

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne.

Viite:

Huhtaluhta, S. 2020. Megatrendikästä ruokaa. Epari 26.2.2020, 11.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Megatrendikästä ruokaa

Ruoka ei ole pelkkää ruokaa. Ruoka on enenevässä määrin arvoja ja oman identiteetin ilmaisua. Ruoka on väline ilmastotietoisuuteen tai sen kieltämiseen. Ruoka on eläinten ja ihmisten hyvinvointia, reilua kauppaa ja ruokahävikin vähentämistä. Ruoka on henkilökohtaistamista, täsmähyvinvointia ja räätälöityä ruokavaliota. Ruoka on tärkeysjärjestystä ja budjetointia arjen kiireessä.

Hengästyttää.

Megatrendeillä tarkoitetaan maailmanlaajuisia ilmiöitä ja laajoja, merkittäviä muutoksia. Moni niistä liittyy vahvasti myös ruokaan: vastakkainasettelu ja informaatiovaikuttaminen, ikääntyvän väestön ravitsemus, kulutuskulttuurin murros, kiertotalous ja ympäristötietoisuus sekä teknologia. Läpileikkaavana teemana mega-

☞ Ruoka on myös tunnetta, inspiraatiota ja iloa.

trendeissä on myös se, että menee vähän tunteisiin. Ja ruokahan menee!

Ruuan alkuperä ja siihen liittyvät arvot koskettavat myös yhä nuorempia. Tässä kohtaavat valinnan vapaus, saatavilla oleva tieto ja identiteetti. Vastuullisuus nousee sukupolvi sukupolvelta isompaan rooliin, kun maailman pelastaminen ei enää ole vitsi. Yksittäisen ihmisen teoilla on edelleen rajalliset vaikutukset, mutta yhä useampi haluaa käyttää valinnanvapauttaan edes vähän kestävämmällä tavalla.

Omien valintojen lisäksi maailmaa muuttavat myös uudet ideat ja innovaatiot. "Kestävät ruokaratkaisut" on teemana valtakunnallisessa ruokaketjun innovaatiokilpailussa Food Business Challenge. Kisa on nyt auki korkeakouluopiskelijoiden lisäksi toisen asteen opiskelijoille. Millaisia uusia ideoita opiskelijoilta tulee? Millaista voisi olla huomisen ruuantuotanto, miten vastuullisuus huomioidaan uudentlaisissa ruokatuotteissa ja -palveluissa?

Vastuullisuus ei kuitenkaan yksin riitä kisassa eikä elämässä. Ruokaan liittyy myös yhteisöllisyyttä, nautintoa ja innostumista. Megatrendien lisäksi ruokaan on monta lähestymistapaa. Ruoka ei ole pelkkää ruokaa, vaan se on myös tunnetta, inspiraatiota ja iloa.

Soila Huhtaluhta
Projektipäällikkö
SeAMK Ruoka

