

Kestävyyden edistämistä elintarvikealan pk-yrityksissä

7.3.2025

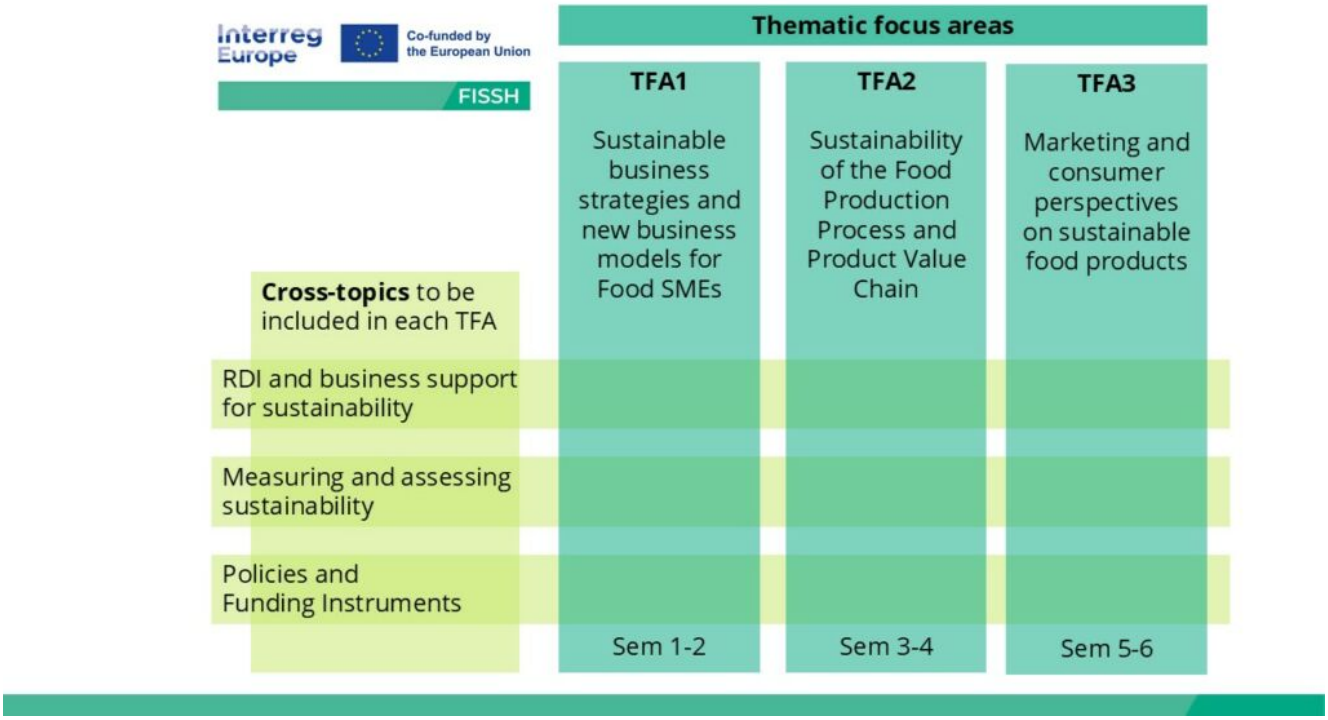
Elintarvikejärjestelmän kehittäminen kestävämmäksi on tärkeää muun muassa ruokaturvan ja -turvallisuuden sekä ilmasto- ja ympäristövaikutusten näkökulmasta. Kestävyys vahvistaa myös yritysten ja koko ruokajärjestelmän resilienssiä eli muutosjoustavuutta. Kestävyyden edistäminen elintarvikealan pk-yrityksissä vaatii strategisen tason toimenpiteitä ja uusia liiketoimintamalleja. Elintarvikealan pk-yritykset kohtaavat haasteita siirtyessään kestäviin toimintatapoihin, sillä niiden resurssit ja kyvyt uusien ratkaisujen kehittämiseen ja toteuttamiseen ovat usein rajalliset. Yritykset tarvitsevat usein ulkopuolista tukea ja osaamista, jotta ne voivat kestävyystoimenpiteiden avulla säilyttää ja edistää kilpailukykyään myös tulevaisuudessa. Tätä kaikkea pyritään vahvistamaan myös Interreg Europe -hankkeessa ”Food Industry SMEs Sustainability Support and Help” (FISSH). Hankkeen tavoitteena on tukea aluetason toimenpiteillä elintarviketeollisuuden pk-yrityksiä kestävyyden edistämisessä.

FISSH-hankkeessa on kolme temaattista fokusaluetta (TFA), joihin keskitytään hankkeen eri vaiheissa:

1. Kestävät liiketoimintastrategiat ja uudet liiketoimintamallit elintarvikealan pk-yrityksille
2. Elintarvikkeiden tuotantoprosessin ja tuotteiden arvoketjun kestävyys
3. Kestävyys markkinointi- ja kuluttajanäkökulmista

Kussakin temaattisessa fokusalueessa käsitellään läpileikkaavien teemojen avulla sitä, miten pk-yritysten kestävyyttä voidaan tukea eri tavoin. Läpileikkaavat teemat ovat TKI-toiminta ja liiketoiminnan tuki, kestävyyden mittaaminen ja arviointi sekä alueelliset politiikkainstrumentit ja rahoituskanat. Temaattiset fokusalueet ja läpileikkaavat teemat on kuvattu kuviossa 1.

Hankkeen alkuvaiheessa on keskitytty 1. fokusalueeseen, eli elintarvikealan pk-yritysten kestävyyden edistämiseen osana heidän strategiatasoaan ja liiketoimintamallejaan.



Kuvio 1. FISSH-hankkeen temaattiset fokusalueet ja läpileikkaavat teemat

Temaattinen fokusalue 1: Kestävät liiketoimintastrategiat ja uudet liiketoimintamallit elintarvikealan pk-yrityksille

Fokusalueiden tarkoitus on syventää projektipartnerien ja sidosryhmän jäsenten osaamista ja vaihtaa hyviä käytäntöjä ja kokemuksia kussakin teemassa, liittyen elintarviketeollisuuden pk-yritysten tukemiseen kestävyysmurroksessa julkisten toimintojen ja tukimuotojen avulla. Ensimmäinen temaattinen fokusalue keskittyy pk-yritysten liiketoimintastrategioihin ja uudenlaisiin liiketoimintamalleihin ruokasektorilla. Läpileikkaavista teemoista tässä vaiheessa kiinnitetään huomiota erityisesti siihen, miten yritykset voivat arvioida yritystoimintansa ja toimintastrategiaansa kestävyysnäkökulmista.

Ruoka-alan pk-yritykset voivat saavuttaa kilpailuetua sisällyttämällä kestävyyden osaksi strategiaansa ja toimintamallejaan. Tämä paitsi vastaa yhteiskunnan kasvaviin odotuksiin, myös auttaa noudattamaan kiristyvää lainsäädäntöä ja madaltamaan kustannuksia pitkällä aikavälillä. Lisäksi kestävyyteen panostamalla ja siitä viestimällä voi tavoittaa uusia asiakasryhmiä. Strategiatasolla kestävyys huomioidaan muun muassa osana yrityksen arvoja ja toiminta-ajatusta. Käytännössä kestävyys voi näkyä esimerkiksi vastuullisessa raaka-ainehankinnassa, resurssien tehokkaassa ja ekologisessa käytössä, hävikin minimoimisessa ja vastuullisissa pakkausratkaisuissa. Uusina liiketoimintamalleina kestävyys on yrityksen innovatiivisen toiminnan keskiössä, ja liiketoiminta voi perustua esimerkiksi kiertotalouteen, zero waste -ajatteluun tai erilaisiin sosiaaliseen kestävyyteen perustuviin ratkaisuihin.

Pk-yritysten vastuullisuutta edistetään monin tavoin SeAMKin Yrittäjyys ja kasvu -tiimin hankkeissa. Tutustu

Vastuullisuuspolku-työkaluun, joka soveltuu hyvin myös ruoka-alan yrityksille! Voit lukea yritysten strategisen vastuullisuuden tärkeydestä lisää muun muassa täältä (Kangas & Könönen 2024).

Study visitit osana alueidenvälistä oppimisprosessia

FISSH-hankkeen ensimmäinen alueidenvälinen oppimistilaisuus ja study visit tutustumaan muiden alueiden hyviin käytäntöihin järjestettiin helmikuussa 2025 Itä-Flanderissa, Belgiassa. Hankkeen tavoitteena on tunnistaa partnerialueiden hyvistä käytännöistä toimenpiteitä, joita voitaisiin toteuttaa myös omalla alueella. Ideana on se, ettei jokaisen Euroopan alueen tarvitse keksiä pyörää uudelleen, eikä muutenkaan kohdata samoja haasteita yksin. Tähän pyrittiin myös kyseisessä tapahtumassa. Mukana oli hanketta toteuttavien SeAMKin ja Etelä-Pohjanmaan liiton edustajien lisäksi aiheeseen perehtyneet asiantuntijat Helsingin Yliopiston Ruralia-instituutilta (Hannele Suvanto) ja Into Seinäjoesta (Sanna Kankaanpää). Myös SeAMKista Elina Huhta oli sidosryhmäläisen roolissa mukana. Tiedon jakaminen sidosryhmille mahdollistaa hyvien käytäntöjen jalkauttamisen tehokkaasti.



Kuva 1. Vierailulla Food Pilotissa (kuva: Soila Huhtaluhta).

Kaksipäiväisen tapahtuman ensimmäisenä päivänä vierailtiin paikan päällä tutustumassa Itä-Flanderin

esittelemiin hyviin käytäntöihin. (Tosin kyyti oli aamulla pari tuntia myöhässä, koska yllättävä lumisade oli sekoittanut koko maakunnan.) Paikallisella toimijalla oli Food Pilotissa valtavat ruokalaboratoriot testaus- ja pilotointipalveluineen. Tutustuimme myös inspiroiviin yritysesimerkkeihin, kuten Green Way.

Toisena päivänä perehdyttiin innovaatiotyökaluun Rapid Scaling Tool, joka perustui YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin (ks. SDG) ja innovaation mahdollisiin vaikutuksiin niiden osalta. Casena käsiteltiin clorella-levää kasvattavaa maatilaa. Järjestävän organisaation lisäksi myös muut hankepartnerit esittelivät hyviä käytäntöjään, ja E-P:ltä Hannele Suvanto esitteli YDIRE– ja VITALI-hankkeet, joiden avulla on omista näkökulmistaan kehitetty ruokasektorin pk-yritysten kestävyyttä strategiatasolla ja mahdollistettu kestävyyden arviointia erilaisilla työkaluilla.

Vierailun ja oppimistilaisuuden lopputuloksena saatiin kiinnostavia ajatuksia uusiin alueellisiin toimenpiteisiin, joilla meillä voidaan tukea elintarvikesektorin pk-yritysten kestävyyttä strategiatasolla. Myös pakkauksiin liittyvät aiheet olivat hyvin ajankohtaisia.

Seuraavan kerran FISSH-hankkeen partnerit tapaavatkin Seinäjoella syyskuussa Food Days -tapahtuman yhteydessä. Silloin teemana on elintarvikkeiden tuotantoprosessin ja tuotteiden arvoketjun kestävyys.

Hankkeen sisältöihin ja tuleviin kuulumisiin voi tutustua hankkeen yhteisellä englanninkielisellä sivustolla: https://www.interregeurope.eu/fissh

Artikkeli on kirjoitettu osana Food Industry SMEs Sustainability Support and Help -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama.

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

Kirjoittaja toimii Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut TKI-tiimissä ja FISSH-hankkeen projektipäällikkönä edistämässä ruokasektorin kestävyyttä ja aluekehitystä.

Tutustu myös Elina Huhdan artikkeliin, jossa kerrotaan laajemmin elintarvikealan hyvistä käytännöistä ja niiden soveltamismahdollisuuksista.

Lisätietoa ja linkkejä

Kangas, E. & Könönen, L. 20.6.2024. Miksi (strateginen)vastuullisuus on tärkeää? Verkkolehtiartikkeli. Seinäjoen ammattikorkeakoulu.
https://lehti.app-staging.seamk.hion.dev/verkkolehti/miksi-strateginenvastuullisuus-on-tarkeaa/

SDG, Sustainable development goals. Kestävä kehitys – Agenda 2030. (i.a.) Suomen YK-liitto. Verkkosivusto.
https://www.ykliitto.fi/kestava-kehitys

Vastuullisuuspolku. 2024. Tiekartta pk-yritysten kestävän strategisen liiketoiminnan rakentamiseksi -hanke.

Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Vaasan yliopisto.
https://riihi.app-staging.seamk.hion.dev/tietoa-ja-tyokaluja2/materiaalipankki/tyokaluja-toiminnan-kehittamiseen/vastuullisuuspolku/