

Energiatehokkuuden ja vähähiilisyyden edelläkävijät – EVE-hanke tukee elintarvikealan pk-yritysten kestävää siirtymää

19.3.2026

Etelä-Pohjanmaa kuuluu Suomen vahvimpiin elintarvikealan maakuntiin. Ruokaprovinssi 2030 -strategian mukaan maakunnassa on yli sata elintarviketeollisuuden toimipaikkaa, ja ruoka-ala muodostaa noin kolmanneksen maakunnan kaikkien alojen toimipaikoista, henkilöstöstä ja liikevaihdosta. Siksi energiatehokkuus ei ole alueen elintarvikealalla vain vastuullisuusteema, vaan suoraan tuotannon sujuvuuteen ja yrityksen kilpailukykyyn liittyvä kysymys. Elintarviketeollisuusliiton mukaan elintarviketuotannossa energiaa kuluu erityisesti raaka-aineiden lämmittämiseen ja jäähdyttämiseen sekä tuotantotilojen ja -laitteiden pesussa tarvittavan veden lämmitykseen. Vuosina 2017–2023 alan yritykset toteuttivat Suomessa 859 energiatehokkuustoimenpidettä, joilla saavutettiin 302 gigawattitunnin vuotuiset energiansäästöt.

Elintarvikealan energiatehokkuustoimenpiteisiin liittyviin haasteisiin vastaa vuoden 2026 alussa käynnistynyt Euroopan unionin osarahoittama Energiatehokkuuden ja Vähähiilisyyden Edelläkävijät (EVE) -hanke, jota toteuttaa Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Hankkeen tavoitteena on parantaa erityisesti Etelä-Pohjanmaan elintarvikealan pk-yritysten energiatehokkuutta sekä tukea niiden siirtymää kohti ympäristöystävällisempiä tuotantoratkaisuja.

Energiatehokkuus osana kilpailukykyä

Elintarvikkeiden jalostus sisältää useita energiaa vaativia prosesseja, kuten lämmitystä, kypsennystä, kuivausta ja jäähdytystä. Lisäksi merkittävä osa energiasta kuluu tuotantotilojen ja laitteiden pesuun, mikä edellyttää suuria määriä lämmitettyä vettä. Näiden prosessien energiatehokkuudella on suora vaikutus yritysten kustannusrakenteeseen ja kilpailukykyyn.

Monilla pk-yrityksillä tuotantoprosessit perustuvat edelleen teknologioihin ja toimintamalleihin, joissa energiatehokkuuden optimointiin ei ole kiinnitetty riittävästi huomiota. Samalla epävakaan maailmantilanteen aiheuttamat energian hinnan vaihtelut ja ilmastonmuutoksen hillintään liittyvät vaatimukset lisäävät painetta kehittää uusia ratkaisuja. EVE-hankkeen keskeinen lähtökohta onkin tukea yrityksiä siirtymään yksittäisistä energiansäästötoimista kohti kokonaisvaltaisempaa energianhallintaa.



Kuva 1. SEAMK tarjoaa asiantuntijatukea energiatehokkuuden kehittämiseen (kuva: Joni-Petteri Tuhkanen).

Pilotointeja ja uusia teknologiaratkaisuja

Hankkeessa kartoitetaan elintarvikealan pk-yritysten energiankäytön nykytilaa sekä tunnistetaan prosessien keskeisiä kehityskohteita. Kartoitusten ja analyysien avulla voidaan tunnistaa esimerkiksi tuotantoprosessien pullonkauloja, hukkalämmön syntypaikkoja sekä mahdollisuuksia prosessien optimointiin.

Kartoituksista on mahdollista siirtyä pilotointeihin, joissa testataan ja simuloidaan uusia energiatehokkuutta parantavia teknologioita ja toimintamalleja. Näitä voivat olla esimerkiksi lämmöntalteenottojärjestelmät,

älykkäät energiankäytön seurantaratkaisut sekä uusiutuvan energian hyödyntäminen tuotantoprosesseissa. Pilotointien avulla pyritään tuottamaan käytännönläheistä tietoa siitä, millaiset ratkaisut soveltuvat parhaiten elintarviketeollisuuden prosesseihin. Pilotointeja toteutetaan mahdollisuuksien mukaan hyödyntäen SEAMK Food Labs -pilotointialustaa.

Hankkeessa tarkastellaan myös hukkalämmön hyödyntämistä. Elintarvikejalostuksessa syntyy usein lämpöenergiaa, joka jää hyödyntämättä. Teknologian kehittyessä esimerkiksi lämpöpumppuratkaisut voivat tarjota uusia mahdollisuuksia tämän energian talteenottoon ja uudelleenkäyttöön prosesseissa.

Yhteistyötä yritysten ja tutkimuksen välillä

EVE-hankkeen keskeinen tavoite on vahvistaa yhteistyötä elintarvikealan yritysten, teknologiatoimittajien ja tutkimusorganisaatioiden välillä. Hankkeessa tullaan järjestämään työpajoja ja tilaisuuksia, joissa yritykset voivat jakaa kokemuksiaan sekä saada tietoa uusista energiatehokkuusratkaisuista.

Samalla hankkeessa pyritään luomaan alueellista yhteistyöverkostoa energiatehokkuuden kehittämiseksi. Tavoitteena on koota eri toimijat yhteen niin, että tutkimustieto, teknologinen osaaminen ja yritysten käytännön tarpeet kohtaavat. Tämä voi pitkällä aikavälillä synnyttää uusia innovaatioita sekä vahvistaa Etelä-Pohjanmaan asemaa kestävän elintarviketuotannon edelläkävijänä.

Kohti kestävämpää ruokajärjestelmää

EVE-hanke tukee myös laajempia ilmasto- ja kestävän kehityksen tavoitteita. Energiatehokkuuden parantaminen ja uusiutuvan energian hyödyntäminen voivat vähentää merkittävästi elintarviketuotannon kasvihuonekaasupäästöjä. Samalla yritysten mahdollisuudet vastata kuluttajien kasvaviin vastuullisuusvaatimuksiin paranevat.

Hankkeen tuloksena syntyy muun muassa energiatehokkuuteen liittyviä kartoituksia, pilottiratkaisuja, koulutuksia sekä käytännön oppaita yritysten hyödynnettäväksi. Näiden avulla elintarvikealan yritykset voivat kehittää tuotantoprosessejaan energiatehokkaammiksi ja vähäpäästöisemmiksi myös hankkeen päättymisen jälkeen.

Hanke on Euroopan unionin osarahoittama ja se toteutetaan vuosien 2026–2027 välillä. Hankkeen päätavoitteena on parantaa Etelä-Pohjanmaan elintarvikealan pk-yritysten energiatehokkuutta sekä vähentää päästöjä kehittämällä ja pilotoimalla vähähiilisiä, elintarviketurvallisuuden huomioivia prosessi- ja energiaratkaisuja.

Tutustu tarkemmin hankkeeseen projektisivulla: EVE-hanke**Joni Viitala**
Projektipäällikkö
EVE -hanke
SEAMK

Kirjoittaja toimii asiantuntijana elintarvikesektorin aluekehityksessä Etelä-Pohjanmaalla.

Lähteet

Levón, Satumaija. (7.10.2024). *Elintarvikealalla energiasyöpöt ovat harvassa.* Elintarviketeollisuusliitto. https://www.etl.fi/uutishuone/elintarvikealalla-energiasyopot-ovat-harvassa/

Välisalo, T., Huhta, E., Talvilahti, A., & Toppari, J.-M. (30.12.2022). *Ruokaprovinssi 2030: paras paikka ruokabisnekselle: Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan strategia ja kehittämisen tavoitteet 2023–2030.* Seinäjoen ammattikorkeakoulu. https://ruokaprovinssi.fi/wp-content/uploads/2023/02/Ruokaprovinssistrategia-2030.pdf