

Urbaania ja kestävää ruokakulttuuria

Trendiraportti
Urban&Local
2023

LAB 8

Haaga-Helia

TRENDHUNTER
CREATE THE FUTURE





Johdanto

Tässä raportissa tarkastellaan urbaaneja ja kestäviä elintarvikkeita keskittyen maatalouteen, elintarvikkeiden jalostukseen, matkailuun ja ruokapalveluihin, ja sitä, miten kestävyys ja muut käytännöt vaikuttavat elintarvike-ekosysteemiin.

Esiin nousevat seuraavat teemat:

1. Tyypillisesti hävikkiin menevien raaka-aineiden sisällyttäminen elintarvikkeisiin on yhä suositumpaa, koska kuluttajat asettavat etusijalle terveys- ja ympäristötietoisuuden.
2. Vaihtoehtoiset liha- ja maitotuotteet ovat aina vaan todemman tuntuisia ja tutumpia rakenteeltaan ja maultaan. Ne saavat lihaa syövät kuluttajat miettimään ruokavalionsa ympäristövaikutuksia.
3. Kuonosta häntään -lihankulutus on nousussa, koska yritykset asettavat etusijalle eettisen ja kestäväen kulutuksen ja hävikinvähentämisen.
4. Älykäs tekoäly integroidaan päivittäistavaroiden toimitus- ja viljelyteknologiaan toiminnan ja tuottavuuden parantamiseksi.
5. Hiilineutraalit ja -negatiiviset elintarvikkeet sekä tuulivoimalat yleistyvät, kun yritykset sitoutuvat vähentämään päästöjä ja ympäristövaikutuksia.



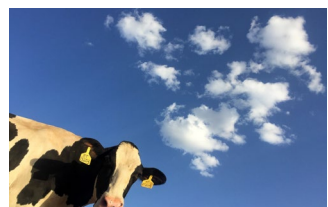
Johdanto	3
Erikoisominaisuudet ja määritelmät	4
Megatrendimatriisi	5



Hiilineutraalit kasvatusmenetelmät	7
Elintarvikevalmistajat kompensoivat hedelmien ja vihannesten päästöjä	



Tulostetut kasviproteiinit	9
3D-tulostusteknologia on vaihtoehto kasvipohjaisten lihankorvikkeiden tuotannolle	



Päästä hännänpäähän	11
Teuraseläimen koko ruhon käyttö raaka-aineena on kasvussa	



Monikäyttöinen kaura	13
Tuotemerkit korvaavat maitotuotteet kauramaidolla	



Adaptogeenit	15
Ravintolisävalmistajat lisäävät sienijauheita tuotteisiinsa	



Ruokahävikkiä vähentävät välipalat	17
Välipalamerkit kehittävät tuotteita raaka-aineista, jotka tyypillisesti hävitettäisiin	



Hospitality-kehityspaneeeli	19
Esimerkkejä	22
LAB8 Mitä tarjoamme	54



Sisällön luokittelu & artikkelien pisteytys

Trendiraportissa käytettävät sisältötyypit selitetään tällä sivulla. Pisteytysjärjestelmän avulla arvioidaan trendin sisältöä.

Retro Electric

Manufacturers are updating vintage vehicles to have electric capabilities.

8.8

Popularity: ██████████
Activity: ██████████
Freshness: ██████████

Kuluttajaoivallukset:
Miten ja miksi merkittäviä suunnanmuutoksia tapahtuu. Kuluttajaoivallukset jaetaan kahteen osioon: trendeihin ja oivalluksiin

Expedition Camper Vehicles

The EarthRoamer EV1 Has a Durable Carbon Fiber Body

9.2

Popularity: ██████████
Activity: ██████████
Freshness: ██████████

Esimerkit:
Tarkkaan valikoituja yksittäisiä innovaatioita syvempään analysointiin.

Top Lists

Top Lists are collections of products, services or concepts curated according to a common theme. They provide additional content and potential new perspectives on the topic we're exploring in your report. Our team and software have created tens of thousands of Top Lists, which you can track and filter at TrendHunter.com/toplists.html.

Top 100 Travel Trends in 2019

From Spacious Airbnb Beds to Bohemian Stays

Top 100 Food Trends in December

From Celebrity Chef Meal Deliveries to Protein-Packed Chip Tosses

Top 30 Pet Innovations

From Chic Orthopedic Dog Beds to Hanging Miniature Cat Beds

Ryhmitellyt listat:
Valikoima aiheeseen liittyviä esimerkkejä näkökulman laajentamiseksi ja toisilleen läheisten mahdollisuuksien näkemiseksi.

8.8
Pistettä

Suosio ██████████

Aktiivisuus ██████████

Tuoreus ██████████

Kohderyhmät:
Kohdeyleisö, jonka tutkijat määrittävät

Tuoreus:
Artikkelin uutuusarvo

Aktiivisuus:
Vuorovaikutuksen, kuten kuvien selailun ja sosiaalisen median jakeojen määrä. Jonkin artikkelin aktiivisuus voi olla suurta, vaikka suosio ei ole.

Suosio:
Vetovoiman pisteytys. Perustuu siihen, kuinka moni lukija valitsee artikkelin muiden vastaavien joukosta.

Kokonaispisteet:
Kaikki pistemäärät voi muuttaa prosenteiksi. Kokonaispistemäärä muodostuu suosion, aktiivisuuden ja tuoreuden keskiarvosta.

Megatrendimatriisi

 <p>A) Kiihtyvyys 1. Yhden asian hiominen 2. Ominaisuuksien liioittelu 3. Ratkaisujen uudelleenajattelu</p>	 <p>Prosumerismi Käyttäjien luomasta sisällöstä <i>maker</i>-kulttuuriin - kuluttajat ovat nykyään sisällöntuottajia sekä asiantuntijoita.</p>	 <p>B) Syklisyys 1. Retro, Nostalgia 2. Sukupolvisuus 3. Taloudellisuus +kausiluonteisuus 4. Toistuvat syklit</p>	 <p>Nostalgia Rakkaimmat muistot ruokkivat halua tuoda menneisyys nykyisyyteen, erityisesti suhteessa varhaisiin vuosiin.</p>
 <p>Katalysaatio Yritykset ovat vauhdittamassa kuluttajien henkilökohtaista kehitystä.</p>	 <p>Tekoäly Siirrymme käänteentekevään aikakauteen, jota kuvaa datan, muistin sekä älykkyyden eksponentiaalinen kasvu.</p>	 <p>Luonnollisuus Vastuullisten tuotteiden suosiminen. Tuotteet sisältävät paikallisia, orgaanisia, kierrätettäviä ja selkeitä ainesosia.</p>	 <p>Nuorekkuus Sukupolvi, joka ei halua kasvaa aikuisiksi ohjaa maailmaa yhä leikkisämpään suuntaan, sisältäen boomerit, jotka haluavat pysyä aktiivisina.</p>
 <p>C) Vähentäminen 1. Erikoistuminen 2. Vähemmän kerroksia - tehokkuus 3. Joukkoistaminen 4. Tilaaminen</p>	 <p>Välitön yrittäjyys Uudet palvelut helpottavat konseptointia, käynnistämisen rahoittamista ja yrityksiä</p>	 <p>D) Uudelleenohjaus 1. Tarkentaminen 2. Peruuttaminen 3. Yllättävyys 4. Pelillistäminen</p>	 <p>Tribalismi Uskollisia ryhmiä muodostuu helpommin erityisten intressien, kohteiden ja jopa brändien ympärille.</p>
 <p>Kuratointi Hyperkohdennetut tarjoukset, palvelut, tilaukset ja suositukset yksinkertaistavat elämää.</p>	 <p>Yksinkertaisuus Nopeatempoisessa, kaoottisessa maailmassa yksinkertaisuus erottuu, mikä johtaa keskittyneisiin yrityksiin & puhtaaseen muotoiluun.</p>	 <p>Pelillistäminen Pelidynamiikan soveltaminen tosielämän ongelmiin johtaa kilpailukykyisempään ja kiinnostavampaan maailmaan.</p>	 <p>Elämyksellisyys Maailmassa, jossa on runsaasti materiaa, tulee elämyksistä tärkeä valuutta ja prioriteetti elämässä.</p>
 <p>E) Lähenyminen 1. Yhdistäminen - Kerrostaminen 2. Lisäarvon tuottaminen 3. Yhteisbrändäys 4. fyysisuus + Digitaalisyys</p>	 <p>Moniaistisuus Tekniikka, AR, VR ja interaktiiviset kokemukset nostavat odotuksiamme viihteeseen, palveluun ja jopa ruoan suhteen.</p>	 <p>F) Erottautuminen 1. Personointi – kustomointi 2. Status – joukkoon kuuluminen 3. Tyyli – muodikkaus 4. Sukupolvikapina</p>	 <p>Aitous Sosiaalinen media ja perinteisen mainonnan vastustus luovat janon aitouteen ja todellisuuteen.</p>
 <p>Yhdessä luominen Yritykset, tuotteet, palvelut ja kuluttajat luovat yhä enemmän toisistaan riippuvaista toimintaa.</p>	 <p>Hybridisaatio Rajat hämärtyvät liiketoimintamallien, tuotteiden ja palveluiden yhdistyessä. Ainutlaatuisia konsepteja ja kokemuksia</p>	 <p>Personointi Pienerätuotantotekniikat ja yksilöity media luovat pohjan personoinnille.</p>	 <p>Monilta monille Myyjien ja mediajulkaisijoiden joukkokato on siirtänyt maailman monelta-monelle-talouteen.</p>

Jokainen trendi liittyy vähintään yhteen 18 Trendhunterin määrittelemästä megatrendistä. Megatrendit on lajiteltu kuuteen mahdollisuuskategoriaan. (A-F)

Trendit & oivallukset

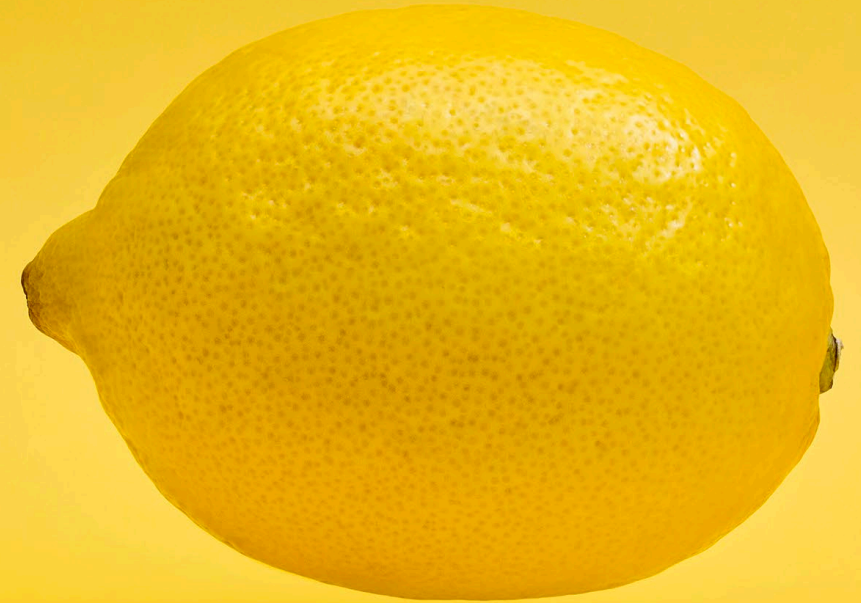
Mahdollisuuksia ja esimerkkejä

Maailmanlaajuiset kuluttajatrendit korostavat sitä, miten ja miksi suuret muutokset tapahtuvat.

Raportti on jaettu kahteen osaan:

1. **Trendi-osio**, jossa yksilöidään uusia mahdollisuuksia toimialalla ja
2. **Oivallus-osio**, jossa tarkastellaan motiiveja, asenteita, uskomuksia ja jännitteitä mahdollisuuksien taustalla.

Lisäksi esitellään Hospitality-kehityspaneelin (HKP) tuloksia. Hospitality-kehityspaneeli kokoaa eri alojen ammattilaisten näkemyksiä tässä raportissa esiteltävistä trendeistä. Lue lisää HKP:sta [sivulta 19](#).



Hiilineutraalit kasvatusmenetelmät

Elintarvikevalmistajat kompensoivat hedelmien ja vihannesten päästöjä



Trendi – Elintarvikeyritykset ja vastuullisuustietoiset kuluttajat tukevat sellaisia tuottajia, joiden kasvatusmenetelmät ovat hiilineutraaleja ja -negatiivisia.

Oivallus – Kuluttajat suosivat kestäviä ja vastuullisia elintarvikkeita teollisten, ympäristöä vahingoittavien vaihtoehtojen sijaan. Tämä johtaa lisääntyneeseen kiinnostukseen sellaisia tuotemerkkejä kohtaan, jotka osallistuvat hiilidioksidipäästöjen kompensointiohjelmiin tai kestäviin viljelykäytäntöihin. Kuluttajien paine on vaikuttanut hedelmien ja vihannesten viljelijöihin, joka puolestaan johti hiilineutraalimpiin ja hiilnegatiivisempiin elintarvikkeisiin, joista on olemassa läpinäkyvät ESG-raportit.



Carbon Negative Farms

Zero Carbon Farms Offsets its Zero-Carbon Emissions by 10%



Carbon-Neutral Fruits

Port International Offers a Variety of Zero-Carbon Fruits and Vegetables



Certified Carbon-Neutral Pineapples

The Del Monte Zero Pineapple is a Sustainably Grown Fruit

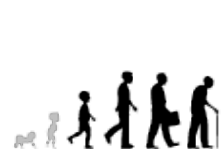


True Carbon-Neutral Carrots

FreshGro Launched the World's First Carbon-Neutral Carrots

5.3
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



Luonnollisuus
Katalysaatio

4 nostoa, 20 esimerkkiä

9 568 klikkausta

URL: [Hunt.to/494918](https://hunt.to/494918)

Tulostetut kasviproteiinit
3D-tulostusteknologia on vaihtoehto kasvipohjaisten
lihankorvikkeiden tuotannolle



Trendi – Kasvipohjaiset lihavaihtoehdot muistuttavat yhä enemmän aitoa lihaa rakenteeltaan ja maultaan 3D-tulostustekniikan ansiosta. Teknologian avulla kasvipohjaiset proteiinituotteet jäljittelevät lihaa sen eri muodoissa, ja kuluttajilla on enemmän valinnanvaraa.

Oivallus – Lihaa muistuttavat kasviproteiinit eivät ole enää yksinomaan kasvissyöjien ja vegaanien suosiossa. Myös sekasyöjät lappavat lautasilleen kasvipohjaisia vaihtoehtoja vaihtelu-, maku-, terveys- ja ympäristösyistä, mikä on motivoinut yrityksiä uusiin tuoteinnovaatioihin. Kasvipohjaiset lihankorvikkeproteiinit ovat tätä nykyä realistisempia maultaan ja suutuntumaltaan, ja tuntuvat tutummalta kuluttajan suussa.



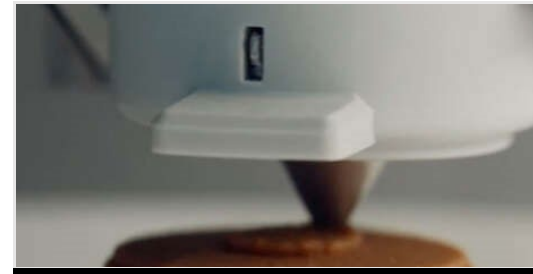
3D-Printed Plant-Based Meats

Redefine Meat's 'New Meat' Line Introduces Five Vegan Proteins



Printed Plant-Based Burgers

SavorEat Creates 3D-Printed Plant-Based Pork & Turkey Burgers



Plant-Based Printed Meatballs

IKEA is Driving Tech Recruitment with 3D-Printed Vegan Meatballs



3D-Printed Salmon Alternatives

Plantish's Plant-Based Salmon Uses Legume Proteins & Algae Extracts

6.6
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



Luonnollisuus
Aitous

4 nostoa, 52 esimerkkiä
42 437 klikkausta

URL: [Hunt.to/481480](https://hunt.to/481480)

★ Toimituksen
valinta

10

Copyright ©
All Rights Reserved

Päästä hännänpäähän

Teuraseläimen koko ruhon käyttö raaka-aineena on kasvussa



Trendi – Sinänsä koko eläimen hyötykäyttö ei ole uusi ilmiö, mutta nyt siitä on tullut erityisen suosittua. Eettisen ja kestävän kulutuksen nimissä ravintolat ovat enenevässä määrin alkaneet käyttää sellaisia eläinten osia, jotka aiemmin menivät hukkaan.

Oivallus – Ruokahävikkiä vähentämällä hidastetaan ilmastonmuutosta ja huolehditaan maapallon resurssien riittävydestä. Kuluttajat ovat vastuullisuustietoisempia ja kääntyvätkin sellaisten tuotemerkkien ja yritysten puoleen, jotka tarjoavat kestäviä liiketoimintamalleja.



Premium Nose to Tail Meats

Nose to Tail Offers Regeneratively Raise Meat



Unconventional Boutique Butchers

Prospect Butcher Co. Offers Unusual Cuts Sourced from Local Farms



Exclusive Nose-to-Tail Lunches

Frida's Field Hosted an 80-Person Lunch to Celebrate Its Cattle



Nose-To-Tail Italian Restaurants

Manteca Serves Stuffed Pig Snout and Eclectic Cocktails

3.1
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



Luonnollisuus

4 nostoa, 27 esimerkkiä

9 841 klikkausta

URL: [Hunt.to/480955](https://hunt.to/480955)

12

Copyright ©
All Rights Reserved

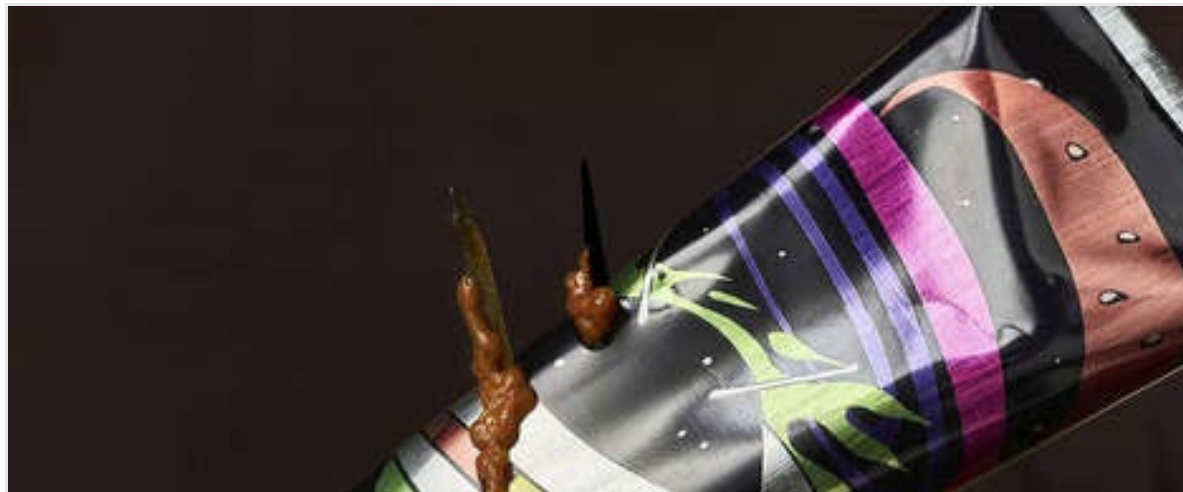
Monikäyttöinen kaura

Tuotemerkit korvaavat maitotuotteet kauramaidolla



Trendi – Kauramaitoa ei lorauteta enää vain kahviin, vaan sitä hyödynnetään yhä laajemmin myös ruoanlaitossa. Elintarvikemerkit korvaavat maidon kauramaidolla kaikissa tuotteissa pakatuista keitoista kastikkeisiin.

Oivallus – Kauppojen hyllyt notkuvat maitotuotevaihtoehdoista, kun kuluttajat ovat tottuneet korvaaviin tuotteisiin ja haluavat kokeilla niitä lisää. Erityisesti nuoremmilla sukupolvilla kasvipohjaiset maitovaihtoehdot ovat arkipäivää, yleensä maku-, terveys- tai ympäristösyistä.



Punk-Inspired Vegan Sauces

HLTHPUNK is Bringing a Punk Revolution to the Sauce Industry



Savory Oat-Based Lunch Meals



Oat-Rich Baking Products



Ready-Made Dairy-Free Pancakes



Oat-Based Vegan Mayos



Creamy Oat Milk Soups



Protein-Rich Oat Flapjack Snacks

6.2
Pisteet

Suosio



Aktiivisuus



Tuoreus



hybridisaatio

7 nostoa, 90 esimerkkiä

84 856 klikkausta

URL: [Hunt.to/479496](https://hunt.to/479496)

14

Copyright ©
All Rights Reserved

Adaptogeenit

Ravintolisävalmistajat lisäävät sienijauheita tuotteisiinsa



Trendi – Ravintolisäyritykset höystävät vegaanisia proteiini- ja superfood-jauheita sienijauheilla. Nämä tuotemerkit sisältävät niin sanottuja adaptogeenisiä sieniä, ja ne tarjoavat vegaanisen vaihtoehdon perinteisille proteiinijauheelle. Adaptogeeni on markkinointitermi, jolla tarkoitetaan jotakin terveyttä edistävää luonnollista ainesosaa, joita saa esimerkiksi yrteistä ja kasvien juurista.

Oivallukset – Kuluttajat, joilla on aktiivinen elämäntapa, seuraavat terveys- ja hyvinvointialan trendejä. Terveystyödyt houkuttelevat kuluttajia, ja siksi yritykset sisällyttävät tuotteisiinsa uusia ainesosia ja osoittavat niiden hyödyt tieteellisesti tuetuilla väitteillä.



Mushroom-Based Superfood Powders

The Mushroom Superfood from Om Mushroom Includes Lion's Mane



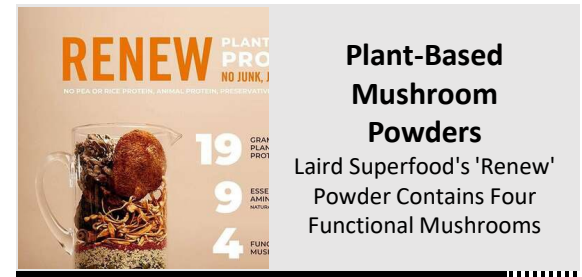
Mushroom Protein Bars

Balanced Tiger's Bars Have 1,500mg of Functional Mushrooms



Adaptogenic Plant Proteins

Optimi Debuted a Plant-Based Protein Supplement with Adaptogenics



Plant-Based Mushroom Powders

Laird Superfood's 'Renew' Powder Contains Four Functional Mushrooms



Chaga Mushroom Proteins

PURICA Offers Vegan Protein Supplements with Chaga Mushroom Powder

8.9
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



Hybridisaatio
Katalyysaatio

5 nostoa, 28 esimekkiä
11 542 klikkausta
URL: [Hunt.to/500958](https://hunt.to/500958)

Ruokahävikkiä vähentävät välipalat

Välipalamerkit kehittävät tuotteita raaka-aineista, jotka tyypillisesti hävitettäisiin



Trendi – Ruokahävikkiä voi vähentää esimerkiksi hyödyntämällä syömäkelpoiset biojätteet, kuten raaka-aineiden kuoret ja vähän pehmenneet hedelmät. Yritykset, jotka tuottavat välipaloja, ovat tarttuneet trendiin ja hyötykäyttävät raaka-aineet niin, että ylimääräistä ruokahävikkiä ei synny. Tätä kutsutaan englanniksi termillä ”upcycling”, joka on tutumpi esimerkiksi huonekalujen ja vaatteiden materiaalien uusiokäytöstä.

Oivallus – Kestävästä kehityksestä on tullut kuluttajille prioriteetti, kun ilmastonmuutoksen seuraukset käyvät ilmeisemmiksi. Kun ilmastonmuutos pahenee, yhä useammat kuluttajat asettavat etusijalle ympäristötietoisuuden kulutuksen ja ostavat sellaisia tuotemerkkejä, jotka vastaavat heidän arvoihinsa.



Upcycled Food Expansions

RIND Snacks Signed a New Partnership with The Kroger Co.



Upcycled Veggie Chips

Pulp Pantry's Pulp Chips Reuse Cold-Pressed Juice Pulp



Air-Puffed Kelp Chips

'12 Tides' Launched a Line of Ocean-Positive, Nutritious Kelp Snacks



Water-Saving Tortilla Chips

Kazoo Snacks Saves at Least 20 Gallons of Water Per Bag



Grain-Free Upcycled Snacks

Lesser Evil's Sun Poppers Use Upcycled Watermelon & Pumpkin Seeds

6.8
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



Luonnollisuus

5 nostoa, 62 esimerkkiä
53 467 klikkausta

URL: [Hunt.to/474660](https://hunt.to/474660)

Suurin osa (55 %) kyselyyn tällä kertaa vastanneista panelisteista työskentelee 100–999 henkilöä työllistävissä yrityksissä. He arvioivat tämän trendiraportin trendejä oheisen taulukon mukaisesti:

Panelistit pitivät raportin merkittävimpänä trendinä Suomen kontekstissa trendissä 4 kuvattua kauran käyttöä kaikenlaisissa ruoka-aineissa (4,1/5). Trendi 1 (Hiilineutraaliuus ja -negatiivisuus elintarvikeketjussa) ja trendi 3 (jossa teuraseläin hyödynnetään päästä hännänpäähän) koettiin yhtä tärkeinä (3,4/5). Sen sijaan trendiä 2, joka käsittelee 3D-tulostusteknologiaa vaihtoehtona kasvipohjaisen lihan tuotannolle ei koettu erityisen merkittäväksi maassamme (2,8/5). Katsotaan, mikä on tilanne muutaman vuoden kuluttua.

Avoimissa vastauksissa panelistit mainitsivat muun muassa tällaisia seikkoja:

- Monien ruokailutottumukset ovat muuttuneet lähiaikoina. Varsinkin maidon juonti vähentynyt.
- Kauramaitoa käytetään yleisesti ja vegaanit muitakin kasvisproteiineja. Herneproteiinituotteita käytetään.
- Toivoisin, että koko ruhon käyttö lisääntyisi, mutta esim. luuliemi on luksusta ja kallista.
- Suosin kotimaista, enemmän luomua ja kiinnitän huomiota tuotannon vastuullisuuteen. (jatkuu)

Miten trendit vaikuttavat Suomen kontekstissa?*

Trendi 4: Monikäyttöinen kaura **4.1**

Trendi 1: Hiilineutraalit kasvatusmenetelmät **3.4**

Trendi 3: Päästä hännänpäähän **3.4**

Trendi 6: Ruokahävikkiä vähentävät välipalat **3.3**

Trendi 5: Adaptogeenit **2.8**

Trendi 2: Tulostetut kasviproteiinit **2.8**

* n=31, arviointiasteikko 1–5, : 1 = ei vaikuta lainkaan, 2 = ei juuri lainkaan, 3 = vaikuttaa jonkin verran, 4 = vaikuttaa melko paljon, 5 = vaikuttaa erittäin paljon

- Hiilineutraalisuus monessa eri paikassa.
- Pyrin kuluttaessani ostamaan juurikin uusia innovatiivisia ja hävikkiä pienentäviä uutuuksia. Nykyään en esimerkiksi osta muita makeisia, kuin Fazerin makeaa mokaa, sillä sekoitus on vaihtuva, kahta samaa pussia ei saa ja tiedän toiminnallani pienentävän kakkoslaadun päätymistä pois.
- Joissain tuotteissa on merkintä pakkausmateriaalin hiilineutraalisuudesta. Kokisin suuremman vaikutuksen olevan, jos tuotteen valmistuksesta kerrottaisiin kestävä kehityksen viestein.
- Adaptogeeniset rohdosproteiinit tekevät tuloaan.
- Hävikkiruoka ja sen myyminen esim. Fiksuruoka ja ResQ tulevat mieleen tekoina, joilla pyritään vähentämään ruoan joutumista roskiin.

Kysimme lisäksi panelisteilta, miten millaisia mahdollisuuksia ja potentiaalia he näkevät lähiruoan käytössä ravintola- ja matkailualan yrityksissä:

- Vastuullisuus. Kustannustehokkuus. Hävikin vähentäminen. Lisäarvon kasvatus. Painotettava työllisyysvaikutusta.
- Trendikästä ja siten some-seksikästä.
- Mikäli ruoka on maukasta ja houkuttelevaa, potentiaali on valtava. Pelkällä ”lähiruoka”-käsitteellä ei saa houkutelua tarpeeksi asiakkaita (enää)
- Goodwill- ja brändihyötyjä, premium-laatuluokan mielikuva. Turistit haluavat paikallisia kokemuksia ja makuja, joten tämä on myös myyntivaltti.
- Paljon yhteistyömahdollisuuksia ja tärkeää paikallisille pienyrityksille ja heidän toimeentulolleen sekä markkinoinnissa voidaan tuoda esiin. Yrityksen toiminta ja bisnesmalli voidaan rakentaa tämän ympärille.
- Potentiaalia olisi, jos tuotteiden tilaus sekä toimitus tehtäisiin yrityksille helpoksi sekä kilpailukykyisesti. Saatavuuden takaaminen on myös tärkeää. / Valtava potentiaali ja mahdollisuus, jos vain saataisiin logistiikka hoitumaan.
- Suomen ruokamatkailustrategia on herkullista luettavaa ja lähiruolla on valtava merkitys. Mahdollisuuksia on useita ja itselleni tärkeä on osata hyödyntää Suomen kunnianhimoisia ilmastotavoitteita jota lähiruoka tukee - vientituotteena.
- Ravintolat voisivat osoittaa näkyviksi omat viljelmänsä, esimerkiksi yrttikasvatuksessa tai mahdollisesti liiketilän katon aurinkopaneeleiden tai mehiläispesien tarinoilla.
- Leipomot ja panimot voisivat tehdä aktiivisemmin yhteistyötä -> maltojen hyötykäyttö
- Usein lähiruoan korkea hinta on suurin este sen käytölle tällä hetkellä. Ei vain voi ottaa esim. lounaalle, vaikka kuinka kiva olisi. (n=23)



Panelisteilta kysyttiin lisäksi, millä tavalla julkinen sektori (esim. kaupungit, oppilaitokset, kehitysyritykset) voisivat helpottaa uusien lähellä tuotettujen elintarvikkeiden ja tuotteiden markkinoille tuomista?

Eniten mainintoja vastauksissa (n=22) saivat **sääntelyn ja byrokratian keventäminen, tietoisuuden lisääminen sekä markkinointi.**

"Tarjoamalla jakelupaikkoja, valistuksella, organisoimalla asuinalueille ruokapiirejä, ekolähettiläitä tms. tiedon jakelijat, taloyhtiöille avustuksia tai verohelpotuksia jos harrastetaan viljelyä."

"Paikkakuntakohtainen lähiruokatukkurin voisi olla yksi vaihtoehto. Kun kaikki tuotteet voisi tilata yhden sivuston kautta, yhdellä toimitusmaksulla, se voisi kannustaa yrityksiä enemmän lähiruokaan ja paikallisuuteen."

Suurimmaksi haasteeksi ja esteeksi lähiruokan käytössä ravintola- ja matkailualan yrityksissä nähtiin hinta, saatavuus ja laatu.

[Haluatko kuulla lisää Hospitality-kehityspaneelin tuloksista tai hyödyntää ammattilaisraatiämme osana omaa tutkimustasi?](#)

Ota yhteyttä niin mietitään, miten ►
voimme parhaiten auttaa sinua!





Esimerkkejä

Aiheeseen liittyviä ideoita

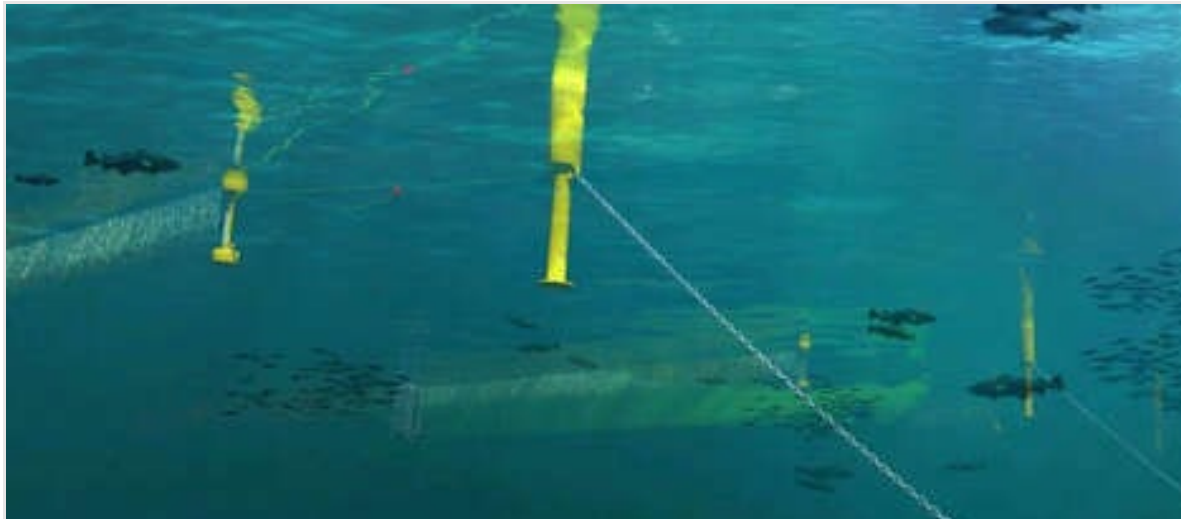
Tässä osassa perehdytään yksittäisiin, erottuviin innovaatioihin, jotka liittyvät ruoan kestäviin tuotanto- tai jakelutapoihin. Ideat ja tapaustutkimukset voivat koostua hankkeista, konsepteista, tuotteista ja palveluista.

Esimerkit edustavat lähes koko maailmaa. Joukossa on esimerkkejä Pohjois-Amerikasta ja Isosta-Britanniasta, mutta löytyypä seasta myös suomalaisia, pohjoismaalaisia sekä havajilaisia innovaatioita.

Uudet kuljetus- ja materiaalivaihtoehdot erottuvat tekstistä. Onko merilevässä ja pavuissa tulevaisuus?

Amazon ilmoitti äskettäin rahoittavansa ensimmäisen kaupallisen mittakaavan merileväpuiston, joka sijaitsee yhtiön merituuliturbiinien välissä. Puiston tarkoituksena on laajentaa merilevän viljelyä ja auttaa torjumaan ilmastonmuutosta. Ajatuksena on vähentää miljoonia tonneja hiilidioksidia vuodessa.

Hanketta johtaa North Sea Farmers. Amazonin EU:n kestävän kehityksen johtaja **Zak Watts** toteaa: "Merilevä voisi olla keskeinen väline hiilidioksidin poistamisessa ilmakehästä, mutta sitä viljellään tällä hetkellä suhteellisen pienessä mittakaavassa Euroopassa. Olemme iloisia voidessamme rahoittaa tätä hanketta. Se auttaa meitä ymmärtämään paremmin levän kykyä ilmastonmuutoksen torjunnassa."



5.4
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä

2 734 klikkausta

Lundberg Family Farms, yhdysvaltalainen riisintuottaja, tuo markkinoille Regenerative Organic Certified Rice -riisin yhteistyössä Regenerative Organic Alliancen (ROA) kanssa.

Tuote eroaa muista riiseistä uudistavalla otteellaan; maaperän priorisoinnissa ja veden käytössä muuhunkin kuin riisin kasvattamiseen. Viljelyyn sisältyy jokatalvinen pellon tulvittaminen, jotta talvehtiville vesilinnuille on elinympäristö ja ravintoa. Toimenpide on yksinkertainen mutta merkittävä, koska vesilinnut painavat riisin olkia maaperään jaloillaan, mikä auttaa hajottamaan materiaalia ja valmistelemaan maaperää uudelle kaudelle.

Luonnon ekosysteemien tukeminen ja kestävämmän elintarvikejärjestelmän edistäminen ovat ainakin osasyynä siihen, että kuluttajat panostavat yhä enemmän ilmastoystävällisiin elintarvikkeisiin.



4.0
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



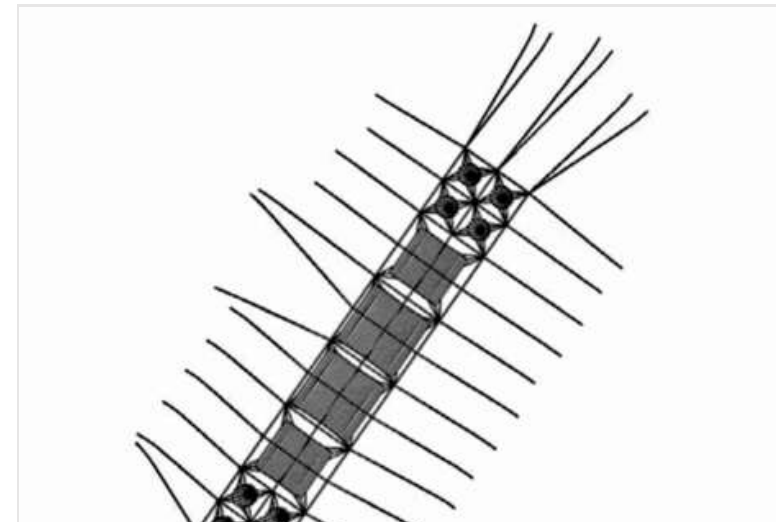
aiheeseen liittyvää esimerkkiä
2,971 Total Clicks

Rakkolevä ja lohi yhteen sopii

Vesiviljelylaitos käyttää lohien ulostetta levänkasvatukseen

Pari norjalaista kalankasvatustyötä on lyöttäytynyt yhteen SINTEF Ocean -tutkimuslaitoksen kanssa. Ajatuksena on perustaa vesiviljelylaitos, joka hyödyntää lohienkasvatuksen tuottamaa jätettä rakkolevän kasvun parantamiseksi.

Norlandin läänissä sijaitseva koevesiviljelylaitos on suunniteltu kasvattamaan lohta ja rakkolevää toistensa lähietäisyydellä. Tämän järjestelyn etu on, että lohien tuottamat ulosteet ja jätteet ovat rakkolevän käytettävissä, jolloin ravinteiden imeytyminen auttaa merilevää kasvamaan nopeammin ja paremmin. Sen lisäksi, että rakkolevää voidaan käyttää karjan rehun ravinteiden parantamiseen, osa sen sivutuotteista voidaan itse asiassa käyttää lohien rehussa.



8.3
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä
4 733 klikkausta

★ Toimitus
suosittelee

25

Copyright ©
All Rights Reserved

Uudistavasti tuotettu Uudenlainen orgaaninen mantelimaito

Mantelien tuottamiseen tarvittavien resurssien suuren määrän vuoksi niitä ei voi pitää kestävinä tuotteina – mutta tämä mantelimaito erottuu muista. Vuoden 2023 Natural Products Expo West NEXTY Awards -kilpailussa parhaaksi uudeksi sertifioituksi luomu- tai uudistavasti tuotetuksi tuotteeksi nimetty New Barn Organicsin Regenerative Organic Certified Unsweetened Almond Milk on ensimmäinen laatuaan Yhdysvalloissa.

Tuote hyödyntää Kalifornian Central Valleyn Regenerative Organic -sertifioituja manteleita, joita tuottaa kolmannen sukupolven BIPOC-viljelijäperhe, joka opettaa muita Kalifornian viljelijöitä kasvattamaan manteleita uudistavasti ja kannattavasti.

Heidän tuottamansa mantelit ovat kuivaviljeltyjä. New Barn Organics sanoo, että "vettä käytetään vähemmän ja makua tehostetaan luonnollisesti".



3.7
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä

2 418 klikkausta

Tekoäly ruokakaupassa kaverina

Instacart käyttää ChatGPT:n chattia sovelluksessaan

Päivittäistavaroiden toimitussovellus Instacart integroi OpenAI:n ChatGPT-chatbot-tekniikan alustansa parantamiseksi. Chatbot käyttää tekoälyä vastaamaan asiakkaiden ruokaan liittyviin kysymyksiin ja tarjoamaan ehdotuksia esimerkiksi resepti-ideoista ja ainesosaluetteloista. Keskustelumuotoa käyttämällä hakukone antaa asiakkaalle tunteen vuorovaikutuksesta, mikä johtaa henkilökohtaisempaan ja ihmismäisempään kokemukseen.

ChatGPT:n avulla Instacart ottaa myös huomioon esimerkiksi aterian kustannukset, aterioiden suunnittelun, ravitsemukselliset näkökohdat, ruoanlaittokyvyt ja ruoanvalmistukseen kuluvan ajan, sillä tekoäly soveltuu hyvin päivittäistavarakaupan sovelluksiin.

Instacart liittyy kasvavaan määrään yrityksiä, jotka käyttävät tekoälyn kielityökaluja asiakastuen parantamisessa ja markkinoinnin ja automatisoitujen toimintojen nopeuttamisessa.



4.9
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä
2 730 klikkausta

★ Toimitus
suosittelee

27

Copyright ©
All Rights Reserved

Maatalousrobotit viljelijän apuna S4 on uuden sukupolven tekoälyrobotti

S4 Feed Carrier on ensimmäinen maatalousrobottisarja, joka käyttää tekoälyä. Ne voivat navigoida itse. Robotit ovat erikokoisia, ja ne auttavat ihmisiä tehtävissä ja vapauttavat viljelijät fyysisestä työstä.

S4 automaattisen syöttötelineen on suunnitellut **Andre Fanguero**, Studio Latan perustaja. Rehuteline on ensimmäinen tekoälyä käyttävien maatalousrobottien sarjassa, joka voi navigoida itse.

S4 automaattinen syöttöteline on suunniteltu kestävästä kehitystä ajatellen. Se käyttää sähköakua ja on varustettu esteitä välttäville tekoälyantureilla sekä edistyneellä navigointijärjestelmällä. Näin se on oikeassa paikassa oikeaan aikaan.

Sen sisäänrakennetun liitäntäohjelmiston avulla käyttäjät voivat suunnitella reitin, ajastuksen ja sijainnin.



5.8
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä
14 586 klikkausta

★ Toimitus
suosittelee

28

Copyright ©
All Rights Reserved

Kattokasvihuoneista lisätilaa

Agrotopia on suunniteltu urbaaniin ruoantuotantoon

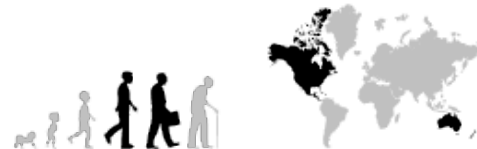
Kattokasvihuoneista on tulossa yhä suosituimpia, kun kaupungit vastaavat kasvavan väestön vaatimuksiin. Niiden avulla kaupunkilaiset oppivat maataloudesta sekä saavat mahdollisuuden syödä terveellisemmin ja paikallisemmin.

Agrotopi-kattokasvihuone sijaitsee Roeselaren kaupungissa Belgiassa. Sen ovat suunnitelleet Meta Architectuurbureau ja Van Bergen Kolpa Architecten. Agrotopia on suunniteltu kahta asiaa silmällä pitäen. Toinen on elintarvikkeiden viljely ja toinen tiedon lisääminen maataloudesta. Yhteensä 9 500 neliömetrin kokoisen kasvihuoneen tilasivat REO Veiling ja Flanderin maatalouden ja puutarhatalouden tutkimuslaitos Inagro.



5.8
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
9 820 klikkausta

Walmart, amerikkalainen monikansallinen vähittäiskauppayhtiö, kertoi aloittaneensa uuden strategisen kumppanuuden vertikaalisen viljely-yrityksen Plenty Unlimited Inc:n kanssa. Sen lisäksi, että Walmart sijoittaa Plentyn pääomaan, se liittyy Plentyn hallitukseen ja käyttää sisätilojen viljelyteknologia-alustaa tuoretuotteiden toimittamiseen Walmart-myymlöihin. Walmart ja Plenty työskentelevät yhdessä luodakseen uuden, markkinoiden johtavan tuotekategorian, joka vastaa kuluttajien vaatimuksiin.

Plentyn viljelyteknologia-alustalla torjunta-aineettomia tuotteita on saatavilla ympäri vuoden. Sisäviljelyarkkitehtuurissa yhdistetään suunnittelu, ohjelmistot ja kestävä viljelytiede. Kasvit kasvavat alustalla ennennäkemättömällä nopeudella. "Walmartissa keskitymme tunnistamaan ja investoimaan innovatiivisiin ruokaratkaisuihin, jotta asiakkaamme saavat tuoreimmat ja laadukkaimmat elintarvikkeet."

Plenty on ilmoittanut lisäksi yhteistyöstä gourmet-ruokakauppa Bristol Farmsin kanssa Etelä-Kaliforniassa. Myös tämä kumppanuus merkitsee Plentylle huomattavaa jakelulaajennusta.



6.9
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä

4 776 klikkausta

Vähäsokerisemmat mehut

Better Juice onnistui sokerin vähennyksessä

Better Juice, israelilainen FoodTech-startup, on tehnyt pilotteja sokereiden vähentämiseksi luonnollisissa marja- ja hedelmämehuisissa. Better Juice teki yhteistyötä GEA-konsernin kanssa, joka on johtava elintarvikkeiden jalostusteknologian toimittaja, ja isännöi hedelmämehujen valmistajia ympäri maailmaa testataksaan uraauurtavaa sokerin vähentämistekniikkaansa.

Kokeet suoritettiin GEA:n innovaatiokeskuksessa Ahausissa Saksassa. Kokeet perustuivat jatkuvan virtauksen linjoihin, joissa oli Better Juicen sokeria vähentäviä helmiä. Tiimi saavutti 30–50 prosentin vähennyksen sokeripitoisuudessa erilaisissa hedelmämehuisissa, mukaan lukien mansikka, kirsikka ja mustikka, eikä vähennyksellä ollut vaikutusta makuun tai rakenteeseen. Better Juicen patentoidut sokeria vähentävät helmet käyttävät ei-GMO-mikro-organismeja sakkaroosin, glukoosin ja fruktoosin muuntamiseksi prebioottisiksi oligosakkarideiksi ja sulamattomiksi kuiduiksi säilyttäen samalla mehun ravintoarvon. Teknologia käsitteli onnistuneesti kirkkaita NFC-mehuja, tiheitä tiivisteitä ja massaan säilöttyjä mehuja.

Lupaavan palautteen perusteella Better Juice odottaa vähäsokeristen marjahedelmämehujen saapuvan hyllyille ensi vuoden alussa.



3.9
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 aiheeseen liittyvää esimerkkiä

1 105 klikkausta

Kestävien kasvipohjaisten kala- ja äyriäistuotteiden, kuten katkarapujen ja hummerien, yhdistäminen on The ISH Companyn uusi tuote, Lohenkaltainen burgeri (*Salmonish Burger*). Tämä uusi kasvipohjainen hampurilainen tarjoaa puhtaamman, kestävämmän vaihtoehdon perinteisille mereneläville regeneratiivisten ainesosien, kuten rakkolevän, ansiosta.

Nämä hampurilaiset ovat täynnä proteiinia, tyydyttymättömiä rasvoja ja omega-3-rasvahappojen lähde. Hampurilainen ei sisällä kalaa ja äyriäisiä, ja se on allergiaystävällinen.

Kun yhä useammat kuluttajat etsivät kestäviä ja eettisiä ruokavaihtoehtoja, kasvipohjaisten kala- ja äyriäistuotteiden kysyntä kasvaa. Tämän kaltaiset tuotteet vähentävät liikkakalastusta ja perinteisen kala- ja äyriäistuotannon ympäristövaikutuksia, ja tarjoavat kuluttajien odottaman maun ja rakenteen ilman kielteisiä seurauksia.



7.9
Pisteet

Suosio



Aktiivisuus



Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

5 153 klikkausta

Kestävästi kehitetty juustotuote

Lakeside Farmsteadin cheddar tehdään pakurista

Kanadalainen meijeri Lakeside Farmstead on lyöttäytynyt yhteen paikallisen villiruoan asiantuntija Untamed Feastin kanssa. Tavoitteena on luoda juustotuote, joka on sekä herkullinen että terveellinen. Yrityksen uusi tuote on maailman ensimmäinen pakuricheddar, joka on valmistettu kestävästi korjatusta pakurista.

Pakuri on peräisin Albertan koivuista ja sitä käytetään cheddarjuustojen liottamiseen. Muovauksen ja puristamisen jälkeen juustoa kypsytetään seitsemän viikkoa, jolloin saadaan kermanen rakenne, jolla on mieto, pähkinäinen maku ja kauniisti marmoroitu ulkonäkö.

Haga Cheddar -pakkaus myydään 200 g:n pakkauksessa hintaan 10,99 dollaria. Paikallisten asiantuntijoiden yhteistyö korostaa kestävän hankinnan merkitystä ja yhteistyötä ainutlaatuisten ja korkealaatuisten tuotteiden luomiseksi.



5.9
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
3 933 klikkausta

Ruokakauppojen hyllyillä on enemmän vegaanista deli-lihaa kuin koskaan. Renegade Foodsin uusin tuoteinnovaatio voidaan säilyttää kaupan kylmäosaston ulkopuolella. Yritys lanseerasi vegaaniset salamit, joita voidaan nyt varastoida, lähettää ja myydä ilman jäädytystä – ehkäpä ensimmäisenä maailmassa.

Orgaaniset ainesosat ja perinteiset lihan säilöntäteknikat mahdollistivat lajissaan ensimmäiset vegaaniset salamit, ja tuotteiden maut ja tekstuurit luodaan luonnollisesti.

”Tämä tuote on käänteentekevä liiketoiminnallemme, asiakkaillemme ja koko tuotekategorialle”, sanoo **Iona Campbell**, Renegade Foodsin toimitusjohtaja ja perustaja. ”Voimme välittömästi vähentää ympäristövaikutustamme vähentämällä pakkausmateriaaleja yli 80 % ja poistaa kylmävarastoinnin. Vähittäiskauppiat voivat nyt helposti myydä salamiamme missä päin myymälää tahansa, juustotiskiltä viiniosastolle.”



3.2
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

1 651 kilkausta

Ilmastostävälliset proteiiniapatukat ALOHAn Kona-patukassa hyödynnetään Ponova-öljyä

ALOHAn Kona-proteiiniapatukka on erikoistuote, joka sisältää Konassa kasvatettua kahvia, Havaijilla kasvatettuja makadamiapähkinöitä ja ponova-öljyä. Tämä on ensimmäinen kerta, kun kaupallisessa elintarvikkeessa on ponovaa. Erittäin kestävä öljy tulee elintarvike- ja maatalousinnovaatioyritys Tervivalta ja sen on povattu muuttavan kasvipohjaisten öljyjen ja uudistavan viljelyn kenttää. Kasvipohjainen öljy sisältää runsaasti omega-rasvahappoja ja on tehty ilmastokestävien pongamiapuiden pavuista.

Koba tukee kestävää maataloutta Havaijilla. Lisäksi ALOHA lahjoittaa 10 prosenttia jokaisen myydyn Kona-patukan tuotosta Kupulle, voittoa tavoittelemattomalle järjestölle, joka työskentelee Havaijin nuorten kanssa.



7.3
Pisteet



8 asiaan liittyvää esimerkkiä

3 734 klikkausta

Kiertotaloutta tomaateista

Aaltopahvia voi valmistaa maatalousjätteistä

Slovenialainen sellu- ja paperi-instituutti on kehittänyt tomaatin varsista aaltopahvia. Tomaatin varret hankittiin paikallisesti ja muutettiin aaltopahviksi soveltuviksi vuoraus- ja aallotuspapereiksi. Instituutti tuotti paperit paperikoneella ja testasi sitten aaltopahvin tuotantoa, jota parhaillaan optimoidaan mekaanisten ominaisuuksien perusteella.

Tämä innovaatio on täysin kierrätettävä, biohajoava ja turvallinen elintarvikekäyttöön. Tukemalla paikallista kiertotaloutta ja sidosryhmiä maataloustähteillä ja muilla lignoselluloosabiomassan lähteillä instituutti vahvistaa yli 70-vuotista innovatiivisten selluloosatuotteiden perinnettään.

Tämä on esimerkki kestävien käytäntöjen ja paikallisen hankinnan merkityksestä erityisesti paperiteollisuudessa, joka on perinteisesti nojannut puupohjaisiin materiaaleihin. Maatalouden tähteiden ja muiden biomassalähteiden käyttö on toteuttamiskelpoinen vaihtoehto jätteiden vähentämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.



6.9
Pisteet

Suosio 
Aktiivisuus 
Tuoreus 



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

3 589 klikkausta

Maisemaan sulautuvaa arkkitehtuuria MVRDV suunnittelee Taiwanin ruokatorin

Hollantilainen arkkitehtitoimisto MVRDV suunnittelee Taiwanin Tainaniin uuden Xinhuan hedelmä- ja vihannestorin. Siinä on suuri viherkatto, jolla on kasveja ja terasseja eli tilaa on myös ihmisten kokoontumiselle. Tila on tehty yhteistyössä paikallisen studio LLJ Architects kanssa ja sen pinta-ala on 12 331 neliömetriä. Viherkatto muistuttaa profiililtaan kumpuilevia mäkiä, joiden on tarkoitus sulautua ympäröivään maisemaan.

”Rakennus tarjoaa korotetun alustan, jolta kävijät voivat ihailia ympäröivää maisemaa, joka on ominaista tälle Taiwanin osalle. Rakennus luo jatkomon maisemalle.”



3.5
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
16 148 klikkausta

Intuitiivisesti navigoiva ruoankuljetusrobotti

The ITRI Cubot ONE toimii useissa rajapinnoissa

ITRI Cubot ONE -mobiilirobotteja käytetään monenlaisissa ympäristöissä ruoan toimittamiseen paikallisesti tai jopa pidemmällä matkoilla. Säänkestävä robotti on käyttövalmis sisällä tai ulkona, ja siinä on *vehicle-to-everything* (V2X) ja esineiden tekoäly (AIoT) -teknologia sekä 5G-yhteys, jotka tukevat intuitiivista navigointia kaupunkikuvassa. Kestävät pyörät on suunniteltu toimimaan epätasaisessa maastossa, hisseissä ja muualla. Sisällä oleva ladattava litiumakku tarjoaa päästöttömän tavan saada toimitukset perille ilman autoa.

Autonominen ITRI Cubot ONE -mobiilirobotti on helppo ottaa käyttöön automaattisten jakelusovellusten ja muiden avointen ohjelmointirajapintojen avulla. Laite on varustettu joukolla antureita, jotka takaavat turvallisen käytön.



8.4
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

5 914 klikkausta

Butter Buds Non-Dairy 32X on uusi ainesosa, joka on suunniteltu lisäämään voin tunnusomaista makua ruokiin – maidottomasti.

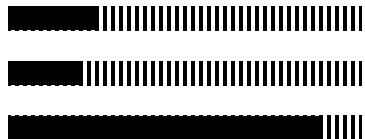
Ainesosa muistuttaa voita. Se lisää suolan makua ruokaan ja sopii siten moniin eri käyttötarkoituksiin. Ainesosa on valmistettu auringonkukkaöljyn ja muiden luonnollisten makujen seoksesta, ja se jäljittelee maitorasvan ominaisuuksia mutta vegaaniystävällisellä kaavalla.

Myyntijohtaja **Michael Ivey** kommentoi Butter Buds Non-Dairy 32X -tuotetta: "Tämä on jännittävä makuelämys, jonka avulla esimerkiksi elintarviketeollisuudessa valmistajat voivat luoda maidottomia elintarvikkeita ilman riskiä altistua maitoallergeeneille. Tuote on myös vesiliukoinen, joten se on erittäin helppo integroida olemassa oleviin resepteihin."



4.5
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
2 263 klikkausta

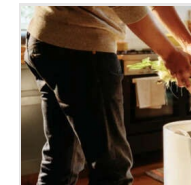
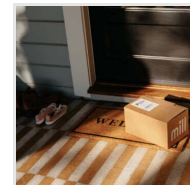
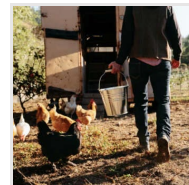
Seuraavan sukupolven jätekierrätystä

Mill ei kompostoi, se kuivaa — ja tuottaa lannoitetta

Mill on keittiön jätensäiliö ja ohjelma, joka pyrkii kierrättämään ruokajätettä. Ruoasta syntyy noin kahdeksan prosenttia maailmanlaajuisista päästöistä.

Millin tilattava säiliö on varustettu tekniikalla, joka kutistaa ruokajätteet kuivaamalla ja jauhamalla ne. Tämä vähentää hajuja, jotka usein liittyvät kompostisäiliöön kotona. Millin jäsenyys mahdollistaa sitten jätteen lähettämisen maatiloille, joissa ne voidaan kierrättää tai käyttää lannoitteena.

Jäsenyys sisältää hiilisuodattimet, ruoan maakuljetukset ja sovelluksen, jolla voi seurata omaa ympäristövaikutustaan. Yritys toivoo, että sovellus sitouttaa ja koukuttaa kuluttajia. Jäsenyys maksaa 33–45 dollaria kuukaudessa.



9.1
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

7 650 klikkausta

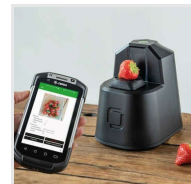
Ruokaskannereilla hävikkiä vastaan

The OneThird Food Scanners —sarja tunnistaa kypsyyden

OneThird Food Scanners on sarja kehittyneitä ruoan skannauslaitteita, joilla ruokahävikkiä voivat torjua niin viljelijät, jakelijat kuin kuluttajatkin.

Skannereita ovat Ripeness Checker Supermarket, Handheld Avocado Ripeness Checker ja Shelf-Life Scanner, jotka kaikki hyödyntävät tekoälytekniikkaa. Sen avulla pystytään ennustamaan tavallisten tuotteiden, kuten mansikoiden, tomaattien, avokadojen ja mustikoiden, säilyvyyttä. Kehitteillä on ratkaisut mangoille, banaaneille, viinirypäleille ja vadelmille.

OneThird Food Scanners voi auttaa vähentämään myymälätasolla syntyvän ruokahävikin määrää ja auttaa samalla kuluttajia.



8.6
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

31 136 klikkausta

Hyväntekeväisyydellä aterioita tarvitseville

Good Food -projekti muuttaa ylimääräruoan aterioiksi

Good Food Project on osa Pittsburghissa sijaitsevaa 412 Food Rescue -organisaatiota. Good Food Project tekee saaduista elintarvikelahjoituksista aterioita ihmisille, joille seuraavan päivän ruoka ei ole itsestäänselvyys.

Food Recovery -keittiön kokit suunnittelevat ruokalistan joka päivä "saadun ruoan sekamelskasta – olipa se sitten hapankaalia, cantaloupemelonia tai ketsuppia". Good Food Project on toiminut hyvin: organisaatio raportoi jäteprosenttinsa olevan noin 0,023, joka on lähes ennenkuulumaton luku, sillä "nollajäte" tarkoittaa yleensä lähemmäs 10 prosenttia jätettä".

412 Food Rescue ohjaa ylijäämäruokaa eri lähteistä Good Food -hankkeeseen. Työ keittiössä vaatii luovaa ajattelua, mutta on palkitsevaa.



6.2
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
3 784 klikkausta

Pohjoismainen taikajauhe Härkäpavusta korvaava raaka-aine ruoanlaittoon ja tuotteisiin

Foodiq Fabea+ on uusi kasvipohjainen ainesosa. Ainesosa tehdään fermentoimalla härkäpapuja. Ainesosaa voidaan käyttää monissa elintarvikkeissa, mukaan lukien jyvät, maitotuotteet ja liha, sillä se ei juurikaan maistu miltään.

Foodiqn liiketoimintajohtaja **Pasi Raito** kertoo uudesta Foodiq Fabea+:sta: ”Muutimme fermentoidut härkäpavut pohjoismaiseksi taikajauheeksi, jolla miltei minkä vaan ruokatuotteen voi päivittää seuraavalle tasolle, olivatpa kyseessä sitten maitotuotteet, vilja tai liha. Ainutlaatuisen, teollisen mittakaavan valmistusprosessimme ja luonnollisen käymisen ansiosta Fabea+:lla on neutraali maku – eikä hajua. Se on vegaaninen, gluteeniton, GMO-vapaa ja sopii FODMAP-ruokavalioon *).”

**) FODMAP-ruokavalion on todettu auttavan IBS-oireisiin. FODMAP viittaa tiettyihin huonosti imeytyviin hiilihydraatteihin, jotka aiheuttavat erilaisia vatsavaivoja. IBS = ärtyvän suolen oireyhtymä*



6.1
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
2 107 klikkausta

★ Suomi
mainittu

44

Copyright ©
All Rights Reserved

Kuumat voileivät automaattista

Toastyfresh AutoServe tarjoaa asiakkaille tuoreen kokemuksen

Toastyfresh AutoServe -automaatti on itsepalveluruokakioski, jonka avulla vähittäiskauppiat voivat tarjota juuri valmistettuja ruokia asiakkaille vaikkapa marketin aulassa.

Henkilökunta tai asiakkaat voivat käyttää järjestelmää helposti, ja se vähentää elintarvikkeiden käsittelyn määrän minimiin. Järjestelmä pystyy valmistamaan juuri grillattuja panineja, paahtoleipää, leivonnaisia ja paljon muuta, ja siinä on intuitiivinen käyttöliittymä.

Myyntiautomaatti vie vain vähän tilaa, joten se on helppo integroida olemassa oleviin myymälän pohjapiirroksiin.

Myyntijohtaja **Matt Holman** kertoi Toastyfresh AutoServe -automaatista: "Toastyfresh auttaa esimerkiksi lähikauppoja kasvattamaan voittoja ja hyödyntämään nykyisten asiakkaiden lisäkulutusta. Aidosti grillatut 'Freshly Toasted for You' kuumat Toastyfresh-ruokatuotteemme tarkoittavat, että asiakkaat voivat nauttia herkullisesta lämpimästä ruoasta liikkeellä ollessaan, joka kerta."



8.2
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
6 725 klikkausta

Mahdollisimman vähän käsiteltyjä paputuotteita

Balanced Bushel's Beans and Pulses -sarja haastaa lihan

Balanced Bushel's Beans and Pulses on uusi tuotesarja, joka on suunnattu laatu- ja ravitsemustietoisille kuluttajille. Se tarjoaa halvempia proteiinivaihtoehtoja.

Tuotteet pakataan helposti avattaviin pakkauksiin. Ne hankitaan suoraan yhdysvaltalaisilta maataloilta *from farm to feast* -ajatuksella. Papujen ja palkokasvien minimaalinen käsittely pitää ruoan mahdollisimman aitona ja varmistaa ravitsemuksen.

Balanced Bushel's Beans and Pulses ovat täydellisiä perusproteiineja kaikenlaisiin ruokiin. Tuotteet ovat kustannustehokkaampi vaihtoehto lihalle.



4.4
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
2 551 klikkausta

Kestävää ja hiilineutraalia munatuotantoa

Morrisons Planet Friendly Eggs ovat kiertotaloutta puhtaimmillaan

Morrisons Planet Friendly Eggs on Iso-Britannian ensimmäinen munatuote hiilineutraalissa kategoriassa. Planet Friendly -munat tulevat kanaloista, joissa eläimiä ruokitaan soijattomalla hyönteisravinnolla sekä saman yrityksen leipomo-, hedelmä- ja vihannesosastoilta peräisin olevalla ruokahävikillä. Tämä ruokintajärjestelmä noudattaa kiertotaloutta ja vähentää munien hiilivaikutuksen.

Morrisonsin maatalouspäällikkö **Sophie Throup** kertoi Morrisons Planet Friendly Eggs -kampanjasta: "Tämä on ensimmäinen hiilineutraali tuottemme ja lisää on tulossa. Munat ovat osa pyrkimystämme saada suoria toimituksia ainoastaan päästöttömiltä brittiläisiltä maataloilta vuoteen 2030 mennessä. Tiedämme, että asiakkaamme ottavat huomioon syömänsä ruoan ympäristövaikutukset ja haluavat edullisia päästöttömiä tuotteita."

Morrisons on Iso-Britannian viidenneksi suurin supermarketketju. Vuonna 2021 yhtiöllä oli liki 500 supermarkettia Englannissa, Walesissa ja Skotlannissa ja yksi Gibraltarilla. Liikevaihto 18 479 miljoonaa puntaa (2022), 110 000 työntekijää.



5.1
Pisteet

Suosio 
Aktiivisuus 
Tuoreus 



8 asiaan liittyvää esimerkkiä

3 489 klikkausta

Ruokatavaroiden kotiinkuljetusta ekologisemmin Giant Food -ketju kokeilee täyssähköisiä autoja

Myös ruoan jakeluketjua sähköistetään, pikku askelin. Amerikkalainen Giant Food -supermarketketju*) esitteli jakelukalustonsa uusimmat tulokkaat: kaksi täyssähköistä pakettiautoa osana Giant Deliver -toimitusbrändiään. Pakettiautot ovat jatkoa Giant Foodin sitoutumiselle ympäristöystävälliseen liiketoimintaan ja kestäviin toimintatapoihin.

Giant Foodsin mukaan nämä kaksi pakettiautoa "aloittavat siirtymisen täysin sähköiseen toimitukseen". Giant Deliver -ruoanjakeluautot kattavat jopa 105 mailin (noin 170 km) kantaman yhdellä latauksella, mikä tarkoittaa, että ne voivat suorittaa useita matkoja päivässä ennen kuin ne on ladattava yön yli. Tämän lisäksi sähköpakettiautoissa on säilytysratkaisu päivittäistavaroille, jonka avulla ne säilyttävät ruoan viileänä toimituksen aikana.

Ajoneuvot valmisti Motiv Power Systems -yritys, joka on erikoistunut sähkökuorma-autoihin ja linja-autoihin monikäyttöisissä toiminnoissa.

**) Giant Food of Maryland tunnetaan myös nimellä Giant. Se on amerikkalainen supermarketketju, jolla on yli 160 myymälää ja yli 150 apteekkia Delawaressa, Marylandissa, Virginiassa ja Columbiassa. Liikevaihto 5.62 miljardia dollaria (2020), 22 000 työntekijää*



6.6
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



9 asiaan liittyvää esimerkkiä
10 001 klikkausta

Digitaalisuutta perinteiseen yhtiöön Kroger kumppaniksi Market Wagonin kanssa

Kroger Company *) on ilmoittanut käynnistävänsä digitaaliset viljelijämarkkinat Atlantassa. Innovatiivinen alusta on kehitetty yhteistyössä indianapolislaisen Market Wagonin kanssa, joka on erikoistunut viljelijöiden verkkomarkkinointiin ja suoraan kuluttajaruokaan. Yhtiön mukaan uusi alusta kattaa asiakkaat 60 mailin (95 km) säteellä – ja se kattaa useimmat ostajat Atlantassa. Kaiken kaikkiaan innovatiivinen alusta on osoitus Krogerin sitoutumista uusiin digitaalisiin hankkeisiin.

”Kumppanuus vahvistaa sitä, että on tärkeää ostaa paikallisesti asiakkaille nykyaikaisilla, kustannustehokkailla ja tehokkailla viimeisen mailin ratkaisulla”, **Felix Turner**, Krogerin Atlanta-divisioonan yritysasioiden johtaja sanoo.

**) Kroger on amerikkalainen vähittäiskaupparyitys, joka toimii kaikkialla Yhdysvalloissa. Vuonna 1883 Cincinnatiassa, Ohiossa, perustetulla Krogerilla on 2 720 päivittäistavaraa 35 osavaltiossa. Kroger on Yhdysvaltojen suurin supermarketiryitys liikevaihdolla mitattuna ja viidenneksi suurin vähittäiskauppias. Kroger Company on yksi suurimmista amerikkalaisomisteisista yksityisistä työnantajista Yhdysvalloissa.*



6.9
Pisteet

Suosio 
Aktiivisuus 
Tuoreus 



9 asiaan liittyvää esimerkkiä

4 576 klikkausta

Merilevää ja kiertotaloutta

Ben & Jerry'sin Mootopia-projekti vähentää lehmien metaania

Ben & Jerry's tekee yhteistyötä useiden kumppanilehmätilojensa kanssa projektissa, jota se kutsuu nimellä Mootopia. Se kertoo yrityksen aikeista pienentää jäätelöiden hiilijalanjälkeä kohdistamalla toimet maitotiloihin, joiden kanssa se tekee yhteistyötä. Hiilijalanjälkeä pienennetään toimenpiteillä, joilla vähennetään lehmien röyhtäilyä ja muita lehtiin liittyviä päästöjä, jotka aiheuttavat suuren osan maatalouden hiilipäästöistä.

Lehmien päästöjä vähennetään syöttämällä niille vaihtoehtoisia ruoansulatuskanavaan vaikuttavia ruokia, kuten merilevää. Tämän lisäksi tiloilla kokeillaan metaanitekniikkaa, joka muuttaa lehmien lannan lannoitteeksi ja sähköksi, jotka voidaan käyttää uudelleen.

Ben & Jerry'sin omistajayhtiön Unileverin tiedotteen mukaan uudistuksilla pyritään vähentämään maitotilojen toimittajiensa kasvihuonekaasut puoleen alan standardeista vuoteen 2024 mennessä.



6.5
Pisteet

Suosio 
Aktiivisuus 
Tuoreus 



7 asiaan liittyvää esimerkkiä

4 075 klikkausta

Merilevästä valmistettuja noutoruokabokseja Globaali verkkopalvelu vaihtaa ekoon

Sota muovia vastaan jatkuu! Notpla *) ja Just Eat Takeaway **) ovat kehittäneet kestävän merilevästä valmistetun pakkauksen. Kestävän Ooho-pakkausjärjestelmän valmistaja Notpla on aloittanut yhteistyön maailmanlaajuisen ruoan verkkotoimituspalvelun Just Eat Takeawayn kanssa. Pakkaus muistuttaa asiakkaita kestävästä kehityksestä kylkiin printatuilla sanoilla: "Vihdoinkin laatikko, joka on todella tehty biohajoamaan."

Yhtiöt hakevat vaihtoehtoja perinteiselle kertakäyttömuoville noutoruokabisneksessä. Merilevästä valmistetun vuorauksen ansiosta pakkaukset ovat rasvan- ja vedenpitäviä. Pakkaus voidaan kompostoida kotona tai kierrättää. Se hajoaa alle 30 päivässä.

**) Notpla on vuonna 2014 perustettu vastuullisten pakkausten startup-yritys. Sen arvioitu vuotuinen liikevaihto on 10 miljoonaa euroa vuodessa. **) Just Eat Takeaway.com N.V. on hollantilainen monikansallinen ruoan online-tilaus- ja toimitusyritys, joka syntyi lontoalaisen Just Eatin ja amsterdamilaisen Takeaway.com yhdistymisestä vuonna 2020. Tytäryhtiöt: Takeaway.com Group B.V, Grubhub, Foodora, MORE
Liikevaihto: 4,495 miljardia euroa (2021)*



7.7
Pisteet

Popularity



Activity



Freshness



8 asiaan liittyvää esimerkkiä

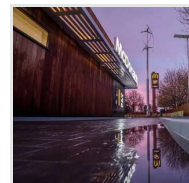
18 984 klikkausta

Pikaruokaa hiilineutraalisti McDonald's kokeilee nollaravintoloita

McDonald's avasi ensimmäisen*) nettonollaravintolansa Isoon-Britanniaan syyskuussa 2021. Pikaruokaketjuteollisuudella on oma osansa hiilidioksidipäästöissä prosessiensa luonteen vuoksi. McDonald's yrittää näin kompensoida rooliaan ilmastonmuutoksessa.

Pikaruokaketjujen on otettava huomioon useita tekijöitä hiilidioksidipäästöjen vähentämiseksi, mukaan lukien ravintolan rakentaminen, toiminta ja purkaminen. Kyseinen ravintola keskittyi ympäristöystävällisten materiaalien, kuten lampaanvillasta valmistetun seinäeristyksen, käyttöön. Lisäksi esimerkiksi parkkipaikan reunakivet valmistettiin 182 kierrätetystä muovipullosta, ja opastinkyltit puolestaan McDonald'sin kahvipavuista. Kaikilla toimenpiteillä rakennuksesta saatiin lähes täysin nettonolla.

**) Euroopan ulkopuolella hiilineutraalit McDonald's -ravintolat on avattu ainakin myös Floridaan ja Kiinaan.*



7.0
Pisteet

Suosio
Aktiivisuus
Tuoreus



7 asiaan liittyvää esimerkkiä

9 843 klikkausta

53

Copyright ©
All Rights Reserved

LAB8 Trendit | Mitä tarjoamme?

Tulevaisuus on täynnä muuttuvia tekijöitä ja uusia mahdollisuuksia. Asiakkaiden ja innovaatioiden tulevaisuuden ymmärtämiseksi muutosten ennustaminen on välttämätöntä. LAB8:n Trends havaitsee nousevia trendejä ja vastaa kysymyksiisi oman alasi uusimmista ilmiöistä.

Tulevien trendien ja skenaarioiden tunnistaminen

LAB8:n Trendiraportti tarjoaa katsauksen palvelualan kuumimpiin aiheisiin ja kurkistaa nouseviin ja piilotettuihin trendeihin. Räätelöidyissä työpajoissamme pureudutaan yrityksellesi tärkeisiin Trendeihin ja tulevaisuuden skenaarioihin.



LAB8:n trendityöpajat:

- 1. Opastettu trendityöpajamme** käyttää Consumer Trend Canvas -työkalua yritykselle tärkeiden trendien löytämiseen. Trendien tunnistaminen on tärkeä osa innovaatiomahdollisuuksien löytämistä.
- 2. Ohjattu skenaariotyöpaja**
LAB8:n asiantuntijoiden johtama työpaja auttaa yritystä kehittämään ja testaamaan skenaarioita tekemällä oletuksia tulevaisuuden näkymistä ja muutoksista.

TRENDS



LAB8 | Haaga-Helia

LAB8 | Räätelöidyt trendiraportit

LAB8:n yritysasiakkailla on mahdollisuus tilata oman alan ja kiinnostuksen mukaan räätälöityjä raportteja.

Järjestämme aikataulun ja muokkaamme raportin sisältöä tarpeittesi mukaan.

Lue lisää ►

Innovaatiot palvelualalla

Aivoille pureskeltavaa koronaviruksen aikana
OSA 1

Tekoäly valtaa alaa

LAB8 | Haaga-Helia TRENDHUNTER
CREATE THE FUTURE

The Future of Tourism

Trend report 4/2021
8.9.2021

TRENDS

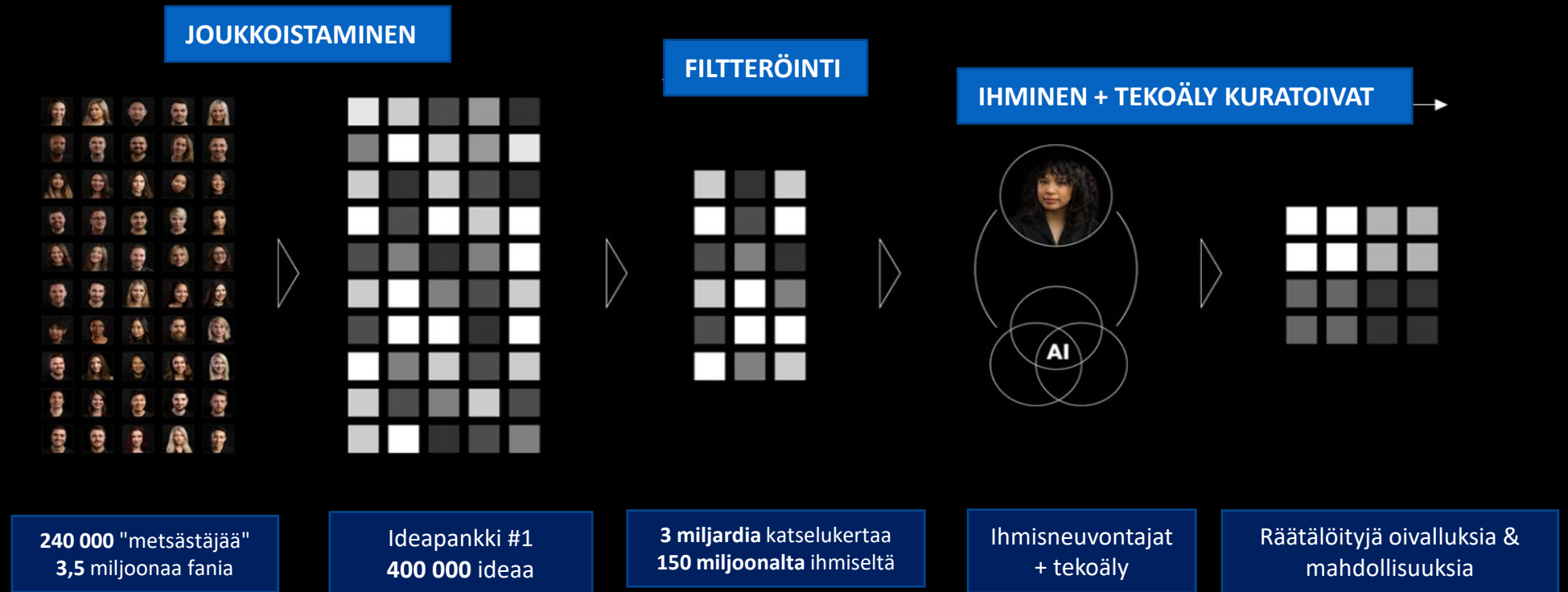


LAB8 | Haaga-Helia

Prosessimme

TrendHunter on rakentanut suuren trendialustan hyödyntäen joukkoistamista ja joukkofiltteröintiä, tekoälyä ja ihmisiä trendisignaalien paljastamiseksi!

LAB8 räätälöi vieraanvaraisuusalaan hyödyntävän trendiraportin neljäksi vuodeksi yhdessä TrendHunterin kanssa.



TrendHunterin kuratoinnin jälkeen Haaga-Helian Hospitality-kehityspaneeli arvioi trendit ja niiden näkyvyyden Suomessa.

LAB8 | Haaga-Helia

Come play with us!



<https://www.haaga-helia.fi/lab8>



lab8(at)haaga-helia.fi



LAB8 by Haaga-Helia



LAB8 by Haaga-Helia



POETS OF
HOSPITALITY