

Kestävyyttä ruokaketjuun-seminaari kokosi ruokasektorin eri toimijat yhteen Seinäjoella

22.11.2024

Kestävyyttä ruokaketjuun -seminaari kokosi marraskuussa vastuullisuusteeman ympärille Framille ruoka-alan toimijoita alkutuotannosta ruokapalveluihin saakka. Idea tapahtumaan lähti Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi -hankkeesta, jonka tavoitteena on edistää eteläpohjalaisen ruoka-alan toimijoiden vastuullisuustyön näkyvyyttä, edistää vähähiilisyystyötä sekä sopeutua ilmastonmuutokseen ja lisätä yhteistyötä eri toimijoiden keskuudessa. Vaikka Etelä-Pohjanmaalla on jo tehty merkittäviä vastuullisuustoimenpiteitä, niiden näkyvyyttä tulisi parantaa. Samalla alueen toimijoiden välistä yhteistyötä tulisi syventää, jotta vastuullisuustoimet olisivat mahdollisimman vaikuttavia ja tehokkaita.

Koko ruokaketjun kattava tapahtuma koettiin hyvänä alustana sidosryhmien väliselle yhteistyölle ja vuorovaikutukselle. Tilaisuuden ajateltiin luovan mahdollisuuksia määrittää yhteisiä tavoitteita, jakaa konkreettisia esimerkkejä vastuullisista käytännöistä ja kehittää uusia ideoita kestävyyden edistämiseksi koko ruokaketjussa.



Kuva 1. Tilaisuuden avasi SeAMKin osaamisalajohtaja Anne-Maria Aho (kuva: Sanni Nikumatti, 2024).

Tilaisuuden avasi osaamisalajohtaja Anne-Maria Aho, joka esitteli SeAMKin vastuullisuusstrategian ja sen tavoitteita. Seuraavaksi oli Etelä-Pohjanmaan Osuuskaupan valikoima- ja tilanhallinnan ryhmäpäällikkö Ann-Christina Hevonkosken vuoro. Hän käsitteli kaupan roolia kestävän ruokaketjun rakentamisessa. Lopuksi erityisasiantuntija Kari Laasasenaho SeAMKista toi esille kestävän ja vastuullisen ruoantuotannon tutkimusryhmän näkökulmia ja havaintoja sekä sitä, miten yritysyhteistyötä ja verkostoja voitaisiin kehittää. Lopuksi Kari esitti paneelikeskusteluun johdattelevan kysymyksen panelisteille: Mitä mielestäsi on kestävä ja vastuullinen ruoantuotanto ja mihin siinä tulisi tällä hetkellä suunnata kehittämispanoksia?

Paneelikeskustelun teema herätti yleisössä keskustelua

Paneelikeskusteluun osallistui yrittäjä Jemina Valli (Hunaja Hetki Oy), valikoima- ja tilanhallinnan ryhmäpäällikkö Ann-Christina Hevonkoski (Etelä-Pohjanmaan Osuuskauppa), ruokakasvatuksen asiantuntija Saila Paavola (Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ry), liiketaloustieteen professori Hannu Makkonen (Vaasan yliopisto) sekä Veli-Pekka Aila (Aila-Korpelan tila Oy)

Paneelin juontajana toimi Etelä-Pohjanmaan Maa- ja kotitalousnaisten kehittämisasiantuntija Terhi Välisalo, joka johdatteli keskustelua sujuvasti ja piti huolta, että myös yleisö pääsi esittämään kysymyksiä. Keskustelu tarjosi kattavan katsauksen siihen, miten eri toimijat voivat yhdessä edistää vastuullisuutta ruokaketjussa. Keskustelu herätti myös paljon ajatuksia ja kiinnostavia kysymyksiä osallistujien keskuudessa.



Kuva 2. Seminaarissa ruokasektorin eri toimijat pohtivat, millainen on tulevaisuuden ruokaketju (kuva: Sanni Nikumatti, 2024).

Rinnakkaisohjelmissa syvennyttiin ruokaketjun eri osa-alueiden vastuullisuustyöhön

Rinnakkaisohjelmat jaoteltiin kolmeen eri ohjemaan: Maatalouden kestävään tulevaisuuteen, Elintarvikealan kestävään kehitykseen; elintarviketeollisuuden uudet teknologiat ja innovaatiot sekä Ruokapalveluihin ja kuluttajien tukemiseen kohti kestävämpiä ruokavalintoja.

Maatalouden kestävä tulevaisuus-ohjelmassa kuultiin Matti Alakoskelan (Thermopolis Oy) sanoin Etelä-Pohjanmaan energiasektorin näkymistä sekä turvetuotannon alasajon vaikutuksista. Johanna Kivioja (Turvevapaa ruokaketju -hanke) kertoi uusista turvetta korvaavista kasvualustoista ja kuivikemateriaaleista. Näkökulmaa maatalouden kestävään tulevaisuuteen toivat myös VEP, DigiBiogasHubs, EIP CHP ja HOKE -hankkeet, jotka toivat esiin vastuullisia ja älykkäitä ratkaisuja sekä uutta energiateknologiaa. HÄMY, FarmGuard ja Dataosuuskunta -hankkeet paneutuivat puheenvuoroissaan älymaatalouden uusiin ratkaisuihin. Metsäteemassa pohdittiin KEMMO-hankkeen johdolla, miten reagoida muutoksiin ja ennakoida tulevaa? Osana tulevaisuuden kestäviä ratkaisuja paneuduttiin biohiilen tuottamiseen ja monipuoliseen hyödyntämiseen. Tuomo Leppänen (Soilcare Oy) toi sekä demo-esityksen, että puheenvuoron muodossa esiin biohiilen mahdollisuuksia maataloudessa. Biohiilen tuotannossa erilaisten biomassojen sisältämää hiiltä

voidaan pyrolyysiprosessia hyödyntäen sitoa hyvin pysyvässä muodossa biohiileen. Leppänen summasi biohiilen tuotannon olevan vielä alkumetreillä ja kannattavan tuotannon vaativat kehitystä. Tulevaisuudessa yhteistyö eri tahojen välillä voi olla mahdollisuus biohiilen kannattavaan tuotantoon ja laajempaan hyödyntämiseen. Tilaisuuden päätti keskustelu ja yhteenveto erityisasiantuntija Kari Laasasenaho (SeAMK) johdolla.



Kuva 3. Tuomo Leppänen SoilCare Oy:stä esitteli biohiilidemoa Framin pihalla (kuva: Sanni Nikumatti, 2024).

Elintarvikealan kestävään kehitykseen; elintarviketeollisuuden uudet teknologiat ja innovaatiot – ohjelmassa käsiteltiin alan vastuullisuutta ja innovaatioita laajasti eri näkökulmista. Keynote-puheenvuorossa vastuullisuusjohtaja Merja Leino esitteli Atrian tuotantolaitosten vastuullisuustoimenpiteitä. Ohjelmassa kuultiin myös, millaisia sivuvirtoja on käytetty ihmisravinnoksi kelpaavien prototyyppien valmistuksessa Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi-hankkeessa. Lisäksi kuultiin Seinäjoen yritysten teknologisesta nykytilasta sekä mikroyritysten tukemisesta vastuullisuus- ja vähähiilisyystyössä. Jemina Valli esitteli siitepölysuklaan tuotekehitystä, jonka jälkeen esiteltiin Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinssi -hanketta, sovelluskehitystä ja ympäristömallinnusta sekä SeAMK Food Labsin pilotointiympäristön tarjoamia mahdollisuuksia uusille innovaatioille. Tilaisuuden päätti keskustelu ja yhteenveto projektipäällikkö Markus Ojalan (SeAMK) johdolla.

Rinnakkaisohjelmassa **Ruokapalveluihin ja kuluttajien tukemiseen kohti kestävämpiä ruokavalintoja** käsiteltiin ruokakasvatusta, vastuullisuutta ruokapalveluissa ja kuluttajien ohjaamista kestävien valintojen pariin. Ruokakasvatuksen asiantuntija Saila Paavola aloitti ohjelman keynote-puheenvuorolla ruokakasvatuksen merkityksestä ruokailon lisäämisessä. Ohjelmassa esiteltiin myös KasvisPro-hankkeen koulutusaineistoa ja AJURI-hankkeen kokemuksia kotien, koulujen ja ruokapalvelujen yhteistyöstä sekä

WFSF-hankkeen hävikinhallintaopasta ruokapalveluille. Yrityscase-esimerkeissä Maarit Annala kertoi Kurikan kaupungin kestävistä ruokapalveluratkaisuista ja Maiju Mäkilä esitteli Compass Groupin kestävät toimenpiteet. Ohjelmassa käsiteltiin myös Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi -hankkeessa pohdittuja vastuullisuusstrategioiden viemistä käytäntöön sekä vastuullisuusmerkkien vaikutusta kuluttajien ruokavalintoihin lounasravintoloissa. Tilaisuuden päätti keskustelu ja yhteenveto lehtori Ilkka Latomäen (SeAMK) johdolla.

Tilaisuudessa kiitettiin yrityksiä jo tehdystä ilmastotyöstä

Tilaisuuden lopuksi kiitettiin kahta eteläpohjalaista ruoka-alan yritystä, jotka ovat jo tehneet merkittäviä vastuullisuustekoja. Yritykset valittiin yleisöäänestyksellä ja siihen käytettiin erillistä raatia, joka valitsi ehdokkaiden joukosta palkittavat. Palkittavat yritykset olivat Anoran Koskenkorven tehdas sekä Pramia Oy. Onneksi olkoon vielä palkituille yrityksille!



Kuva 4. Seminaarin lopuksi palkittiin yleisöäänestyksellä valitut eteläpohjalaiset ruoka-alan yritykset, jotka ovat jo tehneet merkittävää vastuullisuustyötä. Kuvassa Aleksi Ikola, Anoran Koskenkorven tehtaalta (kuva: Sanni Nikumatti, 2024).

Kiitokset vielä kaikille seminaariin osallistuneille koko SeAMKin järjestäjätiimin puolesta!



Kuva 5. Tapahtuma järjestettiin Seinäjoen Ammattikorkeakoulun koordinoimien Etelä-Pohjanmaan ruokaketjua kehittävien hankkeiden yhteistyönä (kuva: Terhi Välisalo, 2024)

Artikkeli on osa Kestävää ja vastuullista Ruokaprovinssi -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Sen toteutusaika on 1.9.2023 – 30.8.2025. Lue lisää hankkeen verkkosivuilta: Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi – SeAMK Projektit**Kaisa Mäkelä**
projektipäällikkö
SeAMK

Raisa Leppänen
asiantuntija, maatalous
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät SeAMKin Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä, jonka tavoitteena on kehittää ruokaketjua kohti kestävämpää tulevaisuutta.