



Tulevaisuuden elintarvikkeet

Luonnontuoteseminaari

24.11.2016, Joensuu

***The future is not in front
of us. It surrounds us.***



Ilmaston muutos ja erilaiset inhimilliset katastrofit pakottavat tarkastelemaan myös ruokahuoltoa uudella tavalla.

→ Miten ruoka riittää 9 miljardille vuonna 2050?

Kaupungistuminen

→ Toimiva logistiikka haasteena

800 miljoonaa ihmistä kärsii nälästä samalla kun länsimaissa syödään liikaa.

→ Löydetäänkö tasapaino?



Ratkaisut teknologiasta



Teknologinen kehitys mahdollistaa aina uudenlaisia lähestymistapoja ruoan tuotantoon ja jakeluun. Halusimme tai emme, ne vaikuttavat meilläkin ja poliittiset päätökset vaikuttavat kehitykseen.



Tuotantomenetelmien kehittyminen on aikojen saatossa myös muokannut kulutustamme nykyisen suuntaan. Onko suunta kestävä uusien haasteiden edessä?

GMO – uhka vai mahdollisuus?

...ja samaan aikaan arjessa

Median tuo viikoittain eteemme erilaisia ruokailmiöitä. Kiinnostus ruokkii kiinnostusta, jonka myötä trendit ja ilmiöt laajenevat, osan jäädessä lopulta osaksi arkeamme

Vaihtuvuus voi olla nopeaa: Kun yksi asia on pinnalla niin pinnan alla kuplii jo joukko seuraavia.

Yrityksen kannalta haasteellista on ymmärtää, mihin trendiin kannattaa tarttua ja minkä antaa mennä menojaan



Kulutuskäyttäytymisen megatrendejä...

”Mitä kuluttaja etsii...?”



Lähde: *The Future of Food and 6 Key Megatrends with Dr Bruce Campbell*. 2016.

<http://www.sequadrinks.co.nz/blog/2016/3/the-future-of-food-and-6-key-megatrends-with-dr-bruce-campbell/>

Pysyviä suuntauksia...

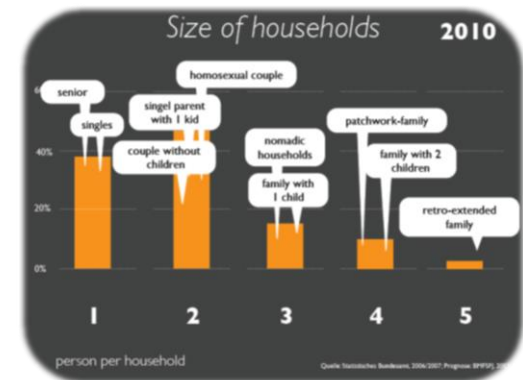
Yksilölliset tarpeet & kulutuksen polarisoituminen

Kuluttaja haluaa yhä pidemmälle määrittää itse roolinsa eri tilanteissa. Henkilökohtaisista arvoistaan riippuen hän voi olla yhden tuoteryhmän osalta äärimmäisen hintaherkkä ja toisaalta panostaa laatuun jossakin toisessa. Motiivien ymmärtäminen on tärkeää!



Perhekokojen pieneneminen, ikääntyvä väestö

1 ja 2 hengen talouksia on länsimaissa entistä enemmän, kun perheitä perustetaan entistä vanhempana. Iäkkäitä ihmisiä on tulevaisuudessa länsimaissa suhteessa nuoria enemmän ja erityisesti heille kuluttajille suunnattuja tuotteita on vielä vähän.



Pysyviä suuntauksia...



Terveellisyys, hyvinvointi

Terveellisyys ja hyvät elintavat puhuttavat edelleen ja hyvinvointi on mittava bisnes. Suomessa puhdas luonto ja eksoottinen, pohjoinen sijainti tarjoavat hyvät lähtökohdat uusien tuotteiden kehittämiseksi niin kotiin kuin vientimarkkinoillekin.

Kestävä kehitys

Huoli ilmaston muutoksesta ja sen ennakoituista vaikutuksista saa ihmiset yhä enemmän miettimään ruokansa alkuperää, tuotantotapoja ja ympäristövaikutuksia. Ruokahävikin hallinta, kasvien käyttö ja eläinperäisten raaka-aineiden korvaaminen muilla vaihtoehdoilla yleistyy.



Pysyviä suuntauksia...

Kiireinen elämänrytmi, välipalasyöminen

Arkisyömisestä halutaan olevan nopeaa ja helppoa – tarvitaan monipuolisia ratkaisuja niille, jotka eivät ehdi, halua tai osaa valmistaa ruokaansa kotona. Myös ruokapalvelut kehittyvät vastaamaan tähän tarpeeseen.



Ruoan elämyksellisyys – ”Eater-tainment”

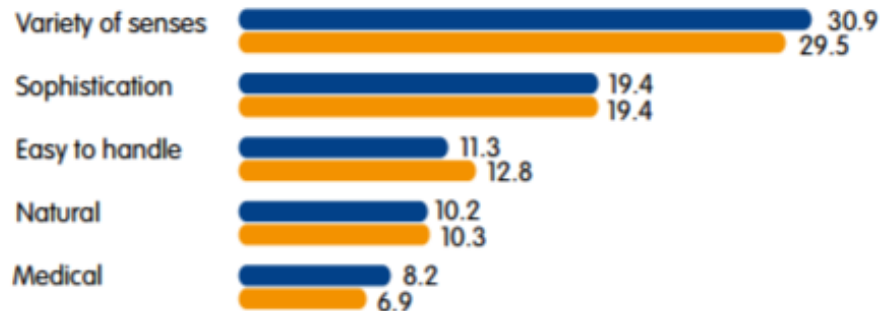
Ruoalta kaivataan elämyksiä: Tarinoita, tarttumapintaa, mielenkiintoisuutta. Ruoka ei ole vain ruokaa, vaan siihen halutaan liittää kokemuksellisia elementtejä ja yllätystä. Laajennettu todellisuus tulevaisuudessa?



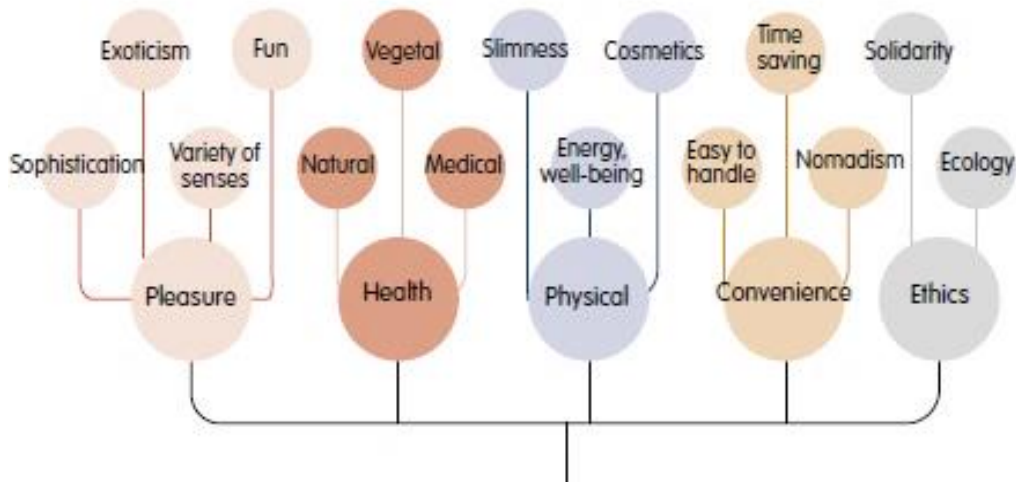
The 15 most innovative food sectors in Europe (2015, % of total European food innovation)



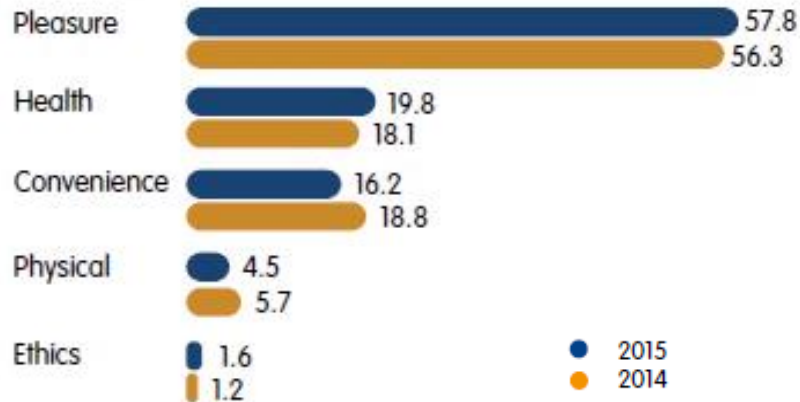
Food innovation trends in Europe (2014-2015, %)



Food innovation trends in Europe



Drivers of innovation in Europe (2014-2015, %)



Lähde: Food & Drink Europe: [Data & Trends – EU food and drink industry 2016](#).

Muutamia poimintoja...



Prolupin: jäätelöt, jogurtit...



Pikantbröt, leipä ilman perinteisiä viljoja



I sea -merilevöpasta



Pack'd: pakastesmoothiet



BÖL - kulhuruoat

Suomessa paljon potentiaalia



Keskon kysely: Ruuasta haetaan nyt elämyksiä – ”Vege on suuri trendi, joka ei mene ihan heti ohitse”

Keskon tutkimuksen mukaan kuluttajat haluavat myös arkea helpottavia tuotteita kuten valmiiksi pilkottuja kasviksia.

Kasvissyönti kasvaa ja 8 muuta trendiä suomalaisen lautasella

Ruokatrendit Vastuullisuus ja kestävä kehityksen tiedostaminen korostuvat suomalaisten ruokailussa vuonna 2017.

IS 23.11.2016

Kokeilitko näitä 2000-luvun ruokatrendejä? Professori kertoo, miksi kasvisruoka on tullut jäädäkseen

HS 02.11.2016

S-ryhmä: Kasviproteiini Härkiksen myynti ohitti broilerin paistisuikaleet

Ruoka 29.09.2016
Terhi Pape-Mustonen

Tuote on jo ohittanut porsaan sisäfileet ja lähentelee karjalanpaistilihojen myyntiä viikkotasolla.

MT 29.9.2016

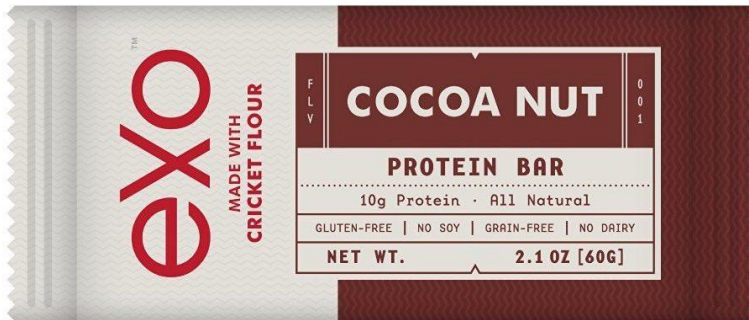
ENSI VUONNA OSTETAAN ENEMMÄN KASVIKSIA JA HIFISTELLÄÄN RUOAN KANSSA

22.11.2016

Kesko tiedote 22.11.2016

Mitä seuraavaksi?

Hyönteisiä proteiinin lähteenä?



Nutrition Facts

Per 100 grams of cooked weight	Mealworms	Crickets
	Roasted	Boiled, roasted
Calories	436	472
Protein	55.43 g	58.51 g
Fat	18.9 g	24.0 g
Saturated	4.13 g	8.48 g
Monounsaturated	6.48 g	5.14 g
Polyunsaturated	7.33 g	9.09 g
Omega-6	7.03 g	6.28 g
Omega-3	0.297 g	2.81 g
Carbohydrates	15.4 g	8.4 g
Sugars	0.5 g	0.4 g
Dietary fiber	8.7 g	6 g
Cholesterol	149 mg	228 mg
Vitamin A	620 IU	no data
Calcium	810 mcg	1100 mcg
Iron	37 mcg	25 mcg
Potassium	11 mg	11 mg
Sodium	1.8 mg	3.1 mg

Tulevaisuuden ruoka tuotetaan toisin

Teknologia mahdollistaa tulevaisuudessa yhä mielenkiintoisempia ratkaisuja ruoan tuotantoon: Ruoan 'tulostaminen' raaka-ainemassoista haluttuun muotoon, soluviljelmät kotikeittiössä ja laboratoriossa "valmistettu" liha ja maito ovat kaikki jo nyt teknologisesti mahdollisia ratkaisuja.



[Foodini](#)



[CellPod](#)



Laboratorioteknologiat

Katse tulevaisuuteen!

SUOMALAISET MUKAAN RATKOMAAN GLOBAALIN RUOKATUOTAN- NON TULEVAISUUTTA

Suomalaiset etsivät ratkaisuja ruokatuotannon haasteisiin eurooppalaisessa yhteenliittymässä, jolle on myönnetty 400 miljoonan euron rahoitus.

Helsingin yliopisto ja Teknologian tutkimuskeskus VTT ovat menestyneet Euroopan innovaatio- ja teknologiainstituutin (FIT) KIC-rahoitushaussa. Suomalaiset ovat mukana



Hyönteiset ruokaketjussa

Hyönteiset ruokaketjussa -hanke tutkii mahdollisuuksia hyönteisten hyödyntämiseen suomalaisessa ruokaketjussa. Tutkimus painottuu kasvatettujen hyönteisten hyödyntämiseen ruuanlähteenä sekä raaka-aineena ruokaketjun eri osissa aina hyönteisten kasvattamisesta kuluttajille saakka. Turun yliopiston ja Luonnonvarakeskuksen yhteishankkeessa on mukana joukko yrityksiä koko elintarvikeketjun varrelta.

Kiitos

Antti Isokangas
Makery Oy
[*antti.isokangas@makery.fi*](mailto:antti.isokangas@makery.fi)
+358 40 761 6699

Lähteitä ja lisäluettavaa:

- <http://www.reimagine-food.com/why/>
- <http://www.bbc.com/news/magazine-18813075>
- [http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Data and trends Interactive PDF.pdf](http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/Data_and_trends_Interactive_PDF.pdf)
- [http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Mintel-s-top-European-trends-for-2017-and-the-firms-already-following-them/\(page\)/4](http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Mintel-s-top-European-trends-for-2017-and-the-firms-already-following-them/(page)/4)
- <https://www.luke.fi/scenoprot/>
- <https://www.eventbrite.com/e/tonic16-food-tech-innovation-tickets-29213945698>
- <https://www.helsinki.fi/fi/uutiset/suomalaiset-mukaan-ratkomaan-globaalin-ruokatuotannon-tulevaisuutta>
- <http://www.utu.fi/fi/yksikot/fff/palvelut/kehitysprojektit/hyonteiset/Sivut/home.aspx>