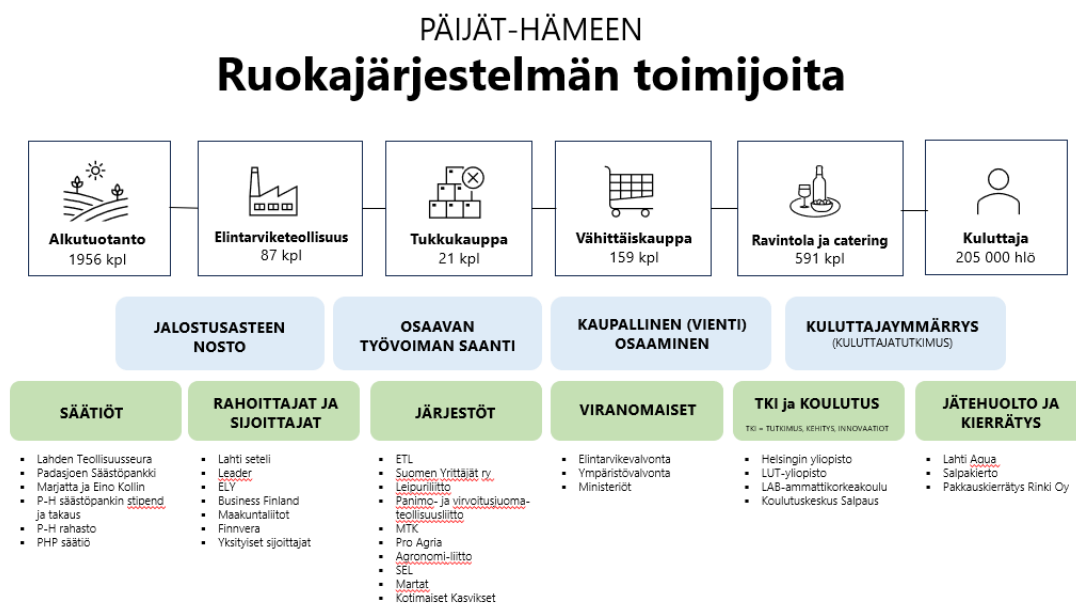


Kokonaiskuva Päijät-Hämeen ruokaketjun toimijoiden roolituksista, tarpeista ja tavoitteista

Kehys Päijät-Hämeen ruokastrategian jalkautukselle -hanke

TKI-asiantuntija Pasi Raja

12/2024



Kuva 1. Päijät-Hämeen ruokaketjun ja ruokajärjestelmän toimijoita. Ylimmälle riville on kuvattu ruokaketju toimijoita, toiselle riville toimijoiden tarpeita ja kolmannelle ruokajärjestelmän tahoja, jotka osaltaan tukevat ruokaketjun toimijoita.

Kuvaan 1 on koottu Päijät-Hämeen ruokaketjun ja ruokajärjestelmän toimijoita alkutuotannosta kuluttajaan asti. Numerot kuvaavat alueen toimijoiden määrää perustuen vuosien 2020 - 2023 aineistoihin. Useassa lähteessä elintarvikkeita valmistavia yrityksiä mainitaan olevan alueella reilut 80 kpl. Kuitenkin Tilastokeskuksen maksuttoman tilastotietokannan mukaan alueella oli v. 2022 elintarvikkeiden valmistuksen toimipaikkoja 84 kpl ja juomien valmistusta 20 kpl. Monella yrityksellä on useita toimipaikkoja Päijät-Hämeen alueella ja mahdollisesti jokin muu kuin elintarvikkeisiin tai juomiin liittyvä päätoimiala (esim. ravintolat, tukkukauppa yms.), joka johtaa harhaan tilastoinnissa.

Ruokajärjestelmä on elintarvikeketjuja laajempi sosio-ekologinen systeemi. OECD määrittelee sen kaikkien niiden suhteiden ja toimintojen kokonaisuudeksi, jotka määrittävät sen, mitä ruokaa tuotetaan, miten, kuinka paljon ja kenelle (Mononen & Silvasti 2012). Ruokajärjestelmät koostuvat elintarvikeketjuista (food supply chain), jotka käsittävät neljä toimintaa: 1) tuotanto, 2) jatkojalostus

ja pakkaaminen, 3) jakelu ja kauppa ja 4) kulutus (Brunori & Silvasti 2016, 70). Kuvan alareunassa olevat toimijat täydentävät elintarvike/ruokaketjun kuvaamaan osittain myös ruokajärjestelmää. Kuvaa voi jatkossa täydentää muilla toimijoilla kuten esimerkiksi digi-, konsultti- tai logistiikkapalvelujen tarjoajilla.

Päijät-Hämeen ruokaketjun toimijoiden tarpeita ja tavoitteita on koottu kuvan ympyröihin. Tarpeita voi esiintyä joko ruokaketjujen toimintojen välillä, kuten alkutuotannon ja teollisuuden tai ruokaketjun toimijoiden ja sidosryhmien kesken esimerkkinä kaupan ja TKI:n (tutkimus, kehitys, innovaatio) toimijoiden välillä. Kuvauksessa olevat tarpeet ja tavoitteet: osaava työvoima, jalostusarvon lisäys, kaupallisen (pääasiassa vienti) osaamisen lisääminen sekä kuluttajaymmärrys (kuluttajatutkimus ja -testit) on tunnistettu Kehys-hankkeessa yrityskontaktien, erilaisten verkostojen (esim. Päijät-Hämeen viljaklusteri), sidosryhmäkontaktien ja hankeyhteistyön tuloksina

Lähteet:

1. Tilastokeskus. (2022) *MK07 Päijät-Häme. 01 Kasvinviljely ja kotieläintalous, riistatalous ja niihin liittyvät palvelut*. Saatavilla: https://pxdata.stat.fi/PxWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin_alyr/statfin_alyr_pxt_13ww.px/ (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
2. Aitojamakuja.fi. (2023) *Jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain 2023 Päijät-Häme*. Saatavilla: <https://aitojamakuja.fi/yritystilastot/> (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
3. Tilastokeskus. (2022) *MK07 Päijät-Häme. 56 Ravitsemistoiminta*. Saatavilla: https://pxdata.stat.fi/PxWeb/pxweb/fi/StatFin/StatFin_alyr/statfin_alyr_pxt_13ww.px/ (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
4. OIVA-hymy. (n.d.) *OIVA-valvontakohteet*. Saatavilla: <https://www.oivahymy.fi/hae-yrityksia/#kohdetyyppi=7> (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
5. A.C. Finland Oy. (2021) *Story Map: Data vuodelta 2020*. Saatavilla: <https://storymaps.arcgis.com/stories/529f63e87c1749baa4938083089898d4> (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
6. Brunori, G. & Silvasti, T. (2016) Food security during climate change: The challenge of European diversity. Teoksessa Paloviita, A. & Järvelä, M. (toim.) *Climate change adaptation and food supply chain management*. Abingdon, Oxon: Routledge, 70–81. Saatavilla: <https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/78520/1/URN%3ANBN%3Afi%3Aju-202111085544.pdf> (Haettu: 2. joulukuuta 2024).
7. Mononen, T. & Silvasti, T. (2012) Yhteiskuntatieteellinen elintarviketutkimus. Teoksessa Mononen, T. & Silvasti, T. (toim.) *Hyvä ja paha ruoka*. Helsinki: Gaudeamus, 7–25.