



Kestävyydestä lisäarvoa ruokatuotteille – kansainvälisen opintomatkan oppeja ja alueellista yhteistyötä

8.10.2026

Syyskuun lopussa järjestetyllä Food Industry SME's Sustainability Support and Help (FISSH) -hankkeen opintomatkalla vierailtiin Coimbran alueella Portugalissa. Matkalla tutustuttiin siihen, miten paikallisten ruokatuotteiden markkinointi, kuluttajien luottamus ja alueellinen yhteistyö voivat tukea ruoka-alan pk-yrityksiä kestävyystyössä. Matkan teemana oli *Marketing and consumer perspectives on sustainable food products* eli kestävien elintarvikkeiden markkinointi ja kuluttajien näkökulmat. Ohjelma kokosi yhteen esimerkkejä siitä, miten alueellinen strategiatyö, paikallisten tuotteiden arvonaluonti, gastronomia, matkailu, soveltava tutkimus ja yrityshautomot voivat tukea kestävyyttä ruoka-alan pk-yrityksissä.

Etelä-Pohjanmaalta matkalle osallistuivat FISSH-hankkeen toteuttajat Etelä-Pohjanmaalta eli Etelä-Pohjanmaan liitto sekä SEAMK. Sidosryhmiä edustivat Into Seinäjoki, Turun Yliopisto, Helsingin Yliopiston Ruralia-instituutti, JPYP sekä MKN Etelä-Pohjanmaa. Yhteinen vierailu antoi eri alojen toimijoille mahdollisuuden arvioida, mitä käytäntöjä Etelä-Pohjanmaalla voitaisiin soveltaa ja miten niitä voitaisiin edistää yhdessä. Yhteinen kokemus rakentaa myös aktiivista yhteistyötä ja verkostoja, jotka voivat tukea maakunnan ruoka-alan pk-yritysten kestävyys siirtymää vielä matkan jälkeenkin.



Partnerit ja sidosryhmien edustajat vierailulla Escola Superior Agrária de Coimbrassa (FISSH-hanke).

Kestävien ruokatuotteiden menestys ei synny pelkästään tuotannon ympäristötoimista, vaan myös siitä, miten kestävyys tehdään kuluttajalle ymmärrettäväksi, uskottavaksi ja ostamisen arvoiseksi. Ruoka-alan pk-yrityksille tämä tarkoittaa sekä käytännön tekoja että kykyä kertoa niistä selkeästi. Yhteiset kampanjat, markkinointikanavat ja tapahtumat voivat auttaa yrityksiä tavoittamaan kuluttajia. Alueen kehittämistoimijoilla on tässä keskeinen rooli: ne voivat vahvistaa yritysten osaamista, rakentaa yhteisiä brändi- ja markkinointialustoja, kytkeä paikalliset tuotteet matkailuun ja ruokakulttuuriin sekä tarjota tutkimus- ja innovaatiotukea yritysten uudistumiseen.

Toimintaympäristön muutokset vaativat yhteisiä ratkaisuja

Coimbran alueella maaseudun elinkeinoja koettelevat tulvat, metsäpalot ja haitalliset vieraslajit. Vierailulla kuulumme myös voimakkaista myrskyistä, jotka ovat vahingoittaneet yritysten toimitiloja. Samalla kulutustottumusten muutos vaikeuttaa viinialan tilannetta, eikä maatalous houkuttele riittävästi nuoria. Nämä ovat erilaisia haasteita, mutta niiden ratkaiseminen edellyttää yritysten, tutkimuksen ja alueellisten toimijoiden yhteistyötä.

Alueen kuntien yhteistyöorganisaatio CIM Região de Coimbra kertoi noin 60 kehittämishankkeestaan ja yhteistyöstään yliopiston kanssa. Yksi esitelty esimerkki oli *Shepherd School* -koulutus, jossa Portugalille perinteisestä vuohien ja lampaiden paimentamisesta kiinnostuneet opiskelevat alan taitoja ja laativat liiketoimintasuunnitelman, saaden lopulta stipendin maatalousyrityksen perustamista vauhdittamaan. Tavoitteena on auttaa uusia tekijöitä näkemään, miten maataloudesta voisi rakentaa toimeentulon.

Etelä-Pohjanmaalle esimerkki Coimbran PROVERE viini- ja juustontuotannon kehittämishankkeista tarjoaa ajatuksen alueellisesta yhteistyöstä: yritysten muutostarpeita voidaan tunnistaa yhdessä ja kytkeä niihin tutkimusosaamista sekä käytännön kokeiluja. Pelkkä tieto ongelmasta ei vielä auta pientä yritystä uudistumaan, jos sillä ei ole mahdollisuutta arvioida ja testata ratkaisuja omassa toiminnassaan.

Tutkimuksesta tuotteiksi ja viljelyn ratkaisuiksi

Coimbran maatalouskorkeakoulussa (ESAC) ja Habitat de Inovação Empresarial nos Sectores Estratégicos (HIESE) -yrityskeskuksessa tutustuimme siihen, miten tutkimustietoa ja tuotekehitystä heillä tuodaan ruoka-alan yritysten käyttöön. Pieneen Penelan maaseutukuntaan rakennettu uusi tutkimuslaitos HIESE tukee uusien yritysten kehitystä, ja vierailulla kolme sen katon alle sijoittunutta start-up-yritystä esitteli tuotteitaan sekä kertoi, miten ne pyrkivät markkinoille. Yksi niistä oli pakkausmateriaaleja kehittävä Science 351.

Science 351 esitteli SEA-FILM-hankkeessa kehittämäänsä selluloosapohjaista elintarvikepakkauskalvoa. Yrityksen tavoitteena on kehittää elintarviketta suojaava kalvo, joka hajoaa meriympäristössä. Ratkaisu on vielä kehitysvaiheessa, mutta pakkausnäyte havainnollisti, miten materiaalia voitaisiin käyttää. Vastaavia kestäviä ratkaisuja tarvitaan myös Suomen markkinoille.



Uuden SEA-FILM-pakkauskalvon mallipakkauksia (kuva: Elina Huhta SEAMK, 2026).

Hyvät käytänteet keskiössä

FISSH-hankkeen kaltaisissa eurooppalaisten ruokamaakuntien yhteishankkeissa kumppanimaakuntien välinen oppien vaihto on keskeinen osa tapaamista. Tälläkin kertaa alueet esittelivät, miten ne tekevät paikallisia tuotteita tunnetuiksi, tukevat pieniä tuottajia ja auttavat kuluttajia tekemään kestävämpi ruokavalintoja. Käytäntöjen vahvuus oli niiden konkreettisuudessa: yhteinen kampanja, paikallinen tapahtuma, digitaalinen alusta tai peli antaa kuluttajalle mahdollisuuden löytää tuotteita ja ymmärtää niiden taustoja.

Belgian Itä-Flanderista esiteltä *Week van de Korte Keten* kokoaa tilavierailut, markkinat ja maistiaiset yhteisen lähiruokakampanjan alle. Järjestäjät selvittävät myös kuluttajien ostamisen esteitä, joten tapahtumasta saadaan tietoa seuraavien vuosien suunnitteluun. Käytäntö herätti ajatuksia siitä, voisiko Suomen Lähiruokapäivän yhteydessä kerätä vastaavaa tietoa ja kehittää valtakunnallista tapahtumaa Itä-Flanderin opein. Puolan Kujawsko-Pomorskien alueella puolestaan tuetaan maaseudun naisjärjestöjen järjestämiä paikallistapahtumia. Niissä ruokaperinteet, paikalliset tuotteet ja niiden tekijät tulevat esiin lähellä kuluttajia. Keski-Makedonian *Products of Macedonian Land* -digialusta kokoaa alueen tuotteita ja tuotetarinoita yhteen paikkaan. Se tarjoaa pienille yrityksille yhteisen kanavan, jonka kautta kuluttajat ja ostajat voivat tutustua alueen tarjontaan.

Etelä-Pohjanmaalta vierailulla esiteltiin LUKAKER-hankkeessa suunniteltu *On Your Plate – Biodiversity* -peli. Sen avulla ruokavalintojen vaikutuksista luonnon monimuotoisuuteen voidaan keskustella yhdessä. Käytäntöjen vertailu auttoi tunnistamaan erilaisia keinoja samaan tavoitteeseen: miten paikallisesta ja kestävästä ruoasta kerrotaan niin, että tieto tavoittaa kuluttajan ja on hänelle hyödyllistä.

Opit Etelä-Pohjanmaalle

Opintomatkan lisäarvo syntyy siitä, että havaintoja ja oppeja peilataan alueellisen kehittämisen kysymyksiin. Etelä-Pohjanmaan ja muiden ruokamaakuntien näkökulmasta kiinnostavia teemoja ovat esimerkiksi pk-yritysten vastuullisuusosaamisen vahvistaminen, yhteisten markkinointialustojen rakentaminen, ruokamatkailun ja paikallisten tuotteiden entistä vahvempi kytkeminen toisiinsa sekä kuluttajaluottamusta vahvistavan viestinnän kehittäminen.

Opintomatka tuotti hankkeelle ja sidosryhmille käytännönläheisiä oppeja siitä, millaiset aluetason toimenpiteet auttavat pk-yrityksiä muuttamaan kestävyuden liiketoiminnalliseksi arvoksi. Yhteisen opintomatkan tuloksena jatketaan näiden oppien soveltamista Etelä-Pohjanmaalle.

Artikkeli on laadittu osana [Food Industry SME's Sustainability Support and Help \(FISSH\)](#) sekä [PAPPA – Parempia Pakkauksia ja Pakkausratkaisuja](#) -hankkeita. Hankkeet ovat Euroopan unionin osarahoittamia, PAPPA-hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Etelä-Pohjanmaan elinvoimakeskukselta.

Soila Huhtaluhta

SEAMK

Elina Huhta

SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät SEAMKissa kestävien ruokaratkaisujen parissa.