Maailman parasta ruokaa

29.9.2017

Ruoka on aina ajankohtainen puheenaihe, mutta viime aikoina ruuantuotanto on puhuttanut tavallistakin enemmän. Viime keväänä eduskunnalle annetussa ruokapoliittisessa selonteossa visioidaan, että vuonna 2030 Suomessa tuotetaan ei enempää eikä vähempää kuin ”maailman parasta ruokaa”.

Mitä sitten tarvitaan, jotta tällainen lupaus voitaisiin lunastaa? Ruokapoliittisen selonteon mukaan ruuan tulisi olla ainakin kestävästi ja eettisesti tuotettua, maukasta, terveellistä ja turvallista. Alan kasvun ja kehityksen tueksi tarvitaan hyvin koordinoitu korkean tason tutkimus-, kehitys- ja innovaatio- sekä opetustyö. Suomen tulisi olla myös vahva korkealaatuisten ja turvallisten elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen vientimaa.

Uudenlaista osaamista tarvitaan

Visio maailman parhaasta ruuasta haastaa alan koulutus- ja kehittämisorganisaatiot uudistamaan toimintaansa. Ruokapoliittisen selonteon yhteydessä tehdyn osaamiskartoituksen mukaan alalla työskenteleviltä vaaditaan tulevaisuudessa entistä monipuolisempia taitoja kuten tuotanto-, markkinointi- ja yrittäjyysosaamista, erilaisten kuluttajaryhmien tuntemusta, työturvallisuusosaamista ja informaatioteknologian hallintaa. Tärkeitä ovat myös vuorovaikutustaidot ja kielitaito. Mm. elintarvikeviennin lisääntyessä entistä useamman tehtäväkenttä on tulevaisuudessa kansainvälinen.

Kansainvälinen vuorovaikutus on oleellisen tärkeää alan tutkimus- ja kehittämistoiminnassa. Usein saamme oppia siitä, miten asiat voitaisiin tehdä paremmin, mutta kauempaa katsominen voi auttaa arvioimaan paremmin myös omaa osaamistamme. Esimerkiksi lihan jäljitysketju kaupan tuotepakkauksesta aina tilatasolle asti on maailmalla todellinen hämmästyksen aihe. Monissa maissa juuri ruuan jäljitettävyyteen ja turvallisuuteen liittyvät asiat ovat nousseet tärkeysjärjestyksessä kärkipäähän.

Ruokaketjussa jokainen lenkki on tärkeä

Ruokaketjun kehittäminen on erityisen tärkeää Etelä-Pohjanmaalla, missä maatalouden ja elintarvikeyritysten vaikutus aluetalouteen on erittäin suuri. Koko agrobiotalouden yrityskentän yhteenlaskettu liikevaihto on 3,2 miljardia ja osuus alueen BKT:stä 62,7 %. Etelä-Pohjanmaan tuotannosta huimat 2/ 3 menee muualle Suomeen.

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa ruoka ja yrittäjyys ovat jo nyt painoalavalintoja

Tällä hetkellä Seinäjoen ammattikorkeakoulu on ainoa ammattikorkeakoulu Suomessa, joka tarjoaa opintoja koko ruokaketjun laajuudelta. Ruokaketjun yhteisissä opinnoissa agrologit, elintarvikeinsinöörit ja restonomit

opiskelevat yhdessä raaka-aineen matkaa pellolta ja kotieläintiloilta kuluttajan ruokapöytään.

Ruokaketju on yhtä vahva, kuin sen heikoin lenkki. Jotta lopputulos olisi maailman parasta, huippuosaamista tarvitaan jatkossa ketjun jokaisella osa-alueella.

Teksti:

Leena Perämäki, yksikön johtaja
SeAMK Ruoka