

VHH-hanke tarjosi vastuullisuustyöllä ja vähähiilisillä elintarvikeratkaisuilla uutta suuntaa Ruokaprovinssille

24.10.2025

Etelä-Pohjanmaa tunnetaan vahvasta ruoantuotannosta, ja maakunnan ruokaketju on merkittävä työllistäjä sekä aluetalouden tukipilari. Myös täällä elintarvikeyritykset joutuvat vastaamaan kasvaviin ympäristö- ja vastuullisuusvaatimuksiin. Maakunnan elintarvikeyrityksiltä edellytetään yhä enemmän vastuullisia toimintatapoja ja ilmastovaikutusten hallintaa; on tärkeää huomioida raaka-aineiden alkuperä, oman toiminnan ympäristövaikutukset ja tuotteiden pakkausratkaisut, jotta tuotanto on kestävän kehityksen mukaista. Samalla on ymmärrettävä myös kuluttajaa ja mietittävä, mitä kuluttaja odottaa ja toivoo tuotteilta vastuullisuuteen liittyen. Pienille yrityksille tämä voi tuntua isolta haasteelta. Euroopan unionin osarahoittamassa ja SEAMKissa toteutetussa Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hankkeessa (VHH) tarjottiin käytännön apua juuri näihin asioihin.

Hankkeessa SEAMKin asiantuntijat ja opiskelijat työskentelivät yhdessä eteläpohjalaisten mikro- ja pk-elintarvikeyritysten kanssa kehittääkseen käytännönläheisiä työkaluja ja malleja vastuullisuuden ja vähähiilisyyden edistämiseen. Tavoitteena oli löytää konkreettisia toimenpiteitä, joiden avulla yritykset voivat parantaa tuotteidensa ja toimintansa kestävyyttä sekä tehdä vastuullisuudesta kilpailuetu kuluttajaa kuunnellen.

Käytännön toimenpiteet yrityksissä

Hankkeessa on toteutettu yrityskohtaisia kehittämistoimenpiteitä, joilla on parannettu ruoka- ja juomatuotteiden vastuullisuutta ja vähähiilisyyttä esimerkiksi raaka-ainevalintojen, tuotantoprosessien, pakkausten ja viestinnän kautta. Yritykset ovat saaneet asiantuntija-apua elintarvikkeidensa reseptiikan optimointiin sekä tuotannon hiilijalanjäljen tarkasteluun ja pienentämiseen. Markkinoinnin sparrauksessa on puolestaan kiteytetty tuotteiden vastuullisuusviestintää ja uudistettu etikettien ulkoasua siten, että ne viestivät vastuullisuudesta selkeästi ja uskottavasti eli hyvän viestintätavan mukaisesti ja viherpesua välttäen. Tavoitteena on ollut, että vastuullisuus ei jää yrityksen sisäiseksi arvoksi, vaan välittyy kuluttajalle konkreettisesti tuotteen tarinassa, pakkauksessa ja yrityksen viestinnässä – siellä, missä ostopäätökset syntyvät.

Hankkeen vaikutukset ja hyödyt näkyvät mm. kurikkalaisessa Hunaja Hetki Oy:ssä, joka kehitti hankkeen tuella Hunajainen siitepölysuklaa -tuotettaan SEAMK Food Labs -elintarvikelaboratoriossa SEAMKin oman elintarvikeprosessiasiantuntijan johdolla. Tuotekehityksessä keskityttiin erityisesti raaka-aineiden kotimaisuusasteen lisäämiseen ja hiilijalanjäljen pienentämiseen niiltä osin kuin se vain oli mahdollista. Käytännössä tämä tarkoitti esimerkiksi seuraavia muutoksia tuotteen reseptiikassa: kaakaovoin osuutta vähennettiin ja se korvattiin Juustoportin lähellä tuotetulla laktoosittomalla voilla ja valkoinen sokeri vaihdettiin Hunaja Hetken omaan hunajaan. Lesitiiniä ei voitu poistaa reseptistä kokonaan, mutta soijalesitiini korvattiin vähemmän allergisoivalla auringonkukkalesitiinillä, jolla on samat hyödylliset ominaisuudet. Laboratoriossa käytiin läpi koko tuotantoprosessi massan sekoituksesta muotittamiseen, ja kehitystyön tukena hyödynnettiin SEAMKissa jo aiemmin kehitettyä IKE-hiilijalanjälkilaskuria tuotteen hiilijalanjäljen laskemiseen ja muutoksen osoittamiseen ennen reseptimuutoksia ja niiden jälkeen. Yrittäjä osallistui aktiivisesti prosessiin ja pystyi vaikuttamaan raaka-ainevalintoihin ja lopputulokseen. Lopputuloksena syntyi entistä kotimaisempi ja vastuullisempi suklaatuote, joka resonoi paremmin kuluttajien odotusten kanssa ja on löytänyt uusia myyntikanavia tapahtumien ja jälleenmyyjien kautta. Samalla yritys itse oppi keinoja tuotteiden hiilijalanjäljen pienentämiseen ja vastuullisuuden lisäämiseen sekä paransi osaamistaan suklaan tuotantoprosessin hallinnasta.



Kuva 1. Hunajaisen siitepölysuklaan reseptin hienosäätöä (kuva: Ilmari Äijö, 2024).



Kuva 2. Levyllinen entistä vastuullisempaa ja vähähiilisempää hunajaista siitepölysuklaata (kuva: Joni Viitala 2024).

Kuluttajapaneeleissa kuunneltiin asiakkaita

Vastuullisuuden ja vähähiilisyyden kehittäminen ei ole pelkkää teknistä hienosäätöä – vähintään yhtä tärkeää on ymmärtää, mitä kuluttajat todella arvostavat. Tuotteen on puhuteltava ostajaa; muuten se ei koskaan päädy kaupan hyllyltä ruokapöytään. Systemaattinen kuluttajapalautteen keruu ei useimmille mikrokokoisille elintarvikeyrityksille ole arkipäivää, joten hankkeessa tarjottiin tukea myös tähän. Hankkeen järjestämien SEAMK-kuluttajapaneelien kautta testituotteitaan paneeleihin toimittaneet yritykset saivat suoraa palautetta tuotteiden mausta, raaka-aineista, pakkauksista ja vastuullisuusviestinnästä. Näin ne pääsivät näkemään, miten vastuullisuus ja vähähiilisyys todella näyttäytyvät ja tuntuvat kuluttajan näkökulmasta.

Esimerkiksi Hunajaisesta siitepölysuklaasta kerättiin kuluttajapalautetta raaka-aineiden alkuperästä ja tuotteen mausta ennen reseptiikan jatkokehitystä SEAMK Food Labsissa. Kommenttien pohjalta tuotekehitystä oli helpompi suunnata kohti entistä vastuullisempaa lopputulosta.

Kaikki kuluttajapaneeleihin osallistuneet yritykset saivat käyttöönsä palautekoosteen, jota ne ovat tarpeidensa mukaan hyödyntäneet reseptien viimeistelyssä, pakkausmateriaalien valinnassa ja viestinnän kehittämisessä. Palautteen tarkoituksena on ollut auttaa yrityksiä tekemään käytännön päätöksiä, jotka vahvistavat tuotteiden vastuullisuutta ja vastaavat entistä paremmin asiakkaiden odotuksiin. Siten hankkeessa järjestetyt kuluttajapaneelit osoittautuivat tärkeäksi osaksi yritysten tekemää tuotekehitystä: reseptiikkaa on viilattu ja samalla testattu, miten pieniä muutoksia tekemällä voidaan lisätä elintarviketuotteen kokonaiskestävyyttä ilman, että maku tai käytettävyys kärsii.



Kuva 3: Hunajainen siitepölysuklaa kuluttajien arvioitavana ennen tuotekehitystä (kuva: Elina Huhta 2024).

Kohtaamisia ja verkostoja vastuullisille tuotteille

Vastuulliset ja vähähiiliset tuotteet eivät löydä kuluttajaa itsestään, vaan tarvitsevat tunnettuutta ja toimivia jakelukanavia päästäkseen kauppojen hyllyille ja asiakkaiden ostoskoreihin. Hankkeessa on järjestetty tilaisuuksia ja verkostoitumistapahtumia, joissa elintarvikeyritykset, kauppojen edustajat ja muut lähiruoan ostajat on saatettu saman pöydän ääreen. Näissä kohtaamisissa yrityksillä on ollut mahdollisuus esitellä tuotteitaan sekä keskustella yhteistyöstä esimerkiksi paikallisten ruokakauppojen ja tukkuliikkeiden kanssa.

Esimerkkinä tästä on hankkeen järjestämä Lähiruokatreffit-tapahtuma, joka on koonnut yhteen yrityksiä eri puolilta Etelä-Pohjanmaata ja lähialueilta. Treffien aikana on esitelty uusia makuja ja innovatiivisia tuotteita, vaihdettu ajatuksia jakelun käytännön järjestelyistä ja kuultu yrittäjien onnistumistarinoita siitä, miten uudet tuotteet on saatu kuluttajien tietoisuuteen. Treffit antoivat osallistujille arvokkaita kontakteja, uusia ideoita tuotekehitykseen sekä rohkaisua oman tarjontansa kehittämiseen entistä vastuullisempaan ja kaupallisesti vetovoimaisempaan suuntaan.

Kohtaamiset ovat olleet arvokkaita myös siksi, että ne tukevat alueellista ruokayrittäjyyttä ja vahvistavat

paikallisten tuotteiden näkyvyyttä ostajaverkostoissa. Tapahtumissa syntyneet kontaktit, tuotenäytteiden vaihdot ja käynnistyneet yhteistyöneuvottelut luovat pohjaa pitkäaikaisille kumppanuuksille ja lisäävät mahdollisuuksia siihen, että yhä useampi Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssissa vastuullisesti valmistettu tuote päätyy kaupan valikoimaan ja kuluttajan pöytään.

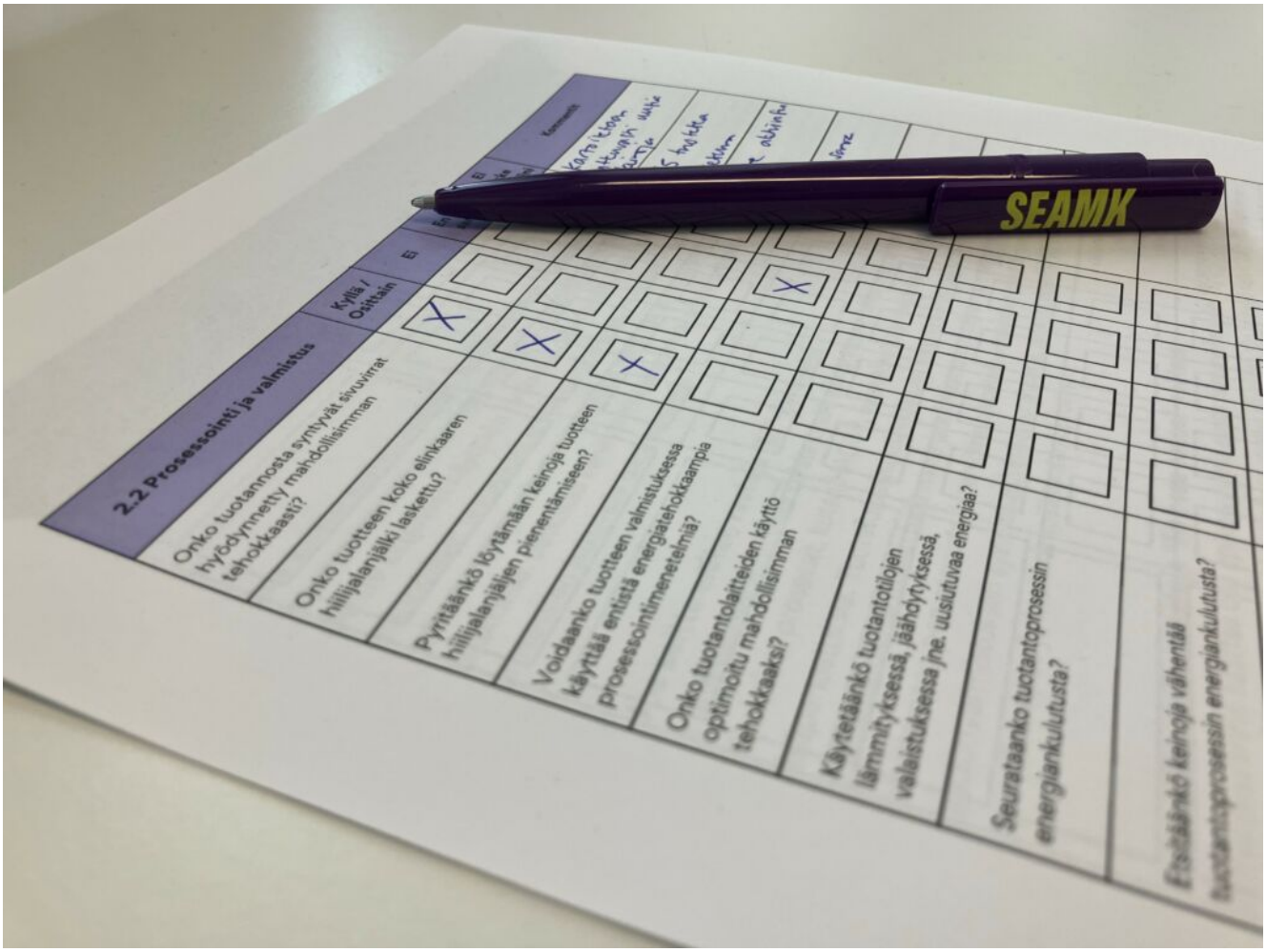
Sähköinen työkalu arjen vastuullisuustyön tueksi ja näkyväksi tekemiseksi

Hankkeessa kehitettiin pienille elintarvikeyrityksille käytännönläheinen työkalu, joka auttaa tekemään vastuullisuustyön näkyväksi osana yrityksen jokapäiväistä toimintaa. ”Vastuullinen ja vähähiilinen elintarviketuotanto – tarkistuslista kestävyyden itsearviointiin” ohjaa yrityksiä tunnistamaan omaan toimintaansa sopivia vastuullisuustekoja elintarvikkeensa tuotantoprosessista ja löytämään pieniä, mutta merkittäviä kehityskohteita arjen työstä.

Työkalu jäsentää vastuullisuustyön neljän teeman ympärille: logistiikka ja varastointi, elintarvikeprosessi, pakkaaminen sekä markkinointiviestintä. Jokaisen osa-alueen kohdalla käydään läpi käytännönläheisiä kysymyksiä, joihin vastaamalla yritys saa realistisen kuvan nykytilanteesta ja näkee heti, mitä vastuullisuutta edistäviä toimia se jo tekee ja mihin toimenpiteisiin sen on mahdollista tarttua nopeasti. Kysymysten kautta yritykset pohtivat esimerkiksi, onko raaka-aineiden ja tuotteiden kuljetuksia yhdistetty muiden toimijoiden kanssa tai optimoitu siten, että tyhjät ajokilometrit vähenevät, tai onko tuotantoprosessin veden- ja energiankulutusta seurattu ja voisiko sitä pienentää laitevalinnoilla tai työvaiheiden muutoksilla. Arvokkaita ovat erityisesti ne vastaukset, joissa yritys kertoo, että jokin vastuullisuustoimenpide on tehty vain osittain – juuri ne paljastavat kehityspotentiaalin, johon yrityksen on usein helppo tarttua ja saada konkreettisia muutoksia aikaiseksi omassa toiminnassaan ja jotka tukevat vastuullisuuden ja vähähiilisyyden edistämistä.

Työkalu pohjautuu Lean Gemba -ajatteluun, jossa vastuullisuutta tarkastellaan siellä, missä työ konkreettisesti tapahtuu, esimerkiksi yrityksen varastossa tai pakkaamossa. Työkalua testattiin käytännössä viidessä mikroyrityksessä, joissa yrittäjät ja hanketiimi arvioivat tilannetta paikan päällä. Moni kuvasi tarkistuslistan herättäneen uusia oivalluksia sellaisista asioista, joita ei aiemmin ollut pysähdytty pohtimaan. Työkalun avulla vastuullisuustyö on helppo pitää näkyvillä arjessa ja liittää osaksi yrityksen jatkuvaa kehittämistä. Tarkistuslista on pysyvästi ladattavissa Theseuksesta osoitteesta https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2025060358281. Sen voi tulostaa tai halutessaan täyttää suoraan omalla koneella ja säästää siten luonnonvaroja. Työkalusta on myös laadittu lyhyt podcast-jakso, jonka voi kuunnella vaikkapa automatkan aikana. Podcastin voi kuunnella osoitteessa: https://www.youtube.com/watch?v=JSyl8s__Q1E.

Työkalun käyttöä opetuksessa on pyritty edistämään julkaisemalla se laajasti eri alustoilla. Se on saatavilla Opetushallituksen ylläpitämässä Avointen oppimateriaalien kirjastossa aoe.fi sekä 29 korkeakoulun yhteisessä oppimisympäristössä Opin.fi:ssä. Lisäksi työkalu löytyy SEAMKin omasta Kehittämistyökaluja ruoka-alan yrityksille -valikoimasta sekä Eepeen Riihi-alustalta, joka kokoaa yhteen yrityksille suunnattua kiertotaloustietoa ja vastuullisuustyökaluja Etelä-Pohjanmaalla.



Kuva 4: Hankkeessa kehitetty VHH-tarkistuslista ohjaa elintarvikeyrityksiä tunnistamaan omaan toimintaansa sopivia vastuullisuustekoja ja löytämään pieniä, mutta merkittäviä kehityskohteita arjen työstä (kuva: Elina Huhta 2025).

Vastuullisuuden ja vähähiilisyyden merkitys kasvaa – hankkeen vaikutukset näkyvät pitkälle tulevaisuuteen

Vastuullisuuden ja vähähiilisyyden merkitys kasvaa jatkuvasti, ja elintarvikealan sääntely kiristyy tulevina vuosina entisestään. VHH-hanke on auttanut yrityksiä valmistautumaan tähän muutokseen tarjoamalla konkreettisia työkaluja ja osaamista, joiden avulla vastuullisuudesta tulee pysyvä osa yritysten arkea. Lyhyellä aikavälillä vaikutukset näkyvät esimerkiksi reseptiikan, pakkausten ja vastuullisuusviestinnän kehittämisenä sekä uusina yhteistyöverkostoina ja lisääntyneenä luottamuksena omiin ratkaisuihin.

Pitkällä aikavälillä hankkeen tuotokset, erityisesti yritysten työkaluksi tarkoitettu tarkistuslista ja sen pohjalta syntyneet toimintamallit, tukevat yrityksiä, koulutusta ja aluekehitystä myös hankkeen päätyttyä. Hankkeen toteuttamia tapahtumia, kehittämiä toimintamalleja ja työkaluja voidaan hyödyntää uusissa hankkeissa, valmennuksissa ja opetuksessa, ja ne vahvistavat Etelä-Pohjanmaan elintarvikealan valmiuksia vastata kestävyyttä ja kiertotaloutta koskeviin vaatimuksiin samalla vahvistaen niiden liiketoimintaedellytyksiä. VHH-

hanke on vahvistanut Ruokaprovinssin asemaa edelläkävijänä vastuullisen ruoantuotannon kehittämisessä ja osoittanut, että pienillä arkipäiväisillä teoilla yrityksissä voidaan edistää koko maakunnan vihreää siirtymää. Samalla hanke on lisännyt SEAMKin ja yritysten välistä yhteistyötä sekä tukenut uusien kestävän kehityksen opintosisältöjen ja koulutusmallien rakentamista korkeakoulussa.

Elina Huhta
Projektipäällikkö
SEAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut –painoalalla. Hankkeen tuloksia käsittelevä artikkeli on tuotettu osana VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama. Hanke on toiminut Etelä-Pohjanmaan maakunnassa 9/2023–11/2025 välisenä aikana.

Linkit

Huhta, E., & Laitila, J. (2025). *Vastuullinen ja vähähiilinen elintarviketuotanto – tarkistuslista kestävyyden itsearviointiin*. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2025060358281

Huhta, E., & Laitila, J. (2025). *Vastuullisuustyö näkyväksi arjessa — työkalu pienille yrityksille oman toiminnan arviointiin* [podcast]. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. https://www.youtube.com/watch?v=JSyl8s__Q1E