

Ruokatrendit ja vastuulliset valinnat kuluttajan lautasella

23.4.2019, Kotkan Höyrypanimo
Teija Rautiainen
Tutkimuspäällikkö
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Twitter @TeijaRautiainen
FB @ruokajamatkailu

Ruokatrendit 2019

- **Hyvinvoiva arki**
 - **Tiedostava kuluttaminen**
 - Täsmähyvinvointi
 - Ruokahifistely
 - Ruokaseikkailu
 - **Kiireen helpottaminen**
- **Tiedostavat ruokailijat:**
Kestävää ruokailua, Ruokajäte
 - **Kätevästi kiireen keskellä:**
Take Away, ruoan toimitukset
 - **Terveys & hyvinvointi:** Vihreä vallankumous, Räätelöityä ravintoa
 - Merkityksellinen ruoka:
Ruokaterapia, Yksilöity ruoka
 - Kokonaisvaltainen kokemus:
Ruokaa kaikille aisteille
- Lähde: Ruokailmiöt 2019, K
- Lähde: Tulevaisuuden ruokatrendit 2019.
Fazer Food Services

Vastuullisuus elintarvikealalla

- **Ympäristö**
 - Energian ja veden käyttö, Hävikki, Ilmastonmuutos, Rehevöityminen, Ympäristömerkityt tuotteet
- **Tuoteturvallisuus**
 - Jäljitettävyys, todentamisen käytännöt
- **Ravitseminen**
 - Tuoteinformaatio
- **Työhyvinvointi**
- **Eläinten hyvinvointi**
 - Pito-olosuhteet, sopiva käyttäytyminen, kuljetus ja käsittely
- **Paikallinen hyvinvointi**
 - Monipuolinen paikallinen tuotanto ja valikoima, vaikutukset aluetalouteen, sesongit, vuorovaikutus, ruokakulttuuri
- **Talous**

Kuluttajan ostopäätöksen taustalla

- Ruoan ostopäätökset tehdään arjessa
 - Ostamisen helppous & hinta vaikuttavat eniten
- Vastuullisuuden merkitys kasvaa kuitenkin koko ajan
 - Boikotoin tai suosin
 - Tiedonhakua ja vertailua
- Eettinen kuluttaminen
 - Kulutuksen/ ostamisen vaikutus luontoon, ympäristöön, ilmastoon, hiilijalanjäljen suuruus

HoReCa –sektorilla kuluu kalaa

- N. 900 miljoonaa aterialla vuosittain
 - Joista noin ½ aterioista syödään julkisella sektorilla
- 17 500 ammattikeittiötä
- **HoReCa sektori on merkittävä kalankäyttäjä**
 - Noin neljäsosa kaikesta kalasta kuluttajille lautasille
 - Rooli kasvaa jatkuvasti, kun kodin ulkopuolella ruokailu lisääntyy
 - Ravitsemussuositukset ohjaavat monipuoliseen kalan käyttöön
 - Ruokakulttuuri, uudet tuotteet

Kalan ostaminen

- Laatu
- Kilpailutukseen ja sopimukseen perustuvaa
- Julkisella sektorilla hankintalain mukaiset käytännöt
 - Hankintarenkaat
 - Pitkät sopimukset
 - Osatarjousten hyväksyminen/ puitesopimukset parantavat paikallisten tuottajien mahdollisuuksia

Tuotteen on vastattava tarvetta

Ratkaisu ongelmaan

- Asiakkaiden tarpeet ja mieltymykset
- Sopiva jalostusaste, nopeus ja helppous
- Toimitusvarmuus
- Hinta

Yhteistyö ja vuorovaikutus

- Ei voi ostaa, jos ei tiedä kuka myy
- Yhteinen tuotekehitys
- Hankintamenettelyjen kehittäminen julkisella sektorilla
- Tarjouspyyntöihin vastaamiseen ohjeistusta





Tunne huominen - All for the future.