

*Lähiruoan rooli
tulevaisuuden
ruokailun murroksessa*

Pasi Kuronen

- *23 v. ura ravintolakeittiöissä*
 - *ollut aktiivinen lähiruoan parissa jo 10 v.*
 - *Kaks Kokkii – ryhmän perustaja*
 - *toteuttanut useita lähiruokaan liittyviä projekteja*
 - *viimeistään Kaks Kokkii:n myötä saanut lähiruokalähettilään maineen*
 - *nykyään pientuottajalla tuotekehitysvastaavana, sisällöntuottajana ja ulkomaanmyynnin vastaavana*
-



”LÄHIRUOKA” SUOMESSA 2009

- Termi LÄHIRUOKA lanseerattiin 2009-2010 tienoilla
- Termi sellaisenaan käytössä vain Suomessa
- Kotimainen ruoka oli unohdettu
- Suurin ostomotiivi halpa hinta
- Ravintoloissa kotimaisuus ei näkynyt millään tavalla



LÄHIRUOKA SUOMESSA 2018

- Ollut trendikästä jo vuosia
- Alkaa olla uusi normaali
- Hyvin esillä – Uusia innovaatioita kuluttajien tavoittamiseksi
- Alkaa tulla varovasti myös julkiseen sektoriin
- Ravintoloissa myyntivaltti ja arvonnisääjä
- Perinteisen alkutuotannon skaalaan on tullut monipuolisuutta ja rohkeutta
- Vientiä aloitellaan



KAIKKI ON SIIS LOISTAVASTI!

VAI ONKO?



LÄHIRUOAN UHKAKUVAT

- Ruoan alkutuottajien määrä on vähentynyt huomattavasti
- Sukupolvenvaihdokset – jatkuvuus?
- Kannattavuus vs. Työn määrä ja vastuu
- Tuotannon riittävyys ja investoinnit
- Loppuuko Suomalainen ruoka?



TULEVAISUUDEN RUOKAILU

- Puhdas ja turvallinen ruoka entistä tärkeämpää
- Eettisyys
- Vastuullisuus ja kestävä kehitys
- ”liikkuva”, nopea ruokailu, take-away
- Toinen ääripää – slow food, yhdessä ruokailu, laadukas ruoka
- Monipuolisuus, fleksaus, terveellisyys, nautiskelu
- Yhä useampi ruokailu ravintolassa
- Ruokamatkailu



LÄHIRUOAN ROOLI

- Puhdas ja turvallinen ruoka ----- Suomessa itsestäänselvyys ja ehdoton vahvuus
 - Eettisyys ----- Erittäin korkealla tasolla jo nyt
 - Vastuullisuus ja kestävä kehitys ----- Suomi kehityksen kärjessä
 - Yhä paikallisempaa
 - ”liikkuva”, nopea ruokailu, take-away ----- Lähiruoan tulo fast food bisnekseen
 - Slow food, yhdessä ruokailu, laadukas ruoka ----- Ruoan arvostus = Kotimaisen ruoan valinta
 - Monipuolisuus, fleksaus, terveellisyys, nautiskelu
 - Yhä useampi ruokailu ravintolassa ----- Haaste ja suuri mahdollisuus tuottajille
 - Ruokamatkailu ----- Oman bisneksen laajentaminen
-

PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU



PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU
2. BRÄNDÄYS




PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU
 2. BRÄNDÄYS
 3. AKTIIVISUUS
-



PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU
 2. BRÄNDÄYS
 3. AKTIIVISUUS
 4. UUDENLAINEN AJATTELU JA YHTEISTYÖ = KIINNOSTAVAMPI TUOTE
-
- 

PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU
 2. BRÄNDÄYS
 3. AKTIIVISUUS
 4. UUDENLAINEN AJATTELU JA YHTEISTYÖ = KIINNOSTAVAMPI TUOTE
 5. SUOMALAINEN RUOKA ULKOMAILLE
 - PUHTAUS JA TURVALLISUUS
 - EKSOOTTISUUS
 - MIELIKUVAT
 - HYVÄ MAINE
-

PASIN PRINSIIPIT

1. LAATU
2. BRÄNDÄYS
3. AKTIIVISUUS
4. UUDENLAINEN AJATTELU JA YHTEISTYÖ =
KIINNOSTAVAMPI TUOTE
5. SUOMALAINEN RUOKA ULKOMAILLE
 - PUHTAUS JA TURVALLISUUS
 - EKSOOTTISUUS
 - MIELIKUVAT
 - HYVÄ MAINE
6. NAAPURIMAISSAKIN VOIMME OLLA LÄHIRUOKAA = VALTAVAT MARKKINAT



KIITOS!

