

Elintarvikepäivä 2022 antia – alan kiihtyvä muutos, kasvava vastuu

27.5.2022

Ensimmäinen toukokuuta Helsingissä järjestettiin elintarvikealan toimijat valtakunnallisesti yhteen kokoava Elintarvikepäivä 2022 -ajankohtaistapahtuma teemalla *Kiihtyvä muutos, kasvava vastuu.* Tilaisuus keräsi yli 500 elintarvikealan yritysten ja tutkimustahojen edustaajaa kuulemaan ja keskustelemaan alan tilanteesta ja odotettavista muutoksista. Allekirjoittanut osallistui tapahtumaan osana Food Hub – kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla -hanketta (EAKR).



Kuva 1. Elintarvikepäivä 2022 sisälsi paljon asiaa esimerkiksi Suomen ruokahuoltovarmuudesta ja alan kiihtyvästä muutoksesta (Kuva: Elina Huhta).

Päivän ensimmäinen teema eli elintarvikealan kiihtyvä muutos, näkyy reaaliajassa kuluttajan lautasella, jossa uusi ja vanha ruoka kohtaavat. Elintarvikkeiden jatkuvasti kehittyvien valmistustekniikoiden ja sieltä nousevien uusien raaka-aineiden ja tuotteiden rinnalla säilyvät edelleen monet tutut ja perinteiset ruoat. Samalla kuluttajien ruokavalio personoituu entistä enemmän ja se pakottaa elintarvikealan kehittämään entistä yksilöllisempiä elintarvikkeita ja palvelukonsepteja. Elintarvikealalla on siis jatkuva tarve muuttaa tapoja tuottaa ruokaa ja kehittää uusia innovaatioita. Muutoksessa mukana kulkee myös koronan kasvuun räjäyttämä ruokaverkkokauppa ja sen sisältämät uudet tavat ostaa ja myydä ruokaa. Kiihtyvään muutoksen haasteisiin on syytä vastata koko ruokaketjun laajalla yhteistyöllä sekä oikeudenmukaisella ja kestävällä sääntelyllä.

Kasvava vastuu on vahvasti elintarvikealaa määrittelevä teema. Elintarvikepäivillä avauspuheenvuoron pitäneen Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtajan Mikko Käkelän mukaan, vastuullisuus ei ole elintarviketeollisuudelle mikään hiljattain omaksuttu trendisana, vaan alan arkea jäsentelevä tekijä. Vastuullisuus ja sen alati kasvava painoarvo näkyy esimerkiksi alan pyrkimyksenä puhua ruoasta yksilön ruoka- ja kehorauhaa kunnioittaen, alan vastuullisen lainsäädännön noudattamisena tai esimerkiksi kestävästi tuotettujen raaka-aineiden, pakkausten ja logistiikkaratkaisujen jatkuvana etsintänä ja parantamisena. Kaikki toimenpiteet tähtäävät siihen, että elintarvikeala pysyy jatkossakin osana kestävää kotimaista ruokaketjua.

Elina Huhta
Asiantuntija, TKI
Food Hub – kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla -hankkeen projektipäällikkö
SeAMK

Lue lisää EAKR-rahoitteisesta Food Hub – kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla -hankkeesta täällä.