

Pakastekuivaus elintarvikeviennin veturiksi!

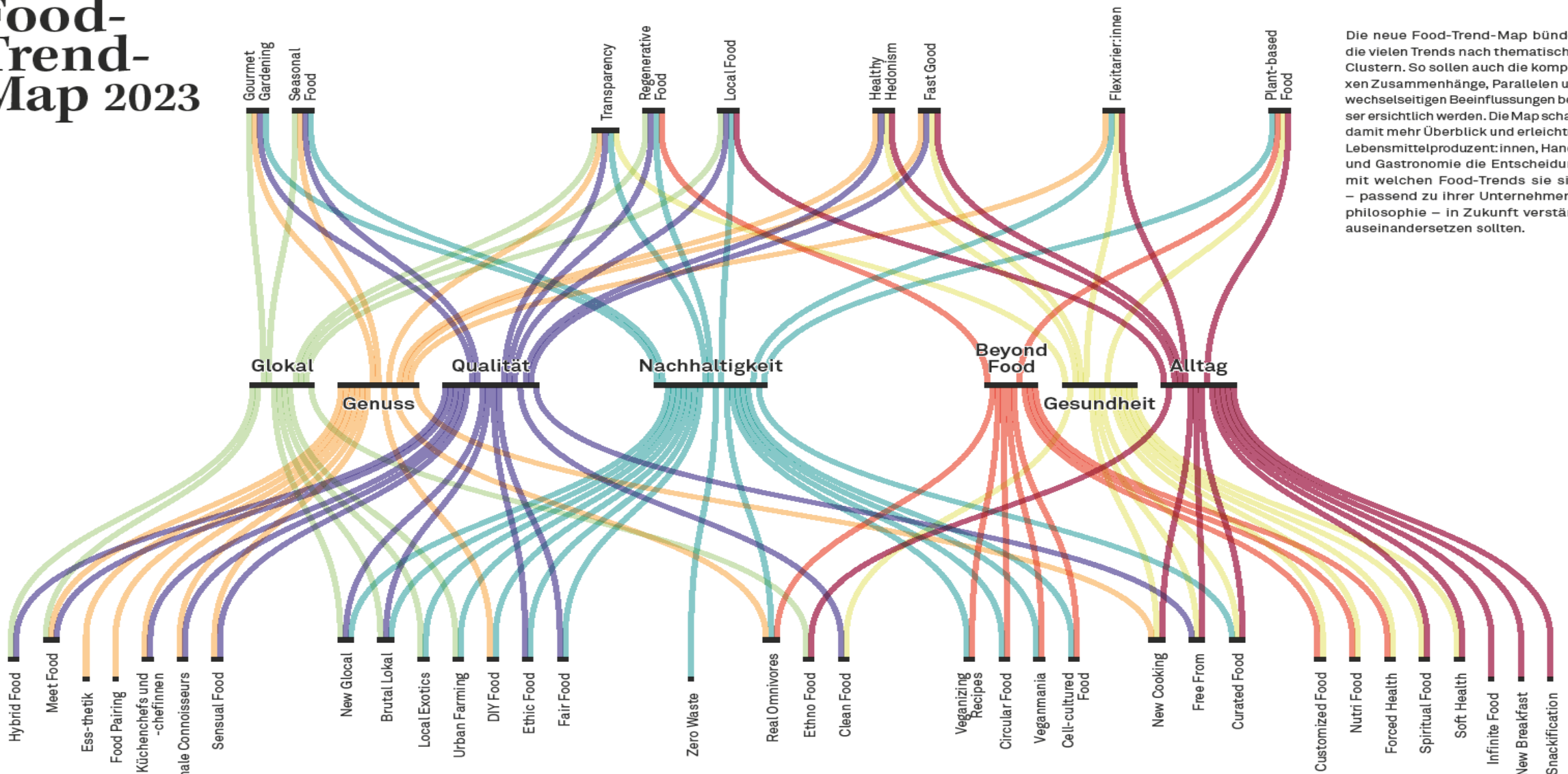
Kitee 20.11.2023



TOP ACCESS CONSULTING

We create opportunities and deliver results

Food-Trend-Map 2023



Die neue Food-Trend-Map bündelt die vielen Trends nach thematischen Clustern. So sollen auch die komplexen Zusammenhänge, Parallelen und wechselseitigen Beeinflussungen besser ersichtlicher werden. Die Map schafft damit mehr Überblick und erleichtert Lebensmittelproduzent:innen, Handel und Gastronomie die Entscheidung, mit welchen Food-Trends sie sich – passend zu ihrer Unternehmensphilosophie – in Zukunft verstärkt auseinandersetzen sollten.

<https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/food/food-trends-hanni-ruetzler/>



Die „Food-Trend-Map 2023“ ist ein Auszug aus dem Food Report 2023. Weitere Informationen unter [zukunftsinstitut.de/foodreport](https://www.zukunftsinstitut.de/foodreport)

New Glocal



New Glocal ottaa huomioon paikalliset ja globaalit näkökohdat ja asettaa ruoan alueellisen saatavuuden raaka-ainehierarkian keskiöön.



Meet Food

Tämän tasoisen öljyn saaminen Suomeen ja vielä aivan tuoreena ei ole itsestäänselvyys, joten kiitos kun olet mukana porukassamme ja tämän myyntiväylän viljelijöille mahdollistat 💚 ! Me teemme vastapalveluksena kaikkemme sen eteen, että oppisit uutta oliivinviljelystä, oliiviöljystä ja sen käytöstä sekä Kreetan lumoavasta saaresta yleensäkin. Tässä Merjan omat kokemukset oliivinviljelijänä ja yli 40 Kreetalla vietettyä vuotta toivon mukaan auttavat. Vielä kerran, tervetuloa.

- Merja & Joni

THE
NO MEAT
COMPANY



Fast Good



Trendi, jonka suosio kasvaa edelleen vuonna 2023, on vegaaninen ruokavalio. Monet aloittivat uuden vuoden jo Veganuarylla. Kasvipohjaiset vaihtoehdot lihalle, maitotuotteille ja munille ovat yhä helpommin saatavilla ja vakiintuneita. Suuntaus on nyt kohti perinteisten, klassisten ruokien "veganisointia".





Regenerative Food



Healthy Hedonism





ZERO WASTE HIERARCHY

RETHINK & REDESIGN

REDUCE

REUSE

RECYCLE & COMPOST

MATERIAL RECOVERY

RESIDUALS MANAGEMENT:
biological treatment & stabilized landfilling

UNACCEPTABLE:
Incineration & "waste-to-energy"

Most Preferred



Least Preferred

RESQ CLUB



Circular Food





Food trends 2023, muista vielä nämä:

Fermentointi

Real omnivores/
Allesfresser/
Fleksaus

Alkoholittomat
juomat

Käsittelemättömät
elintarvikkeet

Pakastekuivaus

Antioksidantit
Prebiootit, probiootit



Veturiksi, kuinka?

Valtakunnallinen strategia: kaksinkertaistetaan elintarvikevienti, jotta saadaan syntymään lisää työpaikkoja?

- Mikä on elintarvikeviennin päämäärä ja strategia?
- Onko valittu kohteita? Potentiaalisimmat markkinat/asiakkaat?
- Keinot? Toimenpiteet?
- Mikä on suomalaisten elintarvikkeiden brändi ja onko sitä?
- Miten varmistetaan, että asiat etenevät käytännön tasolla?
- Miten on huomioitu tulosten vaatima pitkäjänteisyys ja jalkautuminen kohdemarkkinoilla? –Shampanjalasien kilistely sopivan tilaisuuden tullen ei riitä!



Veturiksi, kuinka?

Suurin kansainvälistymisen potentiaali on pienissä yrityksissä

- Kuinka saadaan koottua riittävä kriittinen massa?
- Maailman valloituksessa maakunnallinen taso on liian vähän!
- Miltä kuulostaa ”kansainvälistymiskuuri”?
- Viennin saaminen käyntiin ehkä maksaa, mutta eikö tuottava investointi kelpaa?
- Suomessa puhutaan ”puhtaasta suomalaisesta ruoasta ja kuinka se on maailman parasta, ainoastaan maailmalla siitä EI TIEDÄ KUKAAN.
- Ehdotus: Lopetetaan ”omissa nurkissa nyhrääminen” ja LOIKATAAN eteenpäin tekemällä työt. Pikavoittoja ei ole tulossa.



Hannu Tamminen
hot700@gmail.com

Päivi Karhunen,
paivi.karhunen@topaccessconsulting.com

+358 40 8363292

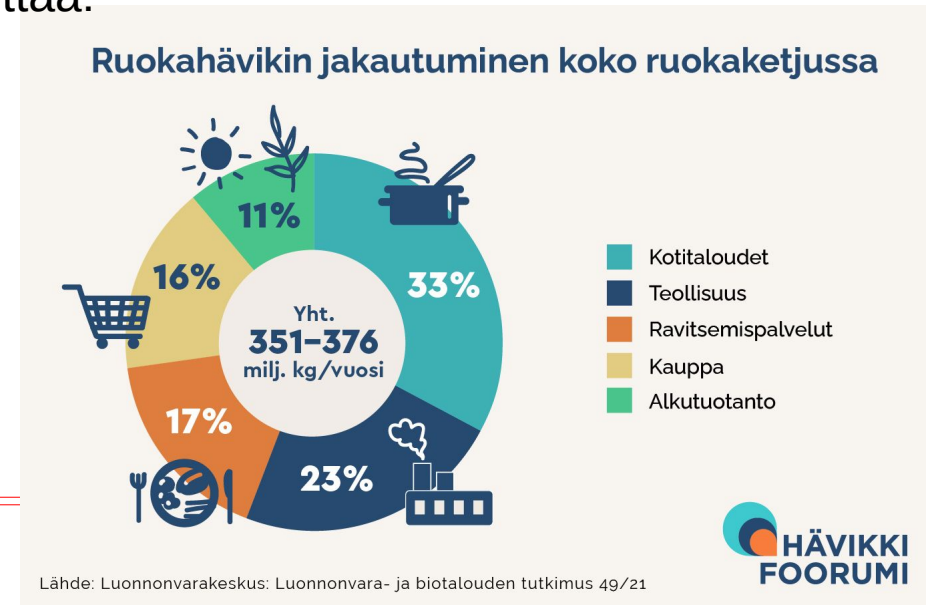
Hävikki

YK:n kestävän kehityksen projekti pyrkii puolittamaan ruokahävikin 2030 mennessä

Suomalaisessa ruokaketjussa menee hukkaan 360 miljoonaa kiloa/vuosi, josta kotitalouksien osuus on 100 milj kg. Pelkästään kotitaloudet heittävät 500 M€ edestä ruokaa roskiin.

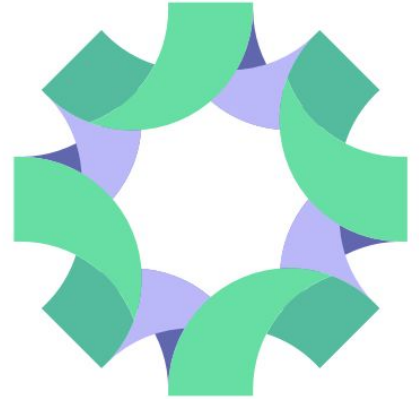
Pakastekuivaus ei ratkaisien kaikkea, mutta auttaa:

- hetkellinen ylituotanto voidaan ottaa talteen nyt usein jää peltoon
- tuorekausi on lyhyt, kuivatuotekausi on koko vuosi
- kuivattun tuotteen säilytys ja kuljetus on edullista
- tarvitaan myös asenteiden muutosta, jolloin hävikin vähentäminen otetaan keskiöön



Huoltovarmuus

- Suomi on tehnyt jotain, mutta muut maat hyvin vähän
- Pakastekuivaus mahdollistaa myös elintarvikkeiden laajan huoltovarmuuden
- Säilyvyys on kymmeniä vuosia ja varmuusvarastoituja tuotteita voidaan kierrättää
- Ukrainan sota aiheutti ruokahuollon ongelmia mm. arabimaissa, joista jotkut ovat ottaneet nyt elintarvikkeiden huoltovarmuuden korkealle prioriteetille



Väestönsuojelu

- Laki määrää, että tilan on oltava kunnossa 72 tunnissa:
 - ensiaputarvikkeet
 - suojatarvikkeet
 - työkalut
 - joditabletit
 - mutta elintarvikkeista ei määrätä mitään!



Kotivara

- Myös Suomessa on hyvä varautua elintarvikejakelun haasteisiin: kotivara
- Samalla idealla mökeillä voi säilyttää ”mökkivaraa” tai ”vierasvara”
- Varautuminen on viisautta eikä enne. Kun tilanne on päällä, kaupat tyhjenee nopeasti
- Sodan lisäksi erilaiset luonnonkatastrofit, sähkökatkot, jne. lisää varautumisen tarvetta



Retkituotteet

- Jo nyt on saatavilla valikoima erilaisia retkeiljölle sopivia elintarvikkeita
 - niiden tulee olla keveitä
 - ravintoarvot hyvät
 - helppo ottaa käyttöön



Katastrofiapu

- Maanjäristys, tulva, tulivuori, jne.
Katastrofialueella on yleensä haasteita hygienian, energian ja säilytyksen kanssa
- Erilaisia katastrofikontteja on työn alla ja elintarvikkeet ovat niiden luonteva osa



Armeija

- Sotilas kantaa mukanaan mielellään mahdollisimman kevyttä, pitää maukkaasta ja ravitsevasta ateriasta.
- Nato jäsenyyden myötä Suomelle avautuu mahdollisuus ruokkia armeijoita
- Osaammeko hyödyntää tilaisuuden?



Uudet innovaatiot

- Pakastekuivaus antaa uusia mahdollisuuksia
 - esim. mehupuristeet menevät roskiin; ne voidaan hyödyntää parantamaan elintarvikkeita kuten leipä, lihatuotteet, jne.
 - poron jalat menevät kaatopaikalle. Niistä voidaan keittää luuliemi, minkä pakastekuivattu tuote on erittäin arvokas



Lääkkeet ja rokotteet

- Uusin pakastekuivausteknologia mahdollistaa uusia lääkkeitä
- Rokotteet saadaan valmiiksi entistä nopeammin
- Jopa kantasolupuolella saattaa olla uusia näkymiä, kun pakastus tehdään AEF-menetelmällä rikkomatta soluja ja kuivataan ”hellästi”

