

# Ruoan kiertotalous-verkosto

Lähirookafoorumi, 13.12.2017

# 5 tärkeää Sitrasta

1. Eduskunnan lahja 50-vuotiaalle Suomelle.
2. Riippumaton tulevaisuustalo: ennakoija, herättelijä, visionääri, kehittäjä, kokeilija, yhteistyökumppani, kouluttaja ja verkottaja.
3. Toiminta rahoitetaan peruspääoman ja sijoitusten tuotoilla.
4. Visiona Suomi, joka menestyy kestävän hyvinvoinnin edelläkävijänä.
5. Vision alla kolme teemaa, 7 avainaluetta ja kymmeniä hankkeita.

## +1 erittäin tärkeää

Tulevaisuustyö on yhteistyötä!



VISIO

Suomi menestyy  
kestävän hyvinvoinnin  
edelläkävijänä.



SITRA

# Maailma on täynnä hukkaa vaikka ylitämme jo maapallon kantokyvyn

Miksi heitämme pois noin 80 % kuluttajatuotteista ja niiden materiaaleista ja käytämme niitä tehottomasti?

Keskimäärin materiaaleja käytetään Euroopassa **vain kerran**

**10-15 %**  
rakennusmateriaaleista menee jätteeksi rakennusaikana

Autojen keskimääräinen käyttöaste on noin **8 %**

**31 %** ruuasta menee hukkaan. Suomessa määrä tarkoittaa noin **300-400 miljoonaa kg/v.**

Toimistojen käyttöaste on noin **40 %**

Raaka-aineiden tarve kasvaa **2030 mennessä**

Viljelysmaa, yli **+ 200 %**

Vesi **+ 137 %**

Teräs **+ 57 %**

Energia **+ 32 %**

NÄIN SYNTYY SUOMEEN KIERTOTALOUS

# Kestävä ruoka- järjestelmä

Elinkaari jatkuu uudessa kierrossa  
Tuotantoketjun ja kulutuksen biojäte saa uuden  
elämän biopolttoaineissa ja -lannoitteissa.

## Käyttö

Syömme ravinteikasta ruokaa sen  
verran kuin tarvitsemme – ruokaa ei  
jää yli hävikiksi ja biojäte kierrätetään.

## Kuluttaja

Ruokavalion perustana ovat  
ekologisesti kestävämmät vaihtoehdot,  
esimerkiksi sesonki- ja kasvisruoka.

## Yritykseltä yritykselle

Ruokapalveluissa tarjotaan  
aktiivisesti kestäviä vaihtoehtoja ja  
hyödynnetään kaikki raaka-aineet  
niin, ettei hävikkiä synny.

## Kauppa

Asiakkaille on tarjolla kestäviä  
vaihtoehtoja ja kauppa omilla  
toimillaan minimoi ruokahävikkiä.

## Jakelu

Ruokatuotteiden  
elinkaaren ympäristö-  
jalanjälkeä pienennetään: Kuormia  
yhdistetään ja kuljetetaan  
vähäpäästöisesti lyhyitä matkoja.

## Alkutuotanto

Ruuan kasvatuksessa painotetaan  
kierrätyslannoitteita ja käytetään  
luonnonvaroja viisaasti. Villikalalla  
vankka rooli.

## Materiaalien prosessointi

Kun raaka-aineista tehdään  
ruokatuotteita, niiden ravintoarvot  
säilytetään mahdollisimman hyvin.

## Valmistava teollisuus

Ruokateollisuus käyttää raaka-aineet  
valmistuksessa tarkasti, jotta ei synny  
ruokahävikkiä. Tuotteet pakataan  
energiatehokkaasti.



# Ruokajärjestelmässä on paljon potentiaalia!

- Tuotetaan kestävästi se, mitä syödään, pidetään hävikki mahdollisimman pienenä ja hyödynnetään sivuvirrat
- Miten? Luodaan viiden alueen kestävä ruokajärjestelmän verkosto
- Sparrataan, näytetään onnistumisia ja houkutellessa muita alueita mukaan kokeilemaan

Yhteistyö- ja kehittymismahdollisuuksien kautta ulotetaan kestävyysnäkökulma koko ruokajärjestelmään, tuotannosta lautaselle asti ja edelleen ravinteiden kiertoon

Ahvenanmaa maa- ja metsätalousministeriö  
- Pilotoidaan kestävä kiertotalousmallia, jossa alueella syötävä ruoka pyritään valmistamaan paikan päällä, ravinteet kierrätetään takaisin peltoon ja energiantuotantomahdollisuudet hyödynnetään

Lappi Lapin ammattikorkeakoulu, VTT ja Digipolis Oy  
- Kehitetään hyödyntämistapoja kalan- ja poronjalostuksessa syntyneille teurasjätteille.

Keski-Suomi Jyväskylän yliopisto  
- "Proteiinien Piilaakso" - selvitetään minkälaisia uusia proteiineja voimme saada syötäväksi ja miten olemassa olevaa proteiinituotantoa kestävästi tehostetaan.

Järvi-Saimaa Juva, Sulkava ja Rantasalmi, Järvi-Saimaan Palvelut Oy  
- Kehitetään resurssiviisaita toimintatapoja ruokapalveluissa

Yhteiset tavoitteet:  
+ järvikalan arvostuksen ja käytön nousu  
+ ruoan arvostuksen ja terveellisuuden kasvu

Palopuro AES mm. Helsingin yliopisto, Mäntsälän kunta, Nivos Oy  
- Agroekologisessa symbioosissa edistetään paikallisten ruokajärjestelmien ravinnekiertoa ja kuntien ravinneneutraaliutta  
- Pilottibiokaasulaitoksessa kierrätetään ravinteita ja tuotetaan energiaa – mädäte lannoitteeksi ja biometaanin energiantuotantoon

# Lähiruuassa pitää mennä syvemmälle: Mieti nämä!

1

Mitä puhdas ruoka tarkoittaa?

2

Mitä kestävää kiertotaloutta lähiruuassa on?

3

Miten lähiruuan kestävyyttä voidaan kehittää ja lisätä?

**HYVÄÄ  
HUOMISTA,  
SUOMI!**



Kiitos!  
Hanna Mattila  
hanna.mattila@sitra.fi  
@hsmattila

@sitrafund      

**SITRA**