

## Elintarvikeviennin painopiste

### Teema 1: Elintarvikeviennin yrityslähtöisen kasvualustan kehittäminen

Hallitusohjelmaan kirjattu Suomen elintarvikeviennin kaksinkertaistaminen vuoteen 2031 mennessä on tavoite, jonka toteutuminen vaatii uusien toimintamallien ja -rakenteiden muodostamista. Tavoitteena on saada aikaan pysyvä rakenne, jonka olemassaolo ja toiminta eivät riipu hallituskausista tai jatkuvasta julkisesta panostuksesta. Tämän hankehaun tavoitteena on saada ehdotuksia yrityslähtöisen elintarvikeviennin kasvualustasta ja sen koordinaatiosta ja toimeenpanosta.

Elintarvikeviennin kasvualusta kokoaa yhteen elintarvikeyritykset, vientipalveluita tarjoavat yritykset sekä kolmannen sektorin vientitoimijat. Alustan tulee toimia elintarvikevientialan yhteisenä koordinaattorina, joka kokoaa alan yhteisen näkemyksen, sekä laatii ja johtaa ruokaviennin strategiaa. Kasvualustan tehtäviä voivat olla esimerkiksi yritysten tarpeiden kartoittaminen, sektorikohtaisten kasvutavoitteiden määrittäminen sekä mahdollisten sektorikohtaisten kasvutiekarttojen laadintaan osallistuminen. Lisäksi alusta tuottaa tietoa julkisen päätöksen teon tueksi ja yksilöi ruokaviennin kasvua tukevia tutkimus- ja koulutustarpeita. Alustan tulee toimia tiiviissä viranomaisyhteistyössä.

Hakemuksessa tulee kuvata elintarvikeviennin kasvualusta: kuinka se rakentuu, mitkä ovat sen tavoitteet ja tehtävät, ja kuinka se konkreettisesti toimii. Hakemuksessa tulee esittää, miten hankkeessa varmistetaan kasvualustan vientiä edistävä tuloksellinen toiminta myös hankkeen päättymisen jälkeen. Hakemuksessa tulee myös kuvata toimenpiteet, joilla hankkeessa lisätään yritysten kansainvälistymisvalmiuksia ja kasvatetaan myös pk-yritysten vientiä. Hakemuksessa tulee konkreettisesti esittää, kuinka tuloksellinen yhteistyö eri toimijoiden välillä rakentuu sekä kuinka yritykset sitoutuvat kasvualustan kehittämiseen ja toimintaan.

Hakemuksessa tulee määritellä tavoitteet ja osoittaa niille mittarit, joiden avulla hankkeen tuloksia ja vaikuttavuutta voidaan arvioida. Hakemuksessa tulee myös kuvata, millaista aiempaa kokemusta hakijalla on vastaavasta toiminnasta.

## Teema 2: Kansainvälisen maisteriohjelman suunnittelu ruokaviennin ja gastronomisen osaamisen vahvistamiseksi

Petteri Orpon hallitusohjelmassa erityistä huomiota on kiinnitetty tutkimus-, kehitys ja innovaatiotoiminnan kasvattamiseen sekä arvonlisän lisäämiseen ruokajärjestelmässä. Hallitusohjelmassa on myös asetettu tavoitteeksi ruokaviennin kaksinkertaistaminen vuoteen 2031. Ruokaviennin kasvattamisen takaamiseksi hallitusohjelmassa on kirjaus Kasvuohjelmasta, jonka tavoitteena on löytää ratkaisuja ja toimintamalleja, joilla ruokaviennin tavoitteeseen voidaan vastata. Yhtenä tunnistettuna toimenpiteenä on ruokaviennin, gastronomian, markkinointi- ja brändiosaamisen sekä eri kestävyysulottuvuuksien vahvistaminen. Yhtenä toimenpiteenä Vientiresepti selvityksessä nousi esiin maisteritason kansainvälisen koulutuksen järjestäminen Suomessa. ([Suomalaisen ruokajärjestelmän kansainvälistäminen](#)).

Hankkeen tavoitteena on tehdä suunnitelma uuden kansainvälisen maisteriohjelman käynnistymisestä vuoden 2026 aikana. Hankkeen toteuttajalta odotetaan myös koulutusohjelman toteuttamiseen sitoutumista. Suunnittelussa tulee muodostaa käsitys maisteriohjelman kokonaisuudesta eli koulutusohjelman sisällöstä, markkinoinnista rahoituksesta ja yhteistyökumppaneista, jotka tarvitaan ohjelman käynnistämiseen ja toteuttamiseen. Hankkeen toteuttajan eduksi katsotaan aiempi kokemus kansainvälisten maisteriohjelmien suunnittelusta ja toteutuksesta.

Uuden maisteriohjelman suorittaneet ovat ruokajärjestelmän toimintaa kokonaisvaltaisesti ymmärtäviä osaajia. Heille muodostuu luonnontieteellistä, teknologista ja kaupallista osaamista Suomen ruokajärjestelmän ja ruokaviennin erityispiirteet huomioiden. Maisteriohjelman sisällön tulee olla monitieteiseen tutkimukseen perustuvaa ja sisältää ruokajärjestelmän eri osa-alueet kuten alkutuotanto, elintarviketieteet, jalostus, ravitseminen, kuluttajakokemus ja -käyttäytyminen, food design, markkinointi, ruokakulttuuri ja gastronomia. Lisäksi koulutuksessa tulee huomioida ruoan kansainvälistämisen liiketaloudellis-tekninen-lähestymistapa. Maisteriohjelman opetuskieli on englanti. Maisteriohjelmassa on huomioitava yritys yhteistyö ja ruokaviennin rajapintoihin tutustuminen käytännössä.