



Hallitusohjelmaneuvoittelut
Elinvoimainen Suomi -neuvottelupöytä

Kestävän ja työllistävän kasvun edistäminen elintarviketeollisuuden kotimarkkinoilla

Tuottavuuden kasvattaminen ja digitalisaation edistäminen

Työn tuottavuus on elintarviketeollisuudella kansainvälisesti tarkasteltuna kohtuullisella tasolla. Kokonaistuottavuutta tulisi nostaa ensisijaisesti liikevaihdon kasvun avulla. Korkeampi volyyymi korvaa hyvin alhaisen liikevoittoprosentin, joka vuonna 2017 oli elintarviketeollisuudessa 4,5 %.

Elintarviketeollisuus myy tuotannostaan 85 % kotimarkkinoille, päivittäistavara kauppaan, suurkeittiöille ja toisille elintarviketeollisuusyrityksille. Kasvua saadaan elintarvikkeiden viennistä, mutta vientimarkkinoilla ei ole mahdollista kasvaa ilman tervettä kotimarkkinaa.

Keskittyneiltä ja kypsiltä kotimarkkinoilta kasvua saadaan

- 1. Lisäämällä korkeasti jalostettujen tuotteiden myynnin osuutta kotimarkkinoilla ja parantamalla kilpailua** – ensisijaista on tarjota kaikille elintarvikeketjun osapuolille riittävästi tietoa kuluttajien ostokäyttäytymisestä ja luoda mahdollisuudet lisäarvotuotteiden tuotekehitykseen ja investointeihin
- 2. Investoimalla tuotannon ja toimitusketjujen digitalisointiin** – tiedolla on merkittävä rooli mm. tuotannon ohjauksessa kysyntälähtöisesti sekä tuotteiden jäljitettävyyden, ruokahävikin ja materiaalitehokkuuden parantamisessa.
- 3. Järkevän lainsäädännön avulla** - Lainsäädännöllä ei pidä heikentää yritysten toimintaedellytyksiä, vaan vahvistaa suomalaisten yritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta. Kilpailua vääristäviä ja kilpailukykyä heikentäviä valmisteveroja ei tule ottaa käyttöön ja vanhat valmisteverot on poistettava. Elintarvikkeiden välillisen verotuksen keinona ALV on ainoa kilpailuneutraali ja hallinnollisesti tehokas vero. Säädöksiä tehdessä on pidettävä mielessä myös itesääntelyn mahdollisuudet.
- 4. Elintarvikeviennin lisäämisestä ja viennin rakenteiden turvaamisesta** – Elintarvikeviennin kasvu vaatii Food from Finland -vientiohjelman jatkon turvaamista sekä viennin viranomaispalveluiden riittäviä resursseja.

Hiilineutraalin kiertotalouden edistäminen

Ruoka- ja juomayritykset hidastavat ilmastonmuutosta jo nyt vahvoilla vastuullisilla toimilla mm. ruokahävikin, energia- ja materiaalitehokkuuden, sivuvirtojen hyödyntämisen kuin kierrätyksen osalta. Esimerkiksi hiilijalanjälkeä on elintarviketeollisuudessa pyritty pienentämään vuosien ajan ja nyt monet elintarvikeyritykset tavoittelevat hiilineutraalia tuotanto- ja toimitusketjua.

Elinarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
ett@ett.fi • www.ett.fi

Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201
ett@ett.fi • www.ett.fi



Vastuullisuus vahvistuu nopeimmin vapaasta tahdosta. Elintarvikeyritysten käyttämien raaka-aineiden ja muiden tuotantopanosten kirjo on erittäin laaja ja elintarvikkeiden valmistusprosessit moninaiset. Jokainen yritys löytää täten itselleen parhaiten sopivat ilmastotehokkaat ratkaisut. Kiertotalous tehostuu, kun tuetaan elintarvikealan mahdollisuuksia edistää vapaaehtoisia kokeiluja, hankkeita ja innovaatioita. Vuoropuhelua yritysten ja viranomaisten kesken tulee lisätä ja luoda kiertotaloudelle yhteiset käsitteet, jotta tuloksia voidaan mitata ja verrata.

Elintarvikkeiden ilmastovaikutukset kiteytyvät pitkälti valmiiseen tuotteeseen, vaikka siihen liittyvät ilmastovaikutukset syntyvät pääosin tuotantoketjun aikaisemmassa vaiheessa eli alkutuotannossa. Hiilineutraalien tuotantoketjujen kehittäminen on uusi ja kasvava elintarviketeollisuuden yritysten ja alkutuottajien yhteistyön muoto.

- 1. Kiertotalouden kehittämismahdollisuudet löytyvät yritysten omista toimista** – keinoina yrityksillä ovat tehokas ja lisäarvoa tuottava raaka-aineiden sekä muiden tuotantopanosten käyttö, tuotantoprosessien optimointi sekä erityisesti elintarviketeollisuudessa syntyvien sivuvirtojen hyödyntäminen sekä syntyneen elintarvikettä hyödyntäminen jätehierarkian mukaisesti ja hävikin ohjaaminen ensisijaisesti ihmisravinnoksi (esim. ruokalahjoitukset). Edelleen yritykset voivat tehostaa tuotantoprosessissaan hyödynnetyn veden, lämmön ja höyryn uudelleenkäyttöä hygienia- ja muun lainsäädännön rajoissa.
- 2. Ilmastotoimien vaikuttavuuden mittaamiseen ja seurantaan parempia välineitä** - mittareilla tuodaan näkyväksi elintarvikealan yritysten tekemä työ ja luodaan uusia tehokkaita keinoja tuotannon ja tuotteiden hiilijalanjäljen pienentämiseksi. Laskenta- ja arviointimenetelmiä kehitettäessä tulee kuitenkin huomioida elintarvikkeiden ympäristövaikutusten arvioinnin rajoitteet. Ruoaan ilmastovaikutusten tarkasteluun tulisi aina ottaa mukaan myös ravitsemuskokulma.
- 3. Lantaa biokaasuksi ja lannoitteiksi jalostaville biolaitoksille tukimekanismi** - muiden pohjoismaiden tapaan tulee Suomeen saada tukimekanismi biolaitoksille, jotka jalostavat lantaa biokaasuksi ja lannoitteiksi. Biolaitosten talouslaskelmien heikko jopa negatiivinen tuotto estää investoinnit tällä hetkellä ja syö suomalaisten elintarvikeyritysten kilpailukykyä suhteessa muihin maihin.

Kommentoitu [AV1]: Tarkoitan tällä sitä, että käytettyjen raaka-aineiden taustalla vaikuttaa biologia, minkä takia ympäristökuormitusarvot voivat vaihdella runsaasti jo alueellisesti eri peltolohkoilla jne. Yhdenmukaista ja vertailukelpoista tietoa on täten vaikea tuottaa ja tästä syystä mm. EU:n ympäristömerkkiä (EU-Kukka) ei ole laajennettu elintarvikkeisiin. Taustalla johtopäätös siitä, että kriteerejä on liian vaikea toteuttaa. Toinen huomio: Tässä aiheessa menee usein kuormitustiedon tuotto sekä siitä viestiminen sekaisin. Suurin osa haluaa ymmärtääkseni enemmän tuota tietoa, mutta näkemykset esim. ilmastomerkitä viestinnän välineenä vaihtelevat.

Lisätietoja:
toimitusjohtaja Pia Pohja
Elintarviketeollisuusliitto
puh. 040 545 7285
s-posti pia.pohja@etl.fi