

Elintarvikealan kestävyysoppeja Belgiasta

12.3.2025

Etelä-Pohjanmaa on yksi partnerimaakunnista Euroopan ruokamaakuntien välisessä FISSH-hankkeessa (Food Industry SMEs Sustainability Support and Help). Hankkeen tavoitteena on edistää elintarvikealan pk-yritysten kestävyyttä. Sekä SeAMK että Etelä-Pohjanmaan liitto ovat hankepartnereita Etelä-Pohjanmaan maakunnasta.

Helmikuussa 2025 matkasimme yhteen hankkeen kumppanimaakuntaan, Belgian Itä-Flanderiin (Oost Vlaams) tutustumaan alueen ruoka-alan kestäviin innovaatioihin ja vastuullisiin toimintamalleihin. Matka tarjosi meille eteläpohjalaisille ruoka-alan kehittäjille arvokasta tietoa siitä, miten kestävyyttä voidaan mitata, arvioida ja ennen kaikkea käytännössä toteuttaa elintarviketuotannossa.

Food Pilot – elintarvikealan innovaatiokeskus

Yksi matkan keskeisistä kohteista oli Food Pilot, Belgian johtava valtiorahoitteinen elintarvikkeiden testaus- ja kehityskeskus. Food Pilot tarjoaa yrityksille mahdollisuuden kokeilla uusia tuotteita ja valmistusmenetelmiä pienimuotoisesti ennen niiden viemistä markkinoille. Erityisesti kasvipohjaisten tuotteiden kehitys on noussut suosioon ja niiden kysyntä onkin Belgiassa suurta. Laitteistojen pitkät jonotusajat osoittavat, että tuotekehityspalveluille ja -testauksille on tarvetta. Onneksi myös meidän SeAMKin oma SeAMK Food Labs -elintarvikelaboratoriokokonaisuutemme pystyy tarjoamaan yrityksille Food Pilotin kaltaisia palveluja. Toki tähän Food Pilotin laitteiden ja tarjonnan mittakaavaan ei taida yksikään suomalaisista ammattikorkeakoulujen elintarvikelaboratorioista vielä päästä.



Food Pilotin spray-kuivain. Myös SeAMK Food Labsista löytyy pian vastaava laite, tosin hieman pienemmässä koossa (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

Kestävyystoimia pk-yrityksissä – kekseliäisyyttä ja läpinäkyvyyttä

Belgialaiset elintarvikeyritykset ovat kehittäneet monia tapoja tehdä tuotannostaan ja liiketoiminnastaan kestävämpää. Vierailullamme esiteltiin useita pk-yrityksiä, joiden vastuulliset toimintamallit tarjoavat inspiraatiota myös Etelä-Pohjanmaan elintarvikeyrityksille. Näitä yrityksiä olivat mm. sosiaalista kestävyyttä edistävä ja työmarkkinoilla etäällä olevia henkilöitä työllistävä pastanvalmistaja Pastati tai kasvisruokia valmistava Greenway. Greenway panostaa hiilijalanjäljen minimointiin ja käyttää laskentatyökaluja, kuten esimerkiksi tuotannon ja tuotteiden hiilijalanjälkilaskentaa arvioidakseen toimintansa ympäristövaikutuksia. Tällaiset toimintatavat tulevat olemaan kaikille yrityksille tulevaisuudessa välttämättömiä, kun tavoitteena on siirtyminen kohti kestävämpää elintarviketuotantoa.

Mielenkiintoinen toimija on myös gentiläinen Djar, joka yhdistää kiertotalouden herkulliseen lounasruokailuun: sen salaattipurkit palautetaan käytön jälkeen yritykselle takaisin, jolloin syntyy suljettu kierto ilman turhaa jätettä. Lisäksi Djar panostaa kasvipohjaisiin, sesongin mukaisiin lounassalaattien raaka-aineisiin, mikä vähentää elintarviketuotannon ympäristökuormitusta, koska ne ovat kaiken tämän lisäksi vielä lähiruokaa. Tässäpä kelpo liikeidea myös meillä Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssissa toteutettavaksi!

Hyvien käytänteiden siirtoa

Jokaisen Interreg Europe-rahoitteisen hankkeen tavoitteena on siirtää hyviä käytänteitä valitussa teemassa eurooppalaisten partnerimaakuntien välillä. Tällä matkalla jokainen maakunta esitteli oman hyvän käytänteensä, josta muut partnerimaakunnat ovat erityisesti olleet kiinnostuneita.

Etelä-Pohjanmaalta esiteltiin jo päättyneet, yritysten kestävää liiketoimintaa edistäneet VITALI-ja YDIRE-hankkeet, joista jälkimmäisessä SeAMK on ollut osatoteuttajana. Muiden maakuntien mielenkiintoinen esimerkki oli Rapid Scaling Tool, joka on Gentin yliopiston kehittämä työkalu. Se auttaa arvioimaan, miten innovaatioita voidaan laajentaa ja miten ne vaikuttavat ympäristöön, talouteen ja yhteiskuntaan. Kokeilimme työkalua käytännössä pohtimalla elintarvikkeeksi sopivan chlorella-levän tuotannon hyviä ja huonoja puolia YK:n kestävän kehityksen seitsemäntoista eri tavoitteen kautta. Tätä työkalua voitaisiin oikein hyvin hyödyntää myös eteläpohjalaisten yritysten skaalautumisessa ja toiminnan kestävyyden arvioinnissa.



Gentin yliopistossa kehitetty Rapid Scaling Tool oli mielenkiintoinen työkalu skaalautumiseen ja toiminnan kestävyyden arviointiin erityisesti YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden näkökulmasta (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

Toinen inspiroiva esimerkki oli kreikkalainen Eurimac, European Pasta Company. Yritys on sitoutunut vähentämään hiilijalanjälkeään kaikilla osa-alueilla ja on panostanut siihen isosti. Yritys on panostanut mm. pakkauskehitykseen selvittämällä uusia pakkausmateriaaliyhdistelmiä maksimaalisen kierrätysasteen

aikaansaamiseksi. Yritys myös valistaa ja neuvoo kuluttajia tuotteidensa oikeaoppisessa valmistuksessa ruokahävikin ja energiankäytön minimoimiseksi. Eurimacin noudattama Zero Waste to Landfill- periaate on myös erittäin hyvä lähtökohta kaikelle toiminnalle. Se tarkoittaa sitä, että kaikki yrityksen toiminnasta syntyvä jäte käsitellään muilla tavoin kuin viemällä se kaatopaikalle. Tämän periaatteen toivoisin omaksuttavan myös kaikkiin eteläpohjalaisiin yrityksiin alasta riippumatta.

Mitä opimme matkasta?

Itä-Flanderin matka osoitti, että elintarvikealan pk-yritykset voivat ottaa pieniä, mutta silti merkittäviä askeleita kohti vastuullisuutta. Kestävyys ja vähähiilisyys eivät ole vain ympäristötekoja, vaan ne luovat myös kilpailuetua ja asiakasluottamusta. Paras aika tehdä ruoka-alan kestävyystyötä ei ole ”sitten joskus”, vaan juuri nyt!



FISSH-hankkeessa ei ole kyse kalasta vaan elintarvikealan kestävyysmurroksesta. Kuvassa koolla ovat kaikki Belgian vierailulle osallistuneet hankepartnerit sidosryhmineen (kuva: Małgorzata Kruk-Szarszewska, Kujawsko-Pomorskie Voivodeship, 2025).

Opintomatkalle osallistuttiin osana VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet –hanketta (J10202). Hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Seinäjoen ammattikorkeakoulu koordinoi hanketta Etelä-Pohjanmaan maakunnassa vuosina 2023-2025. Lisätiedot hankkeen projektisivuilta osoitteesta projektit.app-staging.seamk.hion.dev/vhh.**Elina Huhta**

asiantuntija TKI
SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.

Tutustu myös Soila Huhtaluhdan artikkeliin Kestävyyden edistämistä elintarvikealan pk-yrityksissä