

TRENDIT 2022

Ajankohtaisia ruoka-alan kulutusilmiöitä



maustaja
TASTE OF QUALITY

TRENDIT 2022

TASTE OF QUALITY

Hyvä lukija

Korona muutti maailman ja osa muutoksista tuli jäädäkseen, mikä näkyy selvästi tämänkertaisessa trendikatsauksessamme. Vaikka osa ilmiöistä on tuttuja jo aikaisemmilta vuosilta, tuli niihin koronan myötä uusi kulma ja konkreettisia toimenpiteitä saatiin vietyä eteenpäin nopeasti.

Vastuullisuus ja tietoinen kuluttaminen ovat edelleen kasvavia trendejä. Ympäristön kestävyys ja varsinkin ilmastonmuutos ohjaavat ostopäätöksiä entistä enemmän.

Omaa itseä etsitään ja opetellaan rakastamaan. Huoli hyvinvoinnista kasvattaa terveyttä edistävien tuotteiden kysyntää; eritoten immunitettiin, ruoansulatuskanavan terveyteen ja henkiseen hyvinvointiin liittyen.

Etäelämä säilöi meidät kotiin ja kokkailusta tulikin yhä useamman harrastus. Arkisen ruoanlaiton rinnalle haluttiin ravintolataso ruokaelämyksiä, ja sen mahdollistivat muun muassa ravintoloiden kotiin tilattavat valmiit menyyt.

Energian kallistuminen ja raaka-ainepula kannustavat yrityksiä harkitsemaan kumppanuuksia muiden toimijoiden kanssa resurssien jakamiseksi ja uusien tavoitteiden saavuttamiseksi. Maustajan toiminnan ytimessä sopimusvalmistuskumppanina on aina ollut yhdessä tekeminen ja yhdessä uusien tuotteiden kehittäminen. Olemme investoineet uusiin tuotantolinjoihin ja omaan pullotuotantoon – ympäristöystävällisesti, vastuullisesti ja asiakkaan bränditarpeet huomioiden.

Olemme täällä juuri teitä varten valmiina innovoimaan uutta, ja kuluttajien makumieltymyksiä kuunnellen valmistamaan vastuullisia tuotteita laadukkaista, auditoiduilta toimittajilta hankituista raaka-aineista.

Juha Korhonen,
myynti- ja markkinointijohtaja





**TARKOITUKSEN-
MUKAISET PAKKAUS-
KOOT OVAT YKSI
KEINO TORJUA
HÄVIKKIÄ.**

TRENDI #1

VASTUULLISUUS JA ILMASTOYSTÄVÄLLISYYS

Vastuullisuus ja tietoinen kuluttaminen ovat edelleen kasvavia trendejä. Ihmiset haluavat tuntea olonsa hyväksi ostaessaan. Vastauksia kaivataan erityisesti eettisiin ja kestävän kehityksen arvoihin liittyen; työntekijöiden ja eläinten eettinen kohtelu ja reilu kauppa kiinnostavat. Paikallisesti tuotettu tuote voi olla kilpailukykyisempi verrattuna edullisempaan, perinteisesti muualla tuotettuun tuonti-tuotteeseen.

Yrityksiltä odotetaan tuotteita, joilla on hiilijalanjälkisertifikaatti. Läpinäkyvyys korostuu etenkin nuorten kuluttajien keskuudessa, applikaatiolla voi tarkistaa niin ruoan alkuperän kuin CO₂-pitoisuuden. Jatkossa valmistajan kannattaa merkitä myös ruoan hiilijalanjälki pakkaukseen.

Eläinperäisten tuotteiden käytön vähentäminen ympäristösyistä kasvattaa edelleen vegetuotteiden valikoimia, joskin entistä tarkempia ollaan siitä, kuinka prosessoituja tuotteet ovat. Kalaruoissa paikallisuus ja villikalat kiinnostavat. Vastuullisuuden myötä myös kotikokit hyödyntävät tuotteiden sesonkeja ja kiinnittävät entistä tarkemmin huomiota koko tuotteen hyötykäyttöön.

Vaikka lihansyönti vähenee, lisätään sitä ruokavalioon nyt terveydellisistä näkökulmista. Lihan laatu on tärkeä kriteeri ja etenkin riistan ja poronlihan suosio ovat kasvussa.

Kanta-asiakkuusohjelmissa ekologisesti vastuullinen ostaminen voi olla jatkossa palkitsemisperuste. Samoin kanta-asiakkuusohjelma voi sisältää yhteiskunnallisen tai yhteisöllisen ulottuvuuden, jolloin yhdessä edistetään merkityksellisiä asioita.

Saatavuus on kolikon toinen puoli. Energian kallistuminen ja raaka-ainepula lisäävät tarvetta uusiin käytäntöihin, dynaaminen hinnoittelu ja hyperlokalisoitu valmistus mikrotehtaissa kiinnostavat.

**MAUSTAJAN
KEHITTÄMÄT
VEGEMAJONEESIT
VASTAAVAT
KASVAVAAN
KYSYNTÄÄN.**





UUSIA TUOTTEITA
KEHITETÄÄN
ENTISTÄ
KIIVAAMMALLA
RYTMILLÄ JA
SAMAAN AIKAAN
TUOTTEIDEN ELINKAARET
LYHENEVÄT.

JOUSTAVUUS JA NOPEUS
KOROSTUVAT KAIKESSA
TOIMINNASSA.

TRENDI #2

ELÄMYKSELLISYYS, YKSILÖLLISYYS JA - HELPPOUS

Korona lisäsi kotikokkaamista ja ravintolatasoisen ruoan laittamisesta kotona tuli monille uusi harrastus. Digitaalisuus kasvaa edelleen ja ruokaa opittiin tilaamaan sujuvasti kotiin nettisovelluksilla, ravintolat toimittivat valmiita illallismenyitä ja erilaiset ruokakassit löivät itsensä läpi. Gourmeekokkailua helpottivat myös ravintolakokkien loihtimat puolivalmisteet.

Palvelu ja palvelutiskit kaiken kaikkiaan kokevat uuden tulemisen. Palvelutiskeillä sekoitetaan odottaessa valmiit lisukkeet tai friteerataan muikut. Asiakkaiden toiveita kuunnellaan ja myös ketjujen valikoimista löytyy aidosti paikallisia tuotteita. Laatu-etoisuus korostuu, ei ole enää pahamaineinen ei-olot, vaan tarkasti brändätty, laadukas ateriakokonaisuus tai tunnetun kokin luomus suoraan premium-luokkaan.

54 % ammattilaisista uskoo, että yksilöllisemmällä ostokokemuksella on jatkossa vahva vaikutus vähittäiskauppaan.

KONTAKTITTOMAT
OSTOSPAIKAT
LISÄÄNTYVÄT, JA
OSTOKSIA NOPEUTTAA
MYÖS ESIM. S-RYHMÄN
KERÄÄ JA SKANNAA
-PALVELU.

Kaiken kaikkiaan aikaisempaa yksilöllisemmät ostokokemukset ottavat lisää jalansijaa. Termi ”grocerant” tarkoittaa kotiin ostettavaa ravintolatasoista ruokaa ja toisaalta myös ruokakauppojen yhteyteen avattavia ravintolamaailmoja, jolloin ostosten lomassa voi nauttia à la carte -annoksen ja lasillisen viiniä. Myös ravintoloilta odotetaan elämyksellisyyttä. Koronan myötä kaupunkimiljööseen tuodut iglut ja kasvihuoneet osoittautuivatkin niin suosituiksi, että tulivat jäädäkseen. Ruokalistat supistuvat, mutta samaan aikaan omaan ruokavalioon sopivien vaihtoehtojen määrä lisääntyy. Ja lieneekö yksilöllisyyttä sekin, että samaan aikaan myös täysin kontaktivapaat ostopaikat lisääntyvät?

0:2



TRENDI #3

PARAS VERSIO ITSESTÄÄN

Omaa itseä etsitään ja opetellaan rakastamaan. Onnellisuus ja ilo asetetaan etusijalle ja etsijät haluavat tuntea olonsa mukavaksi omissa nahoissaan. Itseä hemmotellaan ja haetaan keinoja olla paras versio itsestä.

Omaan hyvinvointiin panostetaan ja kokonaisvaltaisessa hyvinvoinnissa ravinnolla on suuri merkitys. Kuluttajien etsiessä terveellisimpiä vaihtoehtoja ruokavalmistajat hyödyntävät yhä enemmän funktionaalisia ainesosia, ja juomissa valikoimat laajenevat edelleen vähäalkoholisiin tai alkoholittomiin juomiin. Myös kannabisperäiset tuotteet herättävät keskustelua sekä puolesta että vastaan. Kasvisruoka ja kasviperäiset elintarvikkeet löytyvät yhä useamman ruokalautaselta.



**MAUSTAJAN
UUSI VÄLIPALATEHDAS
MAHDOLLISTAA ERI-
LAISTEN TERVEELLISTEN
VÄLIPALATUOTTEIDEN
TUOTTEISTAMISEN.**



Vuoden 2022 hitiksi ennustetaan sieniä. Ei enää pelkästään lihan korvikkeena vaan nyt sienet valloittavat myös funktionaalisena ainesosana, eritoten reishi eli lakkakääpä. Sienijauhetta lisätään superfoodina smoothien, kuumien juomien, keittojen ja kastikkeiden joukkoon. Oletko jo nauttinut kofeiinittoman immuunijärjestelmää vahvistavan sienikahvin tai teen?



TRENDI #4

MAALTA MERELLE – VAIHTOEHTOJA ETSIMÄÄN

**Vegebuumi käynnisti vaihtoehtoisten raaka-
aineiden etsinnän ja innovatiivisuudella
ei näytä olevan rajaa.**

Merten antimet

Merikasvit tunnetaan ravintoainerikkaana ravintolähteenä. Tuttuja ovat sushin käärimiseen käytettävä nori-arkki ja merileväsalaattia sisältävät poke-kulhot. Jatkossa niin merilevää kuin rakkolevääkin eri muodoissaan käytetään salaateissa, smoothieissa, keittoissa ja kastikkeissa. Mikrolevä-proteiinia käytetään myös kasvipohjaisena liha- ja maitotuotteena.



Maidottomat maitotuotteet

Kauramaito on tuttu juttu, mutta maidottomien maitojen luokan odotetaan kasvavan räjähdysmäisesti – erityisesti jyivistä, siemenistä, vihanneksista ja pähkinöistä saatava maito mantelien lisäksi. Maidotonta maitoa valmistetaan myös oluenvalmistusprosessin aikana kierrätetystä ohrasta. Perunasta valmistetun kasvipohjaisen maidon ilmastojalanjälki on 75 % pienempi kuin maitomaidosta. Maidottomia juustoja tehdään pähkinäpohjaisina niin manteleista kuin cashewstakin, myös soja- ja kookosvaihtoehtoja löytyy.



**MAUSTAJAN
UUDEN VÄLIPALA-
TEHTAAN POUCH-
TUOTTEISSA VOIDAAN
KÄYTTÄÄ KAURA-
POHJAISIA JA MUITA
KASVIPERÄISIÄ
PROTEIINEJA.**



Laboratoriosta lautaselle

Myös teknologialla on entistä suurempi rooli ruoissa, laboratorioissa kasvatetun ruoan yrityksiä on yli 100 ympäri maailmaa. Vaikka ajatus lihan kasvattamisesta ilman eläintä tuntuukin oudolta, niin soluviljelyyn tai laboratorioissa kasvatetun lihan tekniikka laajenee nopeasti, kun sääntelyesteet voitetaan. Markkinoilla on jo kestävämpiä vaihtoehtoja myös kasviperäisille ruoille kuten laboratorioissa kasvatettua pavutonta kahvia ja kaakaopavutonta suklaata.



TRENDI #5

RUOKAHÄVIKISTÄ RUOKAPÖYTÄÄN

Ruokahävikin hiilijalanjälki on suurempi kuin lentoteollisuuden. Odotettavissa onkin, että useammat yritykset sitoutuvat torjumaan ruokahävikkiä.

Vastuullisuuden myötä kasvava elintarvikeluokka ovat tuotteet, jotka valmistetaan hukkaan joutuvista ainesosista. Trendi tulee olemaan erityisen suuri välipalojen kohdalla, jo nyt tehdään snackseja muuten kaatopaikalle joutuvista ylikypsistä hedelmistä tai hedelmien kuorista. Keksejä valmistetaan kierrätetyistä porkkanankuorista ja massasta, joka on kerätty mehujen valmistajilta. Lisäksi ”Dirt Kitchen” -välipalat valmistetaan tuotteista, jotka muuten jäisivät tiloille mustelmien tai ylimäärän vuoksi. Myös kaakaon kuorta, hedelmiä ja papuja, joita muutoin pidettäisiin kaakaotuotannon jätetuotteena, käytetään muun muassa patukoihin ja granolaan.



**MAUSTAJA PYRKII
PITÄMÄÄN HÄVIKIN
MAHDOLLISIMMAN PIENENÄ.**

**TEEMME YHTEISTYÖTÄ
ASIAKKAIDEN KANSSA, JOTTA
TUOTTEET VOIDAAN
HYÖDYNTÄÄ PÄIVÄYSTEN
RAJOISSA.**

**TOIMITAMME
TUOTANTOPROSESSISSA
SYNTYNEET HÄVIKIT
YHTEISTYÖ-
KUMPPANEIDEMME
JATKOKÄYTTÖÖN.**

MAUSTAJA.FI



YHTEISTYÖ KANSSAMME KANNATTAA!

