




Erasmus+ Eettinen elintarvikeyrityttäisyys – www.ethical-food.eu

Maailman kasvava ruoan kysyntä, ilmastonmuutokseen liittyvät resurssien rajallisuus ja maatalouden kyvyttömyys vastata kasvavaan kysyntään pakottavat ihmiskunnan kehittämään kestävämpiä järjestelmiä. Kestävien ja eettisten käytäntöjen tarpeesta on tullut haaste, johon Euroopan unioni ja Yhdistyneet Kansakunnat rohkaisevat kaikkia tarttumaan. Euroopan komission mukaan elintarvike- ja juoma-ala on **suurin valmistava teollisuus**, joka luo kilpailuedullaan merkittävän kauppataseen ylijäämän. Tätä korkean lisäarvon alaa hallitsevat pk-yritykset. Pk-yritykset ovat kuitenkin olleet hitaita reagoimaan, koska niillä ei ole ollut riittävästi ammatillista kapasiteettia, riittäviä taitoja tai tietoja innovatiivisen muutoksen käynnistämiseen eettisen ja kestävä ruoan liiketoiminnan kehittämisessä, tuotannossa ja markkinoinnissa.

Tärkeä osa vihreää siirtymää ovat päivittäiset käytäntömme ruoan tuotannossa, kehityksessä, jakelussa, myynnissä, markkinoinnissa ja kuluttajien ruoan valinnoissa. **Eettisen elintarvikeyrityttäisyyden** -kokonaisuus käynnistää globaalin muutoksen rohkaisten ja edistään koko elintarvikeketjun toimijoita eri puolilla maailmaa ottamaan harppauksen tietojensa ja toimintojensa kehittämisessä. Suomen opetushallituksen rahoittaman ja Savonia-AMK:n koordinoima Erasmus+ Ethical Food Entrepreneurship -hanke on koontunut yhteen kumppaneita pohjoisesta, etelästä, idästä ja lännestä - **Suomesta, Turkista, Portugalista, Irlannista ja Tanskasta**, joiden erikoisaloina ovat elintarvike- ja ravitsemustieteet, teknologia ja innovaatiot, tiedonsiirto- ja ruokahautomot, yrityttäisyyskoulutus ja digitaalinen oppiminen. Erilaisuudesta huolimatta kumppanit ovat tunnustaneet tarpeen tuottaa ja ottaa käyttöön uusia koulutusmateriaaleja ja -strategioita, jotka keskittyvät kestävä, vastuullisen ja eettisen elintarvikealan koulutuksen kehittämiseen. Tekemällä yhteistyötä eri maiden välillä saavutetaan merkittäviä etuja mm. siirtäen osaamista eri toimijoille viidellä eri kielellä (englanti, suomi, turkki, portugali, tanska). Nämä tuotokset antavat pitkäkestoisen hyödyn alan toimijoille niin EU:ssa kuin EU:n ulkopuolellakin, kuten:

- [Kouluttajien opas: Eettisten elintarvikkeiden innovaatioiden kehittäjille ja mahdollistajille](#) - *Educators Guide on Drivers and Enablers for Innovation of Ethical Foods*
- [Hyvien käytäntöjen kokoelma](#) - *Good Practice Compendium* - erityyppisiä yritysesimerkkejä **Irlannista, Portugalista, Turkista ja Suomesta**, mm. *Valio, Meira Nova, Snellman, Helsingin Mylly, Ravintola Nolla ja Kesko*.
- Innovatiivisen eettisen elintarvikeyrityttäisyyden käsikirja / [Innovating Ethical Foods Entrepreneurship Manual](#)
- [Eettisen elintarvikeyrityttäisyyden -ohjelma](#) - *Ethical Food Entrepreneurship Programme*
 - Moduuli 1: Eettisen elintarvikeyrityttäisyyden tarve ja vaikutus - *Need & Impact of Ethical Food Enterprises*
 - Moduuli 2: Yrityttäisyys, yrityksen perustamisen kulmakivet - *Entrepreneurship, Critical Steps in Building an Enterprise*
 - Moduuli 3: Tutustuminen innovaatioiden maailmaan - *Exploring the World of Innovation*
 - Moduuli 4: Eettiset menettelytavat elintarviketuotannossa - *Tactics in Ethical Food Operations*
 - Moduuli 5: Työ ihmisten kanssa - Viestintä liiketoiminnassa - *Working with People - Communication in Business*
 - Moduuli 6: Kestävyyttä tulevaisuuteen - *Sustainability for the Future*
- Vuorovaikutteinen eettisen elintarvikeyrityttäisyyden verkostoitumis- ja keskustelualusta - [Ethical Food Entrepreneurship Sharing and Mentoring Platform](#)

Nykyteknologian ansiosta pystymme niin halutessamme ketterästi edistämään globaalia hyvää myös muille uusille alueille mm. tuottamalla alla olevia julkaisuja muillekin maailmankielille sekä kouluttamaan kouluttajia eri puolilla maailmaa sekä siirtämään tietotaitoa ja teknologioita Pohjolasta yhteistuumin luontoaitimme hyväksi.

Lisätietoja eri konseptien kokonaisuuksista: FT, TtM, FM, lehtori [Anna-Maria Saarela](#)  Savonia-AMK