

Näkymiä maailman suurimmilta elintarvikemessuilta

25.11.2022

SIAL Paris on maailman suurin elintarvikealan messutapahtuma, joka kokoaa yhteen kaikki elintarvikealan nykyiset ja uudet trendit. Messuilla on omat hallit varattu lihalle, maidolle, virvokkeille, karkeille, leipomotuotteille, teknologialle ja monelle muulle osa-alueelle. Messuilla on yli 7 000 näytteilleasettajaa ja viikon aikana siellä vierailee yli 350 000 messuvierasta. Sial -messuilla voi nähdä ympäri maailmaa tulevat valmistajat esittelemässä tuotteitaan ja innovaatioitaan. Tänä vuonna tapahtuma järjestettiin lokakuun 2022 puolivälissä.

Food Living Labs Connecting People -hankkeen (FLLCP) tavoitteena on valmistella teknologiastrategia ja tiekartta tulevaisuuteen. Messuille lähdettiin ensisijaisesti tapaamaan sekä tutustumaan laaja-alaisesti ruoka-alan toimijoihin sekä heidän tarjoamiin vaihtoehtoihinsa. Messuilla saatua tietämystä tullaan hyödyntämään hankkeen työpaketeissa.

Ilmastokestävät elintarvikeprosessit -hankkeen (IKE) tavoitteena on tarjota Etelä-Pohjanmaan alueella toimiville elintarvikealan pk-yrityksille keinoja omien ympäristövaikutustensa vähentämiseksi. Matkalle lähdettiin messujen kestävyys -pääteeman mukaisesti näkemään ympäri maailmaa saapuneiden yritysten vastuullisuusteemoja ja toimia ympäristöpäästöjen vähentämiseksi. Messuilta saatua tietoa voidaan hyödyntää yritysyhteistyössä ja työpajojen suunnittelussa.

Messujen todellinen koko pääsi yllättämään

Matkalle lähdettäessä ennakko-odotuksena oli nähdä vahvasti esillä olevat kestävyys, kasvis- ja vegaanituotteet, sekä uudet pakkausratkaisut. Näitä teemoja korostetiin vahvasti messujen markkinoinnissa

ja innovaatiokilpailussa. Suomalaisista toimijoista innovaatiokilpailuun muukaan olivat päässeet Oddlygoodin Veggie-juustot sekä Meeatin fermentoidut ateriakastikkeet härkäpavusta. Vaikka tuotteet eivät saaneet palkintoja, oli pelkästään innovaatiokilpailun finaaliin pääseminen suuri saavutus.

Messujen valtava koko huomioiden ennakkoon oli päätetty ensimmäisenä päivänä kiertää messualuetta niin paljon kuin vain ehditään. Kierros aloitettiin ensimmäisestä hallista, jossa oli esillä juomateollisuuden tuotteita. Tuotteet ja niihin liittyvät innovaatiot olivat hyvin perinteisiä. Toisessa hallissa oli esillä niin karkki-, kuin leipomoteollisuuden tuotteet. Karkkiteollisuus luotti vielä perinteisiin ratkaisuihin, mutta leipomopuolella oli otettu valmistusmenetelmissä käyttöön uusia tekniikoita. Näiden tarkoituksena oli hallita tuotannon hävikkiä ja tasalaatuisuutta.



Kuva 1. Suomen maaosasto SIAL-messuilla (kuva: Karri Kallio).

Kolmannessa, neljännessä ja viidennessä hallissa oli esillä eri maiden tuotteita, eli nämä olivat niin kutsuttuja maahalleja. Lähi-idän maat olivat ottaneet näissä halleissa erittäin merkittävän osuuden itselleen. Näissä merkittävin havainto oli tuoteskaalaan laajuus sekä pakastusteknologioiden laaja-alainen käyttö osana tuotteiden säilyvyyden lisäämistä. Tuotteiden pakastamisessa hyödynnettiin leijupetejä ja muita vastaavia teknologioita, jolloin tuotteet pysyvät myös pakastusprosessin aikana erillään toisistaan.

Maahallissa kaksi oli esillä myös Suomen osasto, jossa seuraavat yritykset olivat näytteilleasettajina:

- 65 Oats by Kinnusen Mylly
- Bakery Rosten

- Friendly Viking’s
- Laitilan Wirvoitusjuomatehdas
- Linkosuo Bakery
- Oy Moilas GF Ltd
- Raisio Nutrition Ltd

Perinteisyyteen luotetaan edelleen vahvasti

Toisena päivänä messualuetta oli vähemmän kierrettävänä ensimmäisen päivän laaja-alaisen kierroksen jälkeen. Päivä aloitettiin lihateollisuuden messuhallista. Halliin oli koottu myös lihankaltaisia tuotteita tekeviä yrityksiä ja halli tarjosi koko messujen suurimman määrään uusia innovaatioita. Yrityksistä suurin osa markkinoi ja valmisti tuotteitaan perinteisillä menetelmillä, mutta hallista löydettiin myös toimija, joka valmisti oman maistuvan kasvispekoninsa soijasta ja auringonkukkaöljystä. Tarjolla olevasta kattauksesta totesimme soijan olevan edelleen vegaanisten tuotteiden pääasiallinen raaka-aine. Tässä hallissa oli myös Atrialla oma piste, jossa heidän tuotteensa olivat esillä.



Kuva 2. Lihateollisuuden messuhallia (kuva: Karri Kallio).

Päivän muut hallikokonaisuudet sisälsivät pakkausteknologiat, meijerituotteet ja näihin liittyvät vegetuotteet sekä Aasian maiden maahallit. Meijerihalli edusti myös osaltaan vahvasti perinteisiä menetelmiä, jossa esillä oli laaja juustokattaus. Toimijat olivat kuitenkin osanneet ottaa käyttöön menetelmiä, joilla he pystyivät lisäämään erittäin laajasti erilaisia makuaineita tuotteisiin, kuitenkaan niiden säilyvyyttä heikentämättä. Loppupäivän kierroksen aikana mielestämme merkittävimpiä uudistajia ja uusien teknologioiden hyödyntäjiä olivat Meeat Food Tech ja Oddlygood, joiden tuotteissa oli hyödynnetty pitkään jatkunutta teknologioiden tutkimusta ja innovaatiotyötä. Päivän aikana kerettiin myös tutustumaan innovaatiokilpailuun osallistuneisiin yrityksiin ja heidän tuotteisiinsa. Kilpailun lisäksi messuilla näkyi jopa uskomattoman vähän alkuperäisen markkinointimateriaalin huomioiden kestävyys tai vegaaniset tuotteet. Valmistajat ympäri maailman tuntuivat luottavan ja uskovan eläinperäisten tuotteiden tulevaisuuteen.



Kuva 3. Redefine Meatin osastolla ihmiset tutustuivat soijapohjaisiin tuotteisiin (kuva: Karri Kallio).

Kokonaisuutena matka palveli tarkoitustaan hyvin. Matkan aikana nähtiin vahvasti mikä on nykytilanne ja saatiin näkemystä tulevaan. Messukokonaisuus oli vaikuttava näky, mutta kokonaisuutena jäi harmittamaan, miten vähäisessä roolissa kestävyys messuilla pääteemasta huolimatta oli. Vegaanisia tuotteita valmistavien yritysten määrä näytti olleen vähentynyt edellisestä kerrasta. Suomalaisten yritysten pisteillä innovatiivisuus, vastuullisuus ja puhtaus oli kyllä näkyvillä ja se oli myös kysyttyä ulkomaalaisten toimijoiden osalta.

Karri Kallio
TKI-asiantuntija
Food Living Labs Connecting People (A76110) -hanke
SeAMK

Joni Viitala
Projektipäällikkö
Ilmastokestävät elintarvikeprosessit (A78255) -hanke
SeAMK

Kirjoittajat toimivat asiantuntijoina elintarvikesektorin aluekehityksessä Etelä-Pohjanmaalla.

Food Living Labs Connecting People ja Ilmastokestävät elintarvikeprosessit -hankkeet ovat osa Kestävää kasvua ja työtä 2014–2022 toteutettavaa REACT-EU-välineen EAKR-rahoituksella toteutettavaa toimenpidettä. Hankkeet rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.