

# Varsinais-Suomen ruokaketjun SWOT -yhteenvedo

Varsinais-Suomi on Suomen merkittävin ruoantuotantoalue. Ruokaketjun vaikutus Varsinais-Suomen talouteen ja työllisyyteen on mittava. Koko maakunnan liikevaihdosta 14 % muodostuu ruokaketjusta ja kaikista maakunnan toimipaikoista noin viidennes kuuluu ruokaketjuun. Ruokaketjun suora työllistävä vaikutus on jopa 19 700 henkilöä (Tilastokeskus 2019). Ruokaketju pitää sisällään niin maatalouden ja kalastuksen, elintarvikkeiden ja juomien valmistuksen, niiden tukku- ja vähittäiskaupan sekä ravintolasektorin.

Alueella viljellään monipuolisesti leipäviljoja ja erikoiskasveja, kuten spelttiä, hampppua, kvinoa ja härkäpapua. Varsinais-Suomi onkin näiden kotimaisten kasviproteiinikasvien tuotannon ja jalostuksen merkittävä edelläkävijä. Varsinais-Suomessa on erikoistuttu varhais- ja puutarhavihannesten sekä hedelmien ja marjojen tuotantoon. Varhaisperunasta jopa 70 prosenttia tuotetaan maakunnassa. Suurin osa suomalaisista kananmunista tuotetaan ja jatkojalostetaan Varsinais-Suomessa. Lisäksi neljäsosa suo-

malaisesta sianlihasta kasvatetaan Varsinais-Suomessa. Perinteisen sianlihan tuotannon rinnalle on nousemassa erikoistuvia tiloja, jotka kasvattavat uusia rotuja ja hyödyntävät erilaistavia tuotanto-olosuhteita. Varsinais-Suomessa on runsaasti lammastiloja. Lammastuotteet rikastavat myös paikallisten lihajalosteiden tarjontaa. Lampaiden laidunnus ylläpitää luonnon monimuotoisuutta ja perinteisiä kulttuurimaisemia.

Elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä on lukumäärässä mitattuna Varsinais-Suomessa, yhteensä 321 yritystä, joista luomua jalostavia 50 kappaletta (Aitoja makuja yritystilasto 2020, kuvio 1). Valtaosa yrityksistä työllistää alle 5 henkilöä (74 %) ja yli 50 henkilöä työllistäviä yrityksiä on 5 % kaikista elintarvikkeita ja juomia jalostavista yrityksistä. Tyypillistä näille elintarvikkeita ja juomia jalostaville yrityksille on pieni koko, maaseutusidonnaisuus sekä pitkälle viety tuotteiden ja palveluiden erikoistuminen. Elintarvikealalla on suuri vaikutus juuri maaseutualueiden elinvoimaisuuteen.

## Kuvio 1.

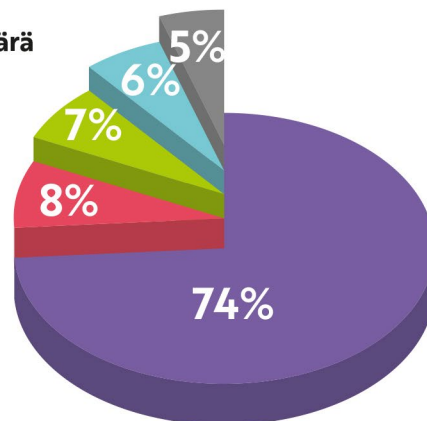
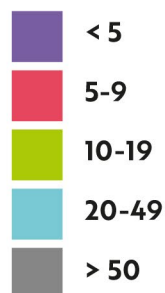
### Varsinais-Suomen jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain 2020

## Varsinais-Suomi

**Yhteensä 321 yritystä, joista luomua jalostavia 50.**



#### Henkilöstön määrä



Yleisin toimiala on leipomotuotteiden valmistus 31 % yrityksistä (kuvio 2). Toisena tulee vihannesten, marjojen ja hedelmien jatkojalostus (18 %) ja kolmantena muiden elintarvikkeiden jatkojalostus (16 %). Muiden elintarvikkeiden jalostuksen toimialaluokkaan kuuluvat mm. hunaja- ja kananmunatuotteiden valmistus, makeisten sekä einestuuotteiden valmistus.

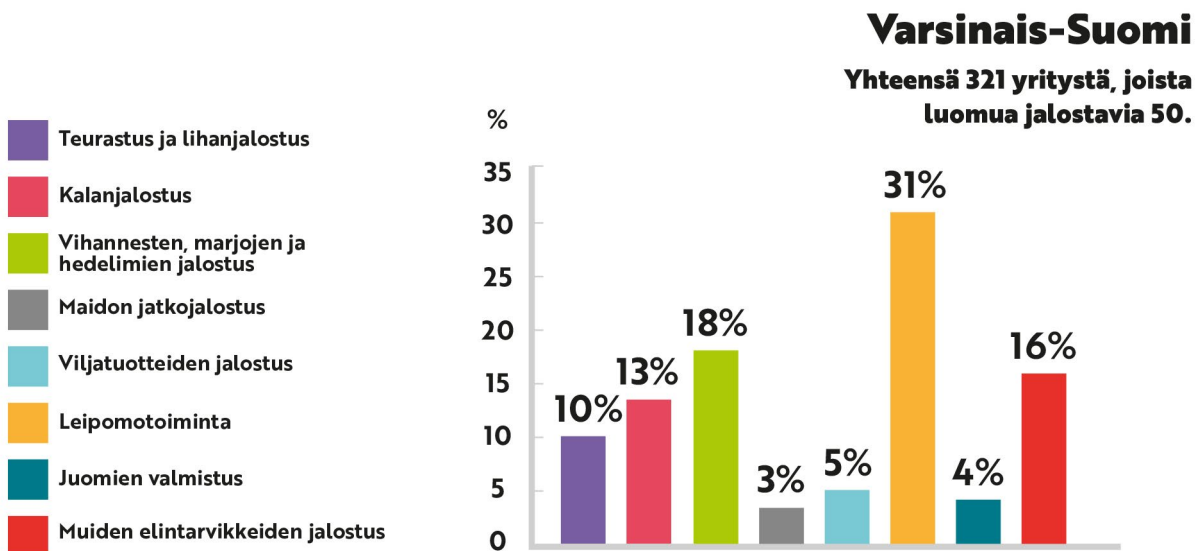
Varsinais-Suomella on pitkä historia suomalaisen ruokakulttuurin kehittäjänä. Uudet ruokaelämykset ovat kautta aikojen saapuneet Suomeen Turun kautta. Ainutlaatuinen saaristo ja kulttuuritarjonta tuovat

ruokamatkailun ja ruoan elämyksellisyyden yhdeksi varsinaissuomalaisen ruokaketjun kilpailueduiksi. Varsinais-Suomi ja Turku ovat tunnettuja monipuolisesta ravintola-alasta. Ravintolat tarjoavat runsaasti lähialueen pienyritysten tuotteita. Kysynnästä johtuen myös alueen kaupat ovat ottaneet valikoimiinsa lähiruokatuotteita.

Ruokaketjun yritysten tukena toimii koko ketjun läpäisevä laadukas ammatillinen koulutustarjonta, aktiivinen kehittäjäverkosto sekä kansainvälisesti tunnustettu tutkimustoiminta.

## Kuvio 2.

### Varsinais-Suomen jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain 2020



Lähde: Aitoja makuja yritystlasto 2020, jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain.

Ruokaketjun yrityshaastatteluita tehtiin yhteensä 161 kappaletta koko Varsinais-Suomen alueella (taulukko 1). Pääosa haastatelluista yrityksistä oli elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä, kuten hankesuunnitelman mukaisesti oli tavoite (60 %). Seuraavaksi eniten haastattelut kohdentuivat raaka-ainetuotantoon (12 %), HoReCa- eli ammattikeittiösektorille (11 %) sekä elintarvikkeiden kauppaan (8 %). Näiden lisäksi muutamia haastatteluita tehtiin matkailuyrityksissä, logistiikkatoimijoiden sekä Reko-lähiruokarenkaiden parissa. Haastateltujen yritysten toimialat painoutuivat eri tavalla riippuen alueesta. Esimerkiksi Paraisten alueella korostuivat

matkailuyritysten rooli, Salon seudulla raaka-ainetuotanto, Vakka-Suomessa elintarvikkeiden kauppa (taulukko 1).

Haastattelut toteutettiin syvähaastatteluina, joiden toteuttamiseen kului aikaa 1-3 tuntia. Haastatteluvälineinä käytettiin puhelinta, teams-kokouksia sekä osa haastatelluista pystyttiin toteuttamaan myös kasvotusten. Kukin TuKeVa -hankkeen osatoteuttaja toteutti oman vastualueensa haastattelut.

## Taulukko 1.

### Haastatellut ruokaketjun yritykset Varsinais-Suomen alueella

Haastateltavien yritysten toimialat	Määrä
Raaka-ainetuotanto	19
Elintarvikkeiden ja juomien valmistus yhteensä	96
• Juomien valmistus	11
• Teurastus- ja lihanjalostus	7
• Kalanjalostus	13
• MaHeVi (marjojen, hedelmien ja vihannesten) jalostus	19
• Maidon jatkojalostus	5
• Viljatuotteiden jalostus	6
• Leipomotuotteiden valmistus	18
• Muiden elintarvikkeiden jalostus	17
HoReCa (hotel, restaurant and catering)	18
Kauppa	13
Matkailuyritykset	6
Teknologia	1
Logistiikka ml. aluetukut	5
Reko-lähihuokarengas	3

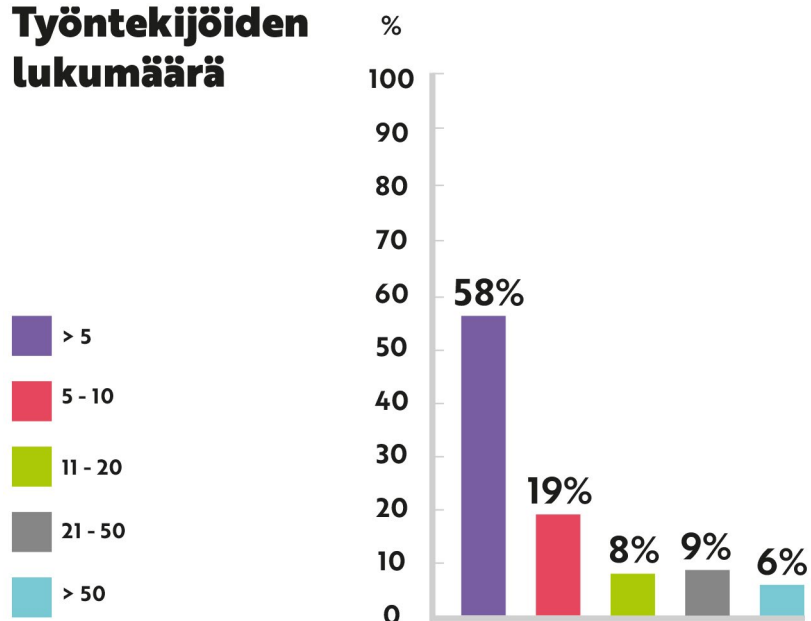
Haastatellut ruokaketjun yritykset olivat suurimmaksi osaksi kokoluokaltaan pieniä (taulukko 2), jopa 58 % yrityksistä työllisti alle 5 henkilöä ja 19 % 5-10 henkilöä. Mikoyritysten lisäksi haastatteluotannassa oli myös yli 50 henkilöä työllistäviä yrityksiä (6 %).

Liikevaihdoltaan yritykset jakautuivat seuraavasti (taulukko 3): alle puolen miljoonan liikevaihto oli 59 %:lla haastatelluista yrityksistä ja toisaalta 20:lla % haastatelluista yrityksistä liikevaihto oli yli 2 miljoonaa euroa. Eri alueiden välillä oli merkittäviä eroja haastateltujen yritysten kokoluokassa, kun tarkasteltiin mittareina työllistävyyttä ja liikevaihtoa.

## Taulukko 2.

### Haastateltujen ruokaketjun yritysten työllistävyys Varsinais-Suomen alueella

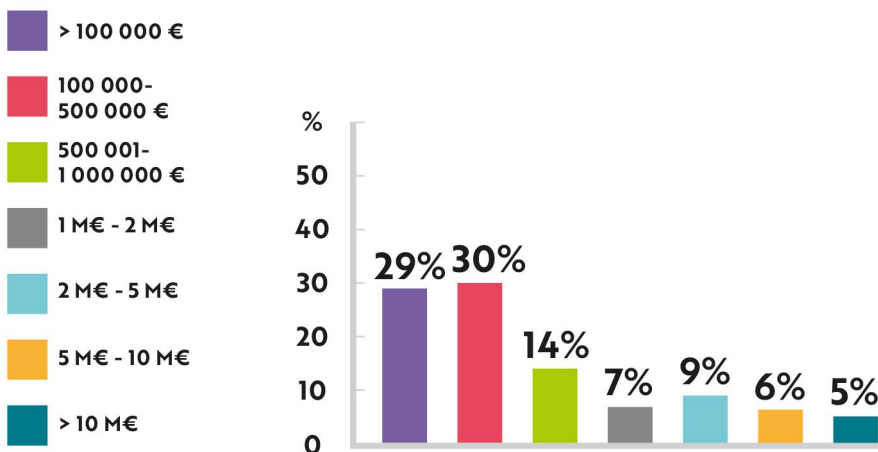
#### Työntekijöiden lukumäärä



### Taulukko 3.

## Haastateltujen ruokaketjun yritysten liikevaihto Varsinais-Suomen alueella

### Liikevaihto



TuKeVa -hankkeen haastatteluiden tavoitteena oli löytää nimenomaan kasvu- ja kehittymishakuisia ruokaketjun yrityksiä. Haastatteluiden kohdentaminen onnistui hyvin, sillä 60 % Varsinais-Suomen alueen haastatelluista ruokaketjun yrityksistä kertoi hakevansa aktiivisesti kasvua ja lisäksi 7 %:a oli kiinnostunut kansainvälistymisestä.

Kun analysoidaan tarkemmin elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä, on huomionarvoista nostaa esille seuraavia keskeisiä taustatekijöitä. Varsinais-Suomen elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten pääasiallinen markkina-alue oli Varsinais-Suomi (41 %) sekä laajempi Etelä-Suomen alue (31 %). Noin 20 %:n markkina-alue oli koko Suomi ja 9 % kertoi harjoittavansa elintarvikkeiden vientiä. Keskeisimmät myyntikanavat olivat vähittäiskauppa, suoramyynti kuluttajille sekä yhteistyö tukkuliikkeiden kanssa. (taulukko 4).

### Taulukko 4.

## Varsinais-Suomen alueen elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten keskeisimmät myyntikanavat (monivalinta).

Myyntikanavat	Osuus
Vähittäiskauppa	65 %
Suoramyynti kuluttajille esim. tilamyymälä, Rekot, torit ja tapahtumat	60 %
Tukkuliikkeiden kautta myynti kauppoihin ja HoReCa-sektorille	38 %
Yksityinen HoReCa -sektori	36 %
Erikoismyymälät esim. lähiruokakaupat, museokaupat	29 %
Muu, mikä?	20 %
Oma verkkokauppa	14 %
Ammattikeittiöt	11 %
Julkinen ruokapalvelu	4 %

Lisäksi noin viides osa elintarvikkeita ja juomia valmistavista yrityksistä kertoi jalostavansa luomutuotteita.

Vahvuudet	Heikkoudet
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsityömyönteisyys, ammattitaito</li> <li>• Uniikit ja laadukkaat tuotteet</li> <li>• Perinteisyys ja perinteiset raaka-aineet</li> <li>• Liiketoiminnalla useampi tukipilari</li> <li>• Muutosvalmius, joustavuus ja ketteryys</li> <li>• Korkea markkina-asema</li> <li>• Myyntikanavien monipuolisuus, hajauttaminen, riippumattomuus</li> <li>• Vilkas yritysysteistyö</li> <li>• Kasvu- ja kehittämismyönteisyys</li> <li>• Aktiivinen tuotekehitystoiminta</li> <li>• Tiivis asiakasvuoropuhelu</li> <li>• Automatisoitu tuotanto</li> <li>• Toiminnan ja tuotantoketjun läpinäkyvyys</li> <li>• Paikallisuus</li> <li>• Arvo ihmisten työllistämällä</li> <li>• Osaava ja motivoitunut henkilökunta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka-aineiden saatavuus</li> <li>• Puutteelliset viestintä- myynti- ja markkinointitoimet ja -resurssit + osaaminen ml. digiosaaminen</li> <li>• Logistiikan kustannukset, puutteelliset järjestelyt</li> <li>• Toiminnan sesonkivuonteisuus</li> <li>• Henkilökunnan vähäisyys, osaaminen ja asenne</li> <li>• Suuret työvoimakustannukset</li> <li>• Heikko brändi ja tunnettuus</li> <li>• Heikko uudistumiskyky</li> <li>• Kokonaisvaltaisen toiminnanohjauksen puute</li> <li>• Toimintojen ulkoistaminen vähäistä</li> <li>• Asiakasdatan systemaattinen hyödyntäminen</li> <li>• Riippuvuussuhde keskusliikkeistä</li> <li>• Pienet TKI -resurssit</li> <li>• Heikko kannattavuus, tuotannon tehottomuus</li> <li>• Vanhanaikaiset tuotantotilat ja -laitteet</li> <li>• Pienen tuoma haavoittuvuus</li> </ul>
Mahdollisuudet	Uhat
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulutuskäyttäytymisen muutokset</li> <li>• Lähiruokabuumin kasvaminen ja kotimaisuuden/ paikallisuuden arvostuksen kasvaminen</li> <li>• Vastuullisuuden korostuminen</li> <li>• Suoramyyntin suosion kasvu</li> <li>• Lisäaineettomien tuotteiden kysynnän kasvu</li> <li>• Laite- ja tuotantotilainvestoinnit</li> <li>• Uudet tuoteinnovaatiot ja raaka-aineet, premium-tuotteet</li> <li>• Toiminnan tehostaminen ja automatisointi</li> <li>• Myynnin kasvattaminen: kansainvälistyminen, viennin edistäminen, kuluttajatyöhön panostaminen, B to B -myynnin kehittäminen</li> <li>• Ruoan ja matkailun yhteistyön kehittäminen</li> <li>• Yhteismarkkinointi, yhteishankinnat, sopimusvalmistus ja alihankintayhteistyö</li> <li>• Eri alojen törmäytys - uudet elämykset</li> <li>• Uusiutuva energia ja sen käyttöönotto esim. biokaasu, aurinkosähkö</li> <li>• Materiaalikierrätyksen kehittäminen</li> <li>• Toimitusvarmuus ja nopeus</li> <li>• Sitoutunut henkilökunta</li> <li>• Uusien teknologioiden käyttöönotto</li> <li>• Yhteistyö julkisen sektorin kanssa</li> <li>• Verkostojen ja osaamisen kasvattaminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuljetuskustannusten kalleus ja kustannusten kasvaminen</li> <li>• Infran kunto</li> <li>• Ilmastomuutos ja sääolosuhteet</li> <li>• Kasvi- ja eläintaudit</li> <li>• Raaka-aineen heikko saatavuus ja laatu</li> <li>• Suuret toimijat</li> <li>• Kaupan suuri valta ja yhteistyön lyhytjänteisyys</li> <li>• Yrittäjyyttä ei arvosteta</li> <li>• Viranomaistoiminnan ja lainsäädännön vaikeutuminen</li> <li>• Osaavan työvoiman puute</li> <li>• Työntekijöiden asenne ja motivaatio</li> <li>• Kulutuskäyttäytymisen muutokset</li> <li>• Kuluttajien hintaherkkyys</li> <li>• Kulutuskäyttäytymisen ennakointi vaikeaa</li> <li>• Teknologian hinta</li> </ul>

**Lisätietoja:** Turun yliopiston Brahea-keskus, Tulevaisuuden Kehitystarpeet Varsinaissuomalaisessa ruokaketjussa -TuKeVa -hanke <https://www.utu.fi/fi/yliopisto/brahea-keskus/ruokaketjun-ja-kestavan-kehityksen-kehittamistoimintaa>

Raportin on koontanut Johanna Mattila, Turun yliopiston Brahea-keskus.



PARGAS



PARAINEN



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



KIMITOÖN  
KEMIÖNSAARI



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin