



# Kohti uusia kansallisia ravitsemussuosituksia

26.10.2023

Heidi Siivonen

Ruokamarkkina- asiantuntija, MTK ry

# Suomalainen alkutuotanto - erityispiirteet

- Pohjoinen sijainti, maantieteellinen sijainti
  - Lyhyt, intensiivinen kasvukausi
  - Alhainen kasvitautipaine
  - Huoltovarmuusosaaminen
- Suomi on pitkä maa: erilaisia kasvuolosuhteita, teollisuuden ja satamien sijainti, etelässä enemmän vaihtoehtoja kasvukauden riittävyden puolesta, pohjoisessa nurmivoittoisuus
- Hävikin minimointi alkutuotannossa
- Perheviljelmät, ylisukupolvinen ajattelutapa
- Maatalouden ja metsänomistamisen tiivis yhteys

# Suomalainen alkutuotanto - vahvuudet

- Koulutetut viljelijät
- Alan jatkuva kehitys ketjun yhteistyönä
- Tuotannon monipuolisuus ja maantieteellinen kattavuus
- Riittävät vesivarat, puhdas maaperä
- Tuotannon kokonaiskestävyys, hyvinvoivat kotieläimet, kasvintuotannon korkea laatu > maistuva, turvallinen ja puhdas ruoka
- Läpinäkyvä, yhteistyössä toimiva ruokaketju



•  
Suomi on maailman ruokaturvallisin  
maa! (GFSI, 2022)

Suomalainen alkutuotanto on  
mukautunut kuluttajien ja teollisuuden  
tarpeisiin, maantieteeseen ja  
pohjoisiin kasvuolosuhteisiin.





# Huomioita uusista pohjoismaisista ravitsemussuosituksista

- Huoltovarmuutta ei huomioitu
- Huomioitiinko pohjoismaisen ruuantuotannon hyvät puolet ja erityisominaisuudet kokonaisvaltaisesti?
- Lähiruuan ja paikallisuuden arvostus?
- Osa kotieläinväittämistä liian yleistäviä

# Uudet suomalaiset ravitsemussuositukset: Kohti kasvikunta- ja kalapainotteista ruokavaliota yhdessä

- Suomalaiset rakastavat oman maan ruokaa, ja haluavat syödä sitä myös julkisilla aterioilla. Julkiset ateriat koskettavat isoa osaa väestöstä – ravitsemus ei saa olla politiikantekoväline tai pelinappula
- Vain syöty ruoka ravitsee – osaaminen, reseptiikka, tarkoitukseen sopivat raaka-aineet
- Uusien tuotteiden kotimaisuusaste, esimerkiksi kotimaisen (järvi)kalan saatavuus?
- Julkisten hankintojen aluetaloudellinen vaikutus
- Kulujen nousu, uudet suositukset, uudenlaisia haasteita > Julkiseen ruokailuun tarvitaan nykyistä enemmän raha- ja resurssipanosta
- Suomalaiset viljelijät haluavat jatkossakin tuottaa suomalaista, monipuolista ruokaa myös julkisiin keittiöihin. Tarvitaan todellista yhteistyötä!



**Kiitos!**

**heidi.siivonen@mtk.fi**

**0405688802**

**somet: HeidiSiivonen**

