

Käsitys ruoasta muuttuu – Miltä ruoka-ala näyttää 20 vuoden päästä?

25.6.2025

Ruoka on aina ollut enemmän kuin pelkkä eloonjäämisen edellytys. Se on kulttuuria, yhteisöllisyyttä ja identiteettiä. Jos katsotaan ruoan tulevaisuutta, voidaan nähdä muutoksia, joiden mittakaavaa on vaikeaa edes käsittää. Teknologian kehitys, ilmastonmuutoksen vaikutukset, väestönkasvu ja kuluttajien muuttuvat arvot muovaavat sitä, mitä syömme, miten ruoka tuotetaan ja millainen rooli ruoalla on yhteiskunnassa. Näihin asioihin pureuduttiin Kauhajoen ruokamessuseminaarissa 23.5.2025 Ihmiset ja ruoka-alan tulevaisuus otsikon alla.

Uudet teknologiat alan vauhdittajana

Ruoka-ala on tällä hetkellä hurjan myllerryksen keskellä. Yksi suurimmista muutoksista tapahtuu itse ruoan tuottamisen tavoissa. Laboratoriossa kasvatettu liha, soluviljely ja uudet proteiinilähteet, kuten esimerkiksi levät eivät ole enää kaukaisia haaveajatuksia vaan nopeasti yleistyviä ratkaisuja. Näiden teknologioiden avulla voidaan tuottaa ravinteikasta ruokaa ilman perinteisen eläintuotannon ympäristökuormaa tai eettisiä ongelmia. Samalla kasvipohjaiset vaihtoehdot valtaavat yhä enemmän tilaa ruokakauppojen hyllyiltä ja kuluttajien lautasilta.

Teknologian rooli ei rajoitu pelkästään tuotantoon. Tekoäly ja älykkäät järjestelmät tulevat osaksi arjen ruokakokemusta. Keittiölaitteet oppivat käyttäjän mieltymyksistä, ehdottavat reseptejä terveystietojen perusteella ja auttavat vähentämään ruokahävikkiä.

SEAMKin Matti Leppälehto kertoi kuinka Framille on rakentumassa SEAMK Food Labs -kokonaisuus, jossa

yrityksillä on muun muassa mahdollisuus testata uusia prosesseja ja tuotteita teollisuutta vastaavilla välineillä mittakaavan kuitenkin ollessa pienempi, kuin teollisessa testauksessa. Yhteistyötä tullaan tarvitsemaan yhä enemmän kestävän tulevaisuuden saavuttamiseksi.

Maailma hukkuu roskaan?

EU:n uusi pakkausasetus astui voimaan helmikuussa 2025 ja nyt eletään siirtymäkautta vuoden 2026 elokuuhun asti. Muutoksesta kertoi Elina Huhta SEAMKista. Asetus viedään suoraan EU-maiden lainsäädäntöön ja se tuo mukanaan säännöt muun muassa pakkauksille ja pakkausjätteelle. Tavoitteena on vähentää jätettä, lisätä kierrätystä ja edistää kiertotaloutta. Asetuksen täytäntöönpano tiukentuu portaittain aina vuoteen 2040 asti.

Suomessa asetuksen käytäntöön tuominen on vielä kesken ja yritysten ei kannatakaan tehdä heti suuria muutoksia. On hyvä kuitenkin olla tietoinen muutoksesta ja tehdä taustalla varautumista, ettei asetus pääse yllättämään.

Tulevaisuus tuo tullessaan esimerkiksi helpommin kierrätettäviä pakkauksia, joista ei löydy montaa erilaista materiaalia sekä aivan uudenlaisia pakkausmateriaaleja. Kertakäyttöpakkaukset tulevat vähenemään ja tulevaisuudessa pitsan saa ravintolasta mukaansa monta kertaa käytettävässä pakkauksessa. Muoviset kauppakassit tulevat vähenemään ja monessa EU-maassa ne onkin jo kielletty. Suomessa kuluttaja ostaa noin 61 muovikassia vuodessa ja tämän artikkelin kirjoittajat ihmettelivätkin, että kuka ostaa heidän muovikassinsa.

Kuluttajatottumusten merkitys korostuu

Samalla kun teknologia kehittyy, myös kuluttajien arvot muuttuvat. Tietoisuus ilmastonmuutoksesta ja luonnon monimuotoisuuden hupenemisesta ohjaa yhä useampia tekemään kestävämpiä ruokavalintoja. Ruoka ei ole enää vain makuasia, vaan myös eettinen ja ekologinen kannanotto. Kuluttajat haluavat tietää, mistä heidän ruokansa tulee, kuka sen on tuottanut ja millainen sen hiilijalanjälki on.

Tulevaisuudessa ruokavalioita ei enää suunnitella pelkästään yleisten ravitsemussuositusten mukaan, vaan yksilöllisesti. Ruokakulttuurikin itsessään tulee olemaan entistä monimuotoisempaa. Globalisaatio tuo uusia makuja kaikkialle, mutta samalla paikallisuus ja perinteet nousevat vastavoimaksi. Tulevaisuuden ruokakulttuuri on fuusio, jossa yhdistyvät teknologia, perinteet ja paikalliset raaka-aineet. Ruoka ei ole enää vain kotona tai ravintolassa nautittava kokemus – se voi olla palvelu, joka toimitetaan kotiin droneilla tai valmistetaan automaattisessa keittiössä.

Käsieleillä ja hyvällä asenteella hommat

sujuvat

Etelä-Pohjanmaalla on tällä hetkellä varsin vähän ulkomaalaistaustaista työvoimaa. Ulkomaalaisten työntekijöiden rekrytoimista arastellaan jonkin verran, ja se nähdään alueella usein hankalana ja resursseja sitovana. Kaikissa yrityksissä näin ei kuitenkaan ole, kertoi Tamsin puutarhan henkilöstöjohtaja Maarit Tamsi. Tamsin puutarhalla Teuvalla asiat tehdään ihan omalla tyylillä, ja yritys työllistää tälläkin hetkellä usean eri maan kansalaisia.

Yrityksessä panostetaan erityisesti perehdytykseen ja siihen, että työntekijöiden on mahdollisimman helppoa integroitua osaksi työyhteisöä. Välillä opetusta tehdään käsieleillä tai vaikkapa kuvakorteilla – kaikki tavat ovat sallittuja, kunhan asia menee perille ja työnteko pysyy turvallisena. Monimuotoisuus nähdään voimavaroja antavana eikä niitä kuluttavana tekijänä. Tamsin puutarhalla työnantaja tarjoaa työajalla palkallisena koulutusta suomen kielen saloihin ja samalla ollaan kiinnostuneita myös työntekijöiden omista äidinkielistä.

Ruoka yhdistää

Etelä-Pohjanmaa tulee tarvitsemaan maahanmuuttoa. Jokainen ihminen synnyinmaasta riippumatta tarvitsee kuulumisen kokemuksen, joka rakentuu työstä, sosiaalisista suhteista ja jaetusta yhteisyydestä. Uusien ihmisien juurtumiseen Etelä-Pohjanmaalle tarvitaan meitä kaikkia, koska kokemus kuulumisesta ei tapahdu itsestään ja toisaalta sitä ei voi myöskään pakottaa. Mahdollisuus mielekkään elämän elämiseen on edellytys maakuntamme elinvoimaisena pysymiselle. Näkökulmia näihin teemoihin saatiin Helsingin yliopisto Ruralia-instituutin Marja Enbuskalta ja SEAMKin erityisasiantuntija Jiuliano Prisadalta. Suomi kansainvälistyy ja siinä samalla Etelä-Pohjanmaa. Uudet ihmiset tulee kokea mahdollisuutena ja voimavarana, ei ainoastaan käytettävänä resurssina.

Kaiken maailman myllerryksen keskellä ruoka säilyttää kuitenkin ydinarvonsa: se yhdistää ihmisiä. Vaikka teknologia ja tuotantotavat muuttuvat, ruoka pysyy edelleen keskeisenä osana kulttuuria ja yhteisöllisyyttä. Se kertoo tarinoita, luo muistoja ja rakentaa siltoja ihmisten välille. Yhteinen ruokapöytä tunnetaan riippumatta kielestä ja kulttuurista.

Vaikka maailma ympärillä muuttuu, ruokaa tarvitaan aina. Niin pitkään, kuin on ihmisiä, on ruoka perustarve – niin pitkään tulee ruoka-alalla olemaan valoisa tulevaisuus.

Artikkeli on osa Euroopan unionin osarahoittamaa Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinssi -hanketta. Lisätietoa hankkeesta verkkosivuilla: Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinssi**Sanni Nikumatti**
Asiantuntija, TKI
SEAMK

Lotta Haapala
Projektipäällikkö, Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinssi -hanke
SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten EU:n

osarahoittamien elintarvikesektorin hankkeiden parissa.