



AISTILA

Suomalainen lähiruoka Euroopan kuluttajatrendien valossa

Lähiruokatreffit 18.9.2025

Mari Norrdal - Aistila Oy





Trendeistä



Ruuan kuluttajatrendit Euroopassa (2024–2025)

Kestävyys ja ilmasto: (hiilijalanjälki), vastuullisuus, läpinäkyvyys

Paikallisuus & lyhyet ketjut: tuetaan lähituottajia ja huoltovarmuutta

Kasvipohjaisten tuotteiden kasvu: kaura, proteiinivalmisteet, fermentoidut tuotteet

Terveys ja hyvinvointi: funktionaalisuus, terveellisyys, ruoka osana kokonaisvaltaista hyvinvointia

Premium & tarinat: aitous, elämykset, nautinnot



Globaalit kasvisruokatrendit

Trendi

Hybridivalmisteet

Clean Label & Whole Food

Uudet proteiinilähteet

Non-Meaty Kasvisruoka

Globaali Makumaailma

Teknologia & Funktionaalisuus

Kestävyys & Läpinäkyvyys

Kuvaus

Kasviproteiini + liha yhdistelmänä mauulle ja ekologisuudelle

Yksinkertaiset, luonnolliset (minimal processing)

Fava, mykoproteiini, merilevä & muut

Ei-lihaa jäljittelevät kasvisruoat, oma identiteetti

Kansainväliset maut ja kulttuurien hybridit

Fermentoinnit, 3D-tulostus, soluviljely ja health-enhancing ainesosat

Eettinen tuotanto ja ekologiset pakkaukset



Suomalaisia kasviproteiinilähteitä:

Raaka-aine	Proteiinipitoisuus (% kuivapainosta)	Käytettävyys valmisruoissa	Huomiot
Härkäpapu	26–31 %	Rouhe, jauho	Hyvä aminohappoprofiili, vahva kotimainen tuotanto (Sprau®)
Herne	20–25 %	Rouhe, jauho, proteiinieriste	Soveltuu soseisiin, kasvipihveihin ja proteiinivalmisteisiin
Kaura	12–15 % (kauraproteiini-isolaatti 30–35 %)	Juomat, välipalat, valmisruoat	Kauraproteiinin teollinen eristys kasvussa (Fazer, SGen-kauraproteiini)
Peruna	8–10 % (perunaproteiinirikaste 60–70 %)	Gluteenittomat tuotteet	Hyvä vaahtoamis- ja geelytymis ominaisuus
Lupiini	30–40 %	Rouhe, jauho (tutkimusvaih.)	Viljely Suomessa vähäistä mutta kasvavaa
Linssi	24–26 %	Valmisateriat, keitot, kasvipihvit	Kotimainen viljely vähäistä, mutta kiinnostus kasvaa
Viljasivuvirrat	15–25 % (rikaste >70 %)	Kasviproteiinivalmisteet, valmisruoat	Panimoiden ja viljanjalostuksen sivuvirroista proteiinia
Mykoproteiini	50 %	Ruoka- ja rehuteollisuus	PEKILO® sienien miseliumia, joka on fermentoitu proteiiniksi. EniferBlo
Levä/mikrolevä	jopa 40–60 %	Lisäravinteet, tulevaisuudessa valmisruoat	VTT ja start-upit kehittävät
Rypsi ja rapsi	20–25 %		Black Grain (Apetit)
Hamppu	30–50 %		



Trendejä maailmalta: Deli-ateriat, keitot, salaattit ja leivät

1. Hapanjuurta ja luonnollista

Hapanjuurileipien luonnollinen hapatusprosessi sekä lyhyet raaka-ainelistat nähdään houkuttelevampana ja vähemmän prosessoituna vaihtoehtona.



2. Vastuullisuus

Kuluttajat haluavat tuotteita, joissa on otettu huomioon sekä **eläinten että planeetan hyvinvointi**.

Kasvipäristäisten tuotteiden kiinnostus kasvaa kokoajan kuluttajien keskuudessa. Kuluttajat eivät silti halua luopua eläinperäisten tuotteiden mausta, vaan suosivat tuotteita jotka pyrkivät maistumaan lihalla.

40 %

lihaa syövästä kuluttajista etsivät tuotteita, jotka täyttävät korkeat eläinten hyvinvointistandardi (Saksa)





Trendejä maailmalta: Deli-ateriat, keitot, salaattit ja leivät

3. Kansainvälistä

Fuusioruoat trendaavat yhdistäen eri kulttuurien makuja innovatiivisiksi leiviksi ja keitoiksi tarjoten uusia makuelämyksiä kuluttajille. Erityisen kiinnostavia ovat aasialaiset maut



4. Terveysttä edistävää

Valmiilta keitoilta ja salaateilta haetaan terveyttä edistäviä vaikutuksia, kuten vastustuskykyä.



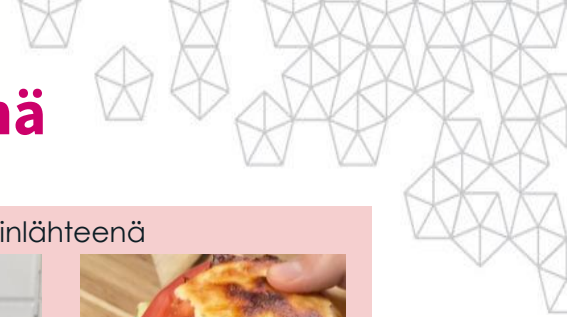
Onigiri-croissant



Foccacia Burger

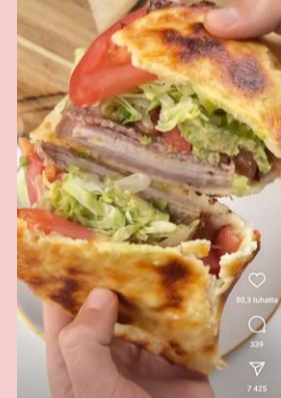
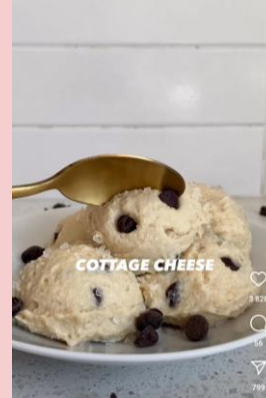


Sosiaalinen media - pikatrendien synnyttäjänä



Erlaiset pizza tuotteet, kuten pinsa ja pizza sandwich/panuozzo

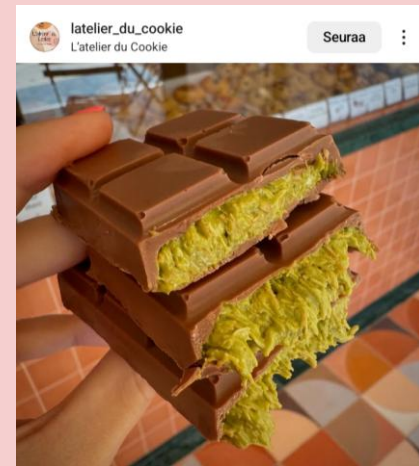
Raejuusto proteiiniinlähteenä



Japanilainen sando



Dubai Chocolate bar Pistaasi-kanfeh täyte





Suomalaisen lähiruoan vientimahdollisuudet

Miksi suomalaisella lähiruoalla on mahdollisuuksia?

- Puhtaus ja pohjoismainen brändi on kansainvälisesti arvostettu
- Ainutlaatuiset raaka-aineet: marjat, kaura, riista, villiyrtilit, kasviproteiinit
- Luomu & premium-markkinat Euroopassa kasvavat
- Innovaatio: kasviproteiinijalosteet, fermentointi, terveystuotteet
- Läpinäkyvyys & ruokaturvallisuus – suomalainen vahvuus



Suomalaisten elintarvikkeiden tärkeimmät vientikohdemaat 2024

- EU-alue – noin 70 % viennistä
- Ruotsi, Viro, Saksa – suurimmat kohdemaat Euroopassa
- Muita merkittäviä vientikohteita Alankomaat, Puola, Tanska ja Ranska
- Kiina – kasvava markkina erityisesti puhtaiden ja erikoistuotteiden osalta

Lähde: ETL



Suomen tärkeimmät elintarvikevientituoteryhmät 2024

- Maitotaloustuotteet – esim. juustot, maitojauheet
- Juomat – alkoholijuomat, kivennäisvedet, mehut
- Kala – mm. kirjolohi ja kalajalosteet
- Liha – erityisesti sian- ja naudanliha
- Viljat ja viljatuotteet – Kaura ja leivistä erityisesti ruisleipä ja gluteenittomat tuotteet
- Makeiset – suklaat, karkit

Lähde (ETL vientitilastot)

Tuoteryhmät joissa Suomi voi erottua

- Marjat & marjajalosteet: villimarjat ja niiden terveysarvot (tyrni ja yötön yö)
- Kaura & viljatuotteet: kasviproteiinit (hamppu, härkäpapu), funktionaalisuus (gluteenittomuus)
- Riista ja kala: gourmet-markkinat
- Villiyrtit ja luonnontuotteet: premium- ja terveyssegmentti
- Innovatiiviset proteiinit: fermentaatio, uudet raaka-aineet (Pekilo, Sprau jne..)



Vientituote-esimerkkejä



123
PUOLUKKAA JA
KARPALOA



**Suurin
vientimarkkinamme -
Ruotsi**

Seuraavana Viro

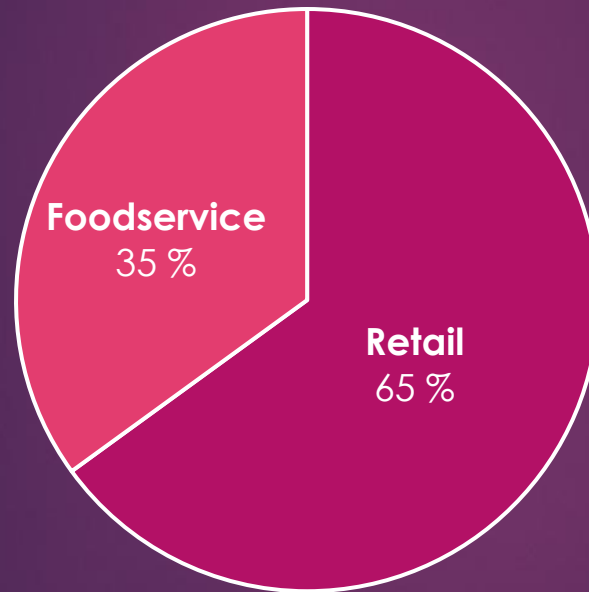
Ruotsi - lähiruoan tärkein vientikohde

- Aloita vähittäiskaupasta ja foodservicestä – kulttuurisesti lähellä
- Panosta luomu- ja vastuullisuussertifiointeihin
- Tee yhteistyötä agenttien ja jakelijoiden kanssa
- Korosta tarinaa ja arvoja: puhtaus, arktinen luonto, läpinäkyvyys
- Mahdollisuuksia: kaura, marjat, premium-snacks, villiyrtilit, riista/kala



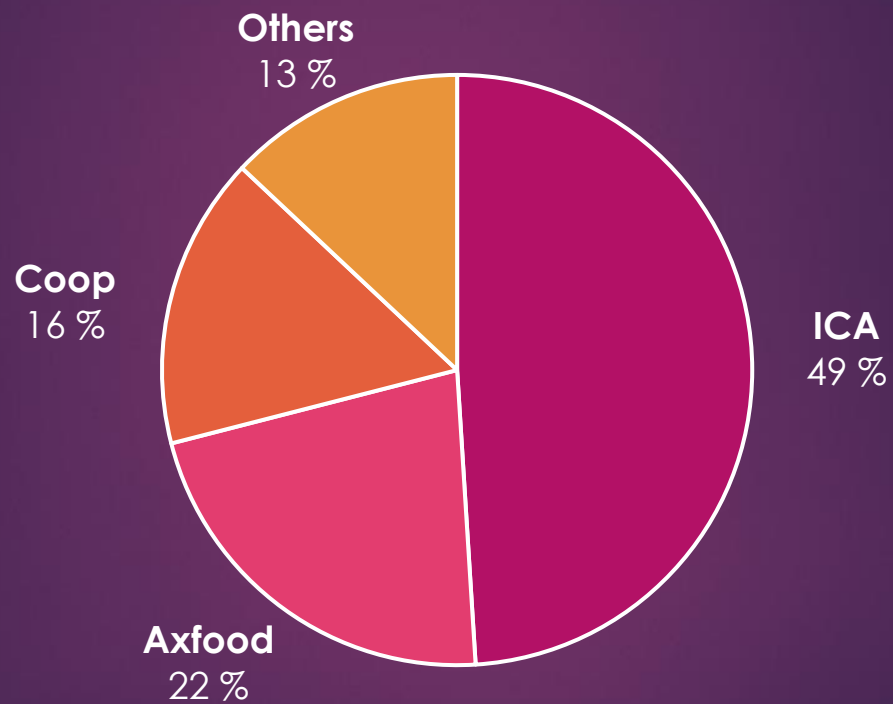
Meal Krona 2024

Eaten in home or outside



Food Retail Market

Total turnover: 343 BSEK



Suomalaisten elintarvikeyritysten mahdollisuudet Virossa

- Valmisruoka – terveellisten ja innovatiiviset vaihtoehdot
- Maitotuotteet – laktoosittomat ja funktionaaliset (laktoosittomat)
- Viljatuotteet ja leipomotuotteet – luonnolliset viljatuotteet, funktionaaliset leivonnaiset (proteiinipitoinen, gluteeniton)
- Kala ja äyriäiset – kestävästi pyydetyt, savustetut tai käyttövalmiit tuotteet
- Kasvipohjaiset ja funktionaaliset tuotteet – vegaaniset ja luomutuotteet
- Juomat ja välipalat – premium- ja hyvinvointi
- Private label / sopimusvalmistus – yhteistyö Coopin, Selverin, Rimin ja muiden kanssa

Suomalainen alkuperä = luotettu laatu → vahva etu Viron markkinoilla



Käytännön strategiat yrittäjälle

- Brändäys: korosta alkuperää, tarinaa ja sesonkia
- Segmentointi: aloita premium- ja erikoiskanavista
- Sertifiointit: luomu, alkuperä, vastuullisuusmerkinnät
- Jalostus: lisää arvoa – välipalat, funktionaaliset tuotteet, laktoosittomuus, gluteenittomuus
- Yhteistyö: SUVI ry, messut, Nordic-brändit (Food from Finland), agentit & jakelijat



Haasteet / huomioitavaa

- Kova kilpailu premium-segmentissä
- Logistiikka ja kuljetusmatkat vs. 'lähiruoka'-imago (suomalainen tuote ei ole lähiruokaa Saksassa)
- Hintapaine massamarkkinoilla → keskity arvoon, ei hintakilpailuun



Suomen elintarvikevienti-yhdistys SUVI ry

- 69 jäsentä.
- Perustettu 2024.
- Kokoaa kasvuhakuiset pk-yritykset yhteen.
- Edistää suomalaisten ruoka- ja juomatuotteiden vientiä ja elintarvikealan kansainvälistymistä tuoden kasvua jäsenistölleen ja koko elintarviketoimialalle.
- Tarjoaa myynninedistämisen palveluita = Food Export Sales Services (FESS).
- Kansainvälistymisestä kiinnostuneet elintarvikevalmistajat voivat liittyä jäseniksi.
- Kannattajajäseniksi voivat liittyä muut elintarvikevientiä edistävät henkilöt ja yhteisöt.



SUVI:n jäsenet: 70

Elintarvikkeita valmistavat kasvuyritykset:

atSauce Oy	Juustoportti Food Export Oy	Nordqvist Oy
Baba Foods Oy	Järki-Särki Oy	Norron Oy/Kalawursti
Backbone Meat Co. Oy Ltd	Kalaneuvos Oy	Oksasen Puutarha Oy
Berctic Oy	KING Konjac (Winemill Oy)	Oliko Naturals Oy
Birkkala Oy	Kinnarin Tilatoimi Oy	Oy Linseed Protein Finland Ltd
Bonne Juomat Oy	Kinnusen Mylly Oy	Oy Lunden Ab Jalostaja
Condite Oy	Kouvolan Lakritsi Oy	Pakkasmarja Oy
Finnforel Oy	Kuohu Artesian Waters Oy	Pentisol Oy/Foodspray Europe Ltd
Finnish Fishery ISCG Ab	Lajoie Oy	Pielispakari Oy
Goodio/Helsinki Heaven Oy	Lapin Maria Oy	Pirjon pakari Kauhajoki Oy
Gredon Invest Oy / Dammenberg	Leipomo Primula Oy	Poikain Parhaat Oy
Herkkujuustola Oy	Leipomo Rosten Oy	Senson Oy
Herkkumaa Oy	Lepomäentila	Suomen Hampputuotteet Oy
Ice Age Water Oy	Linkosuon Leipomo Oy	Terveyspalanen
Jalofoods/Oy Soya Ab	Malviala Oy	Vaissi Oy
Jokilaakson Juusto Oy	Muru Baby Food Oy	Vöner Oy
Jukolan Juusto Oy	Mö Foods Oy	Wild&Berg Oy

Kannattaja- ja asiantuntijajäsenet:

A.C. Nielsen Finland Oy	Kouvola Innovation Oy
Aistila Oy	LAB-ammattikorkeakoulu
CBB International Oy	Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK
Fennopromo Oy	Second Thought Oy
Firkin Oy	Sukula co. Eeatertainment society Oy
Foody Allen Oy	Suomen Yrittäjät ry
Foodwest Oy	Tampereen kauppakamari
Harjula Production Oy	Tampereen Messut Oy
Into Seinäjoki Oy	
Jani Vänskä	
Karrikoo Oy	



SUVI

SUVI:n neljä vienninedistämisen ”pilaria”

Kestävä operatiivinen viennin rakenne

Mitä palveluita sinun yrityksesi tarvitsee?

Vientituotteiden PIM

- Product information management (PIM)
- Esittelee vientituotteet ja -yritykset

Markkina-tuntemus

- Markkinatietoa ja -ymmärryksen kasvattamista
- Tuotetestaus

RUNWAY

- Parannetaan tuotteiden vientivalmiutta ja kilpailukykyä

Export Managers

- Myynnin mahdollistajat
- Auttavat avaamaan asiakkuuksia
- Kohteena Itämeren markkina-alue

Tutkittua tietoa mielipiteiden sijaan

The image is divided into three vertical panels. The left panel shows two laboratory beakers with handwritten numbers "463" and "275". The middle panel shows a woman in a white lab coat and safety glasses, looking thoughtful. The right panel shows several hands of different people shaking together in a circle, symbolizing collaboration.

Vahva akateeminen tutkimus

Taustallamme on Turun yliopiston akateeminen tutkimus. Käytössämme ovat aistinvaraisen arvioinnin laboratorio (ISO 8589-std), Flavouria®-tutkimusravintola ja Aistikattila® moniaistitila.

Markkinoiden edistyksellisimmät menetelmät

Tarjoamme koulutetun aistiraadin palvelut, tavoitamme kohderyhmäsi kuluttajat ja analysoimme datan monipuolisilla tilastomenetelmillä.

Uudistamme toimintaamme ja ajatteluamme jatkuvasti

Toimimme aktiivisesti kansainvälisissä verkostoissa, European Sensory Network (ESN) ja European Sensory Science Society (E3S).

