

OMAVARAISTALOUDESTA VALMISRUOKIIN Elintarviketalouden kehitys ja innovaatioiden leviäminen Satakunnassa

Elintarviketuotannon kehitysvaiheet Satakunnassa on koottu uuteen julkaisuun. Siinä muutosta tarkastellaan runsaan sadan vuoden ajalta tähän vuoteen saakka erityisesti jalostustoiminnan näkökulmasta, mutta mukana on koko elintarvikeketjun kehitys alkutuotannosta kulutukseen. Esille nostetaan eri alojen syntyhetket sekä uudistukset, innovaatiot, joiden tuloksena elintarviketuotanto on muotoutunut yhteiskunnan eri kehitysvaiheissa. Teos perustuu laajaan lähdemateriaaliin ja lähes neljänkymmenen asiantuntijan haastatteluun. Yleisten kehityskulkujen ohella eri toimialojen muutosta ja innovaatioiden merkitystä havainnollistetaan runsailla yritys esimerkeillä.

Lähes 300-sivuisen ja toista sataa valokuvaa käsittävän kirjan on kirjoittanut ja osin kuvannut VTM Erkki Salomaa, joka toimi vuoteen 2007 saakka Pyhäjärvi-instituutin toiminnanjohtajana.

Julkaisun tarkoituksena on estellä ruoan tuottaminen erityisesti satakuntalaisesta näkökulmasta. Onhan koko elintarviketalous – maatalous, kalatalous ja elintarvikkeiden jalostus oheistoimintoinen – edelleen yksi tärkeimmistä elinkeinoista maakunnassa. Satakunnan kehitys kytketään koko Suomessa tapahtuneeseen muutokseen. Julkaisun tavoitteena on lisätä tietoa ja nostaa kootusti esille satakuntalaisen elintarviketalouden ominaisuudet ja suuri merkitys.

Uudistukset on usein kehitetty muualla ja omaksuttu tai sovellettu Satakunnassa, mutta monia lisäarvoa tuottavia uudistuksia on ideoitu myös omassa maakunnassa. Kirjassa kerrotaan yritysten asiantuntijoiden omin sanoin ne tekijät ja innovaatiot, joilla menestystä on rakennettu. Laajan kirjallisen lähdeaineiston lisäksi teos perustuu lähes neljänkymmenen asiantuntijan haastatteluun Satakunnassa ja muualla Suomessa.

Kirjassa käydään läpi miten omavaraistaloudesta siirryttiin rahatalouteen ja maataloustuotteiden jalostukseen. Jalostustoiminnan muutoksina käsitellään mm.: Miten Satakunnan yli 70 meijeriä karsiutui yhteen. Miten sokerinjalostus käynnistyi Satakunnassa ja mitkä ovat olleet sen toiminnan kannalta tärkeät innovaatiot ja sopimukset. Miten vihannesten jalostus sai alkunsa ja kehittyi laajaksi teollisuudeski. Kuinka maan suurimpiin liha-alan yritykseen kuulunut osuusteurastamo kehityskaari päättyi fuusion jälkeen tuotannon alasajoon. Miten Pohjois-Satakunnan palviperinnettä on jatkettu ja kehitetty uusissa tuotantolaitoksissa ja kuinka käynnistyi alueen mittava kasvihuonetuotanto? Entä miksi Satakunnassa aloitettiin sienten viljely?

Satakuntaan syntyä ja kehittyä valtakunnallisiksi kasvavia kärkialoja

Aina 1900-luvun puoliväliin saakka maatalouden tuotteet sinänsä muodostivat maatalousyhteiskunnassa ruokatalouden perustan. Kansallisesti elintarviketuotantoa ohjattiin ja tuettiin pulavuosilta saatujen kokemusten myötä omavaraisuuden saavuttamiseksi. Elintarvikkeiden jalostustoiminta laajeni vähitellen teollistumisen ja kaupungistumisen myötä ja kansainvälisten innovaatioiden edistämisenä. Satakunnassa varhaisimmat elintarviketeollisuuden alat olivat panimoteollisuus (1800-luvun puolivälissä), meijerit (1860-luvulla), lihanjalostus (makkaratehtaat 1890-luvulla) ja leipomotoiminta ja muuttui teollisuudeksi 1910-luvulla. Näillä aloilla yritystoiminta laajeni ja monipuolistui ennen toista maailmansotaa. Einekset, ensimmäiset valmisruoat, tulivat markkinoille Satakunnassa lihanjalostusteollisuudessa toisen maailmansodan aikoihin. Uusi ala maakunnassa oli 1950-luvulla sokeriteollisuus, joka laajeni vihannesten ja marjojen jalostukseksi 1960-luvun alusta. Suurimittainen lihateollisuus ja sokerinjalostus syntyivät tuottajien ja muiden toimijoiden laajalla maakunnallisella yhteistyörintamalla. Lihanjalostusteollisuuden uusi ala, broilerien kasvatusta ja jalostusketju, lähti Satakunnassa liikkeelle 1960-luvun alussa. Se on kasvanut maakunnan suurimmaksi elintarviketalouden työllistäjäksi.

Tuolloin syntyneet alat perustuvat kiinteään alkutuotannon ja jalostuksen sopimustoimintaan. Sopimustuotannon kehittäminen lähti liikkeelle nykyisin Suomen ainoan sokeritehtaan alkuvuosina. Mittava sopimustuotanto onkin satakuntalaisen elintarvikealan ominaispiirre. Uusimpana alana maakunnassa on 1990-luvun alussa syntynyt viljeltyjen sienten tuotanto. Suomalainen tuotanto on nykyisin keskittynyt Satakuntaan.

Mainittujen alojen tuotteiden kulutus on (sokeriteollisuutta lukuun ottamatta) kasvanut, mikä on edistänyt alojen kehitystä. Yritykset ovat innovatiivisesti osanneet hyödyntää ja ennakoita yleisiä kulutustrendejä – ja vaikuttaakin niihin – yhteiskunnan muuttuessa. Ravitsemuksellisesti keveät raaka-aineet, nopeasti ja helposti valmistettavat ateriakomponentit sekä valmisruoat ovat nostaneet näiden alojen yritykset valtakunnallisiksi kärkitoimijoiksi. Niiden tuotantoketjut perustuvat maan parhaaseen osaamiseen muodostaen Satakunnan ruokatuotannon ytimen. Suurten ja keskisuurten yritysten tuotekehityksen pitkäaikainen ja jatkuva suunta on ollut entistä pidemmälle jalostetut valmiit ruoat niin kotitalouksille kuin ammattikeittäjille. Tähän kehitykseen elintason ja varallisuuden nousu on antanut mahdollisuuksia ja sitä kulutusyhteiskunta on vaatinut yrityksiltä, jotta ne selviävät kilpailussa.

Tekijät vähentyneet, tuotanto kasvanut

Satakunnassa maatalouden työvoima on vähentynyt suunnilleen valtakunnalliseen tahtiin ja puolittunut toisen maailmansodan jälkeen aina vajaassa parissakymmenessä vuodessa. Vielä vuonna 1970 maataloudessa työskenteli runsaat 20 000 henkeä eli viidennes työvoimasta. Nykyisin osuus on enää nelisen prosenttia maakunnan maatalouden työvoiman ollessa noin 4000 henkeä. Tuotantoyksikköjen, maatilojen, keskikoko on vastaavasti parinkymmenen vuoden välein kaksinkertaistunut, esimerkiksi vuoden 1970 n. 9 hehtaaria nykyiseen n. 35 hehtaariin. Elintarviketeollisuudessa työskentelee Satakunnassa nykyisin 2200 henkeä. Elintarviketeollisuuden tuotanto on kasvanut pitkään, vaikka työntekijämäärä on tuotannon tehostumisen takia vähentynytkin 1970-luvulta, jolloin se oli suurimmillaan. EU-aikaan elintarviketeollisuus siirtyi yhdessä yössä. Ala on pystynyt säilyttämään tuotantokykynsä hyvin myös laskusuhdanteiden aikana. Elintarviketeollisuus on nykyisin Satakunnan neljänneksi suurin teollisuudenala. Kun otetaan huomioon alkutuotannon ja jalostuksen välilliset työllisyysvaikutukset (kauppa, kuljetukset, ravitsemustoiminta jne.), niin elintarviketalous työllistää yli 12 000 henkeä eli 13 % maakunnan työvoimasta. Suurten yritysten rinnalla monet keskisuuret ja pienet yritykset muodostavat toimialoiltaan monipuolisen yrityskentän Satakuntaan. Elintarviketeollisuusyrityksiä on

maakunnassa runsaat sata, ja kun mukaan lasketaan jalostusta harjoittavat pienyritykset, määrä nousee pariin sataan.

Etelä-Satakunnasta elintarviketuotannon keskittymä

Satakunnan sisällä on tapahtunut elintarviketeollisuuden painopisteen siirtyminen Porista Etelä-Satakuntaan. Porissa on kuitenkin maakunnan ainoan meijerin ohella pääosa alueen leipomoista. Maakunnan eteläosissa elintarviketeollisuuden kasvu voimistui 1970- ja 1980-luvuilla, kun taas Porissa ala supistui erityisesti 1990-luvun alussa suurimman teurastus- ja lihanjalostusyrityksen alasajon myötä. Nykyisin maakunnan elintarviketeollisuuden työpaikoista on kaksi kolmannesta eteläisen Satakunnan kolmessa kunnassa Eurassa, Huittisissa ja Säkössä, kussakin yli 500 työpaikkaa. Elintarvikejalostuksen maantieteellistä sijoittumista kuvaa se, että suurin toimipaikka (HK Ruokatalon Euran yksikkö) keskipisteenä piirretyn 30 kilometrin säteisen ympyrän sisällä sijaitsee n. 70 % Satakunnan elintarvikejalostuksen työpaikoista. Seutu onkin yksi Suomen elintarviketuotannon suurista keskittymistä.

Keksinnöistä markkinalähtöisiin innovaatioihin

Varhaiset edelläkävijät, väestön yleissivistys, varallisuuden ja elintason kasvu ovat luoneet pohjaa suomalaisen elintarviketalouden kehitykselle 1800-luvun loppupuolelta lähtien. Maatalous-elinkeinon ja teollisen jalostuksen varhaisissa vaiheissa tieteen ja teknologian tuottamat keksinnöt ovat uudistaneet tuotantoa. Myöhemmin uusien tuotteiden ja palveluiden luominen markkinoiden kysyntää ennakkoiden, uudet prosessit ja menetelmät, organisointitavat jne. ovat tyypillisiä innovaatioita. Usein niiden käyttöönoton edellytys on teknologisten, taloudellisten ja kulttuuristen tekijöiden keskinäinen yhteys ja oikea-aikaisuus. Innovaatioiden (uusien tuotteiden, palveluiden ja menetelmien) luonne on muuttunut historian kuluessa keksinnöistä eri alat kattavaksi ja markkinalähtöiseksi.

Maatalous- ja elintarvikealan tutkimuksen ja koulutuksen kehitys eri tasoilla 1900-luvulla sekä monipuolinen rahoitus- ja tukijärjestelmä erityisesti 1990-luvulta nykyhetkeen ovat aktivoineet innovaatioiden kehittämistä, käyttöönottoa ja leviämistä. Nämä tekijät ovat taustalla myös Satakunnassa, joka on kehittynyt vahvaksi ruokamaakunnaksi luonnonedellytysten, tuottajien ja jalostustoiminnan kehittäjien yhteisin ponnistuksin. Tuotantolähtöinen elinkeino on muuttunut herkästi markkinoiden mahdollisuuksia käyttäväksi yritystoiminnaksi. Kehityksessä Suomi eikä Satakuntaakaan ole saareke, vaan merkittävimmät tieteen ja teknologian innovaatiot ovat yleensä muualta omaksuttuja ja meillä sovellettuja. Silti monet eri elintarviketoimialojen ja yritysten uudistukset Satakunnassa –yrityksen kannalta lisäarvoa tuovat innovaatiot – ovat ratkaisevasti vaikuttaneet kehitykseen. Tämä muutos on tukenut Satakunnassa vahvoiksi muodostuneitten elintarviketoimialojen kehittymistä.

Elintarvikejalostuksen historiataustat osoittaa, että varhaisten innovaatioiden käyttöönottoa ja leviämistä yrityksissä ovat edistäneet kansainvälinen vuorovaikutus, ulkomailta Suomeen ja Satakuntaan tulleet innovaattorit sekä korkeasti koulutetut ja vauraat edelläkävijät. Teollisen toiminnan kehittyessä omistajien lisäksi palkattu johto ja asiantuntijat ovat hakeneet viimeisintä teknologiaa ja menetelmiä Euroopasta ja muualta maailmasta joko messuilta tai muista yrityksistä. Ulkomailta tulleet asiantuntijat ovat tuoneet Satakuntaankin uusinta tietoa täydentämään kotimaista osaamista. Kehitystä on tukenut yliopistojen ja tutkimuslaitosten tekemä tutkimus, jonka kautta kansainvälinen tietämys on edistänyt innovaatioiden syntyä. Suomalainen elintarvikeketjun innovaatioympäristö (tutkimuksen, koulutuksen, kehittäjien, rahoittajien ym. verkosto) on kehittynyt kansainvälisestäkin katsoen erittäin monipuoliseksi ja korkeatasoiseksi. Yritysten, kehittäjien ja rahoittajien yhteistyö on lisääntynyt ja monipuolistunut Satakunnassa etenkin viimeisen viidentoista vuoden aikana.

Yritys- ja aluetaloudenkin kannalta innovaatiot ja uudet tuotteet ovat yleensä jatkuvuuden edellytyksiä. Ravinnosta yksinkertainen perusruoka muodostaa suuren osan ja se on edukseen vähän käsiteltynä, kohtuullisen lähellä ja lyhyellä ketjulla tuotettuna. Pohjoisissa oloissa kansalliset ja Euroopan unionin tuet ovat mahdollistaneet elintarvikkeiden tuottamisen niin, että nykyisin runsaat 80 % käyttämistämme elintarvikkeista tuotetaan Suomessa. Tulevaisuudessa innovaatioita tarvitaan edelleen kilpailukykyisen, kohtuuhintaisen, monipuolisen ja turvallisen ruoan tuottamiseksi. Nykyiset innovaatioverkostot koetaan niitä käyttäneissä yrityksissä hyviksi sekä niiden käyttäminen ja kehittäminen tulevaisuudessa tärkeäksi.

Hankkeen ohjausryhmään kuuluivat asiantuntijat Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta Turun ja Helsingin yliopistosta, Tekesistä, Pyhäjärvi-instituutista ja Satakuntaliitosta. (Henkilöt mainittu esipuheessa). Hankkeen päärahoituslähteenä oli Satakuntaliiton kautta Länsi-Suomen EAKR-toimenpideohjelma. Osarahoittajana toimi Pyhäjärvi-instituutti.

Kirja on tarkoitettu alan toimijoille, päättäjille, oppilaitoksille ja kaikille ruoan tuotannosta ja Satakunnan kehityksestä kiinnostuneille. Julkaisu liittyy osaltaan alan kehitystyöhön Pyhäjärvi-instituutin täyttäessä 20 vuotta.

OMAVARAISTALOUDESTA VALMISRUOKIIN

Elintarviketalouden kehitys ja innovaatioiden leviäminen Satakunnassa

Suunnittelu, teksti ja kuvatoimitus Erkki Salomaa, taitto Vidadesign/Heidi Valtonen
286 sivua, 130 valokuvaa, piirroksia ja taulukoita. Julkaisija Pyhäjärvi-instituutti.

Lisätiedot Erkki Salomaa, puh. 0400 758 008