Ruoka valmistuu toimialojen yhteistyönä

31.8.2018

Lautasella oleva valmis lounas-annos on kulkenut pitkän matkan. Sen tekemiseen on osallistunut monipuolinen joukko esimerkiksi maatalouden, elintarviketeollisuuden, logistiikan ja ravintola-alan ammattilaisia. Matkan varrella on tarvittu niin uutta teknologiaa kuin ravitsemustieteen tai kuluttajakäyttäytymisenkin osaamista. Jos mikä, niin ruoka on monialaisen yhteistyön tulosta.

Tulevaisuudessa yhteistyötä tarvitaan entistäkin enemmän, sillä ruuantuotanto on lukuisten haasteiden edessä. Jotta ruokaa jatkossa riittäisi koko maapallon väestölle, sitä on tuotettava nykyistä enemmän. Toisaalta samaan aikaan sitä on tuotettava ympäristön kannalta nykyistä kestävämmin ja vastuullisemmin. Megatrendit kuten kaupungistuminen ja väestön ikääntyminen lisäävät paineita kehittää uudenlaisia tuotantomalleja ja tuotteita erilaisille väestöryhmille. Ruualla on keskeinen merkitys terveyden edistämisessä ja on odotettavissa, että ihmisten kiinnostus omaa hyvinvointiaan ja ravitsemustaan kohtaan edelleen kasvaa.

Haasteista mahdollisuuksiin

Globaalit haasteet velvoittavat ja samalla mahdollistavat perinteisen ruuantuotannon uudistumisen ja aivan uudenlaisen liiketoiminnan. Mitä tulevaisuudessa syödään ja miten se tuotetaan? Miten tuotteita räätälöidään yksilöllisiin vaatimuksiin? Miten varmistetaan tuotteiden alkuperä ja taataan turvallinen käsittelyprosessi?

Toimialojen välisen yhteistyön tarve ruokatuotannon haasteiden ratkaisemisessa nousee esiin mm. valtioneuvoston Ruoka-Suomi 2030 – selonteossa sekä elintarviketeollisuuden keväällä 2018 ilmestyneessä tutkimusstrategiassa. Elintarvikeala uudistuu erilaista asiantuntijuutta ennakkoluulottomasti yhdistämällä.

Ruokaketju työllistää jo nykyisellään useiden eri alojen osaajia. Yhteistyön kehittämisessä jo ruokaketjun osapuolten kesken on vielä paljon parannettavaa. Maatalouden parissa työskentelevien on hyvä tunnistaa raaka-aineelle jalostusprosesseissa asetettavat vaatimukset sekä lopputuotteen kuluttajien tarpeet ja toiveet. Kuluttajille puolestaan ruuan alkuperä on entistä tärkeämpää ja siitä palvelualalla toimivien on osattava viestiä oikein.

Teknologiaa, terveyden edistämistä ja elämyksiä

Elintarvikealalla on rajapintoja lähes kaikkien toimialojen kanssa. Erityisesti teknologian kehittyminen robotisaation ja tekoälyn myötä tuo isoja mahdollisuuksia tehostaa ruuantuotannon prosesseja, jäljitettävyyttä ja tuotteiden räätälöintiä kuluttajien tarpeiden mukaisesti. Terveyden edistämiseen liittyvää osaamista tarvitaan kehittämään terveysvaikutteisia ruokatuotteita, joille näyttäisi olevan kasvavaa kysyntää.

Ruokakulttuuri, ruokamatkailu ja ruuan elämyksellisyys tarjoavat mahdollisuuksia uudelle liiketoiminnalle.

Uudet ruoka-innovaatiot syntyvät entistä useammin eri alojen osaajien yhteistyönä. On hyvä miettiä, miten parannamme koulutuksella valmiuksia tähän.

Leena Perämäki
Yksikön johtaja
SeAMK Ruoka