet toimijat jäävät ”rannalle”. Pienet, paikalliset toimijat ovat kuitenkin tervetulleita koska ala tarvitsee sekä ruohonjuuritason, maakuntatason, alueiden välisiä ja valtakunnallisia kehittämistoimia sekä näiden hankkeiden koordinaatiota.

ELY-keskus

Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan liitot

Maa- ja metsätalousministeriö

Pohjois-Kymen Kasvu ry

Sepra ry
Länsi-Saimaan Leader ry
Kärki-Leader ry

Alan yksityistä rahoitusta löytyy suoraan yrityksiltä mutta ala on saanut yksityistä rahoitusta myös erilaisilta säätiöiltä, jotka katsovat elintarvikealan kiinnostavaksi ja tukensa arvoiseksi.

Yrityskohtaiset kehittämistuet

Uusi ohjelmakausi on aiheuttanut hämmennystä yrityksissä koska yritysrahoitusmahdollisuudet ovat lisääntyneet ja monimuotoistuneet v. 2023–2027 ohjelmakaudella. Yrityskohtaisissa investointituissa on ollut pientä painetta ennen ohjelmakauden käynnistymistä. Ensimmäinen elintarvikealan yritysrahoitustukihakemus jätettiin aivan kesäkuun 2023 lopussa ja maksatuksiin päästiin nyt toukokuun 2024 lopussa.

Leader-ryhmien ns.100 %:n toimintatonnit ovat annex 1-yritysten tavoittamattomissa. Heille on käytössä ELY-keskuksen mittavampi 50 % kehittämistuki. Näiden tonnien arvoisten kehittämistukien puute on harmillista elintarvikealalla koska yritysten tarpeet ovat usein myös pieniä. Kyseinen 50 % n kehittämistuki vaatii ulkopuolisen hallinnoijan ja jotta tukea kannattaa hakea niin hankesuunnitelman täytyy olla jo hyväkokoinen, jotta tukea kannattaa hakea. Pienellä ja jopa keskikokoisella yrityksellä on tällä hetkellä harvoin tarpeita mittaviin kehittämissuunnitelmiin ja myös uskallusta puuttuu koska kuluttajakentän vaatimukset ovat usein moninaiset.

Business Finlandin kehittämistuet ovat Kaakkois-Suomessa harvoin käytössä. Yritysten kansainvälistymispotentiaali on pieni ja tämä on yrityksissä tietoinen valinta. Jo kotimaan kasvu edellyttää ponnistuksia. Useimmiten käytetty BF-rahoitus on Innovaatioaseteli, joka uudistui viime vuonna. Monen yrityksen talous on myös sen verran heikko, että yritys ei yllä BF:n rahoitusvaatimuksiin talouden osalta.

ELY-keskus
Pohjois-Kymen Kasvu ry
Sepra ry

Länsi-Saimaan Leader ry

Kärki-Leader ry

Business Finland

4.3.8. Viestintä

Kaakkois-Suomen elintarvikeala tarvitsee vahvaa viestintää. Valtakunnallinen Ruokakoordinaatio tarjoaa väylän yritysten näkyvyydelle aitojamakuja.fi-sivuston kautta, yritykset itse tekevät sitä, samoin kehittäjät.

Viestinnän on kuitenkin oltava koordinoitua ja koottava yhteen kehittäjät ja rahoittajat alan ns. sisäistä viestintää varten yhteistyön parantamiseksi.

Yrityksille on viestittävä selkeästi: mitä viestitään, kuka viestii, mitä yritys hyötyy ko. toimenpiteestä tai koulutuksesta, kehen tai mihin tahoon voi ottaa yhteyttä jne.

Yritysten omia viestintätaitoja on kehitettävä ja tuettava.

Medialle on koottava tiedotteita alueen ruokatuotannosta, yrityksistä, alan kehittämistoimista ja toimijoista siten, että se myös kiinnostaa mediaa sekä alueellisesti että valtakunnallisesti. Median edustajat toki usein valitsevat mitä kirjoittavat, mutta kiinnostus lisääntyy sielläkin, mikäli tieto lisääntyy.

Alan viestinnässä on usein hyvä käyttää viestinnän ammattilaisia viestien laadun ja tason varmistamiseksi ja tähän on sekä yritysten että toimijoiden varattava resurssina niin aikaa kuin myös euroja.

Hämeessä on hankekirjoituksessa elintarvikealan valtakunnallinen viestintäsuunnitelma, johon myös Kaakkois-Suomen kannattaa kiinnittyä. Tilannetta seurataan

LÄHTEET

- TEM Ruoka-alan uudet mahdollisuudet, Pirjo Hakanpää
- Menestys syntyy osaamisesta, sopeutumisesta ja uudistumisesta, TEM

- Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2020, AMK Jyväskylä
- Elintarvikeyritysten yritystuet maaseutuohjelmassa, Reijo Martikainen, Ruokavirasto
- ELY-keskuksen yritysrahoitus, Juho Wuorinen, Hämeen ELY-keskus
- Hallitusohjelmapainotukset 2023, ProAgria Keskusten liitto, alueelliset ProAgriat
- Valtioneuvoston selonteko: Ruoka 2030 – Suomi-ruokaa meille ja maailmalle
- Hyvää yrittämisen ja elämisen ilmasto, Leader Kärki ry
- Kestävää kasvua Kaakkois-Suomen maaseudulta, Kaakkois-Suomen alueellinen maaseudun kehittämissuunnitelma 2023–2027
Jyrki Pitkänen, Leena Hyrylä (toim.)
- Kymenlaakson skenaariot 2040, Kymenlaakson liitto
- Luomu 2.0- Suomen kansallinen luomustrategia vuoteen 2030, maa- ja metsätalousministeriö
- Luomu Suomessa v. 2020, ProLuomu ry
- Etelä-Karjalan maakuntaohjelma 2022 – 2025, Etelä-Karjalan liitto
- Luomu 2.0 – Suomen kansallinen luomuohjelma v.2030, maa- ja metsätalousministeriö
- MTK:n ilmastoohjelma, MTK ry
- Osallistaen elinvoimaa Etelä-Kymenlaakson, Sepra ry
- Yhteistyöllä kasvuun - Pohjois-Kymen Kasvu ry:n strategia 2023-2027
- Pk-yritysbarometri elintarvikeala, työ- ja elinkeinoministeriö
- Suomen ruokamatkailustrategia vv. 2020 – 2028, Haaga-Helia
- Toimialaraportit: Uudistuva elintarvikeala, Leena Hyrylä, Kaakkois-Suomen ELY keskus
- Yhteistyöllä uutta kasvua – elintarvikeklusterin tiekarttatyöpaja 2023, Kinno Oy
- Leader yritystuet 2023 - 2027, Pohjois-Kymen Kasvu ry
- Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa-hanke 1.11.2020 – 30.9.2024

