



# Erottuva elintarvike: Tuotekehitys ja tuoteideointi -työpaja

Yrityssalo Oy  
27.2.2025



AISTILA

# Aistin verran edellä vuodesta 2013

## Miksi

Aistila Oy syntyi kolmen yliopistotutkijan intohimosta aistinvaraisen arvioinnin kehittämiseen.

## Mitä

Tarjoamme aistilähtöisiä kuluttajatutkimuksia ja valmennuksia kilpailukykyisten tuotteiden ja palveluiden sekä tilojen suunnittelun, kehittämisen ja kaupallistamisen tueksi.

## Kenelle

Asiakkaitamme ovat merkittävät suomalaiset ruokayhtiöt ja päivittäistavarakaupan toimijat sekä muut aisti- ja palvelukokemusten kehittämiseen panostavat yritykset ja yhteisöt.

## Missä

Toimitilamme sijaitsevat Turussa, kenttäyhteistyön kautta palvelemme asiakkaitamme ympäri Suomen ja Euroopan.



# Aistien asiantuntijat palveluksessasi



**Mari Norrdal, ETM**

Operatiivinen johtaja, perustaja



**Terhi Pohjanheimo, FT**

Tutkimusjohtaja, perustaja



**Saara Lundén, FM**

Tutkimusjohtaja, perustaja



**Miia Salonen, FM**

Kenttäkoordinaattori



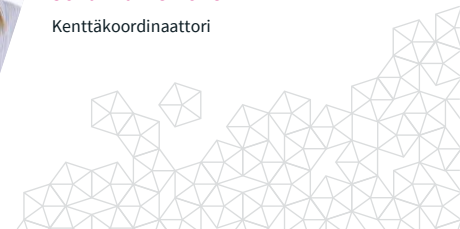
**Malviina Nikola, DI**

Tutkija (jr.)



**Johanna Heinonen**

Kenttäkoordinaattori



# Erottuva elintarvike: Tuotekehitys ja tuoteideointi -työpaja

9.00 Aloitus

- Esittäytyminen
- Päivän tavoite, lyhyt alustus trendeistä
- Ideointi

11-12 lounas

12-14

- Ideointi ja ideoiden äänestys
- Konseptien rakentaminen
- Yhteenveto

14.00 Lopetus

# Työpajaprosessi seuraa tuotekehitysprosessia

## TYÖPAJA 1. TUOTEKEHITYS - TUOTEIDONTI



Asiakkaan kanssa yhdessä määritellyn tavoitteen ympärille rakennettu ideointipaja.

Tuloksena: 6-8 konseptoitua tuoteidea

6 x yrityksen tuotteen Mintel kilpailijatiedonhaku

Toteuttaja: Aistila

Konzeptoitu  
tuoteidea



## TYÖPAJA 2. EROTTUVA ELINTARVIKE - PAKKAUS



Valitun tuoteidean ympärille kehitetään työpajassa pakkausratkaisu.

Tuloksena: tuotteelle suunniteltu pakkaus ja pakkausmerkinnät

6 x yrityksen pakkausmerkintöjen tarkastus

Toteuttaja: SNI

Tuote- ja  
pakkaus-  
konsepti



## TYÖPAJA 3. VALMIIN TUOTTEEN VIIMEISTELY



Tuotteen lanseerausvaiheen markkinaymmärryksen kasvatus.

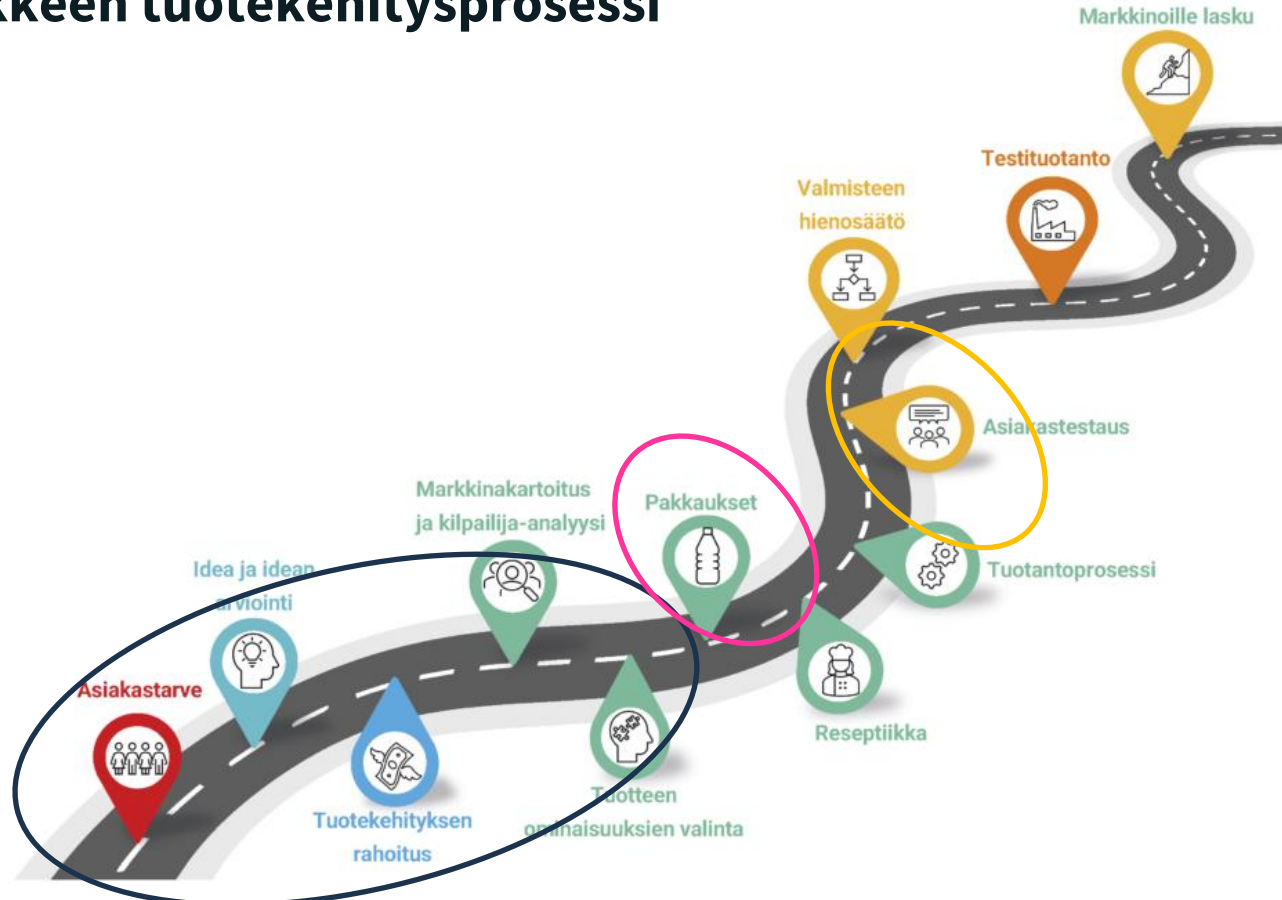
Tuloksena: yrityskohtainen sähköinen kysymyslomake oman tuotteen kuluttajahyväksynnän testaamiseen.

Toteuttaja: Aistila

## Päivän tavoite:

Lisätä ymmärrystä tuotekehitysprosessin alkuvaiheista: tuotteiden asiakaslähtöisestä ideoinnista ja konseptien rakentamisesta

# Elintarvikkeen tuotekehitysprosessi







# Asiakastarve

**Asiakastarve** on asiakkaan tunnistama tai tunnistamaton tarve, halu tai odotus, joka liittyy tuotteeseen.

- Fyysinen tarve, kuten nälän tyydyttäminen
- Emotionaalinen tarve, kuten turvallisuuden tunne
- Konkreettinen tarve, kuten halu saada tiettyä tuotetta tiettyyn hintaan
- Abstrakti tarve, kuten halu tuntea itsensä tärkeäksi tai hyväksytyksi.

Asiakastarpeet vaihtelee eri kuluttajaryhmien välillä ja eri aikoina

**MIETI!**

**Kuka on asiakkaasi?**

**Miksi asiakas ostaisi tuotteesi?**

**Minkä ongelman/tarpeen tuotteesi ratkaisee?**

**Pitäkö tuotteesi ominaisuuksia muokata tai markkinointiviestintää säätää asiakastarpeen mukaan?**





# Ideointi

**Ideointia** voidaan toteuttaa monin eri tavoin: yrityksen henkilökunnalla, yhdessä yhteistyökumppanien kanssa ja yhdessä kuluttajien kanssa

- Kuluttajatarvelähtöisesti
- Kohderyhmälähtöisesti
- Raaka-ainelähtöisesti
- Trendilähtöisesti

Tavoitteena innovoida luovasti, tuottaa paljon ideoita ja lopuksi arvioida ideat ja valita jatkotyöstään menevät. **Ideasta rakennetaan konsepti jota voidaan testata yrityksen sisällä ja asiakkailta.**

## MIETI!

**Mistä yritykseni tuoteideat syntyvät?**

**Minkä kriteerien pohjalta arvioit ideat?**

**Miten testaat idean hyväksyntää kohderyhmässä?**



# Tuotekehityksen rahoitus

## Leader –rahoitus

- Leader Ykkösakseli
- Investointituki
- Yritystoiminnan käynnistystuki
- Kehittämistuki
- Maatalouden kokeilutuki

## Ely Keskus

- Yrityksen kehittämisavustus: kehittämistoimenpiteisiin ja investointeihin, kun yritys haluaa panostaa merkittävästi uudistumiseen tai pyrkii kasvamaan.
- Avustus max 50 % kustannuksista

## Business Finland

- Avustus: uuden tiedon tuotto, tutkimuksellisuus
- Laina: tuotekehitys ja pilotointi
- Market Explorer: kansainvälistymistä tukevien asiantuntijapalvelujen osto (katto 20 000 €)

Toiminta tähtää kv markkinoille ja liiketoiminnan rajuun kasvuun

Muita mm. Finvera,  
Nordic Food Tech  
Venture Capital Oy

# Markkinakartoitus ja kilpailija-analyysi

- **Kilpailuanalyysi:** auttaa ymmärtämään, miten oma tuoteideasi sijoittuu markkinoille ja millaisia mahdollisuuksia tai uhkia se kohtaa. Tuoteideavaiheessa kannattaa arvioida aistinvaraisesti markkinoilla olevat kilpailevat tuotteet.
- **Kohdemarkkinoiden määrittely:** ketkä ovat potentiaaliset asiakkaasi eli kohdemarkkinat.
- **Tarpeiden ja odotusten selvittäminen:** kerää tietoa siitä, mitä asiakkaat odottavat uudelta elintarviketuotteelta. Testaa tuotekonseptiasi ja pyri ymmärtämään vastaako se kuluttajien tarpeisiin ja odotuksiin.
- **Markkinointisuunnitelma:** Laadi suunnitelma siitä, miten tuotettasi markkinoidaan ja mainostetaan kohdeyleisölle.

## MIETI!

**Mikä on tuotteesi pääviesti?**

**Kenelle haluat tuotteesi myydä? Mitä asioita he arvostavat?**



# Tuotteen ominaisuuksien valinta

- **Maku:** Makea, suolainen, hapokas, mausteinen...
- **Rakenne ja suutuntuma:** Pehmeä, rapea, kermanen, tahmea...
- **Haju:** savuinen, sitruunainen, kukkainen...
- **Ravitsemus:** Proteiineja, kuituja, vitamiineja tai muita ravintoaineita?
- **Ainesosat:** Luonnollisia ainesosia, lisä-aineita, lähiruokaa...
- **Säilyvyys:** Kuinka pitkään tuotteesi pitää säilyä? Huoneenlämmössä, pakasteessa, kylmähylyssä?
- **Erityisruokavaliot:** Otetaanko huomioon gluteeniton, vegaani, kasvisruokavaliot jne.
- **BRIEF tuotekehitykselle**

## MIETI!

Mitä ominaisuuksia tuotteellasi tulee olla kohderyhmän kuluttajatarpeen täyttämiseksi?







## Pakkaukset

- **Tuotteen suojaaminen:** vaurioilta, saastumiselta ja pilaantumiselta.
- **Houkuttelevuus ja brändin viestintä:** houkutella asiakkaita ja viestiä brändin arvoja ja identiteettiä. Erottua kilpailijoista.
- **Käytettävyys ja käytännöllisyys:** helppo avata, sulkea ja käyttää.
- **Ympäristövaikutukset:** pakkausmateriaalit kierrätettäviä, biohajoavia tai muulla tavalla ympäristöystävällisiä.
- **Kustannukset:** valmistuskustannukset ja lainsäädännön vaatimukset elintarvikkeiden pakkauksille.
- **Kuljetus ja varastointi:** helposti pinottava ja tilankäytöltään tehokas.

### MIETI!

**Minkälainen pakkausratkaisu tukee tuotteesi aistittavaa laatua, käytettävyyttä ja brändiviestintää?**



## Reseptiikka

- **Raaka-aineiden valinta:** valitse sopivat raaka-aineet, jotka vastaavat tuotteen tavoitteita ja asiakkaiden tarpeita. Huomioi raaka-aineiden saatavuus, kustannukset ja mahdolliset allergiat tai ruokavaliot.
- **Annoskoot ja mittasuhteet:** Huomioi reseptissä lopullinen annoskoko.
- **Tuotantoprosessi:** Laadi selkeät valmistusohjeet, jotka kertovat vaihe vaiheelta, miten tuote valmistetaan.
- **Testaus ja säätäminen:** Valmista reseptin mukaisen tuote ja testaa sen hyväksyttävyyttä valitulla kohderyhmällä.
- **Dokumentointi:** Dokumentoi myös tuotekehitysvaiheen reseptit.
- **Turvallisuus ja lainsäädäntö:** varmista, että resepti noudattaa elintarviketuotannon lainsäädäntöä.
- **Tuotteen hintakalkyyli**

### MIETI!

Onko tuotteen reseptiikka, hintakalkyyli ja kuluttajien maksuvalmius tasapainossa?



# Tuotantoprosessi

- **Raaka-aineiden hankinta:** selvittää, mistä hankit raaka-aineita, jotka ovat laadukkaita, tuoreita ja vastaavat tuotteen laatuvaatimuksia.
- **Raaka-aineiden esikäsittely:** pesu, kuorinta, leikkaus, sekoitus, esikypsennys
- **Tuotteen valmistusprosessi:** sekoitus, kypsennys, jäähdytys
- **Pakkaus:** annostelu, pakkaus, etiketöinti, kuljetuspakkaus
- **Varastointi ja jakelu:** kylmä-, kuiva- tai pakastevarastot, oma vai ulkoistettu jakelu
- **Laadunvalvonta:** Laadunhallintajärjestelmä (Omavalvonta, HACCP).

## MIETI!

**Kannattaako raaka-aineet ostaa valmiiksi esikäsiteltynä?**

**Valmistatko tuotteen itse vai käytätkö sopimusvalmistusta?**



# Kuluttajatestaus ja jatkokehitys

- **Testiryhmän rekrytointi:** Rekrytoi testiryhmä, joka edustaa tuotteesi kohderyhmän kuluttajia. Testaa tuotteen aistittavaa miellyttävyyttä, käytettävyyttä ja pakkausta, joko kuluttajien kotona tai erillisessä testitilassa.
- **Palautteen kerääminen:** kerää palaute digitaalisesti alan vakiintuneita menetelmiä käyttäen.
- **Analysoi palautetta ja jatkokehitä:** Analysoi kuluttajatestin tuloksia. Vastasiko tuotteesi kohderyhmän kuluttajien tarpeita ja odotuksia? Muuta tarpeen mukaan reseptiä tai pakkausta.
- **Testituotanto:** varmista että kaikki tuotantoprosessin osat toimivat suunnitellusti ja tuotteen laatu vastaa odotuksia ennen täysimittaista tuotantoa.

## MIETI!

**Kannattaako testausta tehdä itse?**

**Ulkopuolinen toimija on usein luotettavin testaaja.**



# Lanseeraus

- **Jakelu:** Suunnittele tuotteesi jakelu- ja toimitusketju siten, että se tavoittaa kohdeasiakkaasi tehokkaasti.
- **Myynti ja lanseeraus:** myyntikanavien valinta ja lanseeraustoimenpiteiden suunnittelu ja aikataulutus.
- **Myyntin seuranta:** seuraa tuotteesi myyntiä ja kerää asiakaspalautetta ja analysoi markkinointikampanjojidesi tehokkuutta.

## MIETI!

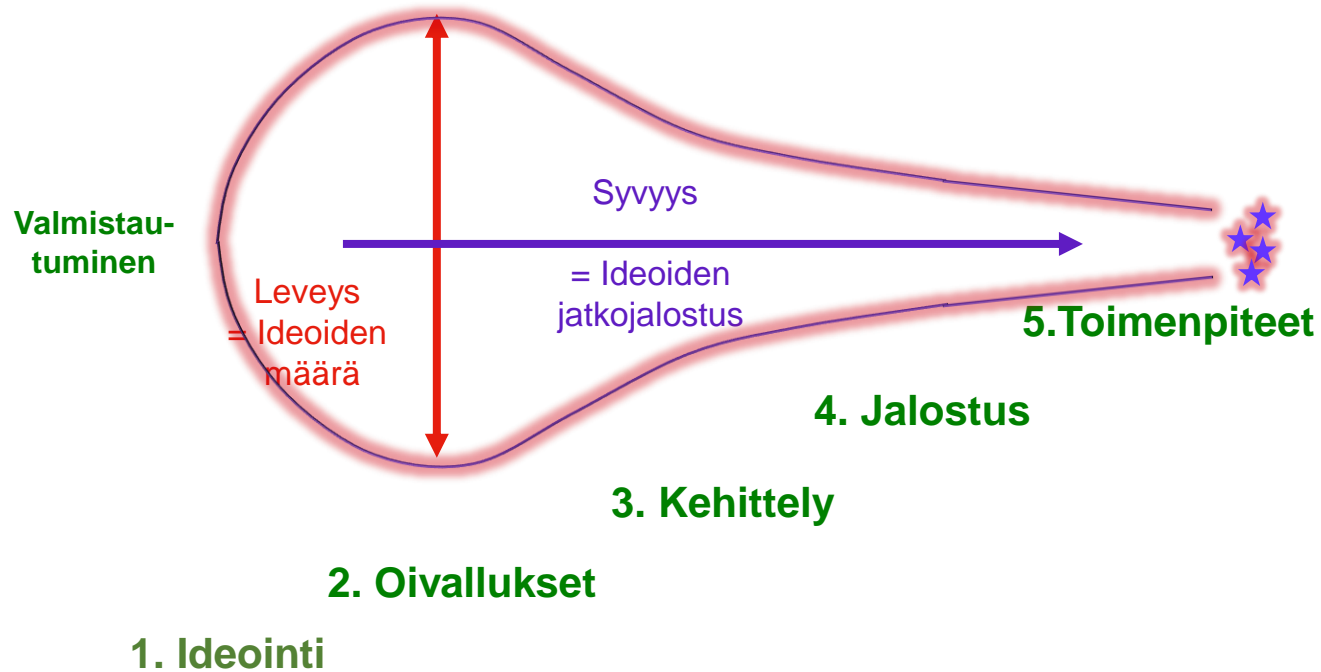
Mitkä ovat tehokkaimmat markkinointikanavat ja vaikuttavin markkinointiviesti kohderyhmäsi kuluttajien tavoittamiseen.





# Ideointiin

# Päivän ideointiprosessi:



## Ideointitehtävä:

Ideoi kasvipohjaisia välipalatuotteita  
(tuotteet eivät sisällä kalaa, kanaa tai lihaa).

# Valmistautumistehtävä 27.2 ideointiin:

1. Lue liitteenä oleva materiaali ja mieti pinnalla olevia ruokatrendejä ja välipalasyömistä.
2. Keskustele **vähintään kahden** sellaisen ystäväsi kanssa, jotka eivät osallistu työpajaan ja **ideoikaa yhdessä kasvipohjaisia välipalatuotteita** (tuotteet ei sisällä kalaa, kanaa tai lihaa) . Tuoteideoissa kannattaa hyödyntää yrityksesi raaka-aineita, mutta se ei ole välttämätöntä.
3. Kirjaa ylös **6-10 tuoteideaa** ja tuo ne mukanasasi ideointityöpajaan.
  - Ideat voivat olla pieniä tai isoja, myös villedä ja radikaaleja. Kaikki ideat ovat tervetulleita!





## Trendit meillä ja maailmalla



# Vuoden 2025 Ruokatrendit: Kestävä Kehitys ja Innovatiiviset Maut (Food Channel Finland)

## Kestävä kasvisruoka valloittaa lautaset

Tietoisuus ympäristövaikutuksista ja eläinten hyvinvoinnista näkyy entistä vahvemmin ruokavalioissa. Lihankorvikkeiden lisäksi kasvisruokakulttuuri tuo esiin paikallisia ja kausiluonteisia raaka-aineita sekä eksoottisempia kasveja, kuten amaranttia jakkihedelmiä.

Ilmastoystävälliset proteiinit tulevat myös olemaan suuressa roolissa: hyönteisten, levien ja laboratorio-olosuhteissa tuotettujen proteiinien käyttö voi nousta entistä yleisemmäksi.

## Ruuan teknologinen kehitys: Laboratorio- ja bioteknologiset innovaatiot

Laboratorio-olosuhteissa tuotetut elintarvikkeet, kuten soluviljelty liha ja kasvipööräiset maitotuotteet lisääntyvät. Näiden tuotteiden tuotanto on yhä tehokkaampaa ja ekologisempaa, ja ne tarjoavat kuluttajille vaihtoehdon perinteiselle eläintuotannolle.

Lisäksi tekoäly ja data ovat alkaneet vaikuttaa ruoan valmistukseen ja jakeluun.

## Fermentointi ja maitotuotteiden uusi tuleminen

Fermentointi on noussut suureen suosioon terveysvaikutustensa vuoksi. Fermentoidut elintarvikkeet, kuten kimchi, kombucha, miso ja tempeh, eivät ole enää vain itämaisia herkkuja, vaan niitä löytyy kaikkialta keittiöistä. Fermentointi ei ainoastaan paranna ruokien makua, vaan lisää myös niiden ravintoarvoa, edistäen suoliston terveyttä ja tukien immuunijärjestelmää.

Maitotuotteetkin kokevat uuden tulemisen, erityisesti maitohappokäymisprosessiin liittyvät tuotteet kuten maitohappokäytetyt juustot ja kefir.

## Globaali makukirjo: Fusion-ruokakulttuurit ja supermaut

Fusion-ruokakulttuurit, jotka yhdistävät eri maiden ja alueiden perinteitä ja raaka-aineita, ovat tulleet jäädäkseen. Esimerkiksi aasialaiset ja afrikkalaiset maut sulautuvat länsimaisten ruokien kanssa, luoden uusia ja jännittäviä makuyhdistelmiä.

Globaali ruokamatkailu ja maahantuonti saavat lisää vauhtia, ja kuluttajat haluavat kokeilla entistä eksoottisempia raaka-aineita ja mausteita, kuten sumakkia ja yuzu-hedelmiä.

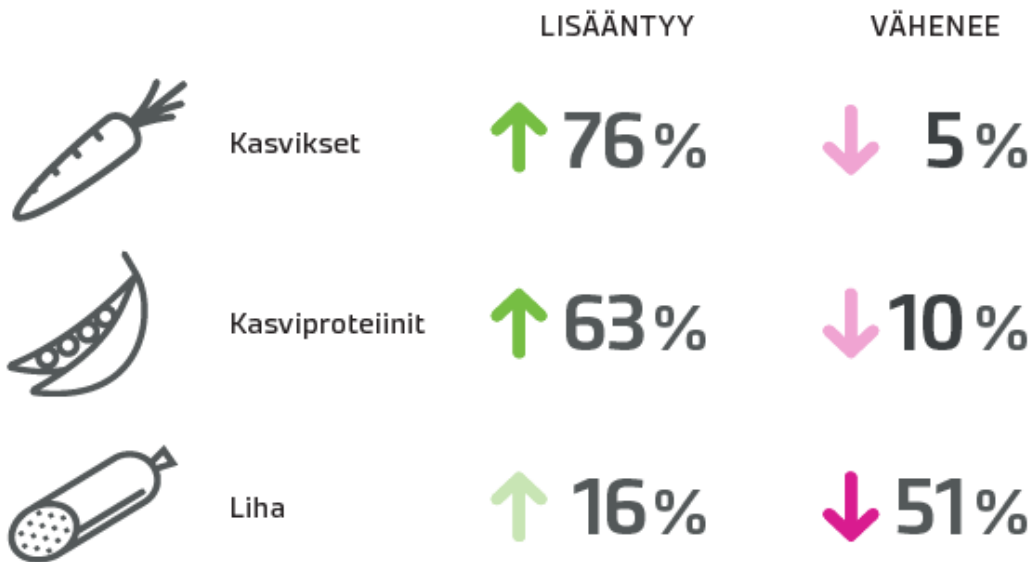
## Ruuan ja hyvinvoinnin yhdistäminen: Terveystta tukevat elintarvikkeet








Funktionaaliset elintarvikkeet, kuten probioottiset ruoat, prebiootit ja superfoodi-aineokset, ovat yhä tavallisempia osia päivittäisessä ruokavaliossa. Näitä ruokia ei nähdä vain ravinnonlähteinä, vaan keinoina tukea henkistä ja fyysistä hyvinvointia.

Ruokavalioita räätälöidään entistä tarkemmin yksilöllisten tarpeiden mukaan. Näitä voivat olla esimerkiksi veren sokeritason tasapainottaminen, tulehduksia vähentävät ruoat tai ruoansulatusta tukevat vaihtoehdot.

## Nuorten tulevaisuuden visioissa syödään enemmän kasviksia ja vähemmän lihaa.

Nuoret kertoivat, uskovatko he kasvisten, kasviproteiinien ja lihan käytön lisääntyvän, vähenevän vai pysyvän ennallaan seuraavan 10 vuoden aikana.



	Arvo, M€ 2021	Muutos % arvossa 2017-21
	30,9	78 %
	77,2	20 %
	31,22	11 %
	267,8	47 %
	581,2	25 %
	137,7	62 %
	75,6	14 %

# K-RYHMÄN RUOKAILMIÖT 2025

## HYVINVOINTI



**Kokonaisvaltainen** ❤️ **39%**  
**hyvinvointi**

Mieli, uni ja vatsa – hyvää fiilistä  
ja sallivuutta unohtamatta

## TIEDOSTAVUUS



**Harkittu**  
**kuluttaminen** 🌿 **26%**

Analyttisesti kohti omien  
arvojen mukaisia valintoja



**Niksikkyys** 🍷 **33%**

Suunnitelmallisuus ja tehokas  
jämäruokien hyödyntäminen

## RUOKAELÄMYKSET



**Halu kehittyä**  
**ruoanlaittajana** 🍴 **26%**

Keskiössä maustaminen sekä itselle  
uudet raaka-aineet ja tekniikat



**Elämyksiä ja**  
**estetiikkaa** 🍰 **23%**

Panostusta laatuun, makuihin  
ja yhdessä viihtymiseen

## VAIVATTOMUUS



**Supervaihtavuus** 🍷 **18%**

Valmisruokaa, puolivalmista  
ja helppoja välipaloja



**Täsmäruokailu** 🍷 **18%**

Ateria kerrallaan edullisesti,  
helposti ja itselle mieluisasti

# TUKEA TERVEYDELLE JA VAIVOJEN ENNALTAEHKÄISYÄ

Tulevaisuudessa väestön vanhetessa kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin alla korostuu pitkäikäisyyteen tavoittelu. Lisäksi suunta kohti ennaltaehkäisevää terveydenhuoltoa näkyy myös ravinnossa – omasta terveydestä on saatavilla yhä enemmän dataa, joka mahdollistaa esimerkiksi omista perintökäytännöistä johtuvien terveysriskien minimoinnin yhä vaivattomammin. Ruoan näkökulmasta tämä näkyy esimerkiksi personoitujen ruokavalioiden yleistymisen kautta.

**JATKOSSA**



ILMIÖN KASVUKERROIN

**X 1,3** 



Ennakoitu ilmiön kasvuvauhti

## MITÄ JATKOSSA ENEMMÄN?



**45 %** Kalaa



**38 %** Vatsan hyvinvointia tukevia ruokia



**37 %** Vähemmän prosessoituja, luontaisia raaka-aineita

**26 %** Aivojen hyvinvointia tukevia ruokia, esim. pehmeitä rasvoja



**15 %** Lisättyä proteiinia sisältäviä tuotteita



”Datan pohjalta voidaan saada juuri itselle kuratoitu ruokavaliio, hyperpersonalisointi vihdoin yleistyä.”

VICTORIA LOOMES  
Head of Trends, TrendWatching



”Moni herää itsestä huolehtimiseen ihan vain siksi, että kiireinen ja stressaava elämäntapa on vaan kerta kaikkiaan meille niin kuluttavaa ja uuvuttavaa.”

TERESA VÄLIMÄKI  
ruoka- ja ravintola-alan asiantuntija





# TEKNOLOGIA KIIHDYTTÄÄ VAIVATTOMUUTTA

Tulevaisuudessa supervaivaton ratkaisu tarjoutuu nykyistä useammin tekoälyn ja robotiikan avulla. Tekoäly voi helpottaa arkea automaattisten verkkokauppatilausten myötä, jolloin lähetys vessapaperia ja konetiskitabletteja saapuu kotiisi juuri sinulle sopivin väliajoin. Toisaalta kaupoissa yleistyvää robotiikka, kuten sushikoneet, mahdollistavat helpon ja edullisen, jopa lähiruoaalta tuntuvan vaihtoehdon.

JATKOSSA



ILMIÖN KASVUKERROIN

X 1,9 



Ennakoitu ilmiön kasvuvauhti

## MITÄ JATKOSSA ENEMMÄN?



**23 %** Suuria pakkauskojoja, joissa kilohinta edullisempi

**20 %** Parempia, laadukkaampia valmisruokia

**16 %** Edullisempia valmisruokia



**7 %** NOUSEVA

Pakasteaterioita eli valmisruokaa mikrotettavana pakasteesta



**11 %** Valmiita, täytettyjä wrapeja ja salaatteja

**12 %** Helposti mukana kulkevia ja liikkeellä syötäviä välipaloja

”Tulevaisuudessa teko-älylle voidaan mielellään ulkoistaa jokapäiväinen ostaminen – itselle merkityksellisemmät asiat, kuten synttärkakku, halutaan kuitenkin ostaa itse.”

VICKI LOOMES  
Head of Trends, TrendWatching



”Seuraavien vuosien iso ilmiö tulee olemaan onigiri. Saat heti mukaan ja pystyt heti syömään, eli on todellakin vaivaton.”

MARKKU HAUTALA  
kauppias,  
K-Citymarket Järvenpää



# Välipaloissa korostuu proteiinipitoisuus ja luonnollisuus

(Ruokatrendit-raportti, Iro Research Oy)

Maailmanlaajuinen välipalojen markkina kehittyi nopeasti ja vuonna 2025 kuluttajat etsivät välipalatuotteita, jotka tarjoavat sekä makuelämyksiä että terveyshyötyjä.

- Kuluttajat etsivät välipaloja, joissa on **aitoja makuja eri puolilta maailmaa**.
- Välipaloilta halutaan **terveyshyötyjä, ja niillä halutaan parantaa omaa ruokavaliota**. Tämä tarkoittaa esimerkiksi korkeaa proteiinipitoisuutta ja vähäistä sokerin määrää.
- Kuluttajat arvostavat **terveellisiä ja vähäprosessoituja tuotteita**. Synteettisten väriaineiden sijaan suositaan luonnollisia tuotteita.
- Välipaloilta halutaan sekä makua että hyvinvointia, mikä johtaa tuotteisiin, jotka tasapainottavat **nautinnon ja terveyshyödyt**.
- Välipalojen **käytännöllisyys** on edelleen merkittävä tekijä niiden suosiossa. Yksittäispakatut ja helposti mukana kulkevat tuotteet ovat suosiossa.





# Tuoteinnovaatioita



# Siemenet ovat kasvipohjaisten tuotteiden sankareita

## Mitä ne ovat?

Siemenet tarjoavat proteiinia, kuitua, terveellisiä rasvoja ja tärkeitä hivenaineita. Vaikka välipalat ja leipomotuotteet ovat näiden ainesosien johtavat kategoriat, uudet innovaatiot hyödyntävät näitä ainesosia kasvipööräisinä sankareina.



Siemenillä ja jyvillä on edelleen pieni markkinasiivu maitovaihtoehtojen joukossa, mutta näiden ainesosien korkea rasvapitoisuus tekee niistä houkuttelevia. Kasvipohjaiset maitotuotteet sisälsivät vain [4% siemenraaka-ainetta](#). Vertailun vuoksi 34 % käytti pähkinöitä. Auringonkukansiementen, mustan seesamitahnan ja pellavansiementien käyttö on kasvanut viimeisen viiden vuoden aikana.



Ranskassa Groupe Savor Creations on tuonut markkinoille kuivattuja hedelmiä, mausteita ja yrttejä Sunny Mix for Salad -brändin Savor & Sens Tradition -tuotemerkillä. Tämä 135 g:n pullo sisältää kuivattuja hedelmiä, mausteita, yrttejä, viipaloituja manteleita, kehäkukkasia, basilikaa ja kultaisia pellavansiemeniä.

# Kasvi-, sieni- ja hyönteisproteiini on yleistymässä ruoka- ja juomalanseerauksissa



**Auringonkukansiemenproteiini**  
[Nu3 Cocoa-Macchiato Flavour Organic Vegan Protein Shake](#) sisältää herneproteiinia, auringonkukansiemenproteiinikonsentraattia, riisi- ja hampuproteiinia. (Saksa)



**Jäätelöä leväproteiinilla**  
[Hema/Freshippo x Oatly! Honeydew Melon Coconut Flavoured Planet Oat Ice Cream](#) kauramaitojäätelöä spiruliina leväproteiinilla. (Kiina)



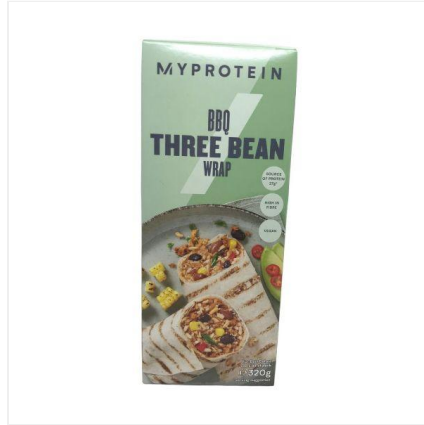
**Hyönteiskeksit**  
[Bounce Almond Tuile](#) ranskalaistyyppiset mantelikeksit, joissa on 6 % hyönteisproteiinia. (Thaimaa)

# Tuote-esimerkkejä



## Linssikeksi

[Alnatura Linssikeksit](#). Merisuolaa sisältävän luomutuotteen sanotaan olevan valmistettu vain kahdesta ainesosasta (99,5 % linsisijauhoa plus merisuola), se sisältää runsaasti proteiinia ja on kuidun lähde (Itävalta)



## High-protein wrap

[Myprotein BBQ Three Bean Wrap](#) sisältää 27g proteiinia/pakkaus. Proteiinin lähteinä: kidneypavut, pintopavut, mustat pavut, hernelproteiini ja vehnäproteiini. (UK)



## Kurpitsa proteiinijuoma

[Chimpanzee Cocoa and Maple Syrup Flavoured Recovery Mix After Activity Shake](#) sisältää 55% kasviproteiinia, kuten soijaisolaattia ja kurpitsaproteiinia. (Saksa)

# Tuote-esimerkkejä



Kuivattuja vihanneksia wokkiin. Fine Fettle Helpful Harvest Dehydrated Veggie Mix for Stir Fry kuvataan viipaloitujen ja kuutioitujen vihannesten sekoitukseksi. Tuote sisältää kuivattuja australialaisia vihanneksia, mukaan lukien epätasamuotoisia ja ylijäämätuotteita (Australia).”



## Salaatin ravitsemuslisä

Food Doctorin uusi Salad Boost on siemenistä, hienonnetuista manteleista, parapähkinöistä ja kuivatuista korianterihiutaleista valmistettu yrttisekoitus. Sitä voidaan lisätä mihin tahansa salaattiin antamaan sille tärkeä ravitsemuslisä. Valitut ainesosat tuovat mukanaan ravintokuitua, välttämättömiä rasvahappoja (omega-6) ja proteiinia.



## Funktionaaliset salaatit

Fresh Express Antioxidant Kit sisältää pinaattia, kaalia, punakaalia, raastettua porkkanaa, fetajuustoa, auringonkukansiemeniä ja kuivattuja mustikoita granaattiomenamustikka-vingretillä. Tuote väittää olevansa erinomainen C-vitamiinin ja E-vitamiinin lähde, jotka auttavat ylläpitämään solujen ja kudosten terveyttä.

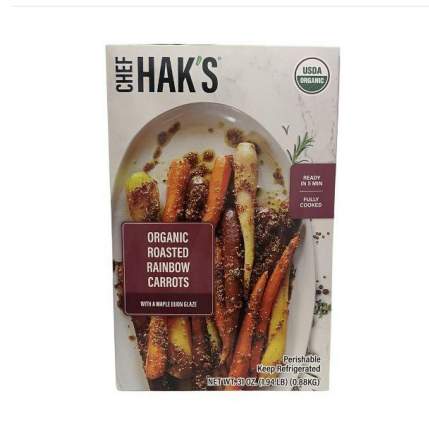
# Tuote-esimerkkejä



**Parsakaaliriisi**  
NutriGreen Broccoli Rice kuvataan riisin vaihtoehdoksi. Tuote on gluteeniton, ja pakkauksessa on valmistusohjeet sekä neljä annosta (Brasilia).



**Luomu parsakaaliseos**  
Morimoto Organic Pakastetut Värikkäät Kukkakaalit. Kuvataan sekoitukseksi luomuvihreää, oranssia, valkoista ja violettiä kukkakaalia. Tuote voidaan valmistaa mikroaaltouunissa tai liedellä (Meksiko).



**Luomuviljellyt perinneporkkanat**  
Chef Hak's Organic Paahdetut Sateenkaariporkkanat vaahtera-dijonkastikkeella kuvataan paahdetuiksi, makeiksi ja luomulaatuiseksi porkkanoiksi, joissa on vaahtera-dijonkastike.

# Tuote-esimerkkejä



Pöytäkastike- ja hunajakategoriassa jo suositut puristettavat pullot ovat nyt laajentumassa muihin luokkiin, kuten hilloon. Espanjassa Jumel Alimentaria pakkasi uudelleen Mermelada Extra -sarjan (saatavana appelsiini-, mansikka-, persikka- ja luumuväriin) käytännöllisiin PET-pulloihin, joissa on flip-top-korkki ja tippumisen estävä annostelu/annosteluputki.



Ei blenderiä tarvita  
Bumpin Blends Barbie Strawberry Dream Smoothie Cubes tarjoaa Malibun inspiroiman maun mansikasta, kookoksesta ja vadelmasta. Tuote valmistetaan lisäämällä kuppi smoothiepaloja ja kuppi maitoa (Yhdysvallat).



Hunajavoimakuuna on esiintynyt markkinoilla kasvavassa määrin vuodesta 2015 lähtien, pääsääntöisesti Aasian markkinoilla. Se on yleisin välipaloissa, kuten popcornissa, perunalastuissa ja maustetuissa pähkinöissä. Uusi välipalatuote: hunajavoilla maustetut maissileivälle maistuvat rapeat keksit.



# Tuote-esimerkkejä



Karpalohunajakreemi. Tuote on sekoitus kermaista hunajaa sekä mausteita tai luonnollisia hedelmämehuja, ja niitä voidaan käyttää jälkiruokien, jäätelön ja kakkujen lisukkeena sekä leivän levitteenä.



Other Foods repeat osterisienilastut on valmistettu 100 % luonnollisista ainesosista ja sopii vegaaneille ja kasvissyöjille. Ne sisältävät runsaasti kuitua, ja ne voi laskea yhtenä viidestä suositellusta hedelmien ja vihannesten päivittäisannoksesta. Tuotteella on kerrottu olevan herkkä, mieto maku ja samettinen rakenne, ja ne on pakastekuivattu ja kypsennetty alhaisessa lämpötilassa, ja siihen on lisätty vain ripaus Himalajan suolaa.



100% Vegaani BBQ Sienijerkyn sanotaan sisältävän savuisen, grillimaun suoraan Pohjois-Carolinasta. Tuote on valmistettu oikeista sienistä. Tämän kasvipohjaisen tuotteen sanotaan olevan hyvä planeetalle, sisältäen runsaasti proteiinia (13g per pakkaus) sopivan vegaaneille ja kasvissyöjille, ja se on valmistettu ilman palmuöljyä.





**Speltti**, Kuva Merja Högnäsbacka, Luke



**Härkäpapu**



**Kumina**



**Kitupellava, camelina**



**Tattari**

Proteiinipitoisten kasvien tuotantopotentiaali  
Kuvat Marjo Keskitalo, Luke



**Soija**



**Pellava**



**Kvinoa**



**Sinilupiini**



**Aurigonkukka**  
Kuva Tapio Tuomela



**Öllyhamppu**

# Viisi tyypillistä välipalahetkeä



## Arjen lomassa

Välipala nautitaan arkiaskareiden lomassa kotona, töissä tai koulussa. Usein menossa on monta asiaa päällekkäin ja tilanne on kiireinen eikä siihen liity juurikaan sosiaalista vuorovaikutusta.



## Ruudun ääressä

Tietokoneen tai mobiililaitteiden parissa korostuvat välipalojen vaivattomuus, helppous ja sotkemattomuus. Ruudun ääressä nautittava välipala voi olla yksityinen hetki tai sosiaalista vuorovaikutusta esimerkiksi sosiaalisessa mediassa.



## Liikkeessä

Tehdään monia asioita yhtä aikaa ja ollaan liikkeessä. Välipala nautitaan kiireessä esimerkiksi autossa tai julkisessa kulkuvälineessä siirryttäessä paikasta toiseen. Välipalan pitää olla helposti syötävää eikä siitä saa syntyä melua eikä sotkua.



## Liikuntasuorituksen osana

Liikuntasuorituksen yhteydessä välipalat toimivat monessa merkityksessä. Niistä voidaan hakea energiaa suoritusta varten, nauttia niitä liikuntasuorituksen aikana tai osana palautumista. Nämä välipalat ovat tarkasti räätälöityjä. Ollaan tietoisia siitä, mikä on itselle hyväksi ja edistää hyvinvointia



## Arjen yläpuolella

Välipaloilla tavoitellaan nautintoa eikä niiden terveellisyyttä pidetä kovin tärkeänä. Arjen yläpuolelle asettuvien välipalojen avulla halutaan rentoutua ja irrottautua arjesta. Myös sosiaalisen vuorovaikutuksen merkitys on tällöin muita suurempi. Tällaisia välipaloja ovat esimerkiksi sipsipussi elokuvissa tai perjantai-pulla.



# Tuoteideoissa hyödynnettäviä raaka-aineita:

- **Marjat: mansikka, vadelma, pensasmustikka**
- **Hunaja**
- **Valkosipuli**
- **Salaatit**
- **Tomaatti, kurkku**
- **Yrtit**
- **Raparperi**
- **Sinappi**
- **Seljankukka**
- **Herne**
- **Omena**
- **Porkkana**
- **Punajuuri**

## Kohderyhmälähtöinen ideointi – Mieti kunkin kohderyhmän välipalatarpeita! Keksi uusia tuoteideoita!



Lapsiperheet



Nuoret aikuiset



Eläkeläiset



## Ideoiden äänestys

Saat jakaa yhteensä kolme ääntä mielestäsi kiinnostavimmille välipalatuoteideoille.

Yhden äänen / tuoteidea tai vaikka kaikki kolme ääntä yhdelle tuoteidealle.

## Tuotetut tuoteideat – välipalatilanne: liikuntasuorituksen osana

### Patukat

- Yrtit
- Proteiini
- Kotimaisista raaka-aineista
- Kaura – omena
- Merilevä, herne,
- Täytetty ruisnäkki

### Juotavat välipalat

- Smoothie, pirtelö, mehu, jogurtti
- Hunaja
- Puuro, yksittäispakattu: Suolainen / Makea
- Jäädye: Proteiinipitoinen, Suolainen / Makea

### Naposteltavat

- Sienisipsit
- Kananmuna (keitetty / kuivattu)
- Salaatit (vihannekset, peruna, juusto)
- Korppu

### Muut

- Urheilua harrastaville
- Vesikefiiri (nestetasapaino)
- Juotava, imeskeltävä sose (pussi) (fermentoitu) (puristettava, Piltti tyyppinen)
- Sportti kuulat (vertaa urheilujuoma)



### Kohderyhmät

#### Lapsiperheet

- Patukat
- Smoothiet, Pirtelöt
- Sipsit
- Mehut, Jogurtit
- Korput eri makuisia

#### Aikuiset

- Samat kuin yllä
- Salaatit + kastikepusit + krutonkeja
- Puurot

#### Eläkeläiset

- Sama kuin yllä

Ryhmän äänestyksessä kiinnostavimmiksi valitut ideat (5 ääntä tai enemmän) merkitty vihreällä



## Tuotetut tuoteideat – välipalatilanne: liikkeessä

### Patukat

- Hyönteis- / Speltti, mysli, hunaja / suklaa, proteiini
- Koululaisten kotimaisista raaka-aineista tehdyt patukat

### Juomat

- Aivoterveys-shotit
- Maustettu Piimä: mustikka, kurkku
- Omena, kurkuma, kaurajuoma, hunaja makeuttajana
- Kaura - hedelmä-smoothie
- Marjapirtelö, vihannespirtelö
- Vesikefiiri: kurkku, raparperi, seljankukka
- Maustettu piimä (mustikka, kurkku)
- Marja-Vilja-juoma
- Jogurtti + hyönteismysli (kannessa)

### Naposteltavat

- Hernesipsi, Porkkanasipsi
- Pakastekuivaus "Naksut": Kirsikkatomaatti, Raparperi, Kurkku, Herne
- Fermentoiu marjatuote
- Hedelmäsalaatti

### Leivät / Piiraat

- Kasviksilla täytetty piirakka
- Levä-leipä / kolmioleipä
- WRAP (proteiinipitoinen "lettu")
- Herne-wrap (hernejauho)



### Kohderyhmät

#### Lapsiperheet

- Pakkaus vaikuttaa (Risto Räppääjä)
- Helppous
- Turvallinen maku

#### Nuoret aikuiset

- Terveellisyys vaikuttaa
- Helppous
- Vieraat / jännittävät maut
- Luontoarvot

#### Eläkeläiset

- Hinta
- Helposti avattavissa
- Täytyisi olla enemmän makua

Ryhmän äänestyksessä kiinnostavimmiksi valitut ideat (5 ääntä tai enemmän) merkitty vihreällä

## Tuotetut tuoteideat – arjen yläpuolella

- Kukkasalaatti (tuore)
  - Marjat, siemenet
  - Kastike, hunajapohja
- Venekorppu
  - Speltti, tattari, nokkonen
- Rpeat kaura/marja-näkkileivät → juhlapöytään
- Levä-suklaapatukka (lisäproteiinia herneistä)
- Härkäpapumuro (eucalyptushunajalla)
- Härkäpapusuklaa-patukka
- Sipsit
  - Marja, herne, juures
- Yrttikuutio
  - Smoothie, ruoanlaittoon
- **Kaura-marja-pallo "konvehti"**
- **Mansikka "Jerky" (fruit leather)**
  - Porkkana, punajuuri
- **Jäätelö**
  - Kombucha
  - Sinappi, kasvispohjainen
  - **Seljanukka**
- Pakastekuivatut
  - Hedelmät + marjat
  - Rahka-marja
- Pikkelöity pihlajanmarja
- Toast with tuoreherne-pyree
- Pikkelöity sinapinsiemen
- Punajuurihummus, naurishummus
- Fermentoitu härkäpaputahna

Ryhmän äänestyksessä kiinnostavimmiksi valitut ideat (5 ääntä tai enemmän) merkitty vihreällä



## Tuotetut tuoteideat – arjen lomassa

### Pakatut välipalat


- Pehmeä kaurapuuro kuivatuilla hedelmillä
  - Valmiit raaka-aineet pussissa tai purkissa lämmitettävä puuro
- Marjapatukat (pakastekuivattu)
- Kauramarja-energiapallot (herkku)

### Salaatit

- Vihannessalaatti
- Papusalaatti
  - Punaiset pavut, salaatti, maissi, kurkku, suola, öljy
- Maustettu raejuusto
- Sandwich salaatti ja juusto
- Suolakurkkua viipaleina pussissa
- Pannukakku
- Jogurtti
- Smoothie ainekset



Ryhmän äänestyksessä kiinnostavimmiksi valitut ideat (5 ääntä tai enemmän) merkitty vihreällä



Lähdetään jalostamaan idea konseptiksi. Voit valita seinältä tuoteidean tai jalostaa omaa tuoteideaasi.

*"Tuotekonsepti on tuotteen kehityksen sydämessä. Se kuvaa tuotteen persoonaa asiakaslähtöisesti. Sen avulla tutkitaan tuotemahdollisuuksia ja tehdään päätöksiä. Tuotekonseptointiin sisältyy normaalisti informaatio tuotteen toiminnasta, kohderyhmästä, käytetystä teknologiasta ja rakenteesta".*

Rakennetaan konsepti ppt- muotoon seuraavien otsikoiden avulla.



## **Konseptin nimi:**

Tuotteen sanallinen kuvaus / ydinviesti

Kuva tuotteesta

Tuotteen aistiominaisuudet:

- Ulkonäkö
- Rakenne
- Maku

Pääraaka-aineet:

Ravitseminen ja erityisruokavaliot:

Pakkaus (koko, ratkaisu, materiaali):

Valmistustapa:

Säilyvyys:

Kohderyhmä:

Mihin kuluttajatarpeeseen:

Kilpailevat tuotteet:

Lisäarvo suhteessa kilpailijoihin:

Hintataso:

# Esimerkkikonsepti: Herkkupallerot

Herkkupallerot ovat terveellinen ja lapsille maistuva välipala kiireisen lapsiperheen arkeen. Herkkupalleroja on tarjolla luonnollisten marjojen eri mauissa.

## Pääraaka-aineet:

Fermentoitu hampun siemen ja kuivatut marjat

## Tuoteominaisuudet:

- Ulkonäkö: pienet, ohuet "keksipalat tai lastut
- Rakenne: keksimäinen, ei mureneva
- Maku: marjaisa (puolukka, mustikka, vadelma)
- Tuotteet ovat runsasproteiinisia ja sopivat myös vegaaneille

**Valmistus:** uunipaisto





# Esimerkkikonsepti: Herkkupallerot

## Pakkaus:

- Uudelleen suljettava pystypakkaus
- lapsille suunnattu leikkisä ja iloinen ulkoasu
- Pakkauskoko 100 g
  
- Säilytetään huoneenlämpötilassa, 6 kk

**Kohderyhmä:** lapset ja nuoret

## Kuluttajatarve:

- välipala koulumatkalla
- Harrastuksissa
- aamu-/iltaherku



# Esimerkkikonsepti: Herkkupallerot



**Kilpailevat tuotteet:** välipalakeksit, patukat

**Lisäarvo suhteessa kilpailijoihin:**

Hampun siemenissä ja marjoissa on korkeat ravintoarvot ja lisäksi vatsaystävällinen vaihtoehto

**Hintataso:** 3,5 €



Yrityksillä on mahdollisuus saada kilpailijatuotekartoitus:  
1 tuote, yksi Euroopan maa.

Esim. mansikkajogurtit / Saksan markkina  
tai Hampputuotteet / Ranskan markkina

Tuloksena tuotelistaus pakkauskuvineen

Tieto toiveistanne: [mari@aistila.fi](mailto:mari@aistila.fi) 7.3 mennessä

## Organic Mild Strawberry

### Yogurt

Record ID:	12630008
Company:	Lidl
Manufacturer:	Privatmolkerei Bechtel
Brand:	Milbona Bio Nur3
Category:	Dairy
Sub-Category:	Spoonable Yogurt
Market:	Germany
Production Code:	DE BY 303 EG
Store Name:	Lidl
Store Type:	Supermarket
Store Address:	Colditz 04680
Date Published:	Feb 2025
Product Source:	Physical Product
Launch Type:	New Product
Price in local currency:	€0.55
Price in US Dollars:	0.58
Bar Code:	4335619012776



### Product Description

Milbona Bio Nur3 Erdbeere Bio Joghurt Mild (Organic Mild Strawberry Yogurt) is now available, and retails in a 150g pack.- Only three ingredients- 0% additives- Organic mild yogurt with 22% strawberry preparation- At least 3.8% fat in milk content- Bioland stands for responsible agriculture- High milk quality through valuable organic feed and species-appropriate husbandry- A lot of room in the stable, and soft clean resting places- Logos and certifications: Bioland, Haltungform 5 (Husbandry 5), EU Organic, QR code, FSC Mix, Ressourcen Schonen Verantwortlicher Verpackt (Improving & Reducing Packaging Responsibly)

### Packaging Details

	Primary
Package Type	Tub
Package Material	Plastic PP
Closure Type	Seal
Closure Material	Foil
Production Methods	Thermo-formed plastic
Package Width (mm)	75 mm (2.95 inches)
Package Height (mm)	70 mm (2.76 inches)
Package Depth (mm)	75 mm (2.95 inches)

### Product Analysis

Pack Size:	150.000 g
Storage:	Chilled
Formats & Textures (Beauty & Personal Care):	
Textures (Food & Drink):	
Alcohol By Volume (%):	
Private Label:	Private Label
Store Type:	Supermarket

## Esimerkki





AISTILA

***Aistila Oy***

*Mari Norrdal*

COO

+358 40 550 2471

*mari@aistila.fi*

***www.aistila.fi***