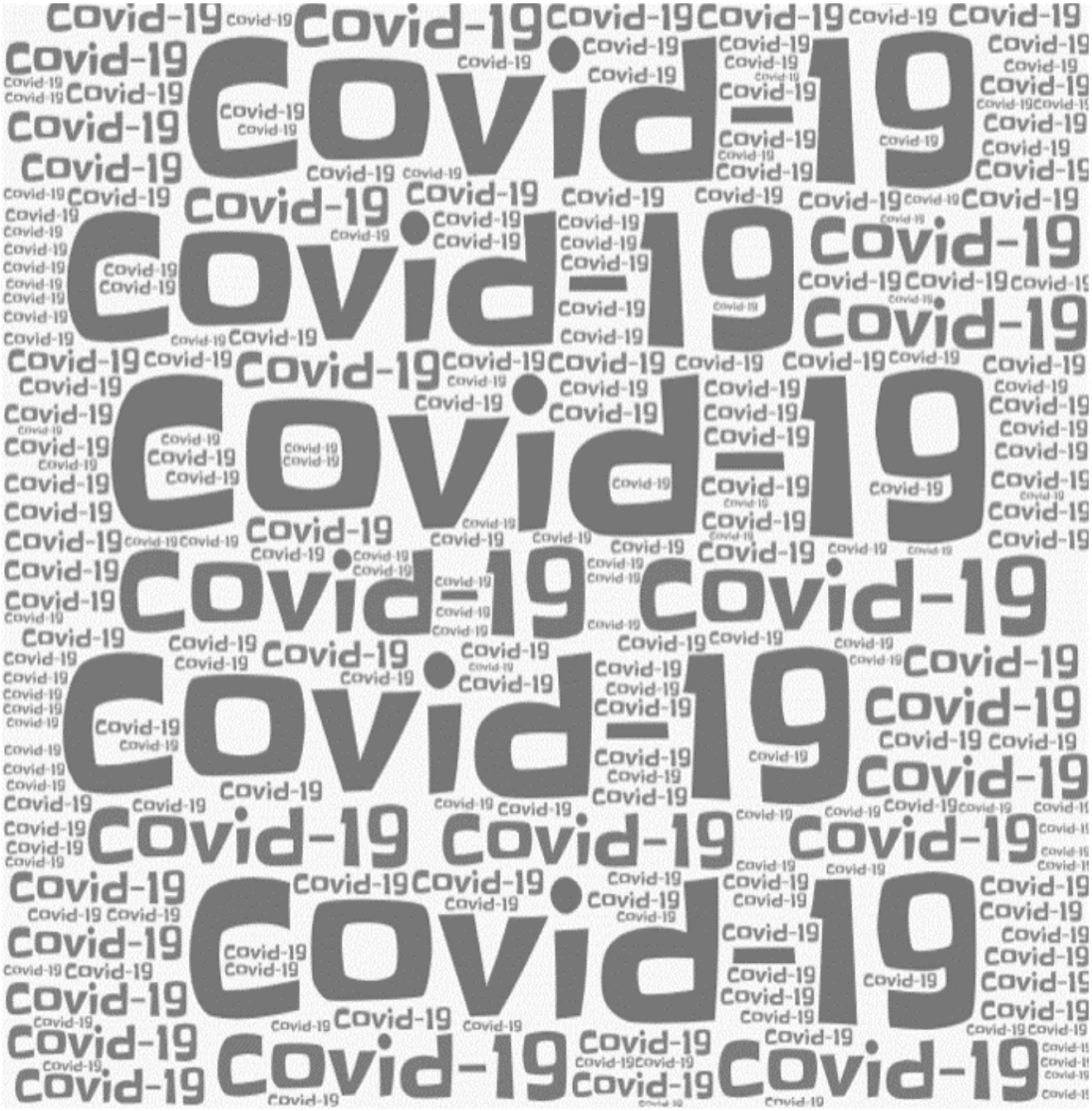
Ympäristöystävällisyys sekä terveys ja hyvinvointi vahvoja ruokatrendejä

26.6.2020

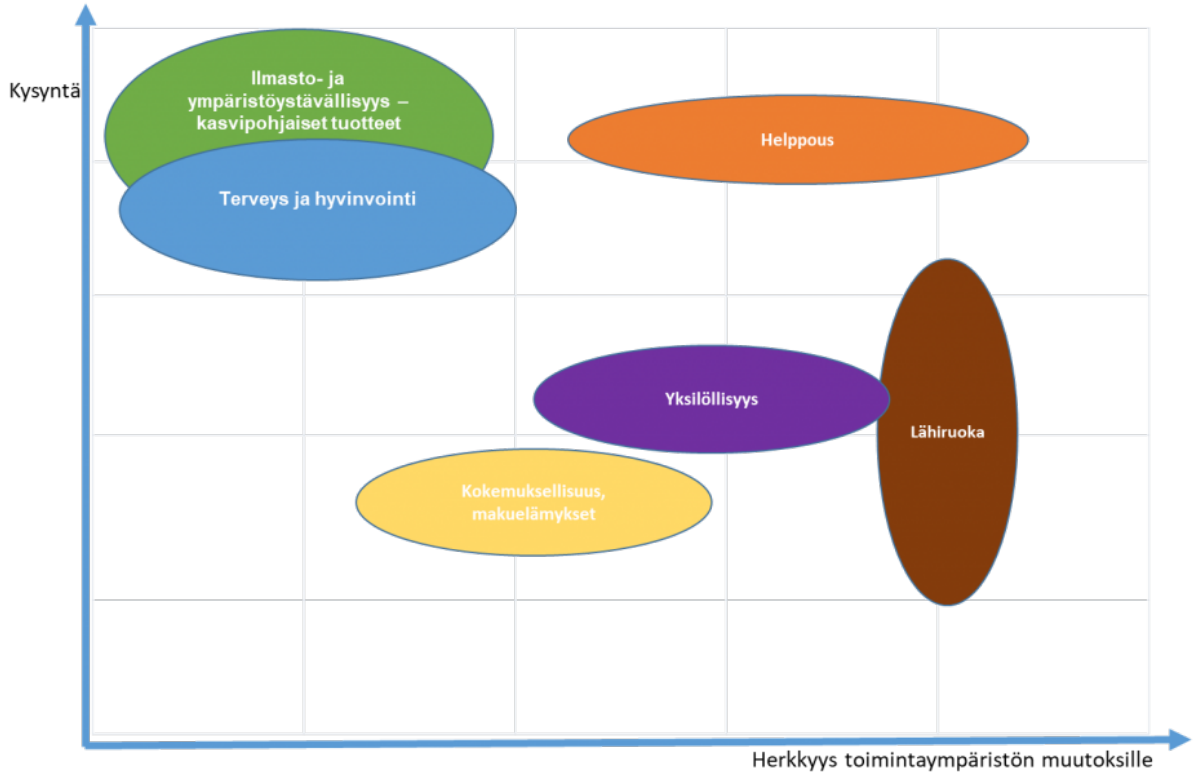
Keväällä 2020 järjestettiin verkko-opintojakso Elintarviketeknologian uudet trendit SeAMK Ruoka -yksikössä Savonian ammattikorkeakoulun Ruokalaakso-hankkeen tilaamana. Tuolle opintojaksolle osallistui 14 opiskelijaa. Heistä valtaosa toimii ruoka-alalla. Opintojakson yhtenä osa-alueena käsiteltiin ruoka-alan trendejä. Ruoka-alan globaaleja trendejä pyritään kartoittamaan usean eri tahon toimesta. Esimerkiksi englantilainen The Food People ennakoi tulevia ruoka-alan trendejä globaalisti. Toinen tunnettu globaalia ruoka-alan trenditietoa tuottava markkinatutkimuslaitos on yhdysvaltalainen CB Insights.

Opiskelijat tutustuivat opintojaksolla globaaleihin trenditietoaineistoihin sekä kotimaisin aineistoihin, esimerkiksi Sitran nimeämiin megatrendeihin ja elintarvikeyritysten trendikatsauksiin. Eri materiaaleihin tutustuttuaan opiskelijoiden tehtävänä oli koota kuusi tärkeintä ruoka-alan kuluttajakäyttäytymiseen liittyvää trendiä sekä perustella, miksi valitsi nämä kuusi trendiä. Kuvioon 1 on koottu opiskelijoiden valitsemat trendit. Tehtävä ajoittui koronapandemian aikaan, joten opiskelijoiden näkemyksissä nousi esille se, että globaali koronaepidemia muuttaa toimintaympäristö ainakin hetkellisesti, mutta nähtäväksi jää, millaisia vaikutuksia koronaepidemialla on pidemmällä aikavälillä eri trendien kehittymiseen.

Opiskelijat sijoittivat valitsemansa trendit sen mukaan, miten suuri kysyntäpotentiaali kyseiselle trendille on ja miten herkkä kyseinen trendi on toimintaympäristössä tapahtuville muutoksille. Ympäristöystävällisyys ja tähän liittyen kasvipohjaisten tuotteiden trendi sekä terveys ja hyvinvointi nähtiin kaikkein vahvimpina trendeinä niin kysyntäpotentiaalin suhteen kuin myös sen suhteen, että ne eivät ole herkkiä toimintaympäristön muutoksille. Myös helppous nähtiin trendinä, jolla on iso kysyntäpotentiaali, mutta sen koettiin olevan herkempi toimintaympäristössä tapahtuville muutoksille (Kuvio 2). Lähiruoka ja paikallisuus nähtiin yhtenä trendinä, mutta sillä ei koettu olevan yhtä suurta kysyntäpotentiaalia ja sen nähtiin olevan herkkä toimintaympäristön muutoksille. Opiskelijoiden esiin nostamat trendit ovat vahvoja trendejä, joita on tunnistettu useissa eri ruoka-alan tutkimuksissa. Erityisesti paikallisen ruuan arvostus ja lähiruoka ovat trendejä, joihin kevään koronapandemia on vaikuttanut voimistavasti.



Kuvio 1. Kooste opiskelijoiden valitsemista ruoka-alan trendeistä.



Kuvio 2. Trendien sijoittuminen kysynnän ja toimintaympäristön muutosherkkyyden mukaan.

Margit Närvä
Yliopettaja
SeAMK Ruoka

Jarmo Alarinta
Tutkimus- ja kehittämispäällikkö
SeAMK Ruoka

Tommi Laaksonen
TKI-asiantuntija (Elintarviketeknologia)
Ruokalaakso-hanke
Savonia AMK