



Huomenta, kohta keskustellaan ruuasta!

**Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän
menestystekijänä -verkkotilaisuus 7.10.2020 klo 9.00-11.00**

#tiekartat #hiilineutraalisuomi2035 #ilmastoruoka



Ohjelma 9.00-10.00

Aamunavaus: Mitä tarkoittaa ruokajärjestelmän menestys?

Kimmo Tiilikainen, valtiosihteeri, MMM

Kansalaisen ääni ruokakeskustelussa: Keskeisiä oppeja ja oivalluksia Erätaukokeskusteluista

Laura Arikka, toimitusjohtaja, Erätaukosäätiö

Vähähiilitiekartat ja ilmastotyö: Sanoista tekoihin

- Elintarviketeollisuusliitto ry
Anna Vainikainen, johtava asiantuntija, ympäristö ja vastuullisuus
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry
Veli-Matti Aittoniemi, varatoimitusjohtaja
- Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry ja
Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC rf
Liisa Pietola, ympäristöjohtaja
- Päivittäistavarakauppa ry PTY
Ilkka Nieminen, johtaja
- maa- ja metsätalousministeriö
Hanna Mattila, neuvotteleva virkamies



Elintarviketeollisuuden tiekartta vähähiilisyyteen

Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän
menestystekijänä
-webinaari 7.10.2020

Tiekartan sisältö



Tiekartassa muodostetaan kuva elintarviketeollisuuden **vähähiilisyyden nykytilasta**

- Tarkastelu noudattaa pääosin TEM:n ohjetta
- Välilliset päästövaikutukset (mm. raaka-aineet, energia, logistiikka) tarkastelun ulkopuolella

Tiekartassa esitetään **visio ja tavoitetila** alan vähähiilisyydelle **vuonna 2035**

- Tavoitteen saavuttamista kuvataan kahdella skenaariolla: perusura sekä visionäärisen vastuunkantajan skenaario

Tavoitteen toteutumisen näkökulmasta on tunnistettu **vähähiilisyyttä edistäviä toimia ja mahdollisuuksia** sekä siihen liittyviä **esteitä ja pullonkauloja**

- Tiekartassa esitetään myös **toimenpiteitä**, joita **muulta yhteiskunnalta** edellytetään alan tavoitteen saavuttamiseksi ja vähähiilisemmän elintarvikeketjun kehittämiseksi

Tiekartta on lähtölaukaus **systemaattiselle ja pitkäjänteiselle työlle** elintarviketeollisuuden ilmastotoimien edistämiseksi.

Vähähiilisyyden nykytila elintarviketeollisuudessa



Selvityksen lähtökohta oli **haasteellinen**

- **Yhtenäistä** koko elintarviketeollisuuden kattavaa **tietolähdettä** vähähiilisyyden nykytilasta ei toistaiseksi ole saatavilla



Nykytilan arviointi perustuu pitkälti alan yrityksille suunnattuun kyselyyn
Kyselyn ohella toteutettiin kohdennettuja yrityshaastatteluja

...mutta toisaalta myös **rohkaiseva**

- Elintarviketeollisuuden yrityksissä on lähtökohtaisesti hyvä valmius päästöjen vähentämiseen
- Tähän ovat vaikuttaneet kansallinen lainsäädäntö, rahoitus- ja kannustinjärjestelmät sekä korkea teknologian taso
- Lisäksi vastuullisuus ja ilmastonmuutoksen torjunta on tunnistettu alalla ajoissa kilpailukykytekijäksi

Vähähiilisyys nykytila elintarviketeollisuudessa

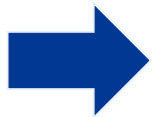


Elintarviketeollisuudesta aiheutuu varsin **maltilisesti suoria** kasvihuonekaasujen päästöjä

- Päästöjä aiheuttavia tuotantoprosesseja on vähän
- Omavaraisuus energiantuotannossa on melko harvinaista

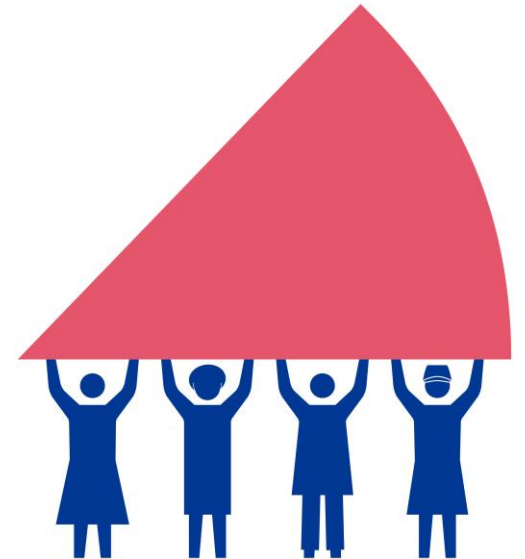
Elintarviketeollisuudesta aiheutuvat päästöt ovat **pääosin välillistä** kuormitusta

- Keskeisiä päästölähteitä ovat raaka-aineiden tuotanto sekä energiatuotannon päästöt

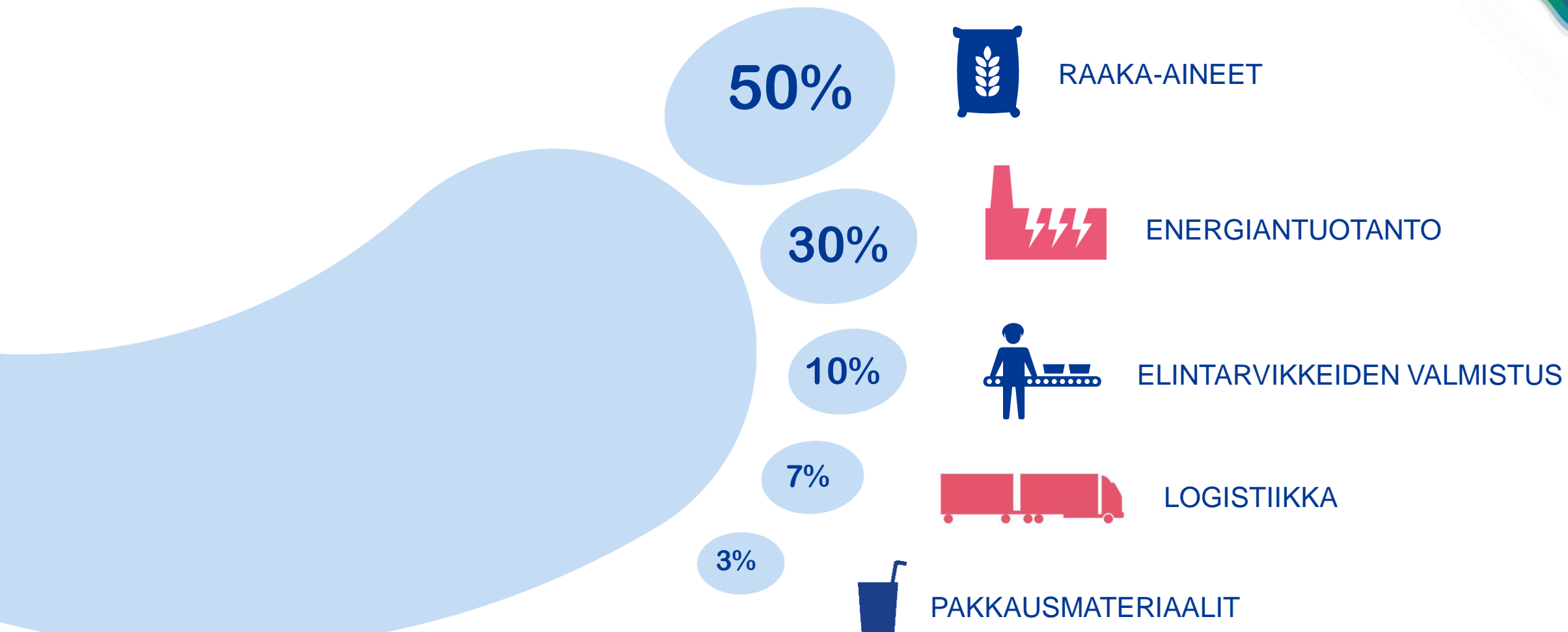


Vahva linkki mm. alkutuotannon ja energiateollisuuden tiekarttoihin

Huomio elintarvikeketjussa erityisesti alkutuotannon kanssa tehtävään yhteistyöhön, ml. tuotantoketju- ja tuotekohtainen päästölaskenta



Elintarvikkeiden hiilijalanjälki



Lähde: ETL:n sähköisen kyselyn ja haastatteluiden tulokset (2020).

Elintarviketeollisuuden tavoite 2035



Elintarviketeollisuuden vähähiilisyyden tiekartan visio vuoteen 2035: Vähähiiliset ratkaisut ovat alalla laajasti käytössä ja ilmastovaikutukset ovat hallinnassa elintarvikealan arvoketjussa.

ETL pyrkii yhdessä alan yritysten kanssa hiilineutraaliuteen ja tavoittelee toimialatasolla 75% kasvihuonekaasupäästöjen vähenemää liikevaihtoon suhteutettuna vuoteen 2035 mennessä.

Elintarviketeollisuus sitoutuu myötävaikuttamaan ja edistämään vahvasti koko elintarvikeketjun pyrkimyksiä kohti hiilineutraaliutta.

Tavoitetilaa kuuluu, että valtionhallinto on aikavälillä 2020-2035 edesauttanut ennustettavan toimintaympäristön aikaansaamista.



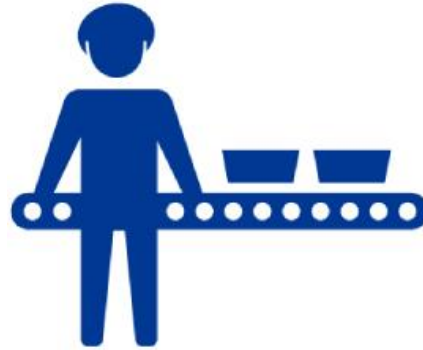
Tämä on puolestaan mahdollistanut tarvittavat investoinnit vähähiilisyyteen.

Elintarviketeollisuuden tiekartan pääelementit



Nykytila

- Elintarviketeollisuuden suorat ilmastovaikutukset ovat maltilliset
- Välillisiä vaikutuksia ostoenergiasta, raaka-aineista, logistiikasta ja pakkauksista
- Yrityksillä käytössä jo nyt monia vähähiilisyystoimenpiteitä



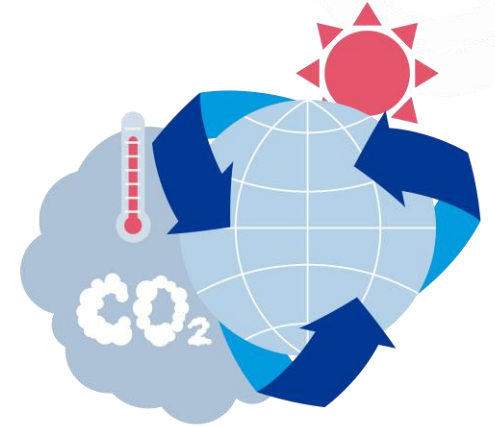
Toimenpiteet

- Kehitetään tieteeseen perustuvia yhteisiä laskentamenetelmiä
- Varmistetaan vähäpäästöisen energian saatavuus ja parantuva energiatehokkuus
- Edistetään koko elintarvikeketjun hiilineutraaliutta



Tavoite

- 75 % vähemmän kasvihuonekaasupäästöjä 2035 mennessä
- Vähähiilisten ratkaisujen käyttöönoton tukeminen
- Arvoketjuyhteistyö vähähiilisten tuotantoketjujen edistämiseksi



Odotukset

- Vähähiiliset investoinnit mahdollistavat toimet
- Vakaus ja ennakoitavuus
- Osaaminen ja tutkimus
- Tuet ja muut siirtymän mahdollistavat kannustimet



Kiitos!

Lisätiedot:
Anna Vainikainen
050 583 0478
anna.vainikainen@etl.fi



Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän menestystekijänä

Matkailu- ja ravintola-alan tiekartta vähähiilisyyteen

7.10.2020 Veli-Matti Aittoniemi

Mitä hiilitiekartassa laskettiin?



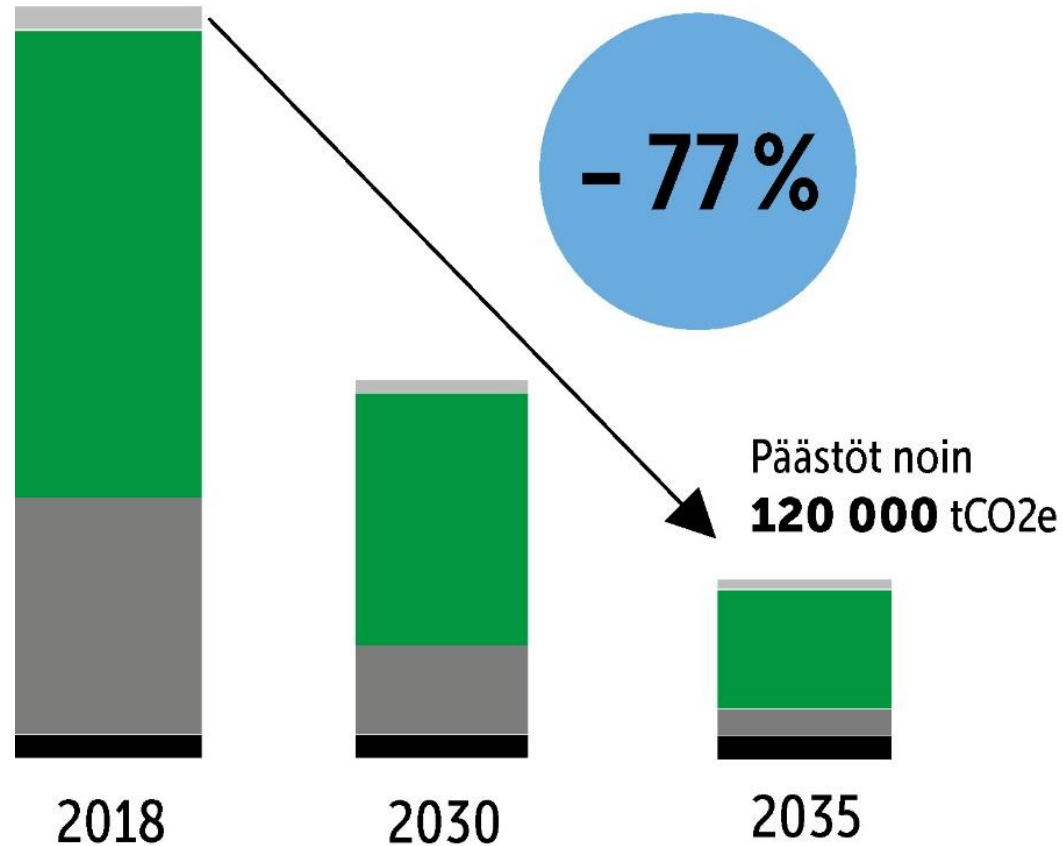
- Suorat päästöt: omissa kiinteistöissä ja omissa ajoneuvoissa käytetyt polttoaineet
- Ostoenergian epäsuorat päästöt: ostettu sähkö, lämmitys ja jäähdytys omaan käyttöön
- Epäsuorat päästöt: vuokrakiinteistöjen sähkö ja lämmitys (eivät käytetyn protokollan mukaan kuulu laskentaan, mutta alan yritykset voivat omilla toimillaan vaikuttaa paljon näistä aiheutuviin päästöihin)

Muut epäsuorat päästöt rajattiin laskennan ulkopuolelle (muut ostetut tuotteet ja palvelut, esim. elintarvikkeet, kuljetus, jätteet). Syntyvät arvoketjussa. Käsitellään vain esimerkkeinä.

Energiasektorin päästöjen väheneminen vaikuttaa

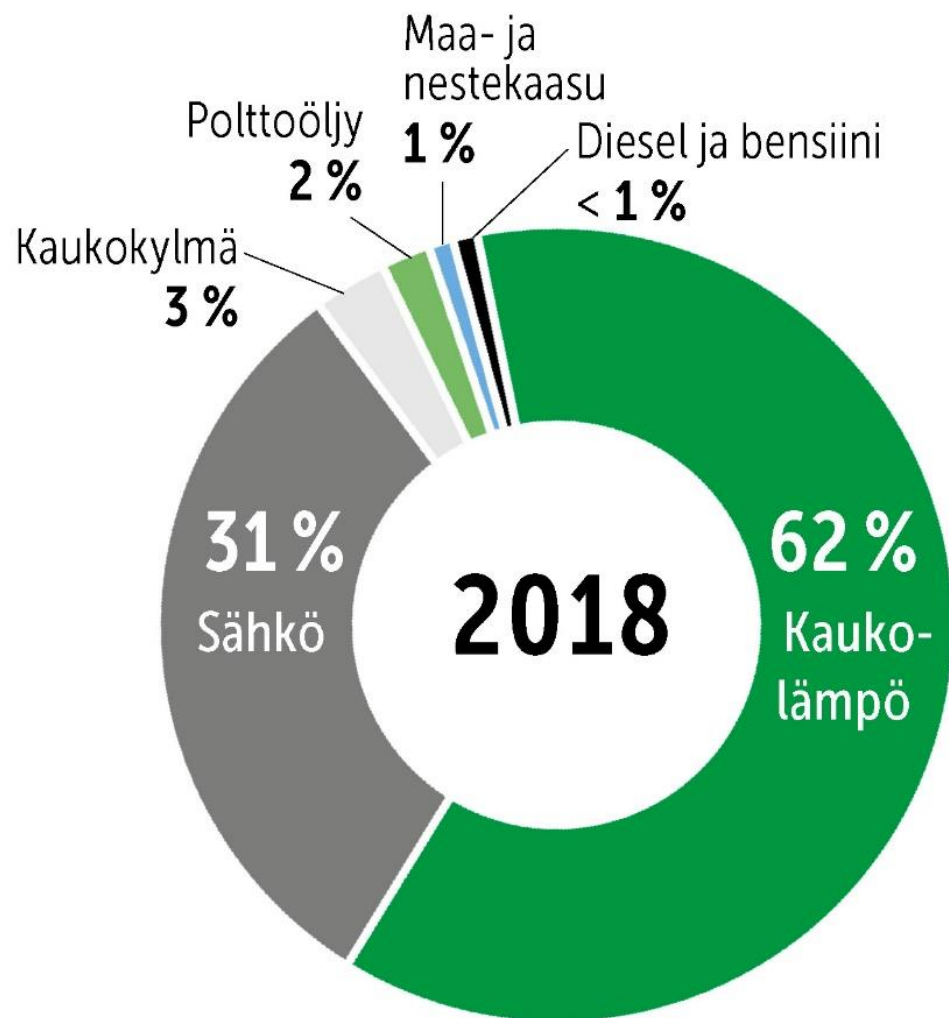


Päästöt noin
500 000 tCO₂e

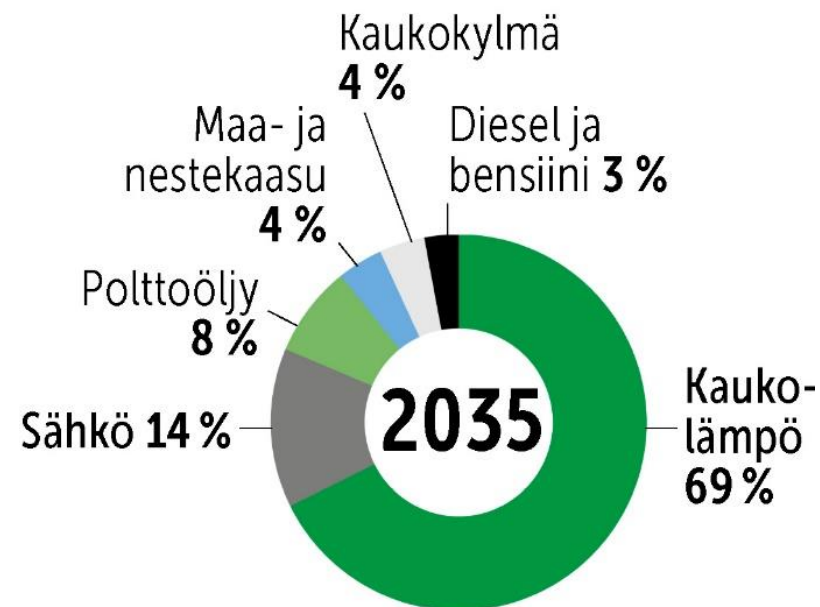


Matkailu- ja ravintola-alan päästöt vähenevät vuoteen 2035 mennessä alle neljäsosaan nykyisestä polttoainevaihdosten ansiosta. Sähkön suhteellinen osuus pienenee.

- Kaukokylmä
- Kaukolämpö
- Sähkö
- Maa- ja nestekaasu, polttoöljy, diesel ja bensiini



Päästöt 2018:
noin **500 000** tCO₂e



Päästöt 2035:
noin **120 000** tCO₂e

Miten alan yritys voi vähentää päästöjä?



Päästövähennystoimien vaikutus:

► **Merkittävä**

■ **Keskisuuri**

■ **Vähäinen**

Arviointikriteerit:

- Toimenpiteen **vaikutus** päästölähteen päästöihin 2035
- Päästölähteen **osuus** toimialan kokonaispäästöistä 2035
- Toimenpiteen **toteutettavuus**, arvioitiin seuraavasti:
 - Merkittävä: helposti kaikkien toteutettavissa
 - Keskisuuri: keskihintainen, mutta toteuttamiseen rajoitteita
 - Vähäinen: kallis tai vaikea, edellyttää tukia tai teknologian kehittymistä

Kaukolämpö ja -kylmä

- – Energiategohokkuusremontit
- Energiaremontit: kauko-lämmöstä maalämpöön
- Muutto energiatehokkaampaan kiinteistöön
- Lämpötilan ja viilennyksen alen-taminen
- Lämpimän veden säästö
- Jäteveden lämmöntalteenoton parantaminen
- Kaukolämmön kulutuksen vähentäminen ilmalämpöpum-puilla
- Veden käytön vähentäminen
- Vihreiden vuokrasopimusten käyttöönotto

Sähkö

- – Aurinkosähkön tuotanto
- Vaihtaminen led-valaisimiin
- Sähköä säästävät keittiökalus-teet
- Sähköä säästävät pesukalusteet
- Sähköä säästävät kylmäkalusteet
- Sähköä säästävät koneet, kulku-neuvot ja laitteet
- Sähkön käytön ohjeistus asiak-kaille

Polttoaineet

- Lämpöpumppuratkaisut; bio-massa tai -kaasu
- Vähäpäästöiset ajoneuvot
- Sähköpyörät tms. henkilöstölle
- Dieselgeneraattoreiden korvaami-nen sähköllä tai biodiesel käyttöön varavoimana (esim. huvipuistoissa)
- Öljyn käytöstä luopuminen (esim. suuret saunat)
- Kaasukäyttöisten koneiden ja lait-teiden korvaaminen vähäpäästöisillä tai luopuminen (ulkolämmittimet)
- Kaasukäyttöisten keittiökalusteiden korvaaminen vähäpäästöisillä (induk-tio, sähkö, biokaasu)

Entä ruoka?

- Keskeinen kuluttajan hiilijalanjäljen tekijä.
- Ilmastovaikutukset määrittyvät pitkälti alkutuotannossa.
- Hiilijalanjälki syntyy huoneiston käytöstä ja raaka-aineesta, minkä vuoksi valmistusprosessin ja hävikin vähentämisen vaikutus hiilijalanjälkeen jää rajalliseksi.
- Laskenta ravintolassa on vaikeaa, koska samankin raaka-aineen hiilijalanjälki vaihtelee.
- Ravintola-alan kannalta kyse epäsuorista päästöistä.



Ruoka: miten ala voi itse vaikuttaa?



- Huomio esim. raaka-ainevalintoihin, valmistus- ja varastointimenetelmiin sekä ruokahävikin ehkäisyyn.
- Ruokahävikki: mitä suurempi on raaka-aineen ilmastokuorma ja mitä pidemmälle se on jalostettu, sitä suurempi merkitys hävikillä. MaRa on aloittanut uuden hävikkiohjeen teon.
- Energiatehokkuusremontit ja säästöt konekantaan uusittaessa.
- Kuluttajien käyttäytyminen muuttuu ja osa ravintoloista erikoistuu tarjoamaan vähäpäästöisiä palveluja.
- Toimialojen yhteistyö: raaka-aineiden päästö- ja muut tiedot tulevaisuudessa automaattisesti digitaalisina elintarvikeketjussa?

Mitä jatkossa?



- Paljon epävarmaa: tuotteiden alkuperän merkitys, kasvaako lähimatkailun ja lähiruoan suosio, jäävätkö ruoan kotiinkuljetuspalvelut ja webinaarit pysyväksi ilmiöksi...
- Ilmastonmuutos ja sään vaihtelut: vaikutus matkailuun ja kuluttajien valintoihin.
- Miten ala pystyy rakentamaan joustavuutta koronapandemian kaltaisia äkillisiä globaaleja markkinahäiriöitä vastaan?
Nyt resilienssiä vähentävät alalle tyypilliset korkeat kiinteät kulut ja globaalit elintarvikeketjut.



Kiitos!

Matkailu ja Ravintolapalvelut MaRa ry

☎ 09 6220 200
(klo 8.30 – 16.00)

 www.mara.fi



Maatalouden ilmastotiekartta

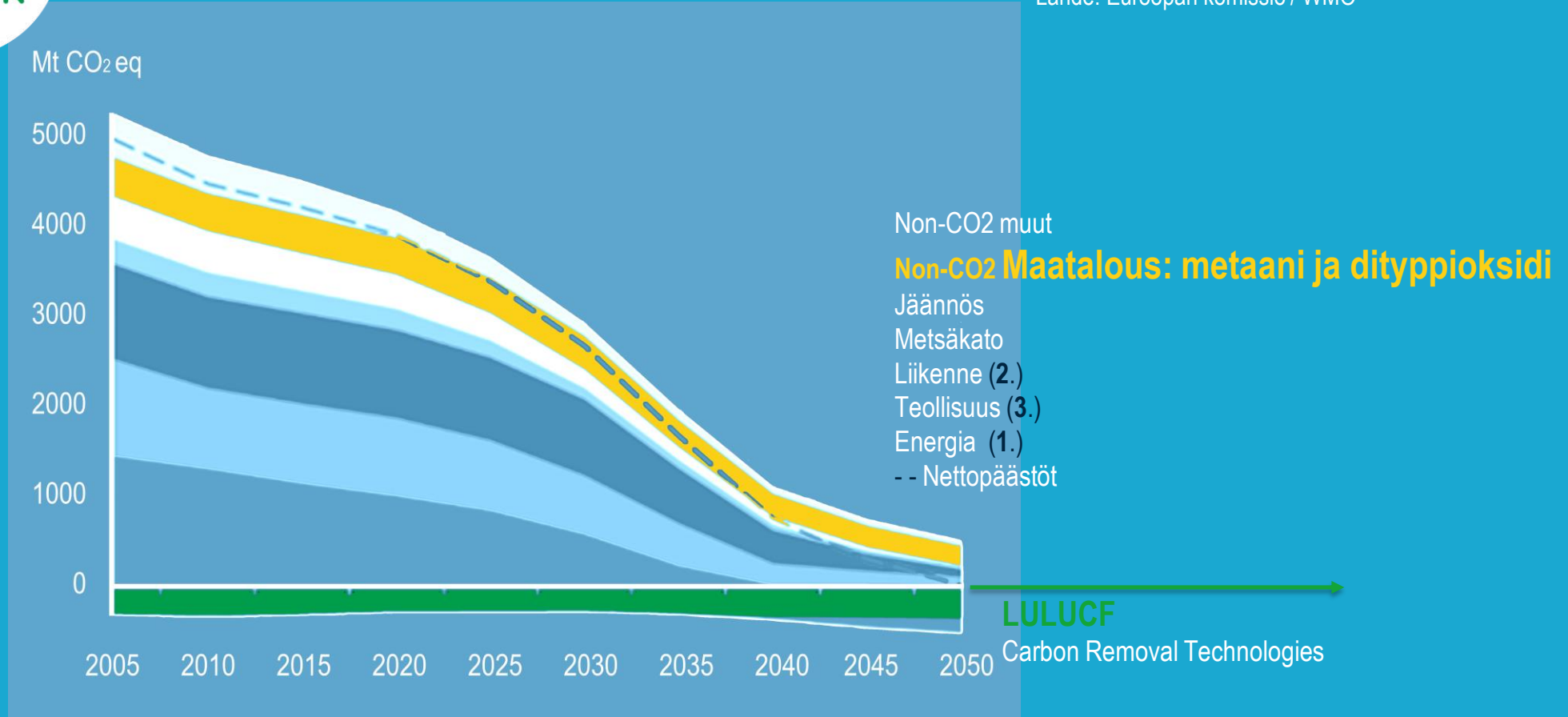
- mikä muuttuu?
- tilaa mahdollisuuksille menestystä

Ilmastotyö kotimaisen ruokaketjun menestystekijänä –webinaari 7.10.2020



VISIO ILMASTONEUTRAALISTA EUROOPASTA 2050

Lähde: Euroopan komissio / WMO



MAATALOUDEN ILMASTOTIEKARTTA

**Maatalouden
ilmastokysymykset
ratkaistaan siellä
missä ne vaikuttavat
eniten.**

Kasvihuonepäästöistämme 75 %
on lähtöisin maaperästä.



Olemme ainoa toimiala
metsätalouden ohella, joka
voi sitoa hiilidioksidia.

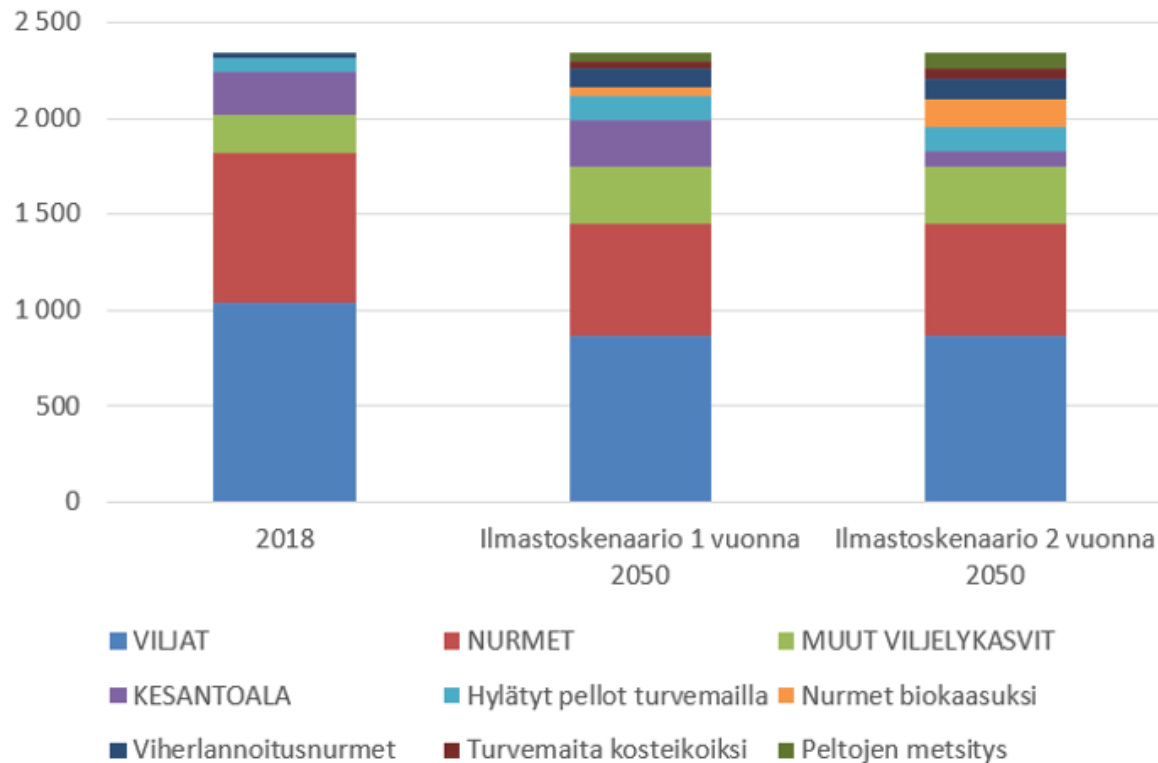
Se auttaa meitä
ilmastonmuutoksen
torjunnassa yhdessä
biokaasun ja muun
uusiutuvan energian
kanssa.





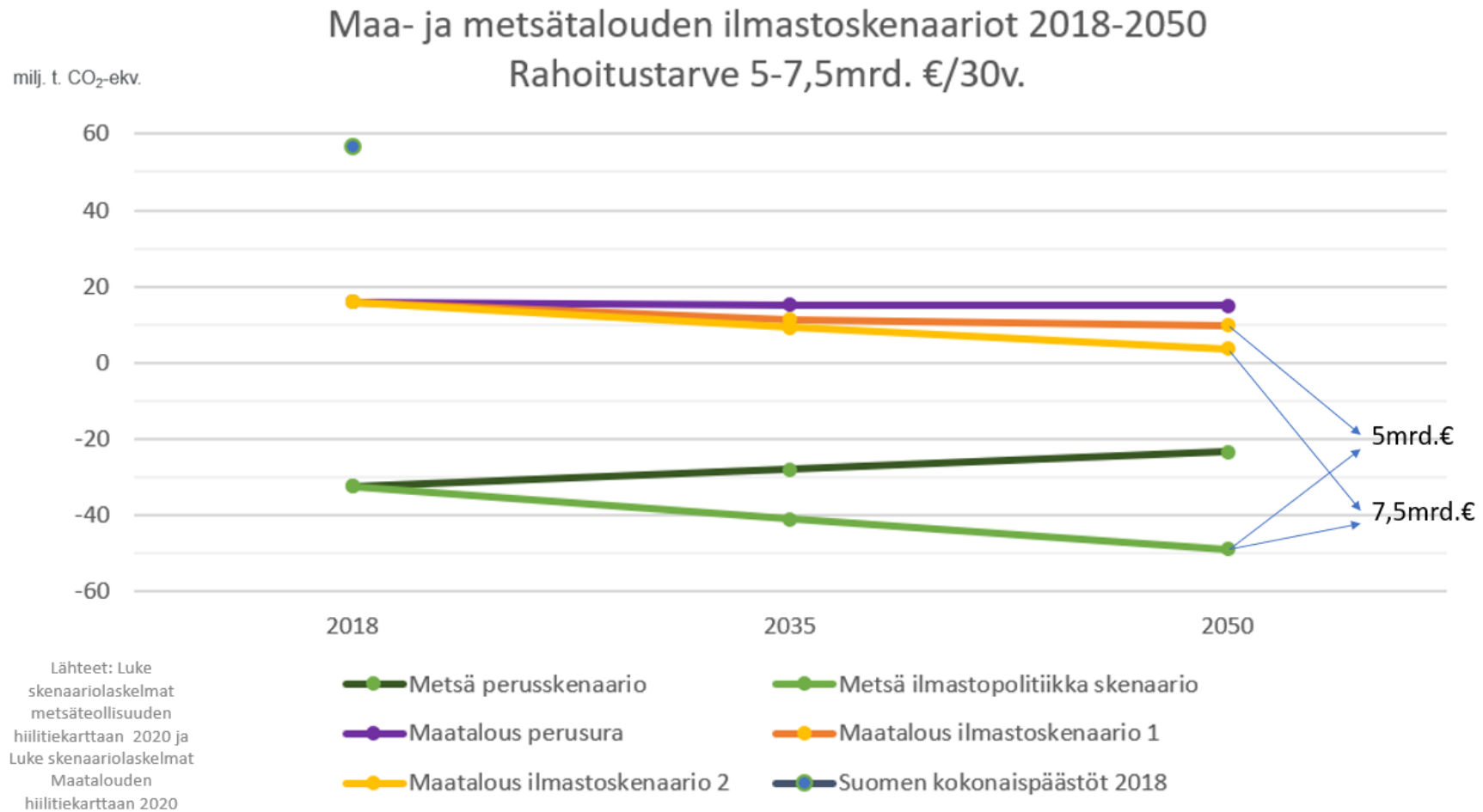
Mikä muuttuu? – pellonkäyttö monipuolistuu

Palko- ja öljykasvien (ryhmässä muut kasvit), viherlannoitus-nurmien ja biokaasunurmien ala (1000 ha) kasvaa.



1000 ha	2018	Ilmastoskenaario 1 vuonna 2050	Ilmastoskenaario 2 vuonna 2050
VILJAT	1 040	870	870
NURMET	783	583	583
MUUT VILJELYKASVIT	200	300	300
KESANTOALA	225	238	76
Hylätyt pellot turvemailla	69	125	125
Nurmet biokaasuksi		50	150
Viherlannoitus nurmet	24	100	100
Turvemaita kosteikoiksi		35	57
Peltojen metsitys		40	80
YHTEENSÄ	2 341	2 341	2 341

Nappaamme hiilen kiinni ja menestymmme



Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän menestystekijänä

- verkkotilaisuus 7.10. klo 9-11.00

Päivittäistavarakaupan ilmastotyö
Ilkka Nieminen, Päivittäistavarakauppa ry

Pt-kaupan toimet ruuan kulutuksen ilmastovaikutusten vähentämiseksi





Ilmastotyö ja ruokasektorin menestys

- Ministeriö kestävä muutoksen mahdollistajana

Hanna Mattila, MMM

Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän menestystekijänä -verkkotilaisuus 7.10.2020



Viemme eteenpäin useita ohjelmia, joissa kestävyys keihäänkärkenä

- Ilmastoruokaohjelma <https://mmm.fi/ilmastoruokaohjelma>
- Maankäyttösektorin ilmastotoimenpidekokonaisuus <https://mmm.fi/maankayttosektorin-ilmastosuunnitelma>
- Ruokahävikkitiekartta <https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/>
- Biokaasuohjelma <https://tem.fi/hankesivu?tunnus=TEM079:00/2019>
- Kotimaisen kalan edistämishjelma <https://mmm.fi/blogit/-/blogs/nyt-on-aika-keskustella-kotimaisesta-kalasta#47120a5e>
- Kiertotalouden toimenpideohjelma https://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Kiertotalous/Kiertotalouden_strateginen_edistamishjelma
- Ravinteiden kierrätyksen kokeiluohjelma https://valtioneuvosto.fi/artikkeli/-/asset_publisher/1410837/ravinteiden-kierratyksen-kokeiluohjelma-sai-jatkoa
- Hallituksen luomuohjelma ja lähiruokaohjelma <https://mmm.fi/lahiruoka> ja <https://mmm.fi/luomu>
- Vastuullisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen edistäminen <https://mmm.fi/ruoka>
- Kansallisen biotalousstrategia <https://mmm.fi/metsat/strategiat-ja-ohjelmat/suomen-biotalousstrategia>
- Euroopan yhteisen maatalouspolitiikan (CAP) uudistaminen <https://mmm.fi/cap27>
- EU:n vihreän kehityksen ohjelma Green Deal (ja Farm to Fork –strategia) https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_fi

TULEVAISUUDEN RUOKAJÄRJESTELMÄ

Mitä huomenna syödään?
Tuotetaan, tarjotaan ja syödään sitä, mitä ihmiset tarvitsevat voidakseen hyvin, luonnon ehdoilla.

ENEMMÄN KALAA JA KASVIKUNNAN TUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki

Kotimaiset kaudenmukaiset vihannekset, palkokasvit ja marjat ovat kestävä valinta. Kotimaista luonnonkalaa voi hyödyntää paljon nykyistä laajemmin. Kalan syönteä poistaa ravinteita vesistöistä ja vähentää rehevöitymistä. Kalankasvatus on tehokas tapa tuottaa eläinproteiinia ravinnoksi.



ENEMMÄN
KALAA JA
KASVIKUNNAN
TUOTTEITA



SIVUVIRRAT
TEHOKKAASTI
HYÖDYKSI



KOHTUUDELLA
LIHAA JA
MAITO-
TUOTTEITA



KOHTUUDELLA LIHAA
JA MAITOTUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki

Kotieläintuotanto ja eläinten tuottama lanta ovat olennainen osa hiilen ja ravinteiden kiertoa maataloudessa. Lanta ylläpitää peltomaan kasvukykyä ja laidunnus edistää monimuotoisuutta.

VÄHEMMÄN
RUOKA-
HÄVIKKIÄ



SESONKI-
PAINOTTEISTA
RUOKAA



Maa- ja metsätalousministeriö

Ilmastoruokaohjelma on kestävän ruuan lippulaiva



- Hallitusohjelman mukaisesti:

”Laaditaan kansallinen ilmastoruokaohjelma, joka tähtää kulutetun ruoan ilmastojalanjäljen pienentämiseen sekä ymmärryksen lisäämiseen ruoantuotannosta”

- Ilmastoruokaohjelma on **sateenvarjo** reilulle siirtymälle kestävään ruokajärjestelmään.
 - Ohjelma toimii kansallisena verkottajana ja mobilisoijana ilmastoruokateemaan liittyen (+ EU, KV).
- Tavoitteena on kulutetun ruuan **kokonaiskestävyyden** parantaminen, olemme siellä missä meitä eniten tarvitaan
 - Ohjelmaa laadittaessa huomioidaan sekä ekologinen, sosiaalinen, taloudellinen että kulttuurinen kestävyys.



Miten ilmastoruokaohjelma etenee?

- Kestävän ruuan –erätaukokeskusteluja käyty ympäri Suomea: mikä ruokamuutoksissa innostaa ja pelottaa?
- Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelma alkamassa
- Elintarviketarkastajien roolin laajentaminen koskemaan ravitsemusta ja ruokahävikkiä –selvitys ja pilotti tulossa
- Kansallisen kasviproteiiniyhteistyömallin rakentaminen valmisteilla
- Ruokahankinnat ja luonnon monimuotoisuus –selvitys valmisteilla
- Tulosperusteiset rahoitus- ja hankintamallit ilmastoruokaohjelmassa valmisteilla
- Ruokahävikkitiekartta valmistuu vuoden loppuun mennessä

Mahdollistamme maankäyttösektorin muutosta ilmastokestävämmäksi



- Ilmastokestävä **maatalous**
 - Hiiltä sitovat ja varastoivat sekä päästöjä vähentävät viljelytavat, -tekniikat ja tuotteet sekä palvelut
- Ilmastokestävä **metsätalous**
 - Metsien kasvukyvystä ja terveydestä huolehtiminen, hiilinielujen ja -varastojen vahvistaminen ml. puurakentaminen
- **Maankäytön muutoksiin** liittyvät toimenpiteet
 - Metsitys, metsäkadon ehkäisy ja kosteikot
- Poikkileikkaava ote: Tutkimus ja innovaatiot-ohjelma, kannustejärjestelmä (esim. hiilikorvaushankkeet), viestintä, vuorovaikutus ja osaamisen kehittäminen



Ole mukana muutoksessa!

- Ilmastoruokaohjelma: www.mmm.fi/ilmastoruokaohjelma
- Maankäyttösektorin ilmastosuunnitelma: www.mmm.fi/maankayttosektorin-ilmastosuunnitelma
- Vähähiilitiekartat 2035: www.tem.fi/muut-alat
- Hanna Mattila, hanna.mattila@mmm.fi
@hsmattila #ilmastoruoka





Ohjelma 10.00-11.00

Kommenttipuheenvuorot: Ilmastotyö ja -osaaminen menestystekijöinä

Johanna Kentala-Lehtonen, EU-erityisasiantuntija, Valtioneuvoston kanslia

Nina Elomaa, vastuullisuusjohtaja, S-ryhmä

Paneeli ja yleisökeskustelu: Miten menestymme yhdessä?

Yhteenveto ja tilaisuuden päätös

Tilaisuuden järjestää maa- ja metsätalousministeriö yhteistyössä Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK:n, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC:n, Elintarviketeollisuusliiton, Päivittäistavarakaupan ja Matkailu- ja Ravintolapalveluiden kanssa.



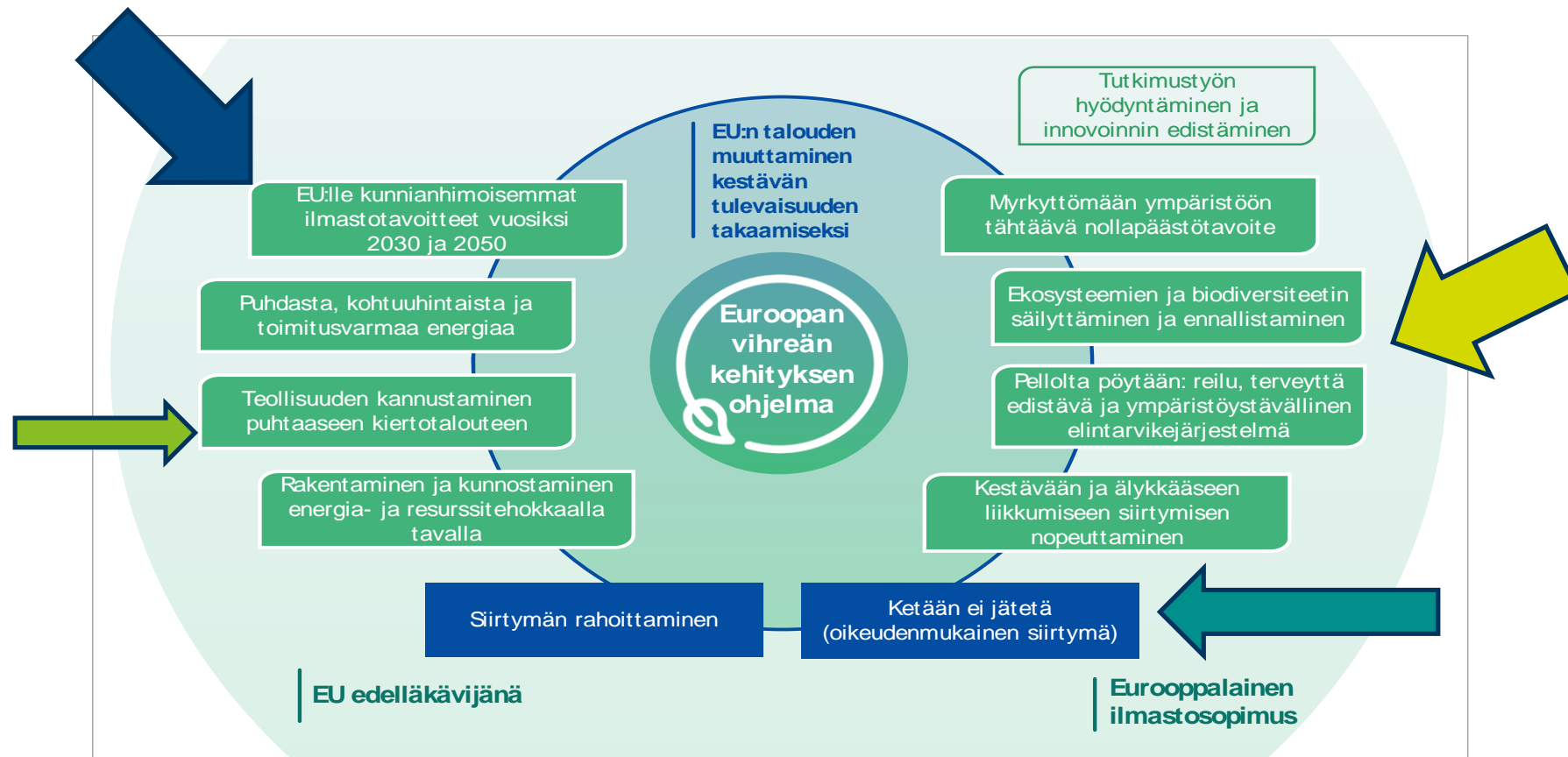
Ilmastotyö ja osaaminen menestystekijöinä – kommenttipuheenvuoro EU- näkökulmasta

07.10.2020 *Ilmastotyö kotimaisen ruokajärjestelmän
menestystekijänä -verkkotilaisuus I*

YTT/EU-Erityisasiantuntija Johanna Kentala-Lehtonen,
valtioneuvoston kanslia



EU Green Deal ja ruokasektori





Ruokajärjestelmän kannalta keskeiset tulevat lainsäädäntökokonaisuudet

- Ilmastotavoitteet:
 - 2050 ilmastoneutraalisuus sekä uusi 2030 tavoite ja sen toteutus ilmasto- ja energialainsäädännön uudistamisen kautta: maatalouden ilmastotoimet
- Biodiversiteettistrategia
 - 2021 ehdotus laillisesti sitovista tavoitteista elinympäristöjen tilan parantamiselle(ennallistamistavoitteet) (koskee meillä erityisesti turvemaita)
 - lainsäädännön toimeenpanon ja noudattamisen vahvistaminen
- Kansallisten CAP-suunnitelmien arviointi ilmasto- ja ympäristökriteerien kautta
- Kiertotalouden toimintasuunnitelma
 - Tulossa lainsäädäntöehdotukset liittyen mm. ruokapakkauksiin (muovin käytön vähentäminen) ja jätteiden vähentämiseen

Pelloilta pöytään –strategian 2030 tavoitteet



- Kemikaalien ja torjunta-aineiden vähentäminen 50%



- Ravinteiden häviämisen vähentäminen 50% ja lannoitteiden käytön vähentäminen 20%



- Antibioottien myynnin vähentäminen eläinten ja kalojen kasvatukseen 50%



- 25% maatalousmaasta luomutuotantoon

Lähde: https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en



Suomen menestyksen varmistaminen

1. Otettava hyöty irti vahvuuksistamme ja jatkaa jo tehtyä kestävyystyötä
 - **Parhaat käytännöt eteenpäin koko EU-tason hyödyksi**
 - **Jatkokehitys ja eteneminen tiekarttojen määrittelemällä polulla**
2. Huolehdyttävä, että EU-sääntelykehikko vastaa olosuhteitamme ja palkitsee jo tehdystä työstä = yhteinen suunta EU-toimille ja kansalliselle tahtotilalle
 - **Kiinnostus EU:n toimia kohtaan tärkeää kaikille kansallisille toimijoille**
 - **Vaikuttaminen laajasti, jotta näkemyksemme huomioidaan (yhtenäinen viesti auttaa!)**

Oikeudenmukaisen siirtymän lähtökohta



”Either JUST transition or JUST NO transition”

***” Joko OIKEUDENMUKAINEN siirtymä tai
EI OIKEAA siirtymää”***

(Frans Timmermans, komission Green Dealista vastaava varapuheenjohtaja, 1.10.2020)



Kiitos!

Johanna.Kentala-Lehtonen@vnk.fi



Ilmastotyö ja -osaaminen menestystekijöinä S-ryhmän ilmastotyö

Nina Elomaa, vastuullisuusjohtaja



S-ryhmän oma toiminta on hiilinegatiivista vuonna 2025.

Lisäksi jatkamme tavarantoimittajiemme kannustamista kohti kunnianhimoista ilmastotyötä.

Autamme myös asiakkaitamme kohti vähähiilisempää elämää.

Tuemme päästökompensaatioita mahdollistavaa tutkimusta.

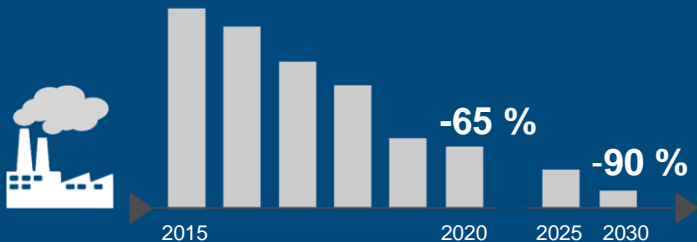
Ilmastotavoitteemme ovat linjassa Pariisin ilmastopimuksen kanssa ja ne on vahvistettu tieteeseen perustuviksi



Miten?

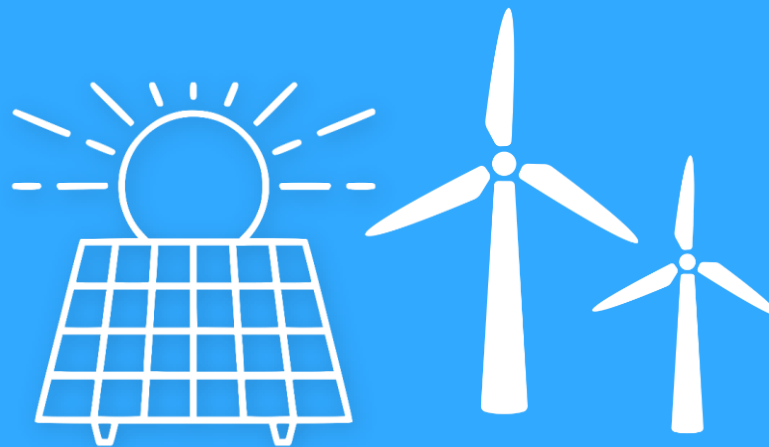
1

S-ryhmällä tiukka päästövähennystavoite -90% vuoteen 2030 mennessä



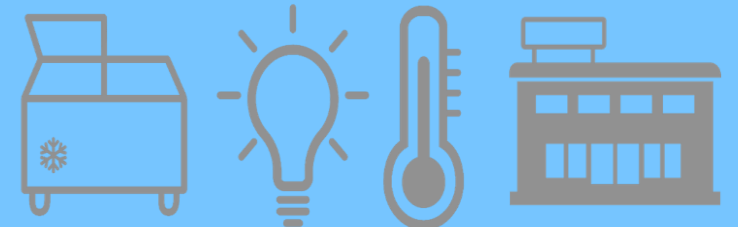
2

100 % S-ryhmän käyttämästä sähköstä tuotettu uusiutuvalla energialla vuonna 2030



3

Investoinnit energiatehokkuuden lisäämiseksi





ISO
JUTTU

**Tavoitteena vähentää
yhdessä päästöjä
miljoona tonnia
vuoteen 2030
mennessä.
Mukana yli 100
yhteistyökumppania.**



Omat ostot -palvelu

**Voit seurata oman
ruokakorisi
hiilijalanjälkeä ja omaa
kasvisten kulutusta.
Tavoitteena on saada
suomalaiset syömään
enemmän kasviksia.**



Pidätkö ostoskoriasi kotimaisena? – S-mobiilin kotimaisuuslaskuri saattaa yllättää

Suomalaiset haluavat ostaa suomalaista ruokaa, mutta ovatko ostoskorimme niin kotimaisia kuin luulemme? Pelkkä "made in Finland" ei riitä suomalaisille kotimaisuuden mittariksi, vaan raaka-aineiden kotimaisuus on tärkeämpää, osoittaa S-ryhmän asiakastutkimus. Kotimaisen ruoan tunnistamista helpottaa nyt S-mobiilin Omat ostot -palveluun avattu kotimaisuuslaskuri.

< Omat ostot

Ruoan kotimaisuus ⓘ

12 kuukautta

Lokakuu 2019

%-OSUUS OSTOISTA (€)



- Valmistettu Suomessa 80 %
- Tuotettu ja valmistettu Suomessa* 43 % ⓘ ⓘ
- Valmistettu ulkomailla 20 %

TUOTERYHMÄT

Näytetään %-osuuden mukaan ▾



Hedelmät ja vihannekset

90 %

450,37 €



Maitotaloustuotteet ja munat

89 %

689,67 €



Ilmastotyötä on tehty pitkään



- Fokus myös
- Hävikin vähentämisessä
- Kasvisten käytön lisäämisessä
- Kotimaisen kalan käytön lisäämisessä
- Satokausiajattelun tukemisessa
- Kiertotalouden edistämässä



Carbon Action ja maaperän hiilinielut



- Kompensointimahdollisuuksien edistäminen vaatii tutkimusta ja mittaamista.
- Tuemme maaperän hiilensidonnan tutkimusta. Rahoitus alkoi 2019 ja jatkuu tälle vuodelle.
- Päästökompensaatio tarvitsee myös yhteisesti sovittuja pelisääntöjä.





Miten menestymme yhdessä - tiekarttaneeli

#tiekartat #hiilineutraalisuomi2035 #ilmastoruoka



Lisää aiheesta!

- Vähähiilitiekartat 2035: www.tem.fi/muut-alat
- Ilmastoruokaohjelma: www.mmm.fi/ilmastoruokaohjelma
- Maankäyttösektorin ilmastosuunnitelma:
www.mmm.fi/maankayttosektorin-ilmastosuunnitelma