



Hämeen ruokastrategia 2030

Visio: Kehittyvä, kestävä, kannattava ja kansainvälistyvä
Hämeen ruokasektori (ml. kala)



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Keskeiset kysymykset:

- Missä ollaan nyt?
- Mitkä ovat Hämeen ruokasektoriin vaikuttavat keskeiset muutosajurit?
 - Millaisia vaikutuksia tulevalla maatalous-, ruoka- ja ilmastopolitiikalla on alueen ruokasektorin kehittymiselle kokonaisuudessaan?
- Millaista maataloutta ja ruokatuotantoa Hämeessä harjoitetaan vuonna 2030?
- Mitkä ovat Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokasektorin seuraavan kymmenen vuoden tavoitteet, mihin pyritään ja millaisilla toimenpiteillä?
 - Mitä osaamista ja asiantuntijuutta viljelijät ja yrittäjät tarvitsevat?

Tilannekuva: missä olemme nyt?

- Käytössä oleva maatalousmaa: 184 800 ha -> 8 % Suomen viljelyalasta, eloperäisten maiden osuus (K-H 5,9 %, P-H 3,7 %)
- 3360 maatilaa: keskipää 55 ha, keski-ikä 53 v, vuosipoistuma noin 2-2,5 %
- Päätuotantosuunta 73 % kasvinviljely, joista 65 % viljanviljely
- Tulovirroista maidontuotanto 32%, vilja 25%, muu kasvituotanto 22%, sianliha 11%, naudanliha 8%
- Luomuviljelyn peltoalan osuus 8,3 %
- Viljelyalasta n. 36 % rehuntuotannon käytössä, kaurasta n. puolet rehuksi, myös härkäpapu ja herne pääosin rehuksi
- Merkittäviä viljelykasvialoja: mallasohra, kumina, porkkana
- Elintarvikeyrityksiä:
 - K-H:ssä 84, joista luomua 13, 73 % alle 10 htv
 - P-H:ssä 82, joista luomua 13, 79 % alle 10 htv
- Elintarvikeketjun aluetaloudellinen vaikutus:
 - K-H: 16 % työllisistä, liikevaihto 1,4 mrd euroa -> leipomot, maidonjalostus, teurastus ja lihanjalostus
 - P-H: 13 % työllisistä, liikevaihto 1,5 mrd euroa -> leipomot, viljanjalostus, juomat

Keskeiset muutosajurit

- Ilmastonmuutos
- Biodiversiteetin heikkeneminen
- Ruokavaliomuutokset
- Kuluttajasegmenttien sirpaleisuus
- Vastuullisuus
- Tiedostava kuluttaminen
- Hybridikuluttaminen
- Eläinten hyvinvointi
- Kotimaisuus, paikallisuus
- Luomu
- Puhtaus, aitous
- Digitalisaatio
- Älymaatalous

**S
W
O
T**

<p>Sisäiset:</p> <p>HÄMEEN RUOKASEKTORI</p> <p>Ulkoiset:</p>	<p>VAHVUUDET</p> <p>Parhaat viljelyolosuhteet, hyvät maalajit Vahva elintarviketeollisuus Markkinoiden läheisyys Osaamiskeskittymä (LUKE, LUT, HAMK, LAB, HY Biologinen asema) Lähi- ja luomuruuan arvostus, Häme-ruoka Puhtaat vedet</p>	<p>HEIKKOUEDET</p> <p>Sukupolvenvaihdosten vähentyminen Kotieläintuotannon vähäiset investoinnit, alueellisen keskittymisen jatkuminen Muutosvastarinta Alkutuottajan heikko asema ruokaketjussa Kasvinjalostuksen ja tutkimusrahoituksen puute/pirstaleisuus</p>
<p>MAHDOLLISUUDET</p> <p>Erikoistuminen Kumppanuusmaatalous, kaupunki- maaseutu –vuorovaikutus, kaupunkiviljely Digitalisaatio, robotiikka Kalatalouden uusi nousu Uudet viljelykasvit, erikoiskasvit, proteiinituotanto ja –jalostus Nurmi- ja muu peltobiomassapotentiaali energiatuotannossa Kiertotalous Kasvisbuumi</p>	<p>HYÖDYNÄ</p> <p>Paikallisruuan kiinnostavuus, brändäys Alueellisen ruokajärjestelmän vahvistaminen, yhteistyö Jäljitettävyyden, kansainvälistyminen, alueellisen ruokaimagon vahvistaminen Alkuperä/nimisuoja Uudet markkinapotentiaalit, kasvuyrittäjyyden ja innovaatioiden/kokeilukulttuurin tukeminen</p>	<p>KEHITÄ</p> <p>Sopimustuotanto (maatalous-teollisuus- kauppa-ammattikeittiöt-kuluttajat) Arvoketjuyhteistyö, toimialaorganisaatiot Viljelijäyhteistyö, osuuskunnat, tuottajaorganisaatiot Avoin markkinatieto, tiedon hyödyntäminen Uudet rajapinnat, ekosysteemit Hiilensidontapotentiaali, hiilimarkkinat</p>
<p>UHAT</p> <p>Tukiriippuvuus/ohjautuvuus ja motivaation puute Alan heikko kannattavuus Tilanpidon houkuttelevuus Ilmastonmuutos Monimuotoisuuden heikkeneminen</p>	<p>ENNAKOI</p> <p>Markkinasignaalit Lisää tutkimus- ja kehittämispanostuksia Enemmän kokeiluja sekä viljelijä – tutkija – yhteistyötä Opetusmaatilat, koelaitokset, tuotekehitystilat ja –osaaminen tehokkaampaan hyötykäyttöön Positiiviset esimerkit</p>	<p>VÄLTÄ</p> <p>Yhden totuuden malli ja vastakkainasettelu Tunnista oma osaaminen ja vahvuudet Etsi oma strategia Lisää erikoistumista Hyväksy erilaisuus Rohkaise kokeiluihin Salli epäonnistumiset</p>

Päämäärä 1:

Vahvasti omaan tekemiseen ja uudistumiseen profiloituvat hämäläiset ruokamaakunnat, joilla vahva tutkimus-koulutus-neuvonta-yritysyhteistyö ja kansainväliset verkostot

TAVOITTEET

- Ruokasektorin yritysten kehittymistä tukeva palvelupolku kunnossa
- Ruokajärjestelmän uudistumista ja kehittymistä tukevat TKI-panostukset moninkertaistuvat
- Osaamisverkosto kansainvälistynyt ja rahoituskanavat monipuolistuvat
- Alueellinen profiloituminen on vahvistunut (esim. viljaklusteri) ja monimuotoinen yritystoiminta lisääntynyt
- Uusien markkinapotentiaalien ympärille syntynyt uusia klustereita (esim. kala, kasviproteiinit, vesi)

TOIMENPIDE-ESIMERKKEJÄ

- Innovaatiopalvelut ja kokeilualustat, hyvät esimerkit
- Luo Next –konsepti, AgriHub, FoodHub, Kasvua Hämeessä..
- Rajapinnassa toimivat fasilitaattorit ja ketterät ruokasektorin tuntevat yrityspalvelut
- Alkutuottajat innovaatioiden eteenpäinviejinä
- Startupit, ”Frushit/Slushit”
- Oppilaitos-yritysyhteistyö
- Mestari-kisälli-koulutus

K
E
H
I
T
T
Y
V
Ä

MITTARIT

- TKI-panostukset/yritykset/koulutus/tutkimus/neuvonta
- Erilaisten rahoitusinstrumenttien käyttö
- Uudet kumppanuudet

Päämäärä 2: Kanta- ja Päijät-Häme ovat edelläkävijöitä alueellisesti kestäväen ruokajärjestelmän toteuttamisessa

TAVOITTEET

- K
E
S
T
Ä
V
Ä**
- Ruokaketjun kestävyys on mitattavaa ja läpinäkyvää
 - Ruokaketju on matkalla hiilineutraaliksi ja maatalous on merkittävä hiilensitoja
 - Luomu- ja lähiruuan markkinapotentiaali on hyödynnetty
 - Ruokasektorin kiertotalousratkaisut ovat aikaansaaneet uudenlaista, kestävää liiketoimintaa
 - Maatiloilla ja muilla alkutuottajilla on käytössä erilaisia taloudellisesti ja ympäristön kannalta kestäviä tuotantomenetelmiä ja energiaratkaisuja
 - Luonnonvarojen kestävä käyttö on huomioitu
 - Aito kaupunki-maaseutuvuorovaikutus on johtanut uudenlaisiin kumppanuuksiin tuottajien ja kuluttajien välillä, arvostus ruokaa kohtaan on lisääntynyt

MITTARIT:

- Erilaiset hiiliohjelmat ja –laskurit, kestävyyssertifikaatit
- Luomuviljelyalan ja –markkinan kehitys
- Ympäristötukijärjestelmään sitoutuneiden tilojen määrä, ympäristötoimenpiteiden seuranta
- Kierrätysravinteiden käyttö
- Luonnon monimuotoisuusseuranta
- Uudet liiketoimintaratkaisut ja innovaatiot

TOIMENPIDE-ESIMERKKEJÄ

- Kestävien tuotantomenetelmien pilotit (myös biodiversiteetti huomioiden)
- Luomu- ja ympäristöosaamisen vahvistaminen tutkimus-koulutus-neuvonta-viljelijäyhteistyönä
- Uudet tavat tiedon ja kokemusten jakamiseen viljelijöiden välillä
- Hiilensidonnan mittaaminen ja havainnointi (myös tilatasolla)
- Valkuaisomavaraisuuteen tähtäävä ketju pellolta pöytään ja rehuksi
- Tilatason uudet, kannattavat ravinne- ja energiaratkaisut
- Kumppanuusmaatilat
- Kaupunkiviljely
- Akvaponinen viljely
- Kerrosviljely
- Uudet pakkaukset (kuitu- ja puupohjaiset, kierrätys)
- Kuluttajätietoisuuden lisääminen vastuullisuudesta

Päämäärä 3: Hämäläisen ruokaketjun kannattavuus rakentuu yhteistyölle, osaamiselle ja avoimuudelle

K
A
N
N
A
T
T
A
V
A

TAVOITTEET

- Aluetaloudellinen vaikuttavuus tunnistettu ja yhteistyö myös julkisen sektorin toimijoiden kanssa vahvistunut
- Digitalisaatio on parantanut ketjun kustannustehokkuutta ja läpinäkyvyyttä
- Sopimustuotanto ja erilaiset kumppanuuden mallit ovat lisääntyneet
- Tiedonkulku ketjun sisällä on avointa ja luo lisäarvoa kaikille, markkinakysyntä johtaa tarjontaan
- Työvoiman saatavuus- ja osaamisresurssit ovat kunnossa
- Alkutuotannon yritysten liikkeenjohdon osaaminen on parantunut

MITTARIT:

- Tuottavuuskehitys (Tilastokeskus/aluutilinpito)
- Lähiruuuan käyttöaste julkisella sektorilla
- Jalostusarvo, arvonlisä (BKT)
- Koulutuspaikat (uudet hakijat, valmistuminen, työllistyminen)
- Maatalouden kannattavuusseuranta (Luke/yrittäjäätulo, kannattavuuskerroin)
- Työllisyys ja työpaikat (maatalous, elintarvikejalostus, ruokapalvelut, matkailu)

TOIMENPIDE-ESIMERKKEJÄ

- Kehittämispälostitukset digitalisaatioon, robotisaatioon/automatisointiin koko ketjussa
- Tekoälyn käyttöä edistävät ratkaisut
- Työvoiman saatavuuden ja osaamisen lisääminen koulutuspanoksilla ja alan houkuttelevuuteen panostamalla
- Yhteistyön edistäminen
- Mentorointitoiminnan kehittäminen
- Lisäarvotuotteiden tuottaminen, korkea-asteinen jalostaminen ketjun yhteistyöllä
- Pilotit
- Julkiset hankinnat ja yritykset –yhteistyö
- Liikkeenjohdon koulutus ja neuvontapalvelut

Päämäärä 4: Suomiruokaa maailmalle vahvasti hämäläisyritysten voimin

TAVOITTEET

- Mikro- ja pk-yritykset kiinnostuneet viennistä ja lisänneet kansainvälistymispanostuksiaan
- Yritysyhteistyö viennissä lisääntynyt
- Ruokaviennin arvo on kasvanut ja samalla korkean jalostusasteen vientiä on enemmän
- Alueen ruokabrändi on selkeä ja kaupallistettu myös matkailullisesti

MITTARIT

- Kansainvälistymis- ja yritysyhteistyöhankkeiden lkm
- Viennin arvo
- Ruokamatkailutuotteiden määrä, -matkailun arvo (matkailutilastot)

TOIMENPIDE-ESIMERKKEJÄ

- Vahvaa vientinäköymää tukeva yhteistyömalli
- Vientipolut ja sitä kautta kansainvälistymisen tukeminen
- Hämeruuan vahva brändäys ja ruokamatkailun kansallinen ja kansainvälinen kehittäminen
- Nimisuoja
- Digitaalisuuden ja ostettavuuden kehittämistoimet

Lisätietoja:

Toiminnanjohtaja Päivi Rönni, MTK Häme, puh. 040 5634074

Lehtori Susanna Peltonen, HAMK, puh. 040 3522651

Kehitysinsinööri Jarkko Nikulin, LAB, puh. 050 3411 678