

## ELINTARVIKEALAN KUVAUS

Elintarvikealan tehtävä on tuottaa elintarvikkeita, jotka tyydyttävät kuluttajien ja muiden asiakkaiden fyysisiä, sosiaalisia ja henkisiä tarpeita. Elintarviketalouden tuotantoketju muodostuu maatalouden alkutuotannosta, teollisuudesta ja kaupasta sekä ravitsemuspalveluista. Elintarviketeollisuudessa raaka-aineet jalostetaan ihmisten ravinnoksi ja eläinten rehuksi. Raaka-aineista tehdään myös ns. nonfood-tuotteita paperi-, kemian- ja lääketeollisuudelle.

Elintarviketeollisuuden asiakkaita ovat tukku- ja vähittäiskauppa, ravitsemispalveluiden tuottajat sekä muu teollisuus. Elintarvikkeiden tutkimusta ja tuotekehitystä tekevät yritykset, julkishallinnon tutkimuslaitokset sekä alan järjestöt. Teollisuuden oman valvonnan lisäksi elintarvikevalvontaa, tiedotusta ja valistusta hoitavat viranomaiset sekä järjestöt.

Elintarviketeollisuus on työntekijämäärältään maamme neljänneksi suurin teollisuudenala. Suurimmat alatoimialat ovat leipomoteollisuus, lihanjalostus ja maidonjalostus. Suurin osa toimipaikoista on leipomoita.

Teollisesti tuotetut elintarvikkeet, kuten valmisruuat, kuuluvat suomalaisten päivittäiseen elämään. Elintarviketeollisuudessa kehitetään jatkuvasti uusia innovatiivisia tuotteita koti- ja suurtalouksiin. Uusien tuotteiden kehityksessä terveysvaikutteisilla elintarvikkeilla on tärkeä asema ja niitä onkin yhä monipuolisemmin saatavilla.

Elintarviketeollisuutemme on keskittynyt voimakkaasti tuotannon tehostamisen, yritysostojen ja fuusioiden seurauksena. Suurten yritysten lisäksi alalla toimii runsaasti pieniä yrityksiä. Kansallisten ja kansainvälisten merkkituotteiden ja volyymituotannon lisäksi markkinoilla on tilaa paikallisille erikoistuotteille ja elintarvikealan alihankintayrityksille.

Yritysten omistus on kansainvälistynyt ja automaatio lisääntynyt. Kilpailutilanteessa alan yritysten on sopeuduttava muutoksiin ja toimittava tehokkaasti ja kannattavasti. EU-jäsenyyden myötä ulkomainen kilpailu on lisääntynyt, samalla viennin merkitys suomalaisten yritysten toiminnassa on kasvanut. Elintarviketeollisuuden kilpailukyky riippuu tuotannon tehokkuuden ja innovatiivisuuden lisäksi työntekijöiden ammattitaidosta ja siitä, miten suomalaista ruokakulttuuria, puhdasta suomalaista ympäristöä ja eettisesti korkeatasoista alkutuotantoa ja jalostusta voidaan tuoda esille.

Teollisuuden muutokset ja teknologian kehitys vaativat elintarviketeollisuudessa työskenteleviltä uudenlaista koulutusta ja osaamista. Teknisen ammattitaidon ja -tiedon lisäksi tarvitaan kykyä oppia jatkuvasti uutta, hahmottaa kokonaisuuksia ja työskennellä yhdessä toisten kanssa. Tarvitaan joustavuutta, ongelmanratkaisukykyä ja toiminnan kehittämisvalmiuksia.

Elintarvikevalvonnan siirtyminen entistä enemmän viranomaisilta yritysten omavalvonnaksi lisää työn vaativuustasoa ja edellyttää työntekijältä vastuullisuutta. Alan ammattilainen on luotettava, täsmällinen, hygieenisesti työskentelevä, laatutietoinen, vastuuntuntoinen, oma-aloitteinen sekä asiakaspalvelu- ja yhteistyöhenkinen.

## ELINTARVIKEALAN ARVOPERUSTA

Elintarvikkeilla on keskeinen merkitys ihmisten terveydelle, yhteiskunnan taloudelliselle ja sosiaaliselle kehitykselle, suomalaisen ruokakulttuurin ja elävän maaseudun säilymiselle sekä elinympäristön ja luonnon kestäväälle kehitykselle. Elintarvikealan toimintaa ohjaavia periaatteita ovat ympäristö- ja ravitsemustietoisuus, elinkaariajattelu ja vastuu ihmisten hyvinvoinnista sekä luonnon elinkelpoisuudesta ja monimuotoisuudesta.

Elintarvikeraaka-aineiden hankintatavoilla voidaan vaikuttaa ihmisten ja ympäristön hyvinvointiin. Elintarviketuotannon arvoperustana ovat tuotteiden turvallisuus, korkea laatu, terveellisyys, helppokäyttöisyys, esteettisyys ja mielihyvän tuottaminen. Samoin tärkeitä ovat tuotannon ympäristöystävällisyys, ruokaperinteen vaaliminen ja ekologisesti kestävä elintarviketuotannon ja -jakelun kehittäminen. Hyvä elintarvikeyritys parantaa ja kehittää jatkuvasti toimintaansa ja tuotteitaan.

Elintarvikealan yritys- ja liiketoiminnassa korostuvat kuluttaja- ja asiakaskeskeisyys, kannattavuus, kestävä kehityksen mukainen toimintatapa, yrittäjäyys ja terve kilpailu sekä palvelujen, työn ja tuotteiden korkea laatu. Keskeisiä arvoja ja periaatteita ovat luotettavuus, täsmällisyys, rehellisyys, ammattitaidon ja työn arvostus sekä vastuu tuoteturvallisuudesta, henkilöstön työkyvystä ja hyvinvoinnista.

Elintarviketeollisuus on yhteistyössä monen eri tahon kanssa. Verkostoituminen ja menestyksellinen yhteistyö sekä kotimaassa että kansainvälisesti edellyttävät asiakkaiden ja kanssaihmiesten kunnioittamista, toisen työn, toimintaympäristön, perinteiden ja ajattelutavan tuntemista ja arvostamista sekä tasa-arvoista ja suvaitsevaista asennetta.