

# Turun seudun ruokaketjun SWOT -yhteenvedo

Turun kaupunkitaajamassa asuu yli puolet Varsinais-Suomen väestöstä (noin 250 000 asukasta). Turku on vilkas yliopisto- ja korkeakoulukaupunki. Näillä seikoilla on keskeinen rooli ruokaketjun kuluttajälähtöisyyden sekä lyhyiden jakelukanavien kehittämisessä Varsinais-Suomen alueella. Turun seudun väestöpohja ja -profiili ovat otollisia nimenomaan uusien ruokainnovaatioiden syntymiselle ja kokeilemiselle. Turun kulttuuripääkaupunkivuosi 2011 käynnisti kaupungissa mittavan ravintola- ja ruokakulttuurin kehittämisen aallon, joka jatkuu edelleen. Turku onkin tunnustettu merkittäväksi ravintola- ja ruokakulttuuri kaupungiksi, jonka yhtenä painopistealueena on ruokamatkailu.

Väestöpohjan ja vilkkaan ravintolakulttuurin lisäksi Turun seudun erityispiirteitä nimenomaan ruokaketjun näkökulmasta on maakunnan ison elintarviketeollisuuden keskittyminen Turun alueelle, 79 % maa-

kunnan yli 50 henkilöä työllistävästä elintarvikealan yrityksistä sijaitsee Turun seudulla. Tästä huolimatta selkeästi lukumäärällisesti suurin osa elintarvikkeita ja juomia valmistavista yrityksistä työllistää alle 5 henkilöä eli 68 % Turun seudun ko. toimialan yrityksistä. (ks. kuvio 1 ja 2). Elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten toimialassa korostuvat leipomosektorin yritysten lukumäärän suuruus 34 % sekä muiden elintarvikkeiden valmistus 21 %, mikä pitää sisällään mm. hunajatuotteet, makeiset, einekset. Alkutuotannossa korostuvat runsas määrä erikoistunutta kasvihuonetuotantoa sekä kasvisten ja marjojen varhaistuotanto, kuten Rymättylän varhaisperuna keskittymä.

## Kuvio 1.

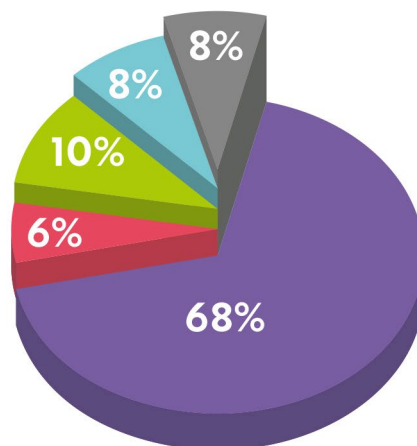
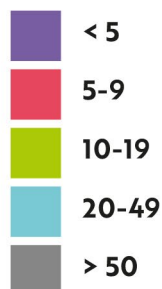
### Turun seudun jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain 2020

## Turun seutu

**Yhteensä 137 yritystä, joista luomua jalostavia 22.**



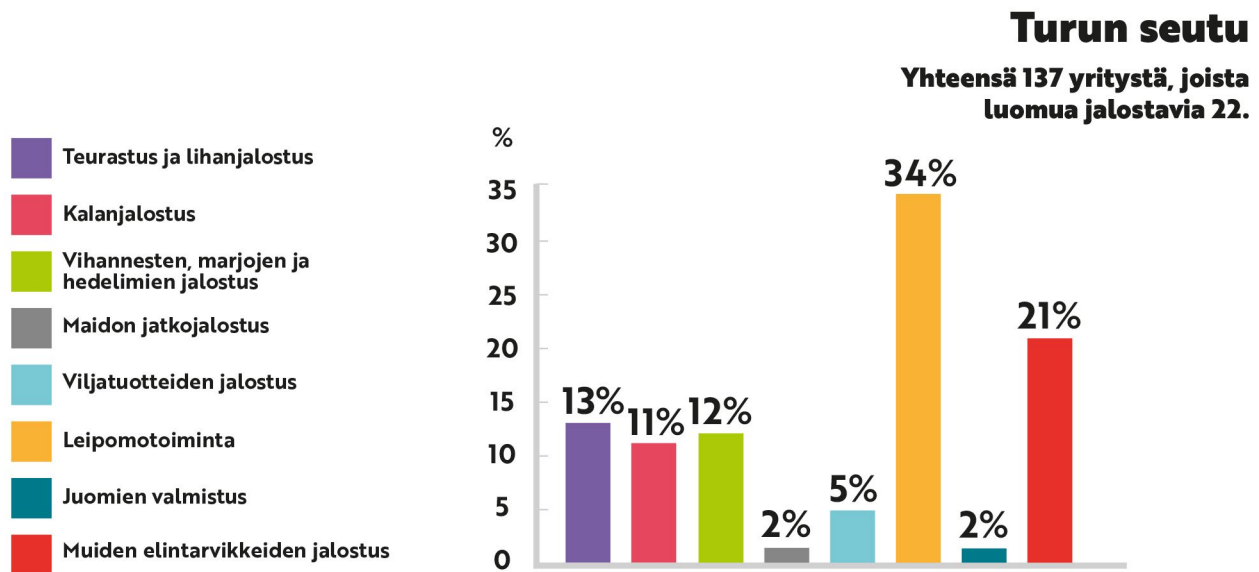
#### Henkilöstön määrä



Lähde: Aitoja makuja yritystlasto 2020, jalostavat elintarvikeyritykset kokoluokittain.

## Kuvio 2.

### Turun seudun jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain 2020



Lähde: Aitoja makuja yritystlasto 2020, jalostavat elintarvikeyritykset toimialoittain.

Ruokaketjun yritys haastatteluita tehtiin Turun seudulla yhteensä 26 kappaletta. Pääosa haastatelluista yrityksistä oli elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä (60%). Tämän lisäksi haastateltiin keskeisimpiä HoReCa- ja vähittäiskaupan toimijoita, matkailu- ja logistiikkayrityksiä sekä raaka-ainetuottajia. Elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten haastattelut kohdentuivat tasaisesti eri toimialoille (ks. taulukko 1).

## Taulukko 1.

### Haastatellut ruokaketjun yritykset Turun seudulla

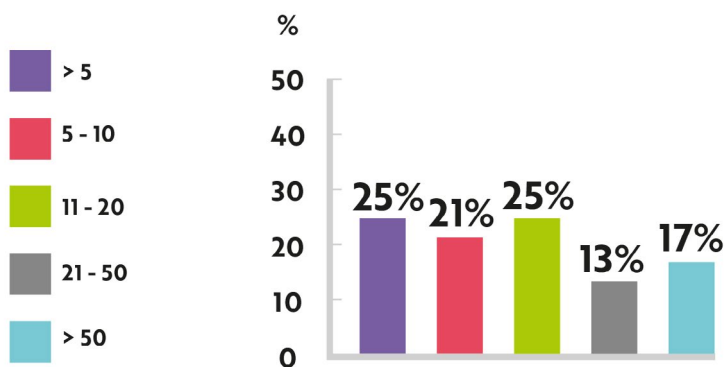
Haastateltavien yritysten toimialat	Määrä (kpl)
Raaka-ainetuotanto	2
Elintarvikkeiden ja juomien valmistus yhteensä	15
• Juomien valmistus	0
• Teurastus- ja lihanjalostus	3
• Kalanjalostus	2
• MaHeVi (marjojen, hedelmien ja vihannesten) jalostus	4
• Maidon jatkojalostus	0
• Viljatuotteiden jalostus	2
• Leipomotuotteiden valmistus	2
• Muiden elintarvikkeiden jalostus	2
HoReCa (hotel, restaurant and catering)	3
Kauppa	2
Matkailuyritykset	1
Teknologia	0
Logistiikka ml. aluetukut	2
Reko-lähi ruokarengas	1

Turun seudulla haastatellut ruokaketjun yritykset olivat koko maakunnan ruokaketjun yritysperustaan nähden melko suuria. Yli puolen liikevaihto oli miljoona euroa vuodessa tai enemmän. Lisäksi yli puolet haastatelluista yrityksistä työllisti yli 10 henkilöä. Haastateltuihin yrityksiin lukeutui myös isoja yrityksiä, jotka työllistivät yli 50 henkilöä (taulukko 2 ja 3).

TuKeVa -hankkeen haastatteluiden tavoitteena oli löytää nimenomaan kasvu- ja kehittymishakuisia ruokaketjun yrityksiä. Haastatteluiden kohdentaminen onnistui hyvin, sillä 75 % Turun seudulla haastatelluista ruokaketjun yrityksistä kertoi hakevansa aktiivisesti kasvua ja 13 %:a oli lisäksi kiinnostunut kansainvälistymisestä.

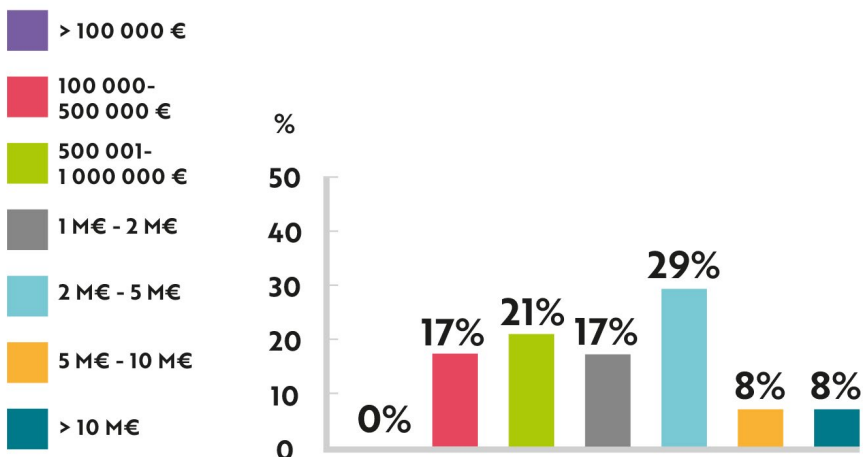
**Taulukko 2.**  
Haastateltujen ruokaketjun yritysten työllistävyys Turun seudulla

## Työntekijöiden lukumäärä



**Taulukko 3.**  
Haastateltujen ruokaketjun yritysten liikevaihto Turun seudulla

## Liikevaihto



Kun analysoidaan tarkemmin elintarvikkeita ja juomia valmistavia yrityksiä, on huomionarvoista nostaa esille seuraavia keskeisiä taustatekijöitä. Turun seudun yritysten pääasiallinen markkina-alue oli Etelä-Suomi (56 %). Keskeisimmät myyntikanavat olivat suoramyynni kuluttajille, vähittäiskauppa ja ammattikeittiösektori sekä elintarvikkeiden toimittaminen näihin kanaviin tukkuliikkeiden kautta (taulukko 4).

Lisäksi neljäs osa elintarvikkeita ja juomia valmistavista yrityksistä kertoi jalostavansa luomutuotteita.

**Taulukko 4.**  
**Turun seudun elintarvikkeita ja juomia valmistavien yritysten keskeisimmät myyntikanavat (monivalinta).**

Myyntikanavat	Osuus
Vähittäiskauppa	69 %
Suoramyynni kuluttajille esim. tilamyymälä, Rekot, torit ja tapahtumat	56 %
Tukkuliikkeiden kautta myynti kauppoihin ja HoReCa-sektorille	44 %
Ammattikeittiöt	44 %
Yksityinen HoReCa -sektori	31 %
Muu, mikä?	25 %
Oma verkkokauppa	13 %
Erikoismyymälät esim. lähiruokakaupat, museokaupat	6 %
Julkinen ruokapalvelu	6 %



Vahvuudet	Heikkoudet
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsityömyönteisyys, ammattitaito</li> <li>• Perinteisyys ja perinteiset raaka-aineet</li> <li>• Omaleimaiset, räätälöidyt tuotteet</li> <li>• Myyntikanavien monipuolisuus, hajauttaminen, riippumattomuus</li> <li>• Vilkas yritysysteistyö</li> <li>• Kasvu- ja kehittämismyönteisyys</li> <li>• Aktiivinen tuotekehitystoiminta</li> <li>• Nopeus ja ketteruus = nopea reagoitakyky</li> <li>• Tiivis asiakasvuoropuhelu</li> <li>• Sijainti Turun seudulla kuluttajien ja matkailijoiden ”keskuudessa”</li> <li>• Automatisoitu tuotanto</li> <li>• Tuotteiden korkea laatu</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>• Suuret työvoimakustannukset</li> <li>• Heikko brändi ja tunnettuus</li> <li>• Puutteelliset viestintä- myynti- ja markkinointitoimet ja -resurssit + osaaminen</li> <li>• Heikko uudistumiskyky</li> <li>• Kokonaisvaltaisen toiminnanohjauksen puute</li> <li>• Toimintojen ulkoistaminen vähäistä</li> <li>• Logistiikan kustannukset, järjestelyt</li> <li>• Asiakasdatan systemaattinen hyödyntäminen</li> <li>• Henkilökunnan osaaminen ja asenne</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>• Ruoka- ja kulutustrendit mm. kotimainen ruoka luomu ja lähiruoka, terveellisyys, arkiruoka, kasvisruoka</li> <li>• Korostunut kokonaisvastuullisuus ja tiedostavat kuluttajat</li> <li>• Monipaikkaisuus ja etätyöt</li> <li>• Tuoreus ja tuotteiden alkuperä</li> <li>• Uudet jakelukanavat kuluttajille, suoramyyni</li> <li>• Uuden teknologian hyödyntäminen, automatisaatio, tuoteinnovaatiot ja uudet raaka-aineet, laiteinvestoinnit</li> <li>• Tuotteiden jalostusasteen nostaminen</li> <li>• Ympäristöteot: materiaalikierrätyksen kehittäminen, uusiutuvan energia</li> <li>• Yhteistyö arverokossa: kumppanuudet, alihankinta, työvoima, markkinointi, hankinnat, laitteet ja prosessit</li> <li>• Tutkimustiedon parempi hyödyntäminen ja tutkimusyhteistyö</li> <li>• Viennin käynnistäminen ja kasvattaminen</li> <li>• Kuluttajatutkimukset ja -paneelit, asiakasprofilointi</li> <li>• Kohdennetut rahoitusvälineet, kokeilukulttuurin vahvistuminen</li> <li>• Sitoutunut henkilökunta</li> <li>• Eri alojen törmäytys - uudet elämykset</li> <li>• Ruoan ja matkailun yhteistyön kehittäminen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ympäristömuutokset, ilmastonmuutos ja sään ääriolosuhteet</li> <li>• Toimintaympäristön ennakoimattomuus</li> <li>• Raaka-aineiden saatavuus ja hintojen nousu</li> <li>• Monipaikkaisuus ja etätyöt</li> <li>• Kasvatavien tavarantoimittajavaatimukset mm. sähköiset tilaus-, toimitus- ja laskutusjärjestelmät, keskitetty toimitus</li> <li>• Kaupan rakenteen keskittyminen ja yhteistyön lyhytjänteisyys arvoketjussa</li> <li>• Viranomaistoiminnan ja lainsäädännön vaikeutuminen</li> <li>• Työperäisen maahanmuuton byrokratia</li> <li>• Alempiarvoisen tiestön kunto ja ympärivuotinen hoito</li> <li>• Logistiikka- ja jakelukustannukset mm. polttoaineverotus</li> <li>• Osaavan työvoiman puute koko ruokaketjussa</li> <li>• Kasvisten ja kasvisruoan suosion kasvu, lihan syönnin tulevaisuus</li> <li>• Pienyritysten arvostuksen vähentyminen --&gt; yritysten lopettaminen ja ruokakulttuurin heikentyminen</li> <li>• Yrittäjän jaksaminen</li> <li>• Hallitsematon kasvu</li> </ul>

**Lisätietoja:** Turun yliopiston Brahea-keskus, Tulevaisuuden Kehitystarpeet Varsinais-suomalaisessa 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



KIMITOON  
KEMIÖNSAARI



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin