

Lue myös
sivulta 2:**Laatunen**Elintarviketalouden
laatustrategian uutiskirje

Laatunen kertoo kuukausittain laatutyön ajankohtaiset asiat. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä. Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiasi esiin. Jatka ketjua ja lähetä Laatunen eteenpäin!



• Vieraskynä •

Mitä ruoaksi huomenna?



Moni meistä muistaa vielä 1960-luvun utopiat; vaikkapa Stanley Kubrickin Avaruusseikkailu 2001 -elokuvan, jonka kuvaamassa tulevaisuudessa syötiin lähinnä erivärisiä nappeja, ja ravinnon tarve tyydyttyi funktionaalisesti. Tämän päivän ruokautopiat näyttävät hyvin toisenlaisilta. Olen nähnyt lukuisia visioita, joissa palataan ruoan alkulähteille, syödään hitaasti (slow food) ja korostetaan ruoan luontaisia ravinto- ja terveysvaikutuksia.

Mitä me tulevaisuudessa syömme, on todella visainen kysymys. Tutkimusten mukaan on varmaa, että ruokailutottumukset erilaistuvat. Esimerkiksi kananmunien kohdalla monen "tavallisen" kuluttajan valinta perustuu edelleen hintaan. Kuitenkin yhä useamman kuluttajan periaatteena onkin, ettei hän osta **ainakaan** halvimpia

kananmunia. Päätöksen taustalla on ajatus kananmunien liian edullisesta hinnasta ja tuottajan toimeentulosta. Osa kuluttajista haluaa kananmunien lisäksi ostaa tuulahduksen aitoa maalaiselämää, jolloin valinta kohdistuu vapaana kasvaneiden kanojen muniin. Terveysteen panostava kuluttaja ostaa puolestaan Omega-kananmunia. Näin kananmunantuottaja on myös elämystentuottaja. Kuluttajalle ruoka on yhä useammin paitsi ravinnon lähde myös ja ennen kaikkea hyvinvoinnin lähde.

Tulevaisuutta ei ennusteta, sinne katsotaan. Kuluttajien ruokavalintojen ennakointi on välttämätöntä, mikäli ihmisten tarpeiden ja odotusten halutaan ohjaavan ruokaketjun toimintaa. Elintarviketalouden laatustrategian hankkeena toteutettava "Mitä ruoaksi huomenna" -tutkimus ennakoi ruoan kulutusrakenteen kehitystä ja vaihtoehtoisten kehityssuuntien hahmottamista.

Tutkimuksen tavoitteena on elintarviketalouden edellytysten ja kilpailukyvyn parantaminen pitkän aikavälin tulevaisuustiedon avulla. Tutkimuksessa tuotetaan kulutuskysyntää kuvaavia indikaattoreita ja ennakoidaan niiden kehitystä vaihtoehtoisissa tulevaisuuskuissa. Tutkimuksessa mukana oleville elintarvikeyrityksille järjestetään tulevaisuuskoulutusta tulosten jalkauttamisen varmistamiseksi. Tutkimusosion eri vaiheista kertyneen tiedon perusteella rakennetaan skenaariot ruoankulutusrakenteen tulevaisuudesta muutostekijöineen.

Tutkimushankkeen toteuttaa Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskus yhdessä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen, Kuluttajatutkimuskeskuksen ja Finpron kanssa. Hankkeen yrityspartnereita ovat muun muassa Raisio Yhtymä, Saarioinen, Fazer-konserni, Olvi sekä S-ryhmä.

Tutkimuksen verkostomaisella rakenteella luodaan uusi ja tuore toimintamalli. Tutkimus, julkinen sektori ja elinkeinoelämä voivat yhdessä tuottaa käyttökelpoista ja tutkimuksellisesti korkeatasoista tietoa tulevaisuuden näkymistä. Edessä on mielenkiintoinen työskä!

Markku Wilenius

Professori
Tulevaisuuden tutkimuskeskus

Kirjoittaja on "Mitä ruoaksi huomenna" -tutkimushankkeen johtaja.

Terveellisyys, innovaatiot ja maku puhuttivat Elintarvikepäivässä

Elintarvikepäivä kokosi jälleen yli 1000 elintarvikealan osaajaa hankkimaan uutta tietoa ja tapaamaan kollegoita. Elintarvikepäivän kokoavana teemana oli "Elintarvikeala globalisaation puristuksessa – haaste innovatiivisuudelle".

Tapahtumassa julkistettiin Sitran Elintarvikkeet ja ravitsemus -ohjelman uusi strategia "Suomi - kilpailukykyinen terveellisen ravitsemuksen edelläkävijä". Strategian lähtökohdiksi on otettu terveyden edistäminen ja kansainvälisen liiketoiminnan kehittäminen. Yli 30 Suomen elintarvikealan asiantuntijaa oli koostamassa strategiaa. Suomen elintarvikevienti aiotaan nostaa nousuun järkiruuan avulla. Perusruuan ja funktionaalisen ruuan välimaastoon sijoittuva järkiruoka voi olla Suomen vahvuus. Strategiaraportin mukaan pahin jarru elintarvikealan kehityksessä on tutkimustulosten heikko kaupallistaminen. Lääkkeeksi ehdotetaan muun muassa tutkimus- ja tuotekehitysstrategian luomista, strategisen huippuosaamiskeskuksen perustamista ja liiketoimintaosaamisen kierrättämistä.

Elintarvikepäivän avauksen pääpuhujana oli tulevaisuudentutkimuksen professori **Markku Wilenius**. Hän puhui innovaatioiden merkityksestä ja tulevaisuusajattelun tärkeydestä elintarvikesektorilla.

Fazer Ruistoast - Vuoden Suomalainen Elintarvike

Vuoden Tähtituote 2006 -kilpailun finaalijuhla ja Vuoden Suomalaisen Elintarvikkeen julkistaminen järjestettiin Elintarvikepäivän yhteydessä. Fazer Ruistoast valittiin vuoden Suomalaiseksi Elintarvikkeeksi ja Vuoden 2006 vähittäiskauppatuotteiden viljavalmistesarjan Tähtituotteeksi. Kilpailun palkinnot jakoi tasavallan presidentti **Tarja Halonen**.

Juhlapuheessaan presidentti Halonen painotti, että Suomalainen vahvuus on perinteisesti ollut yhteistyökyky, joka on kilpailutekijämme myös tulevaisuudessa. - Tähtituotteiden takana on koko tuotantoketju, jonka työn tuloksena tuote on syntynyt, presidentti Halonen jatkoi.

Terveellisyys on ajan trendi. Kilpailuun osallistuneissa tuotteissa näkyivät selkeästi ravitsemusominaisuudet, kuten runsaskuituisuus, vähäenergisuus ja vähärasvaisuus.



Asiantuntijaraadin ratkaisevana valintaperusteena olivat tuotteen uutuus- ja innovaatioarvo. Lisäksi raati arvioi markkinointia, kaupallistamismahdollisuuksia sekä hintatasoa suhteessa kilpaileviin tuotteisiin. Tuotteen maku, ulkonäkö, rakenne sekä pakkauksen ulkoasu ja käytettävyys vaikuttivat myös kilpailun lopputulokseen.

Vuoden Tähtituote 2006 -palkinto myönnettiin kuudessa eri sarjassa. Fazer Ruistoastin lisäksi voittajia olivat:

Leivänpäälliset: Gallerian paprika-, porkkana- ja sienileikkele, Kasvisgalleria Oy
Alku- ja pääruoat: Karinniemen Kananpojan Minuuttipiivi, HK Ruokatalo Oy
Jälkiruoat: Elovena Välipalakeksi Kaura-Hunaja ja Kaura-Puolukka, Ravinto Raisio Oy
Juomat: Voimistava Hyvää Päivää – Maukas Marjajuoma, Oy Sinebrychoff Ab
Suurtaloustuotteet: Bonne Luonnonraikas hedelmä- ja marjasoseet, Bonne Juomat Oy

Lisäksi Myllyn Paras Rukiinen Lohipiiranen, Ingman Kingis Original, vanilja light ja Leafin Läkerol Dents -koulupastilli saivat kunniamaininnan.

Kuva: Fazer

