

Valmisruoka esillä SEAMKin urapäivässä

18.6.2025

Vuosittainen liha- ja valmisruoka-alan urapäivä kokosi tammikuussa Bio- ja elintarviketekniikan sekä Agri-food Engineering -opiskelijoita ja alan yrityksiä yhteen. Framilla järjestetyn urapäivän tavoitteena oli esitellä opiskelijoille liha- ja valmisruoka-alan työmahdollisuuksia ja uratarinoita. Urapäivä järjestettiin yhdessä Atria Oyj:n, Saarioinen Oy:n ja Snellman Oy:n kanssa. Vuoden 2025 urapäivän teemana oli valmisruoka-alan trendit, johon liittyen kuultiin Snellman Oy:ltä Tommy Snellmanin asiantuntijapuheenvuoro.

Valmisruoan suosion kasvun taustalla helppous, maku ja elämäntapojen muutokset

Valmisruoka on vakiinnuttanut asemansa monen suomalaisen arjessa ja sen kulutus näyttää edelleen kasvavan. Päivittäistavarakaupan (2025) mukaan valmisruokien myynnin arvo kasvoi vuonna 2024 vuodesta 2023 13 prosenttia, vaikka tuoteryhmän keskimääräinen hintataso pysyi vuoden 2023 tasolla. Valmisruoan suosion taustalla on useita tekijöitä, kuten kuluttajien kiireinen elämäntapa, ruoanlaiton taitojen eriytyminen ja valmisruoan laadun kehittyminen. Valmisruoka ei ole pelkkä kiireisen ihmisen pakkovalinta, vaan monille se on harkittu ostopäätös, joka täyttää toiveet hyvästä mausta ja ravitsemukselliset vaatimukset täyttävästä ruuasta.

Yksi suurimmista syistä valmisruoan ostamiseen on sen helppous. Kiireisen arjen keskellä kuluttajilla ei ole aikaa monipuolisten raaka-aineiden hankintaan ja ruuan valmistukseen. Yhden hengen kototalouksien määrä kasvaa (Tilastokeskus, 2024), mikä osaltaan vaikuttaa valmisruoan kysyntään. Yhden hengen talouksissa

valmisruoka on usein houkutteleva ratkaisu, sillä se tarjoaa juuri sopivan kokoisen annoksen ilman tarvetta suunnitella tai valmistaa monimutkaisia aterioita. Yksittäisannokset ovat käytännöllisiä, mutta myös ympäristöystävällisiä, sillä ne vähentävät ruokahävikkiä. Kuluttajat haluavat tarkkaan mitoitettuja annoksia, jotka sopivat heidän tarpeisiinsa ilman ylimääräisiä jääkaappiin unohtuvia tähteitä. Myös perheelliset arvostavat valmisruokaa kiireisten arjen ruokahetkissä

Laatu on valmisruoan valttikortti

Valmisruoka on käynyt läpi pitkän kehityspolun siitä, mitä se oli vielä muutama vuosikymmen sitten. Nykykuluttaja odottaa valmisruoalta ennen kaikkea hyvää makua ja laadukkaita raaka-aineita. Fraasi “kuin kotona tehty” ei ole enää pelkkä mainospuhe, vaan monien valmisruokatuotteiden kohdalla todellinen lupaus. Snellman (2025) kertoi, että tärkeintä on, että valmisruoka on hyvää, kuin kotona tehty. Kuluttajat haluavat tietää, että liha on oikeaa lihaa, kerma oikeaa kermaa ja maku muistuttaa kotona perinteisesti valmistettua ruokaa.

Erityisesti premium-segmentin valmisruoat ovat kasvattaneet suosiotaan. Ne vetoavat kuluttajiin, jotka haluavat nauttia korkealaatuista ruokaa ilman ruoanvalmistuksen vaivaa. Tällaiset tuotteet tarjoavat gourmet-tason elämyksiä helpolla ja nopealla tavalla.

Kuluttajakäyttäytyminen pirstaloituu

Kuluttajakäyttäytymisen pirstaloituminen tekee suurivolyymisten tuotteiden kehittämisestä entistä haastavampaa. Yksi ja sama valmisruoka ei enää välttämättä vetoa massoihin, sillä kuluttajien tarpeet ja toiveet ovat yksilöllisempiä kuin koskaan. Esimerkiksi kasvissyöjien, vegaanien, gluteenittomien ruokavalioiden noudattajien ja proteiinipitoista ruokaa suosivien kuluttajien määrä kasvaa jatkuvasti. Lisäksi suolan määrään ja rasvan laatuun kiinnitetään huomioita, joista hyvänä esimerkkinä voidaan mainita sydänmerkkituotteet. Kuluttajien odotuksien monimuotoistuminen tarjoaa valmisruokavalmistajille mahdollisuuden innovoida ja kehittää erikoistuotteita, mutta samalla se vaatii hyvää markkinatuntemusta ja kykyä vastata nopeisiin muutoksiin.

Helppous ja maku tulevaisuuden suunnannäyttäjinä

Valmisruoka ei ole vain helppoutta ja ajan säästöä, vaan se vastaa myös yhä useamman kuluttajan makutottumuksiin ja arvoihin. Helppous, hyvä maku ja monipuolisuus ovat edelleen avainasemassa valmisruokamarkkinoiden kehityksessä. Samalla valmistajien on pidettävä mielessä vastuullisuus: ravitsemuksellisesti terveellinen kokonaisuus, ympäristöystävälliset pakkausmateriaalit, raaka-aineiden alkuperä ja tuotantoprosessien ekologisuus ovat yhä tärkeämpiä tekijöitä kuluttajien ostopäätöksissä.

Vaikka valmisruoka ei välttämättä koskaan korvaa kokonaan itse valmistettua ruokaa, sen merkitys arkea

helpottavana ja korkealaatuisena vaihtoehtona on kiistaton. Tulevaisuudessa valmisruoka tulee varmasti kehittymään entisestään vastatakseen yhä tarkemmin kuluttajien moninaisiin tarpeisiin ja toiveisiin.

Margit Närvä
yliopettaja, TkT
SEAMK

Matti-Pekka Pasto
lehtori, ETM
SEAMK

Närvä toimii yliopettajana Seinäjoen ammattikorkeakoulun insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmassa, sekä YAMK-yliopettajana Ruokaketjun kehittäminen (ylempi AMK) -tutkinto-ohjelmissa.

Pasto toimii lehtorina Seinäjoen ammattikorkeakoulun insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmassa. Pasto opettaa liha- ja valmisruoka-alan opintoja. Hänellä on pitkäaikainen ja laaja kokemus liha- ja valmisruoka-alan kehittämisestä ja koulutuksesta.

Lähteet

Päivittäistavarakauppa ry. (6.2.2025). Ruokakaupan vuosi 2024: Ruoan hinta laski, valmisruoka ja alkoholiton olut tekivät kauppansa. https://www.pty.fi/2025/02/06/ruokakaupan-vuosi-2024-ruoan-hinta-laski-valmisruoka-ja-alkoholiton-olut-tekivat-kauppansa/

Snellman, T. (21.1.2025.) Valmisruokaan liittyvä asiantuntijapuheenvuoro. Liha- ja valmisruoka-alan urapäivä.

Tilastokeskus. (28.5.2025). Vuonna 2024 yksinasuvien määrän kasvu hidastui. Suomen virallinen tilasto. https://stat.fi/julkaisu/cm1ivw3oka7zv07w5c57pzfzc