

Kestävä ruuantuotanto ja tuotteiden arvoketju – kansainvälisten näkökulmien vaihtoa FISSH-hankkeessa ja Food Days -tapahtumassa

19.12.2025

Kestävä ruuantuotanto ja tuotteiden arvoketju on ollut kansainvälisen FISSH-hankkeen syksyn 2025 keskeinen teema. Aiheeseen liittyen onkin toteutettu aktiivista osaamisen jakamista ja erilaisia kehittämistoimenpiteitä. Hankepartnerit vierailivat Seinäjoella Food Days -tapahtuman yhteydessä. Food Days oli avoin kaikille, ja osallistujia oli yli sata eri puolilta Eurooppaa. FISSH-hankkeesta vieraita oli 16.

Kansainvälinen tapahtuma keskittyi ruokasektorin kehittämiseen erilaisista näkökulmista. Ohjelmassa oli myös FISSH-hankkeen sessio, jossa syvennettiin kumppaneiden ja sidosryhmien ymmärrystä aiheesta, jaettiin alueellisia näkökulmia sekä keskusteltiin keskeisistä haasteista ja edistämiseen tarvittavista politiikkatoimista. Osio “Participatory Session: Sustainable Food Production & Product Value Chain of Food SMEs – Regional Viewpoints and Good Practices” sisälsi kaksi keynote-puheenvuoroa ja paneelikeskustelun FISSH-partnerialueiden edustajien kesken. Anu Palomäki (SEAMK) käsitteli puheenvuorossaan aihetta ”Future-Proofing Food SMEs: Regional Adaptation and Profitability”, ja Maxime Willems (Proef lab, Itä-Flanderi) näkökulmaansa ”Taste Tomorrow Today: a Foodlabs Take on Sustainable Product Innovation”.



Kuva 1. FISSH-hankkeen edustajat paneelikeskustelussa (kuva: Aaro Antila ja Satu-Maria Keskinen, SEAMK).

Paneelikeskustelussa asiantuntijat eri FISSH-kumppanialueilta vaihtoivat näkemyksiä teemasta ”Regional Expertise for Sustainable Food Systems”. Paneelissa olivat mukana Anna Papakonstantinou (Keski-Makedonia), Joana Costa (FITOLAB, Coimbra), Aleksandra Hapka (Kujawsko-Pomorskie), Antti Saartenoja (Etelä-Pohjanmaan liitto) ja Maxime Willems (Itä-Flanderi). Paneelin vetäjänä toimi Markus Ojala (SEAMK). Myös yleisö osallistui aktiivisesti keskustelemaan sessioiden aiheista yhteisellä digitaalisella alustalla. Paneelissa keskusteltiin muun muassa siitä, miten kestävän ruuantuotannon ja pk-yritysten arvoketjujen haasteet vaihtelevat alueittain, kuten energiariippuvuudesta Etelä-Pohjanmaalla, luonnonvarojen kestävästä käytöstä Portugalissa ja yhteistyön haasteista Puolassa. Keskustelussa nousi esiin myös mittaamisen ja käytännönläheisten toimien merkitys kestävyyden edistämisessä, kuten hiilijalanjäljen laskenta ja lyhyiden toimitusketjujen rakentaminen. Lisäksi pohdittiin, miten viestintää ja yhteistyötä voitaisiin kehittää niin, että kestävät ratkaisut saadaan käytäntöön ja alueiden vahvuudet, kuten tiiviit verkostot ja perinteiden hyödyntäminen, tukevat yritysten sopeutumista ja innovointia. Palautteen mukaan sessiot koettiin antoisiksi ja monipuolisiksi, tilaisuus tarjosi kattavan katsauksen aiheisiin ja kokosi yhteen teemaan liittyviä näkemyksiä sekä osaamista eri alueilta ja asiantuntijoilta.



Kuva 2. Keskeisiä kestävyyteen liittyviä teemoja yleisölle olivat muun muassa ruokahävikki, biodiversiteetti ja ilmasto, innovaatiot ja viestintä (Mentimeter-raportti).



Kuva 3. PK-yrityksiä osallistujat haluaisivat rohkaista erityisesti yhteistyöhön ja rahoituksen hakemiseen. (Mentimeter-raportti).

Food Days:sa esiteltiin myös alueellisia hankkeita, joissa on kehitetty erilaisilla konkreettisilla tavoilla ruoka-alan kestävyyttä. Sessiossa Green & Digital – Sustainable Practices and Results with Tasty Bites from South Ostrobothnia esiteltiin Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä, Future Frami Food Lab, Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet (VHH) sekä Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi. Tilaisuus päättyi vierailuun SEAMKin elintarvikelaboratorioissa, Foodwestillä sekä Kyrö Distillerylla. Yhteistyö kansainvälisen ammattilaistapahtuman kanssa toi paljon kiinnostavaa sisältöä ja näkökulmia myös FISSH-hankkeen tapaamiseen.



Kuva 4. FISSH-hankkeen partnerit Rytmikorjaamolla (kuva: Satu-Maria Keskinen, SEAMK).

Hyviä käytäntöjä vaihdettiin syksyn mittaan myös online-tapaamisessa, jossa SEAMKia edusti Elina Huhta. Siellä esiteltiin myös IKE-hankkeen LCA-laskuri, joka herätti suurta kiinnostusta partnereissa. Eteläpohjalaisesta näkökulmasta kiinnostavimpia muiden esittelemiä toimenpiteitä olivat Belgian Itä-Flanderin alueen Sustatool ja Food loss scan, jotka keskittyivät eri näkökulmista kestävyyden mittaamiseen ja arviointiin. Näihin ja muihinkin partnerialueiden hyviin käytäntöihin perehtymistä jatketaan alkuvuodesta, ja pohditaan millä tavoin niitä voitaisiin parhaiten soveltaa Etelä-Pohjanmaalla ruoka-alan pk-yritysten kestävyyden edistämiseksi.

FISSH-hanke on Euroopan unionin osarahoittama.

Soila Huhtaluhta
Agrologi (yAMK), AmO
Senior Project Manager
SEAMK

Kirjoittaja toimii TKI-tehtävissä ruoka-alan kestävyyttä kehittäen, mm. FISSH-hankkeen projektipäällikkönä.