

# Foodservice-tukkukauppa – Suomen ruokahuollon näkymätön selkäranka

**Foodservice-tukkukauppa on olennainen osa suomalaista ruokaketjua alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja vähittäiskaupan rinnalla. Yhdessä ne varmistavat toimivan, turvallisen ja häiriönsietokykyisen ruokahuollon kaikissa tilanteissa.**

## Keskeinen osa ruokaketjua

Päivittäin noin joka toinen suomalainen käyttää foodservice-alan yritysten välittämiä tuotteita aterioidessaan ravintolassa, kahvilassa tai työpaikka- ja kouluruokailussa. Suomessa toimii noin 16 000 ammattikeittiötä, jotka valmistavat vuosittain yli 700 miljoonaa ateriaa. Valtaosa näiden keittiöiden raaka-aineista ja tarvikkeista hankitaan foodservice-tukkujen kautta.

Ala tunnetaan myös nimellä HoReCa-tukkukauppa, sillä foodservice-tukkujen asiakkaita ovat hotellit, ravintolat ja kahvilat, mutta myös julkiset ruokapalvelut kuten oppilaitokset ja päiväkodit, sairaalat, vanhuspalvelut ja hoivakodit, vankilat ja puolustusvoimat sekä elintarviketeollisuus. Ulkopuolelle jäävät kuluttajille elintarvikkeita myyvät päivittäistavarakaupat.

## Huoltovarmuuskriittinen toimiala

Foodservice-tukkukaupan toimijat pitävät huolen siitä, että yhteiskunnallisesti kriittisten laitosten, kuten sairaaloiden, vanhustenhuollon ja puolustusvoimien, välttämätön ruokahuolto toimii myös poikkeusoloissa.

Foodservice-tukkukauppa on vahvasti logistiikkaa. Toimitusvarmuus, turvallisuus ja täsmällisyys korostuvat, kun toimituskatkoksiin ei ole varaa eikä korvaavia ratkaisuja voi käyttää. Foodservice-tukkukaupan merkitys huoltovarmuustoiminnassa olisikin tunnistettava vahvemmin.

Foodservice-tukut ovat jo pitkään kuuluneet huoltovarmuusorganisaation elintarvikehuoltosektorin Kauppa- ja jakelupooliin. Sen rinnalla vuonna 2024 aloitti uusi Ruokapalvelupooli, jonka tavoitteena on kytkeä yksityiset ja julkisomisteiset ruokapalvelut sekä alan merkittävät toimijat kansalliseen yhteistyöhön. Tavoitteena on varmistaa foodservice-toimialan toiminnan jatkuvuus ja ruokapalveluiden saatavuus vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa.

## Ruokakulttuurin ja matkailun kulmakivi

Foodservice-tukkukaupoilla on merkittävä rooli matkailu- ja ravintola-alan mahdollistajana. Suomen tulisi panostaa tulevaisuudessa näiden toimialojen menestymiseen.

Ja kun hotelleilla ja ravintoloilla menee hyvin, myös tukkukauppa voi investoida ja kehittää palvelujaan.

On muistettava, että matkailu on vientituloja ja kaikki kotimainen kulutus tuo verotuloja Suomeen.

PTY:n jäseniä ovat valtakunnallisesti toimivat, laajan valikoiman yleistukut:

- Kespro
- Meira Nova
- Suomen Palvelutukkurit
- Valio Aimo
- Wihuri Metro-tukku

*“Syödään yhdessä - ravintola-ala ja tukkukauppa menestyvät yhdessä.”*

## Monimuotoisesti palveleva, mutta riittämättömästi tilastoitu toimiala

PTY:n foodservice-tukkukauppajäsenten yhteenlaskettu liikevaihto on noin 2,4 miljardia euroa vuodessa.

Valtakunnallisten yleistukkujen lisäksi alalla toimii erikoistukkuja, alueellisia ja paikallisia toimijoita sekä runsaasti pienyrittäjiä. Myös elintarviketeollisuuden suoratoimitukset muodostavat merkittävän osan ammattikeittiöiden hankinnasta. Koko markkinan hahmottamista hankaloittaa kattavan toimijarekisterin tai tarkemman markkinatiedon puuttuminen.

Tukkukaupat palvelevat eri asiakassegmenttejä erilaisilla sopimusmalleilla ja jakeluratkaisuilla. Paikalliset tukut tukevat alueellista elinkeinoelämää mahdollistamalla lähialueen tuotteiden pääsyn paikallisiin ravintoloihin ja keittiöihin. Valtakunnalliset toimijat yhdistävät tavaravirtoja ja tarjoavat laajoja valikoimia, mikä mahdollistaa tehokkaan ja vastuullisen logistiikan koko maassa.

Toimiva ruokahuolto edellyttää, että ruokaketjun kaikki lenkit nähdään tasavertaisina ja toisiaan täydentävinä. Foodservice-tukkukaupan aseman vahvistaminen on investointi huoltovarmuuteen ja yhteiskunnan kriisinkestävyyteen.

*“Tukkujen pitää toimia silloinkin, kun muu yhteiskunta pysähtyy.”*

## Ehdotamme

- Tunnustetaan foodservice-tukkukaupan merkitys huoltovarmuuskriittisenä alana ja määritellään, mitä toimijoita sen pitää kriisitilanteissa pystyä palvelemaan ja millä edellytyksillä. Taataan ruokahuollon ja toimitusketjujen toiminta myös työtaistelutilanteissa.
- Vahvistetaan ruokakulttuurin ja ulkona syömisen arvostusta sekä kehitetään matkailuelinkeinoa, mikä tukee koko ruokasektorin kasvua.
- Avataan ja yksinkertaistetaan julkisia hankintamenettelyjä niin, että yhä useammat toimijat pystyvät osallistumaan kilpailutuksiin.
- Tuetaan ravintola-alan toimintaedellytyksiä esimerkiksi alentamalla ravintolassa myytävän alkoholin arvonlisäveroa.

