Tietoprovinssi 2024 – kestävät ruokaratkaisut eteläpohjalaisessa ruokajärjestelmässä

8.10.2024

Tietoprovinssi-tapahtuma

Tietoprovinssi on vuosittainen tapahtuma, joka tarjoaa monipuolisen katsauksen Etelä-Pohjanmaalla tehtävään tutkimukseen, kehitystoimintaan ja koulutukseen. Se toimii ikään kuin tiedon “noutopöytänä”, jossa esillä ovat alueen korkeakoulujen ja tutkimuslaitosten ajankohtaiset hankkeet ja tulokset. Tapahtuman järjestämisestä vastaa Etelä-Pohjanmaan korkeakouluyhdistys yhdessä Seinäjoen yliopistokeskuksen ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun kanssa.

Tänä vuonna Tietoprovinssi järjestettiin aamiaistilaisuuksina, jotka pidettiin neljänä peräkkäisenä tiistaiaamuna. Tilaisuuksien teemat keskittyivät tutkimuksen ja kehittämisen painoaloihin: Luovuus ja hyvinvointi, Yrittäjyys ja kasvu, Älykkäät teknologiat sekä Kestävät ruokaratkaisut. Nämä painoalat ovat Seinäjoen yliopistokeskuksen, Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Epanet-verkoston yhteisiä tutkimuksen ja kehittämisen alueita.

Tietoprovinssin Kestävät ruokaratkaisut-tilaisuus järjestettiin 24.9. 2024 ja se oli jaettu kolmeen osaan: **Kestävyys**, **ruoka** ja **ratkaisut**.

Kestävyys

Kuva 1. Kestävät keskustelijat (kuva: Markus Ojala, 2024).

Tilaisuus alkoi kestävyysteemaisella paneelilla (kuva 1), jossa keskustelijoina olivat Kaisa Mäkelä ja Valtteri Manninen Seinäjoen ammattikorkeakoulusta sekä Jarkko Niemi, Merja Högnasbacka ja Markku Niskanen Luonnonvarakeskus Lukesta. Keskustelu alkoi pohtimalla, miten kestävyystyö näkyy tällä hetkellä tutkimus- ja kehittämistyössä ja millaisia konkreettisia keinoja on kehitetty kestävyyden edistämiseksi.

Aluksi keskustelussa nostettiin esille kestävyyden merkitys erityisesti alkutuotannossa. Vaikka peltoviljely aiheuttaa väistämättä päästöjä, tuotiin esiin erilaisia viljelymenetelmiä, kuten aluskasvien käyttö ja kevennetty maanmuokkaus, jotka voivat hillitä päästöjä. Tästä aiheesta on tehty jo paljon tutkimusta, mutta lisätutkimusta tarvitaan. Erilaiset hiililaskurit ovat tärkeitä työkaluja alkutuotannon hiilijalanjäljen hahmottamisessa ja vähentämisessä. Kasvintuotannossa kestävyyttä voidaan parantaa esimerkiksi lajikekokeiden, kasvinjalostuksen ja uusien kasvinsuojelumenetelmien kautta. Samalla myös vanhojen lajikkeiden hyödyntäminen nähtiin tärkeänä. Ympäristökestävyyden osalta painotettiin, että on tärkeää ymmärtää, mitkä tekijät vaikuttavat ruokajärjestelmän ympäristövaikutuksiin. Jokainen järjestelmä on omanlaisensa, joten niiden arviointi ja mallintaminen on keskeistä. Keskustelussa nousi myös esille eri selvitysten vertailukelpoisuuteen liittyvät riskit, jos esimerkiksi rajaukset ja oletukset eivät ole yhteneväisiä. Tutkimus- ja kehitystyön avulla voidaan luoda työkaluja, jotka auttavat ruokajärjestelmän toimijoita ymmärtämään tuotteidensa tai toimintojensa vaikutuksia ympäristöön.

Näiden teemojen lisäksi korostettiin myös taloudellista näkökulmaa sekä kuluttajien käyttäytymistä kestävyyden edistämiseksi, sillä kestävyyttä on tärkeää tarkastella useista eri näkökulmista; ekologisesta, taloudellisesta, sosiaalisesta ja kulttuurisesta näkökulmasta. Keskustelussa korostettiin tasapainoilua eri toimenpiteiden välillä ja verkostoituminen sekä tiedonvälitys nousivat esille keskeisinä tekijöinä, joiden avulla

voidaan edistää kestävyyttä, varautua ja sopeutua muutoksiin. Myös yleisöltä kysyttiin, mihin asioihin tulisi seuraavaksi kiinnittää huomiota ja erityisesti ruokajärjestelmän ilmastonmuutokseen sopeutuminen nähtiin tärkeänä teemana.

Ruoka

Kuva 2. Ruoka-keskustelijat (kuva: Markus Ojala, 2024).

Ruoka-teeman paneelissa (kuva 2) keskustelivat Anu Hopia Turun yliopistosta, Terhi Välisalo Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaisista, Terhi Junkkari Seinäjoen ammattikorkeakoulusta, Harri Luomala Vaasan yliopistosta sekä Katja Perttu Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista. Keskustelussa painotettiin erityisesti kahta Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan toimijoille tärkeää näkökulmaa. Alueen monipuolinen tiedeyhteisö mahdollistaa monitieteisen yhteistyön, joka pystyy tuottamaan monipuolisesti kiinnostavaa tutkimustietoa ruoka-alan toimijoille. Esimerkkinä tällaisesta mainittiin Vaasan ja Turun yliopistojen sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulun yhteinen tutkimushanke (REMU – Terveellisemmäksi reformuloitujen menestysruokatuotteiden yhteiskehittäminen Etelä-Pohjanmaalla), johon osallistui myös useita alueen yrityksiä ja kaupunkeja. Kysely- ja laboratoriotutkimuksin sekä alueen ruokapalvelupaikoissa toteutetuin tutkimuskokonaisuuksien avulla voitiin muun muassa osoittaa, kuinka osin alitajuntaiset uskomukset voivat ohjata ruokakäyttäytymistämme.

Toinen tärkeä näkökulma, josta keskusteltiin, oli monipuoliset tiedon jalkauttamisen käytänteet mukaan lukien koulutus, neuvonta ja kansalaisille viestintä. Näistä esimerkkejä mainittiin muun muassa alueelle luotu Ruokaprovinssiverkosto, yliopistojen ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun yhdessä ja erikseen tarjoamat opintopolut sekä ruoasta kiinnostuneille kansalaisille tarjottu Tieteellisgastronominen ruokaklubi.

Ratkaisut

Kuva 3. Ratkaisut-keskustelijat (kuva: Anu Palomäki, 2024).

Kolmas osio keskustelusta käytiin teemalla ratkaisut. Moderaattorina toimi Markus Ojala SeAMKista, panelisteina koulutuspäällikkö Jarmo Alarinta SeAMK, yrittäjä Hannu Malmivaara Pirjon Pakari Oy, projektipäällikkö Satu Hulkkonen Food Data Finland GS1 ja kehittämispäällikkö Sanna Kankaanpää Into Seinäjoki Oy (kuva 3). Keskustelu jatkoi kahden edellisen aiheita jatkojalostaen.

Paneeli aloitettiin keskustelemalla, miten yritykset voivat hyödyntää Tietoprovinssin Kestävät Ruokaratkaisut -verkoston toimijoita hyödykseen. Jarmo Alarinta nosti esiin merkittävän panoksen, jonka SeAMK tekee kouluttamalla ruoka-alan korkeakoulutettuja. Tutkimus-, kehitys- ja innovaatioyhteistyö on myös merkittävässä asemassa. Yrittäjän näkökulmasta opiskelijoiden hyödyntäminen on luontevaa erityisesti harjoittelujen ja opinnäytetöiden osalta.

Ruuan vastuullisuus on tärkeä asia. Kauppaketjut ja ostajat alkavat vaatimaan enemmän tietoa, miten ruoka on valmistettu ja mikä esimerkiksi on tuotteen hiilijalanjälki. GS1 toimittaa kaupalle jo käytössä olevat viivakoodit. Tämän rinnalle on tulossa käyttöön 2D-koodi, joka mahdollistaa pelkän tuotenumeron lisäksi muiden tietojen välittämisen, kuten erätunnisteet ja tiedon hiilijalanjäljestä sekä sen laskentamenetelmästä. Yrityksissä tätä mahdollisuutta on toistaiseksi hyödynnetty vähän. Yksi syy on se, että pakkausmateriaalit tilataan monesti valmiiksi painettuina sisältäen viivakoodin. Jotta 2D-koodista saisi parhaan tehon irti, tulisi pakkauksiin tulostaa koodi erikseen.

Panelistit jatkoivat keskustelua kestävyyden kolmesta kulmasta: ekologinen, ekonominen ja sosiaalinen. Kysyttiin, minkä panelistit laittaisivat kolmikosta ensimmäiseksi: people, planet vai profit. Kaikki kolme saivat eri keskustelijoilta ykköspaikan maininnan. Planet, koska jos ei planeettaa, niin ei myöskään ihmisiä tai liiketoimintaa. People, koska jos ei ihmisiä, niin ei myöskään toimintaa. Profit, koska jos toiminta ei ole

kannattavaa, niin ympäristöhyötyjäkään ei ehdi syntyä, koska toiminta ei jatku.

Yleisöstä kysyttiin, miten suhtaudutaan kasvuun. Jatkuva kasvu rajallisella planeetalla ei ole pitkän päälle kestävää ja jo nyt on huomattavissa, että moni kestävyysraja on ylitetty. Yleisökysymyksissä käsiteltiin kasvun mahdollisuuksia ja rajoituksia, kuten jatkuvan kasvun mahdottomuutta suljetussa järjestelmässä ja liiketalouden logiikkaa, joka tähtää kasvuun esimerkiksi ruokaviennin osalta. Paneelissa esitettiin oletus, että kestävä, jopa regeneratiivinen kasvu on mahdollista. Tämä on tärkeää, koska moni kestävyysraja on ylitetty jo (Richardson et al., 2023).

Kaisa Mäkelä
Projektipäällikkö, Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi
kaisa.makela@seamk.fi
SeAMK

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi on Euroopan unionin osarahoittama hanke. Tutustu hankkeeseen**Valtteri Manninen**
Projektipäällikkö, Ilmastokestävä elintarvikeketju
valtteri.manninen@seamk.fi
SeAMK

Ilmastokestävä elintarvikeketju on Euroopan unionin osarahoittama hanke. Tutustu hankkeeseen**Markus Ojala**
ORCID 0000-0002-5107-710X
Projektikoordinaattori, SIXFOLD
Projektipäällikkö, HIGHFIVE
markus.ojala@seamk.fi
SeAMK

Stimulating Innovation eXperiments in Food prOcessing Live Demonstrators – SIXFOLD on Euroopan unionin rahoittama hanke. Tutustu hankkeeseen

EnHancing dIgital and Green growtH in the Food processing industry via Interregional innoVation investmEnts – HIGHFIVE on Euroopan unionin osarahoittama hanke. Tutustu hankkeeseen

The content of this presentation represents the views of the author only and is his/her sole responsibility; it cannot be considered to reflect the views of the European Commission and/or the European Innovation Council and SMEs Executive Agency (EISMEA) or any other body of the European Union. The European Commission and the Agency do not accept any responsibility for use that may be made of the information it contains.

Anu Hopia
Professori/elintarvikekehitys
anuhop@utu.fi
Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus
Turun yliopisto