

Jani Nieminen

Miksi ruoka-alaa pitää tutkia ja kehittää? Miten tulevaisuudessa ruokitaan 11 miljardia suuta kestäväällä tavalla? Ruoka- ja elintarvikealan tutkimus etsii ratkaisuja muun muassa tähän tulevaisuuden kannalta kriittiseen kysymykseen. Elintarvikkeet ovat myös tärkeä vientituote ja suomalaisilla yrityksillä olisi ruoka-alalle paljon potentiaalia.

Meillä on tänään vieraana LABin teknologiayksiköstä kehittämispäällikkö Sami Luste, joka työssään keskittyy ruoka-alan mahdollisuuksien löytämiseen ja tutkimiseen.

Tervetuloa, Sami. Mukavaa, että olet täällä.

Sami Luste

Kiitos kutsusta.

Jani Nieminen

Päästään jutustelemaan kaikkea mielenkiintoista ruoka-alaan liittyen. Mutta olet Sami aikaisemmin työskennellyt kiertotalouteen ja erityisesti jätealaan liittyvässä kehitystyössä.

Sami Luste

Joo, kyllä näin on. Johtavan asiantuntijan tittelillä olen muutaman vuoden työskennellyt LABissa.

Jani Nieminen

Oi, oi. Kuulostaa mielenkiintoiselta. Nyt olet kuitenkin hypännyt uuteen tutkimuskohteeseen eli ruokalan kehittämisen pariin. Mikä on sinulle henkilökohtaisesti merkityksellisintä tässä työssä? Ja juuri tässä ruokalan kehityksessä.

Sami Luste

Tota ihan aluksi tuohon introon sellaisen lisäyksen tekisin, että tosiaan tämä 11 miljardia on proteiinimielessä laskettu ja pitää sisällään myös kotieläimet. Tarkoittaa sitä, että uusia proteiinilähteitä on hyvä löytää. Ja mikä henkilökohtaisesti on merkityksellisintä, niin onhan tämä etenemistä siinä, että jätevesilietteistä ja teollisuuden sivutuotteista siirrytään sitten syötävään. Samaa biokierrotalouden jatkumoahan tämä tietysti on, että mitä tulee esimerkiksi sivutuotteisiin, miten ne voidaan ruokana hyödyntää.

Ruoka on sillä tavalla mielenkiintoinen tietysti, että se koskettaa eri tavalla kaikkia kuin vaikka lietteet. Elikkä jokaisella on sillä joku merkitys, tieteellisempi tai tavanomaisempi. Kaikki sitä tarvitsee, kaikille siitä on varmasti mielipide. Ja se on tutkimuksesta, kulttuuriin ja hyvinvointiin. Se monialaisuus siinä on, mikä viehättää.

Ja sitten tietysti henkilökohtainen historia, elikkä olen maatilalla kasvanut ja edelleenkin, niin harrastan alkutuotantoa, sanotaan näin. Elikkä alkutuotannon rooli tässä ruokajärjestelmän murroksessa, niin se on erityisesti lähellä sydäntä ja sinne oma huomiopiste tässä ruokaketjussa.

Jani Nieminen

Okei. Että sinä olet vähän niin kuin hypännyt tuolta niin sanotusti peräpäästä eli jätealalta sitten tähän niin kuin alkupäähän eli ruoka-alaan.

Sami Luste

Kyllä, kai tämäkin etenemistä sitten on uralla.

Jani Nieminen

Mitä sinä sitten, kun sanoit, että alkutuotantoa harrastat, niin voitko kertoa vähän enemmän siitä?

Sami Luste

No, meillä on sellainen sukutila, pienehkö sukutila ja siinä kymmenisen vuotta sitten sukupolvenvaihdos tehtiin. Ja olen siinä huomannut, että olen nyt niin kuin viljelyä jatkanut ja se sitten on sellainen vapaa-ajan harrastus oikeastaan, että ei siihen oikein muita harrastuksia mahdu. Mutta se tuo paljon esimerkiksi näihin hommiin kyllä sellaista tietynlaista näköalaa ja tietyn tyyppistä tietoutta, kun aika paljon teollisuuden kanssa tehdään esimerkiksi yhteistyötä ja sitten alkutuottajien myös. Niin siinä on niin kuin itsellä mukana vähän ne molemmat puolet ja molemmat näkemykset ymmärtää.

Jani Nieminen

Kyllä. Otetaan vielä yksi tarkentava kysymys. Mitä sinä viljelet?

Sami Luste

Kauraa ja korianteria. Ja sitten totta kai myös on jonkun verran nurmia.

Jani Nieminen

Uu, kauraa ja korianteria? Molemmat, mitkä kuuluvat omaan ruokavalioon.

Sami Luste

Noniin, hyvä.

Jani Nieminen

Mutta joo, jos mennään eteenpäin, niin LABin yhtenä tärkeänä tutkimus- ja kehitystoiminnan kohteena on ruoka ja elintarvike. Miten ruokaan keskitytään?

Sami Luste

No aluksi varmaan tässä hyvä LAB food -käsitteen avaamista, että mitä ruoka meille LABissa tarkoittaa. Eli se on osa tätä biokiertoaloutta ja biomateriaalien tutkimusta. Ja sitten tietysti alueella, niin sehän on yksi älykkään erikoistumisen kärkiä – ruoka ja juoma – minkä ohjaaminen myös tätä ruoka-alaa on lähdetty edistämään.

Ja se meillä pitää sisällään, jos sen haluaa jakaa, niin opetusta, joka käynnistyy nyt tämän vuoden syksyllä. Eli biomateriaalit ja elintarviketeknologia. Sitten palvelumyyntiä. Elikkä meillä on tuonne rakennettu Food Pilot Plant -tuotekehitys- ja pilotointiympäristö kasvipohjaisille elintarvikkeille. Ja siellä pyritään sitten vastaamaan niihin tarpeisiin, mitä yrityksillä on tuotekehitykseen ja tuotteisiin liittyen.

Ja sitten tietysti TKI. Pääsääntöisesti operoidaan hankkeiden kautta ja pyritään tuomaan niitä uusia soveltavan tutkimuksen ratkaisuja sitten käyttöön. Ja totta kai verkostoyhteistyön kautta myös. Elikkä alueen sisällä, alueiden välillä, ruoka-aikasysteemien välillä ja sitten myös tuonne kansainväliselle puolelle – Euroopan muihin alueisiin ja ruoka-aikasysteemeihin.

Jani Nieminen

Mitä siitä ruuasta sitten oikeasti tutkitaan?

Sami Luste

Eli meillä on rakennettu tutkimukseen ihan omat kärjet. Elikkä tota... Tarkoittaa sitä, että me totta kai pyritään vastaamaan niihin tarpeisiin, mitä ruuasta tulee – kasvipohjaisesta erityisesti. Ja sitten jos ei pystytä, koitetaan meidän verkostoista löytää sitten ne tahot, jotka pystyy.

Mutta sitten nämä ihan spesifit tutkimusaiheet, niin meillä on kauran teknologiset haasteet ja mahdollisuudet, kauran erityyppisiä ominaisuuksia, prosessointikäyttäytymistä prosesseissa ja sitten sitä tuotteistusominaisuutta. Sitä tunnetaan vielä hyvin vähän verrattuna muihin viljoihin.

Sitten on kestävät elintarvikkeet ja funktionaaliset tuotteet. Eli miten tiettyjä ominaisuuksia – rakenteellisia, terveydellisiä ominaisuuksia – pystytään tuotteisiin tuomaan mukaan. Sitten on sivuvirtojen hyödyntäminen ja uudet teknologiat. Ja sitten on myös aistiparainen arviointi ja vientipotentiaali.

Ja totta kai sitten Pilot Plantilla, Food Pilot Plantilla, on näihin yritystarpeisiin vastaaminen. Eli tutkitaan ja kehitetään mitä kasvipohjaisiin ruokiin ja juomiin tulee ja miten niistä tehdään tuotteita ja millä tekniikoilla.

Jani Nieminen

Osaatko tähän väliin kertoa kaurasta jonkun teknologisen haasteen? Mitä te tutkitte?

Sami Luste

No kaurasta on oikeastaan ne ominaisuudet juuri. Eli kauralajikkeita on paljon. Ja niillä on hivenen erityyppisiä sitten ominaisuuksia. Miten ne käyttäytyvät esimerkiksi prosesseissa ja sitten taas prosessin jälkeen, että miten ne on tehtävissä tuotteiksi. Meillä on erikoistuneena tutkijana siihen Saara Sammalisto. Hän on väitellyt tästä kauratutkimuksesta ja tota... Siinä olen häneltä ymmärtänyt, että kaurasta ei tällaista vastaavan tyyppistä tietoa ole kuin esimerkiksi muista viljoista, kuten vehnästä.

Ja esimerkkinä vaikka se, että kauraleivontaa pystyttäisiin tekemään, sataprosenttista kauraleivontaa ihan eri tavalla. Eli se ei aina tarvitse olla sitten semmoinen litteä, tiivis, läty, vaan sen voisi saada tehtyä myös kuohkeammin. Ja tämän tyyppisiä on tällä hetkellä meillä käynnissä.

Jani Nieminen

Okei. No tota, jos nyt puhutaan tosta kaurasta vielä, niin tota, siitähän on puhuttu erittäin kauan. Ja siihen liittyen on kehitetty paljon erilaisia elintarviketuotteita. Esim. muistanko tästä, mikä tää on nyt tää Hämeenmaan, ei Hämeenmaan, kun S-ryhmän tää televisio-ohjelma, missä pilotoidaan näitä uusia ruokia. Mikä se... muistatko sen nimeä? Tää on varmaan sulle tuttu.

Sami Luste

Tiedän, mistä puhut, mutta en muista nyt ohjelman nimeä.

Jani Nieminen

En mäkkään muista. Menestysresepti.

Sami Luste

Kyllä.

Jani Nieminen

Menestysresepti se oli. Niin siinähan oli juuri joku hollolalainen...

Sami Luste

Terhi Kinnari.

Jani Nieminen

...yrittäjä, joka juuri kaurasta valmisruokaa teki kauppoihin. Eli erittäin tällainen pinnalla oleva aihe tässä kaurassa. Sitä koko ajan kehitetään ja tehdään, mutta... Miks kaura on nostettu erityiseksi tutkimuskohteeksi? Mitä mahdollisuuksia siihen liittyy vientimielessä? Äsken puhuttiin haasteista, mutta mitä mahdollisuuksia?

Sami Luste

LUKE on arvioinut, että kauralla olisi 200 miljoonan euron vientilisäys mahdollinen tässä vajaan kymmenen vuoden sisällä. Elikkä sitä olisi mahdollista vientiä kasvattaa siinä hyvinkin merkittävästi. Ja tällä hetkellä kauraa viedään raaka-aineina. Suomi taitaa vaihdella siinä niin kuin maailman toiseksi tai kolmanneksi suurin kauran viejäasemassa jo nyt, mutta... Sitä ei viedä niin sit jalostettuina tuotteina. Kauran ruokina, juomina, snäksinä. Elikkä siinä olisi selvästi tällainen mahdollisuus nostaa sitä jalostusarvoa.

Ja sitten toki se, että kaurahan on niitä harvoja elintarvikkeita, joilla on sitten ihan vertaisarvioituissa artikkeleissa todettu terveysvaikutuksia. Elikkä tämän beta-glukaanin ansiosta. Ja siinä on hyvät mahdollisuudet.

Jani Nieminen

Eli hyvät mahdollisuudet vientiin ja jalostettuna nimenomaan. Mutta jos palataan taas vähän alkuun, niin kuten sä alussa sanoit, niin ruokahan koskettaa meitä kaikkia. Ja nyt tähän kohtaan voin sanoa semmoisen, että minähän olen aikaisemmalta ammatiltani myös kokki. Joten tiedän jotain ruuasta ja no enemmänkin siitä ruuan laitosta. Niin kuin niihin asiakkaille. Ja totta kai sehän on sitten vienyt myös omaan elämään paljon. Ja varsinkin kotielämään. Ja tällaiseen... Tämä kokkiura sitten.

Mutta joo, tosiaan ruoka koskettaa meitä kaikkia. Niin kuin kulttuurista. Vielä niin kuin hyvinvointiin. Että ruoalla on tosi iso rooli. Olisiko jopa isoin rooli meille ihmisille tässä maailmassa. Tälleen hauska ja jännästi ajateltuna. Mutta miten tämä näkyy LABissa ja ruoka-alojen kehityksessä ylipäätään?

Sami Luste

Siinä on paljon rajapintoja. Ja rajapinnoista tulee sitten niitä uusia mahdollisuuksia. Eli muutenkin ruokajärjestelmä on semmoinen, että siinä on paljon toimijoita. Ja sitten on vielä enemmän välillisiä toimijoita. Ja tota... LABissa miten se näkyy, niin ruoka yhdistää LABin eri vahvuusalueita. Eli siellä on paitsi meillä tässä tekniikkapuolella. Mistä tuossa äsken meidän näitä pääkohtia ruokaan liittyen puhuinkin. Siellä muotoilussa on vahvaa pakkausosaamista, brändäysosaamista. Hyvinvointiin liittyy keskeisesti tietysti ruoka, terveellisyys, ravitsemus. Ja totta kai tässä ollaan viennistä jo puhuttu. Niin liiketoiminnalla on sitten tietysti keskeinen osa siinä, että miten sitä liiketoimintaa kasvatetaan.

Eli siellä jokaisella on mahdollisuus. Mahdollisuus siihen omaan osaamisensa kautta tähän ruokateemaan vaikuttaa. Ja sitten meillä on esimerkiksi tämä Food Pilot Plant on sellainen erinomainen konkreettinen mahdollisuus yhdistää näitä. Eli yrityksille esimerkiksi tarjota palveluita. Ei pelkästään siinä tuotteistus ja kehitys mielessä. Vaan sitten ihan pakkaustietouteen, brändäykseen, liiketoimintaan. Siinä on meillä hyvä mahdollisuus tehdä tällaista monialaista yhteistyötä.

Jani Nieminen

Eli LABista löytyy iso paketti osaajia eri aloilta. Niin on helppo kasata se tieto ja osaaminen meillä LABissa yhteen pakettiin.

Sami Luste

No mä en yhdestä paketista tiedä, mutta periaatteessa ainakin yhteydenpidon ja vuorovaikutuksen kautta hankkeet ja yritys yhteistyö on semmoiset erinomaiset konkreettiset tavat tehdä sitä yhdessä.

Jani Nieminen

Mulla heräsi tällainen hassu ajatus mieleen meidän maakunnista. Ja meillä on paljon ruokakulttuuria ja varmasti sitä myötä tullut osaamista eri maakuntiin ja vähän niin kuin eri osa-alueellakin jopa. Niin onko jotain eroa näillä maakunnilla? Esim. eroako Päijät-Häme? Tai miten Päijät-Häme profiloituu esim. tässä ruokaosaamisessa tai kehittämispotentiaalissa?

Sami Luste

Toi on hyvä ja ajankohtainen kysymys. Eli on eroja ihan siitä lähtien, että vaikka minkä tyyppistä alkutuotantoa alueilla on ja miten ne kehittyvät. Mutta meillä on tällä hetkellä, ollaan käynnistelemässä tällaista alueellista ruokaekosysteemiä, ruokajärjestelmää, kuin Food Campus Finland ja sen pohjalta muihin ruokaekosysteemeihin pidetään yhteyttä ja katsotaan.

Itse asiassa tämä sama profiloitumisjuttu on tällä hetkellä oikeastaan joka puolella Suomea näissä alueilla, missä näitä ruokaekosysteemejä tai keskittymiä on. Selvää on se, että tämä ruokavientihaaste, mikä on, niin yhteistyötä pitää ihan eri tavalla tehdä alueiden välillä kuin

aikaisemmin. Ja myös siinä tehostamismielessä, että tehostamisella tarkoitan nyt esimerkiksi TKI-toimintaa ja yritysten palveluja, niin ei joka alueella tarvitse olla samoja, vaan sitä yhteistyötä voidaan tehdä sitten niin, että keskitytään tietyillä alueilla tiettyihin vahvuuksiin, mitkä sieltä alueelta nousevat ja pystytään siinä sitten tarjoamaan muillekin alueille vastaavaa.

Ja Päijät-Hämeen vahvuuksina on kasvipohjautuminen, eli meillä on viljaklusteri ollut jo parikymmentä vuotta olemassa vaikuttamassa kansallisellakin tasolla. On panimoita, on myllyjä, leipomoita. Sitten on puhdas pohjavesi, jolle tällä hetkellä taitaa olla tällainen EU-nimisuoja projekti käynnissä. Sehän on pohja periaatteessa kaikelle tälle alueelliselle ruokatuotannolle.

Sitten alueella rakennetaan tällaista älykkään erikoistumisen jatkumoa. Ja meillä siinä vahvana selkänä on tämä biokiertoalouden osaaminen ja ratkaisut, mitä on tehty. Joten sen takia myös meidän alueellisessa profiilissa tämä biokiertoalouden ratkaisu toimii selkänä tässä ruokajärjestelmässä ja siihen liittyvässä osaamisessa. Tarkoittaa sitä, että pystytään vaikka sivutuotteita sitten... elintarviketeollisuuden sivutuotteita... alkutuotannon sivutuotteita hyödyntämään niin, että se tuottaa kestävyyttä. Niin taloudellista, ympäristöllistä kuin sosiaalistakin.

Ja sitten on tietysti tässä profiloitumisessa vielä pieniä liiketoiminnan mahdollisuuksien kehitys. Ja sitä korostan, että tätä tehdään monialaisessa yhteistyössä. Eli siellä on tietysti LUT, LADEC ja Helsingin yliopisto. Salpaus. Ja totta kai sitten maakuntaliittoa ja kaupunkia mukana. Tämä on semmoinen yhteinen projekti.

Jani Nieminen

Eli biokiertoalouden on selkänä. Puhdas pohjavesi on meidän pohja. Niin mikä tämä meidän kasvipohjaisuusvahvuus on? Onko tämä se meidän tuote sitten?

Sami Luste

No kasvipohjaisuudessa ruoka ja juoma. Eli kyllä nyt viljoista aika paljon on tässä puhuttu. Ja se nyt kertoo aika paljon, että yksi tutkimuskärki on pyhitetty kauratutkimukselle ja kauran ominaisuuksien tuntemiselle. Kaura on tärkeä.

Jani Nieminen

Eli onko tämä kaura vähän niin kuin meidän Päijät-Hämeen oma tuote? Ei se varmaan ihan oma tuote.

Sami Luste

Ei ole. Mutta sanotaan, että LABissa, ja me ollaan tässä nyt aika keskeisenä operaattorina sitten, niin meidän kautta se sitten on. Ja toki niiden yritysten, jotka kauraa sitten prosessoivat ja tuotteistavat.

Jani Nieminen

Kyllä. Mutta voiko meistä, eli Suomesta, tulla elintarvikeviennin ja kehityksen suurvalta? Tai millainen asema meillä ylipäätään tässä on tällä hetkellä?

Sami Luste

Tällä hetkellä me alisuoriudutaan vahvasti. Eli meillä on ruokaviennin arvo, tosiaan muistaakseni on 23 lukuja, mutta kuitenkin suuntaa-antavasti. Ruokaviennin arvo oli 2,3 miljardia euroa. Ja vastaavasti ruokaa tuodaan miltei kuudella miljardilla eurolla. Eli tämä ruokaviennin tavoitteena on nyt se kaksinkertaistaminen. Siltikin siinä on mahdollisuudet parempaan tulevaisuudessa.

Esimerkkinä, jos puhutaan suurvallasta, niin mainitaan tällainen kooltaan pieni, mutta pippurinen valtio kuin Irlanti. Joka ruokaviennin arvo on esimerkiksi 17 miljardia euroa. Eli tämä kaksin- tai kolminkertaistaminen on ihan varmasti mahdollista. Se on lähinnä alisuorittamisen lopettamista, mutta mitään ei tapahdu hetkessä. Ja näitä valmiuksia pitää sitten parantaa joka tasolla. Eli ei pelkästään alueella, vaan sitten ihan kansallisesti. Ja tälle ruokajärjestelmän... joka tasolla.

Mutta meillä on hyviä esimerkkejä tässä ympärillä, jotka paljon vievät. Ja on siinä kehittynyt esimerkiksi Baltian maissa, niin sieltä saa benchmarkkausta sitten.

Jani Nieminen

No tälläin nyt se maallikon perusjannterin silmin, niin tuossa sanoit, että tuonti on paljon isompi kuin vienti. Niin kuin tuplasti isompi, eikö se näin ollut?

Sami Luste

Joo, suunnilleen.

Jani Nieminen

Niin tota, auttaisiko se millään tavalla? Että me itse, me suomalaiset syötäisiin tai kulutettaisiin suomalaista ruokaa? Että se tuonti vähenisi? Auttaisiko se?

Sami Luste

Totta kai sillä on merkitystä, että tota... Jos kotimainen ruuan kulutus täällä kansallisestikin nousisi. Esimerkiksi isoissa keittiöissä tai sitten kotitalouksissakin. Ja se on niin kuin myös tällainen enemmän ja enemmän nyt viime vuosina ruuasta myös tullut tällainen omavaraisuus-kysymys. Eli siinä on... Jälleen kerran törmätään siihen, että ruuassa on monta kulmaa. Se on meille yhtä pakollinen kuin tämä ilma, jota hengitetään. Sen olemassaolo ja pysyvyys, turvallisuus, terveellisyys – niin sen mielestäni kyllä kannattaa varmistaa.

Jani Nieminen

Tämä on kyllä iso ja itse asiassa tosi vaikea asia. Että jos me itse kulutetaan... Niin kuin tässä nyt oma ajatukseni kulkee. Että jos me itse kulutetaan... Me kulutetaan enemmän ulkomailta tullutta ja niinhän me edes annetaan mun mielestä mahdollisuutta sitten sille kotimaiselle. Me ei itse tueta sitä kotimaista ruokatuotetta, jolloin se saa huonommat mahdollisuudet siihen vientiin. Eikö näin? Meneekö näin?

Sami Luste

No kyllä se tietysti menee. Elikkä tota... Siellä pitäisi rahaa kestäväällä pohjalla olla talous ihan koko ketjun läpi. Ja tota... Sehän tarkoittaa sitä, että... Sieltä pitäisi lähteä alkutuotannosta raaka-aineita hyvin eteenpäin hyvällä hinnalla. Teollisuuden jalostaa niitä eteenpäin myyntiin ja kauppoja myydä eteenpäin. Että totta kai se kotimarkkinoiden vahvuus heijastuu siihen myös vientimahdollisuuksiin ja lähtemiseen esimerkiksi siihen vientipolulle.

Jani Nieminen

Tämä ruoka-aihe on niin monimutkainen. Tässä... Jos muistelen... Ei tarvitse pitkälle kauas muistella takaisinpäin, kun uutisessa oli tällainen jauhelihapula. Niin voisiko tällainen samantyyppinen toistua sitten niin kuin... Esimerkiksi viljatuotannossa tai samantyyppisessä. Mitä olet mieltä?

Sami Luste

Tuohon en oikein uskalla ottaa kantaa. Onko se... Onko tota...

Jani Nieminen

No nämä on niin isoja kysymyksiä.

Sami Luste

Mahdollista, mutta tota... Kyllä se nyt niin kuin jonkunnäköinen... Jonkunnäköinen signaali tietenkin on, että yli tuhat maatilaa vuodessa lopettaa. Totta kai siinä sitten tapahtuu niin, että tilakoot kasvaa, mutta semmoinen tietynlainen murros tässä ruokajärjestelmässä on tapahtumassa. Ja tota... Se mitä me kehittäjät yritetään vaikuttaa, että se tapahtuisi kestävästi.

Jani Nieminen

Usein puhutaan tuosta kestävydestä. Niin mä kuulen sanan kallis. Onko se näin?

Sami Luste

Ei välttämättä. Eli kestävyydellä yleensä, jos se puretaan osiin, niin tarkoitetaan sitä taloudellista kestävyyttä ja ympäristöllistä ja sitä sosiaalista kestävyyttä. Ja tota... Esimerkiksi se, että pystytään hyödyntämään sivutuotteita. Tuli ne sitten vaikka tässä ruokatapauksessa alkutuotannosta tai teollisuuden sivutuotteita. Ja niissä jalostusarvo lisäämään mahdollisimman korkealle.

Eli onko ne ruuassa sitten esimerkiksi vaikka makuyhdisteitä? Pystytäänkö sieltä jotain komponentteja erottelemaan, mitkä elintarvikkeissa pystytään sitten vaikuttamaan vaikka tiettyyn rakenteeseen? Vai löytyykö sieltä sivutuotteita, joita pystytään sitten tuottamaan vaikka... Akkuhiileksi tai mihin ikinä teollisuuden raaka-aineeksi? Niin se tuo lisäkannattavuutta sille alalle.

Ja sitten totta kai se resurssitehokkuuden, neitseellisten raaka-aineiden käytön vähentämisen kautta. Sitten sitä ympäristöllistä kestävyyttä. Ja sitten kun pystytään vielä siitä huolehtimaan, että kaikki toiminnot ei kaupungin keskustoihin siirry. Että tuolla haja-asutusalueella on myös sitä elinvoimaa. Ja liiketoimintaa. Niin siinä toteutuu varmasti tällainen sosiaalisen kestävyysdenkin puoli.

Jani Nieminen

No joo. Kyllä se taitaa näin olla. Mutta tämä ruoka nyt ylipäättään on sellainen aihealue, mikä herättää paljon keskustelua. Keskustelua kuten tässäkin nyt on huomattu, että se aiheuttaa myös paljon vastakkainasettelua. Miten sinä näet tämän vastakkainasettelun tai ylipäättään tämän asian?

Sami Luste

Joo. Se on ehkä itselle tullut vähän yllätyksenäkin, että on niin jyrkkä jako tuossa kasviruoka–liharuoka-jaossa. Ja siis tutkimuksia, että ihmiset kokevat jonkinlaisesta sosiaalista painetta valinnoissaan tuossa ruokalinjastolla. Ja se on kyllä ei ollenkaan hyvä juttu. Eliikka ruoka yhdistää. Ei pitäisi olla mitään vastakkainasettelua. Ei tarvitse luoda kasvis- ja lihatuotteiden välillä. Ei tarvitse aina, jos on kasvipohjainen uusi ratkaisu, niin ei sitä aina tarvitse tehdä vaikkapa muistuttamaan makkaraa. Eikä sitä tarvitse aina verrata makkaraan. Tämä makkara on nyt esimerkkinä vaan.

Eliikka se on ihan oma tuotteensa. Oikeastaan se pääasia on se, että se maistuu hyvälle. Ja se on terveellinen. Siitä saa tarvittavaa ravitsemusta. Ja se maistuu hyvälle. Ja sitä ostaa seuraavankin kerran. Eli semmoinen lähtökohtainen asettelu, että aina verrataan ihan erityyppisiä tuotteita vaikka.

Ja sitten yksi esimerkki tuosta kaupan roolista. Eliikka muistelen tällaisen jutun pari kuukautta sitten lukeneeni. Että Lidlillä oli kasvituotteet tuotu samaan kategoriaan lihatuotteiden kanssa. Ja se oli sitten aiheuttanut sen, että oliko se 30 prosenttia kasvituotteiden myynti noussut. Eliikka ei ole erillisiä myyntihyllyjä. Niin oli selkeästi lisännyt kasviproteiinituotteiden myyntiä.

Eli pääasia, että se maistuu hyvältä, ravitsevaa ja turvallista. Ja se pitäisi olla sitten ihan sama ainakin toisen lautaisella kuin se on. Että onko se lihakasvis vai niin sanottu hybridituote.

Jani Nieminen

Niin, toi sun makkaraesimerkki oli kyllä hyvä. Koska se on ensimmäisiä varmaan mitä tulisi itsellekin mieleen. Ja mitä on nähnyt tuolla kauppojen hyllyillä. Että on vegenakit ja vegemakkarat. Ja sitten kun niitä testaa ja on silleen, että oi jättä. Että tämä on nyt varmaan hyvä joku chorizon-tyyppinen makkara. Ja on silleen hetkonen, että eihän tämä nyt ole makkara. Että onhan siinä... Ylipäättään tämä ajatus siitä, että sillä kasvistuotteella jäljitellään...

Sami Luste

Kyllä.

Jani Nieminen

Usein, tosi tosi usein lihaa. Voihan se toimia, ei siinä. Mutta kyllä minäkin olen ehkä enemmän sillä kannalla, että... Tärkeämpää, että se ruoka on hyvää ja maistuvaa. Että ei se tarvitse olla se makkara. Että sehän voi olla ihan mikä tahansa muu.

Mutta onhan niitä hyviäkin lihajäljitelmiä. Mitä olen itse maistellut. Itse asiassa jo kauan kauan sitten. Varmaan kun ensimmäisiä alkoi tullemaan oikein kauppoihin. Niin tuo... Eikö se pakastehyllystä tuo... Incredible Burger. Vai mikä tällainen vähän niin kuin burgeripihviä jäljitteli. Tämmöinen kasvisburger. Sitä testasin. Ja se oli minun ensimmäinen positiivinen kokemus. Että herranjestas, että... Tämä voikin olla hyvää. Ja se oli minun mielestäni tosi siistiä.

Mutta mitä tuohon vastakkainasetteluun vielä. Niin onhan se totta, että mitä enemmän me rakennetaan niitä seiniä näiden ruokatarvikkeiden välille. Että kasvisruoat on nyt tuolla toisella puolella käytävää omassa hyllyssään. Niin kyllähän se varmasti tekee jo ihmisellä sen mielikuvan, että nämä nyt on joillekin tietyille ihmisille. Ihmisryhmälle. Että eihän nämä nyt ole edes täällä ns. normaalin ruoan seassa.

Sami Luste

Kyllä, kyllä. Ja sitten, jos tässä nyt kieppaa takaisin tähän haastattelun alkuun. Kun puhuttiin näistä ruokittavista suista proteiinin saanti mielessä. Niin sekin, että sitä proteiinin määrää kasvattaa kasviproteiinien avulla. Niin se tuo sitä kestävyyttä mukaan. Ja se, että puhutaan niin sanotusta hybridituotteesta. Niin ei sillä nyt pitäisi olla sitten mitään väliä. Se on hitusen verran kestävämmällä pohjalla. Ja saadaan asioita eteenpäin. Ei pitäisi niin paljon ehkä kiinnittää huomiota siihen.

Jani Nieminen

Niin, 11 miljardia suutaan vaikea ruokittava. Mutta vielä yksi ajatus, mikä itse asiassa heräsi just tällä hetkellä. Niin kuinka paljon tehdään sitä, että eläinproteiinia ja kasvisproteiinia on sekaisin tuotteessa?

Sami Luste

Kyllä sitä tehdään. Ja meilläkin on ollut ainakin hankesuunnittelua siihen liittyen. Että tämä on ollut tällainen yleisen keskustelun aihe esimerkiksi kouluruokailuihin liittyen. Niin siinä yhteydessä esimerkiksi kouluruokailua kehittää siihen suuntaan, että siellä olisi lapsille riittävän ravinteikasta ruokaa. Mutta niitä kasviproteiineja pystyttäisiin sitten tuomaan sinne perinteisten eläinperäisten proteiinien sekaan. Ja sitä saataisiin kaikin puolin vähän kestävämmäksi. Että vaikutusta myös sitten niihin hintamarginaaleihin, mitkä siellä...

Jani Nieminen

Niin. Tässä siis mietin nyt kun sanot vielä tuon lapsen ja lapset ja lapsen ruokailu. Niin minulle tuli mieleen makaronilaatikko. Mitäs sitten jos olisikin, ja tämä vastakkainasetteluun liittyy vielä. Isoin juttuhan siitä syntyy, että nyt on jotain kasvismakaronilaatikkoa. Ja siellä on jotain kauraproteiinia seassa. Ja olisiko se järkevää? Niin olisi helpompi ratkaisu, että meillä olisi vaikka makaronilaatikko, missä olisi karkeasti ottaen nyt tälle 50 % jauhelihaa. Eli sitä perinteistä niin sanotusti. Ja 50 % vaikka sitä kauraa. Niin olisiko tämä helpompi ratkaisu sille, että ei tulisi niin sanotusti joku vaan korvaamaan meidän lihaa jollain ällöttävällä kauralla. Vaan se olisi tällainen sekasoppa, mikä olisi ehkä vähän kiinnostavampi. Ei tulisi sitä vastakkainasettelua siihen. Että nyt on kasvis ja nyt on liha. Ja totta kai nyt ajatellaan, että liha on parempi. Niin kuin yleensä lapset.

Sami Luste

Joo. No siis varmasti joo. Mä luulen, että tuo ajatus otettaisiin varmasti tuolla valmistavissa keittiöissä innolla vastaan. Että toki on sitten ihmisiä, jotka sen kasvisvaihtoehdon haluaa. Mutta tuo on yksi vaihtoehto. Ja ainakin sellainen, mitä varmasti itse käytän ja käyttäisin.

Jani Nieminen

Tuli vaan mieleen tästä vastakkainasettelusta tämmöinen. No mut hei, kiitos Sami. Meillä alkaa olla aika täynnä. Kiitos vierailusta podcastissamme. Oliko mukavaa?

Sami Luste

No tämä oli varmaan minun ensimmäinen radiohaastattelu, ainakin mitä muistan. Pienen alkujännityksen jälkeen oikein mukavaksi kääntyi. Kiitos vaan kutsusta.

Jani Nieminen

Hei, kiitos vielä LAB Talkin kuuntelijoille. Ja kiitos Anssi Lundahl jakson editoinnista. Ja muistakaa kuuntelijat, että jaksosta voi jättää palautetta talk@lab.fi sähköpostiosoitteeseen.

Sami Luste

Kiitos.