



KOHTI KESTÄVÄÄ JA MENESTYVÄÄ RUOKAKETJUA

**Etelä-Savon ruoka-alan kehittämissuuntia
2014–2020**



TAVOITTEENA KESTÄVÄ JA MENESTYVÄ RUOKAKETJU

Etelä-Savolla on vahva ruokaidentiteetti ja alueellinen ruokakulttuuri. Ruokaketju toimii kannattavasti, kestävästi ja vastuullisesti. Ruokaketjun toiminta perustuu avoimuuteen, luottamukseen ja tasavertaisiin kumppanuuksiin. Ruoka-ala hyödyntää uusia liiketoimintamahdollisuuksia, toimintatapoja, tietotaitoa ja teknologioita.

Suuntia Etelä-Savon ruoka-alan kehittämiseen

Kestävä ruokakulttuuri

Alueen ruokaidentiteetti ja ruokakulttuuri vahvistuvat koko ruokaketjussa. Ruoan arvostus, kiinnostus ruokaan ja ruoka-alaan lisääntyvät. Ruoka-alan ja eteläsavolaisen ruoan tunnettuus kasvavat. Vahvat alueelliset ruokaketjut lisäävät ruoan taloudellista, sosiaalista, kulttuurista ja ekologista kestävyyttä. Tutkimus ja kehittämistoiminta tuottavat tietoa kestävästä ruokaketjusta ja ruokakulttuurista. Ruokaviestintä, ruokakasvatus ja ruoka-alan koulutus välittävät tietoa ja vahvistavat ruoan arvostusta ja tunnettuutta.

Ruoan laadun kehittäminen ja teknologioiden hyödyntäminen

Ruoka profiloituu laadun ja erityisesti aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella. Ruoan laatu on korkeatasoinen läpi ruokaketjun ja ruoan laatu tehdään näkyväksi. Tunnettuja sekä uusia teknologioita ja tietotaitoa sovelletaan ja hyödynnetään tuotannossa, jalostuksessa ja liiketoiminnassa. Ruoka-alan tutkimus, tuotekehitys ja kansainväliset yhteydet tuottavat uutta tietoa ja sovelluksia alueen ruoka-alan jalostustoiminnan vahvistamiseksi, uusien tuotteiden ja muiden ruokainnovaatioiden kehittämiseksi.

Neuvotteleva ruokaketju

Nykyiset ruokaketjut kehittyvät ja uusia ruokaketjuja syntyy. Ruokaketjun toimijoiden keskinäiset suhteet tiivistyvät ja avoimuus lisääntyy. Toiminta perustuu luottamuksellisiin ja tasavertaisiin kumppanuuksiin. Ruoka-alan yhteistyö ulottuu myös alueen ulkopuolelle ja alueen ruokaketjut laajenevat Suomeen ja vientiin. Yritystoiminta ja työllisyys ruoka-alalla säilyy ja kehittyy, ja sen jatkuvuus turvataan. Koulutus ja kehittäminen syventävät ruokaosaamista ja edistävät verkostojen syntymistä ja uudistumista.

Ruoka-alan liiketoimintamahdollisuudet

Ruoka-alalla etsitään ja otetaan käyttöön uusia tuotanto-, jalostus- ja liiketoimintamahdollisuuksia läpi ruokaketjun. Ruokaketju kehittää uudenlaisia toimintatapoja, ruokatuotteita ja ruokapalveluja sekä hybridimalleihin ja ruokaketjun sivutuotteisiin perustuvia liiketoimintamahdollisuuksia. Ruoka-ala hyödyntää kehitysstrategioina kansainvälisiin esikuviiin perustuvia malleja ja omaehtoista kehitystyötä. Tutkimus ja kehittäminen laajentavat yhteistä osaamispotentiaalia ja edistävät uusia aloitteita sekä kokeiluja ruoka-alan liiketoiminnan kehittämisessä.

Lue koko
julkaisu osoitteesta
www.ekoneum.com



Etelä-Savon elintarvikealan kehittämissyhdystys – Ekoneum ry

Lönnrotinkatu 7, 50100 MIKKELI

www.ekoneum.com

ekoneum 
Ruoka-alan osaaja