

10

Yhteispeli on suomalaisen ruokaketjun selkäranka

14

Innovaatiot syntyvät keittiön rajapinnoilla

Hyvä 1/2026 Ruoka

18

Laatu maistuu myös vienti-menestyksessä

34

Kotimaisuus on keittiöiden salainen ase

Keittiöpäällikkö
Veera Valtonen
sparraa
tulevaisuuden
kokkeja

30



NÄKÖALOJA



Kuva: Pekka Roussi

10

Yhteistyö on ruokaketjun supervoima

Suomalainen ruokaketju toimii kuin orkesteri: jokaisella on oma roolinsa, mutta vain yhdessä syntyy kestävä kokonaisuus. Kun tieto kulkee pelolta markkinoille ja takaisin, ketju uudistuu muutoksissa ja rakentaa kasvua.

Maantieteelliset realiteetit – lyhyt kasvukausi, pitkät välimatkat ja vaihtelevat sääolosuhteet – korostavat yhteistyön merkitystä suomalaisessa ruokaketjussa.

– Ketjun vahvuus syntyy tiedon jakamisesta, muutoksiin reagoinnista ja yhdessä tekemisestä, sanoo Luonnonvarakeskuksen johtaja **Anu Kaukovirta**.

Hajautettu tuotanto ja pitkäaikaiset sopimukset tukevat laatua, turvallisuutta ja huoltovarmuutta. Ketju mahdollistaa myös innovoinnin: tutkimus ja käytännön työ yhdistyvät tiloilla, mikä nopeuttaa uusien ratkaisujen käyttöönottoa ja esimerkiksi kasviproteiinien kehitystä.

4

Pääkirjoitus:
Ainutlaatuisen ruokaketjun voima – yhdessä enemmän

22

Älysikala tekee jokaisesta possusta yksilön

36

Atrian Kokkibarometri: Kotimaisuus luo luottamusta ja kilpailukykyä

ALKUPALAT



- 8 Kotimaisen ruoan vienti kasvaa
- 9 Suomi julkaisi uuden kansallisen ruokastrategian 2040

KENTÄLTÄ



- 30 Käytännön oppi ja mentorointi tukevat tulevaisuuden kokkeja
- 32 Kolumni: Kun ketju toimii, keittiö voi keskittyä olennaiseen



RUOKAKETJUN VOIMA



- 10 Ruokaketjun yhteistyö ruokkii tulevaisuuden kasvun
- 14 Yksi ala, monta kokkia – ruokainnovaatiot tehdään yhdessä
- 18 Laatua ilman katvealueita: Atrian malliin luotetaan

ATRIALAISITTAIN



- 34 Merja Leino: Vastuullisuus voimavarana

- 28 Maastohiihtäjä **Oona Kettunen** on myös urheiluravitsemuksen asiantuntija.
– Tärkein periaate on riittävä energiansaanti säännöllisiin väliajoihin. Se on ratkaisevaa jaksamisen ja palautumisen kannalta.



Monipuolinen ruokatalo

Atria on Suomen johtava ruokatalo, joka tarjoaa laajan valikoiman tuoreita liha-, kala-, kana- ja kasvituotteita sekä herkullisia valmisruokia. Tuomme suomalaisten ruokapöytiin makuelämyksiä aina grillihetkestä arjen kiireisiin, ylpeinä perinteistämme ja tinkimättömästi laadustamme. Tervetuloa Atrian maailmaan, jossa yli 120-vuotinen historia on täynnä herkullisia makuelämyksiä!

Katso lisää: www.atria.com

Hyvä ruoka

Näköaloja Atrian kumppaneille 1/2026

Julkaisija: Atria Suomi Oy Atriantie 1, Nurmo • Läkkipäntie 23, Helsinki PL 900, 60060 ATRIA
Puh. 020 472 8111 • www.atria.fi • etunimi.sukunimi@atria.com

Päätoimittaja: Antti Paavilainen, Atria Suomi Oy

Toimituspäällikkö: Marja Latvala, Atria Suomi Oy

Toimitussihteeri: Paula Ristola, Atria Suomi Oy

Työryhmä: Marja Latvala, Nanna Järvinen, Kim Westerling

Konsepti ja toimitus: Kaiku Helsinki, Noora Niemelä ja Kaisa Rajala

Ulkoasu: Marker Creative Oy

Paino: Grano Oy, 4/2026

Painosmäärä: 13 400 kpl

ISSN: 1797-6375

Osoitelähde: Atrian asiakasrekisteri

Kannen kuva: Paavo Pykäläinen, kuvassa Veera Valtonen

Ainutlaatuisen ruokaketjun voima – yhdessä enemmän

Hyvä ja laadukas ruoka syntyy aina yhteistyöstä. Ruokaketju ei ole pelkkä prosessi, vaan vahva, toimiva yhteisö, jossa jokainen osa tukee toistaan.

Viime vuonna päivitimme strategiamme, *Yhdessä 2030*, joka kiteyttää tämän ajatuksen: vastuullinen, yhteinen ruokaketju on kaiken perusta. Sen vahvuuksia ovat pitkäaikaiset kumppanuudet tuottajien kanssa, perhetilojen jatkuvuus, selkeä jäljitettävyyssä sekä ammattitaito, joka ulottuu pelloilta tuotantoon, logistiikkaan ja aina kuluttajan lautaselle asti.

Laadun varmistaminen ei ole yhden toimijan tehtävä. Se on koko ketjun yhteinen onnistuminen.

Maailma muuttuu vauhdilla, ja siksi ruokaketju on tärkeämpi kuin koskaan. Huoltovarmuus korostuu, kustannuspaineet kiristyvät, ja vastuullisuus sekä ilmasto ohjaavat valintoja.

Kuluttajat kysyvät entistä useammin, mistä ruoka tulee ja miten se on tuotettu. Harva tulee ajatelleeksi, että suomalaisessa broilerintuotannossa käytetään jo noin puolet vähemmän soijaa kuin kansainvälisesti keskimäärin, ja nautan ruokinnassa soijaa ei käytetä lainkaan. Tällaiset teot osoittavat, että vastuullisuus näkyy meillä ennen kaikkea arjessa.

Kotimaisuuden arvo kasvaa, ja uudistuminen on edellytys kilpailukykyille. Ruokaketju toimii kuin ekosysteemi: kun yksi osa voi hyvin, koko ketju voi hyvin – ja sen mukana koko Suomi.

Atrian tarina alkaa tiloilta, ei tehtaasta. Tiloilla syntyy se perusta, jolle kaikki muu rakentuu: sukupolvien kokemus, eläinten ja maan tuntemus sekä arjen realiteetit, jotka ohjaavat työtä päivästä toiseen.

Kun tähän yhdistyvät teollisuutemme prosessit, logistiikan sujuvuus sekä asiakkaiden ja kuluttajien tarpeiden ymmärtäminen, syntyy jotakin ainutlaatuista: ruokaa, johon suomalaiset voivat luottaa.

Tässä numerossa kerromme tarkemmin ruokaketjusta ja haastattelemme ihmisiä, joiden työ kantaa suomalaisen ruokaketjun tulevaisuuteen. Toivon, että nämä sivut vahvistavat käsitystäsi tämän työn merkityksestä ja siitä, miten se koskettaa meitä kaikkia.

Lopuksi lämpimät kiitokset asiakkaillemme ja kaikille ketjun tekijöille, joiden työ takaa suomalaisen ruoan laadun ja luotettavuuden.

Yhteistyöterveisin ja hyvää kaupallista vuotta 2026 toivottaen,

Antti Paavilainen

Ps. Meillä asuu japanilainen vaihto-oppilas. Hän kertoi, että Japanissa ruokakaupat panostavat selkeästi meitä enemmän esteettisyyteen. Kysyin, mitä hän ajattelee suomalaisista kaupoista. Hän totesi, että vaikka ne eivät ole yhtä esteettisiä, niissä näkyy aitous ja rehellisyys. En voisi olla enempiä samaa mieltä.



”*Laadun varmistaminen ei ole yhden toimijan tehtävä. Se on koko ketjun yhteinen onnistuminen.*”



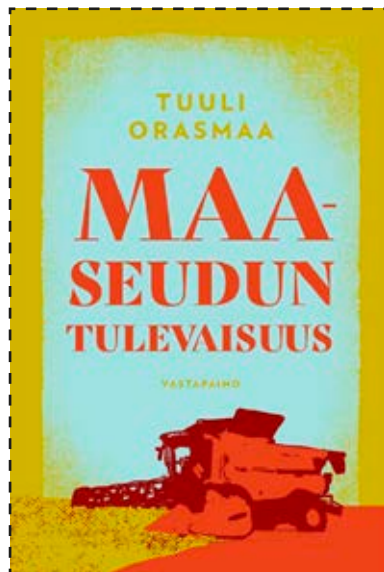
YKSI ALA, MONTA KOKKIA – innovaatiot syntyvät yhdessä

Suomalaiset ruokauutuudet syntyvät harvoin yksin. Menestyvissä innovaatioissa yhdistyvät tuottajien kokemus, tutkimustieto, teollisuuden osaaminen ja uusimmat teknologiat.

Lopullisen silauksen antavat kuluttajien makunystyrät.

Ruokaketjun vahvuus piilee yhteistyössä: raaka-aineiden monipuolistaminen, sivuvirtojen hyötykäyttö ja prosessien kehittäminen luovat kokonaisuuden, jossa innovaatioista tulee arkea. Startup-yritykset, tutkimus ja teollisuus kohtaavat ketjussa, ja tuloksena syntyy uusia tuotteita, tehokkaita prosesseja ja kestäviä ratkaisuja.

Atrian ainutlaatuinen ruokaketju näyttää, miten kotimaisesta laadusta voi tulla vientivaltti. Tuotteen matka tilalta kansainvälisille markkinoille havainnollistaa, miten jokainen lenkki – pelloilta tuotantoon ja logistiikkaan – tukee vientimenestystä ja vahvistaa suomalaisen ruoan mainetta maailmalla. Resurssiviisaat tuotantotavat, tehokas logistiikka ja tiedon saumaton jakaminen auttavat ketjua uudistumaan ja pysymään kilpailukykyisenä.



Ruoka muutoksessa

Ilmastokysymykset, ruoan historia ja laatu sekä pohjoismainen kotiruoka puhuttavat uusissa ruokakirjoissa. Valikoima vie lukijan maaseudun murroksesta arjen ruokien taustoihin ja kysyy, millaiselle ruoalle rakennamme tulevaisuutta.

MAASEUDUN TULEVAISUUS

Tuuli Orasmaa, Vastapaino 2023

Maatalous aiheuttaa huomattavan osan Suomen kasvihuonekaasupäästöistä. Ruoantuotanto on kuitenkin välttämätöntä. Miten tämä ristiriita ratkaistaan kestävästi ja reilusti?

Kirja vie matkalle läpi suomalaisen maaseudun turvopelloilta navettoihin ja metsälaituille. Mitä viljelijät ajattelevat ilmastonmuutoksesta? Miten maatalouden haasteet voisi ratkaista oikeudenmukaisesti?

Maaseudun tulevaisuus nostaa esille ruoantuotannon moninaiset pulmat ilmastonmuutoksen edessä, kuten maatalouspolitiikan ristiriitaisuudet ja ruokamarkkinoiden ongelmat.

LAUTASMATKA – POIMINTOJA RUUAN HISTORIASTA

Mari Koistinen, Aula & Co, 2023

Tomaatti on arkisista arkisin elintarvikke, mutta mistä se on peräisin ja miten siitä on tullut sellainen kuin se on? Lautasmatka on kiehtova hyppäys ruoan maailmanhistoriaan. Kirja kertoo tomaattien lisäksi purukumista, 1990-luvun vähärasvaisuustrendistä, suolasta, kahvista, broilerista, maidosta, 1960-luvun margariiniskandaalista Suomessa ja kultaisesta riisistä.

Lautasmatka on asiapitoinen mutta viihdyttävä kirja, joka näyttää arkiset elintarvikkeet uudessa valossa ja avartaa käsitystämme suomalaisen ruokakulttuurin historiasta.

SUOMALAISEN RUOAN LAATUKIRJA

Jari Hanska, Vastapaino 2020

Kirja kysyy, voisivatko suomalaiset tuottajat, teollisuus ja kauppa nousta ruoantuotannossa ja ruokakulttuurissa maailman huipuksi.

Ostöpäätökset tapahtuvat erilaisten laatumääreiden ristivedossa. Siksi ei riitä sanoa, että suomalainen ruoka on laadukasta, koska se on suomalaista. On tärkeää ymmärtää, millaisia laatukriteerejä suomalaiseen ruokaan nyt yhdistetään ja mitä oikeasti pitäisi vaatia ja vaalia.

Kirja tarjoaa joukon kärjekkäitä vastauksia kysymykseen: mitä on suomalaisen ruoan laatu ja miten sillä pärjätään tulevaisuudessa?

HUSMANSKOST – PAREMPAA KOTIRUOKAA POHJOISMAISTA

Mika Remes, Readme.fi 2026

Husmanskost on tiukan määritelmän mukaan ruotsalaista kotiruokaa, jota kokataan ja syödään arkisin. Tässä kirjassa laajennetaan husmanskost käsitteeseen Pohjoismaat, siis Ruotsin lisäksi Suomi, Tanska, Norja ja Islanti.

Pohjoismaat ovat historiallisesti olleet tiiviissä yhteydessä toisiinsa, ja ruokavaikutteet ovat kulkeneet vilkkaasti maiden välillä. Husmanskostissa on Pohjoismaasta toiseen paljon yhteistä, kuten raaka-aineiden syvä kunnioitus ja konstailematon ruoanvalmistus.

Kotikeittiössä valmistetaan herkullisia husmanskost-ruokia perinteiseen ja moderniin tyyliin eri Pohjoismaista. Ruoanlaiton ohella kerrotaan myös eri ruokalajien historiasta.

KOTIMAINEN RUOKA VAHVASSA SUOSIOSSA

Taloustutkimuksen Suomi Syö -tutkimuksella on jo yli 40 vuoden historia. Tutkimus osoittaa, että kotimaisen ruoan arvostus on kasvanut pitkällä aikavälillä, ja suomalaiset haluavat yhä vahvemmin syödä paikallista ja laadukasta ruokaa.

Yli **80%** vastaajista sanoo kotimaisuuden vaikuttavan ostopäätökseen

Lähde: Taloustutkimus: Suomi syö -tutkimus



ALKUPALAT



Atelee Mäntyniemi

Finland on a Plate – suomalaista ruokaa maailmalle

Uusi "Finland on a Plate" -projekti esittelee Suomessa kehitettyä kasvispainotteista reseptiikkaa esimerkiksi kansainvälisissä tilaisuuksissa ja edustustojen tarjoiluissa. Hankkeen taustalla ovat Suomen kokkimaajoukkue, maa- ja metsätalousministeriö sekä ulkoministeriö.

Reseptit ovat helposti toteutettavia, sesonginmukaisia ja korostavat kotimaisia raaka-aineita, luonnon puhtautta sekä vastuullista

ruokakulttuuria. Ne sisältävät ravintoarvot ja tarinoita suomalaisesta ruokaperinteestä. Reseptit on käännetty myös englanniksi kansainvälisiä tapahtumia varten. Tavoitteena on vahvistaa Suomen ruokabrändiä maailmalla ja vastata kasvavaan kasvipohjaisien vaihtoehtojen kysyntään.

Lähde: Maa- ja metsätalousministeriö, Suomen kokkimaajoukkue

Atria FROM FINLAND
PURE RARE

Kotimaisen ruoan vienti kasvaa

Suomalaisten elintarvikkeiden vienti jatkaa vahvaa kehitystä: vuoden 2024 aikana ruokaviennin arvo kasvoi noin viisi prosenttia ja lähestyi 2,3 miljardia euroa. Vientimäärät kasvoivat erityisesti kauran ja maitotuotteiden osalta.

Vienti on kasvanut erityisesti Ruotsiin ja Saksaan, ja vientiyhteistyön sekä logistiikan kehittäminen avaa mahdollisuuksia myös uusille markkinoille. Hallitus ja Business Finland ovat sopineet toimenpiteistä, joiden tavoitteena on tuplata elintarvikkeiden arvo vuoteen 2031 mennessä, muun muassa tukitoimilla ja kansainvälisen yhteistyön vahvistamisella.

Lähde: Tulli (vientitilastot)



Kasviproteiinien kehitys jatkuu Suomessa

Kotimaisten kasviproteiinien kehitys on edelleen vahva painopiste suomalaisessa elintarvikeketjussa. Erityisesti kauraan ja palkokasveihin perustuvien tuotteiden tutkimus ja tuotekehitys ovat lisääntyneet, kun ala hakee uusia kasvun lähteitä sekä kotimaassa että viennissä.

Alan toimijat panostavat tuotteiden makuun, rakenteeseen ja ravitsemukselliseen laatuun sekä kotimaisten raaka-aineiden hyödyntämiseen. Taustalla vaikuttaa kuluttajien kasvava kiinnostus kasvispainotteisiin ruokavalintoihin.

Lähde: Luonnonvarakeskus



Suomi julkaisi uuden kansallisen ruokastrategian 2040

Suomi julkaisi joulukuussa 2025 kattavan kansallisen ruokastrategian, joka linjaa ruokaketjun kehitystä vuoteen 2040 asti. Strategian tavoitteena on edistää elintarvikeketjun kilpailukykyä, kasvua ja ennustettavuutta ja sitä kautta lisätä koko alan tuottamaa arvoa. Tämä tarjoaa yrityksille pitkäjänteisen suunnan ruokateollisuuden kehitykselle ja uusille yhteistyömahdollisuuksille. Strategian on laatinut maa- ja metsätalousministeriö.

Lähde: Maa- ja metsätalousministeriö: Kansallinen ruokastrategia 2040 (julkaisu 2024)



Kuluttajat haluavat vaikuttaa ruokajärjestelmään

Maa- ja metsätalousministeriön kansallisen ruokastrategian valmisteluun liittynyt avoin verkkokysely keräsi viime vuonna yli 3 700 vastausta. Kysely paljasti, että suomalaiset ovat aktiivisesti kiinnostuneita ruokaketjun tulevaisuudesta: huoltovarmuus, terveellisyys ja reiluus nousivat keskeisiksi teemoiksi. Vastaajat edustivat laajasti eri ruokaketjun toimijoita, mikä kertoo yhteisestä kiinnostuksesta vaikuttaa siihen, mitä syömmme ja miten ruoka tuotetaan.

Lähde: Maa- ja metsätalousministeriö

Digitaalinen jäljitettävyyttä vahvistuu ruokaketjussa

Ruokaketjun digitalisaatio etenee Suomessa vauhdilla. Yritykset kehittävät ratkaisuja, joilla raaka-aineiden alkuperä ja tuotantotavat voidaan todentaa entistä tarkemmin koko ketjussa.

Jäljitettävyyttä tukee sekä vientiä että kuluttajien luottamusta ja auttaa yrityksiä vastaamaan kiristyviin vastuullisuusvaatimuksiin.

Lähde: Ruokavirasto, Business Finland

Ruokaketjun yhteistyö ruokkii tulevaisuuden kasvun

Yhteispelellä on suomalaisen ruokaketjun selkäranka, joka näyttää notkeutensa, rohkeutensa ja vahvuutensa niin ympäristö-, talous- ja kulutusmuutoksissa kuin huoltovarmuudessakin. Kysyimme Luonnonvarakeskuksen Anu Kaukovirralta, millaisia ratkaisuja ruokaketjun pitäisi seuraavaksi kaivaa pelikirjastaan.

Teksti: Lea Penttilä

Suomalainen ruokaketju toimii kuin orkesteri: jokaisella on oma roolinsa, mutta vain yhdessä syntyy kestävä kokonaisuus. Kun tieto kulkee kangertelematta pellolta markkinoille ja takaisin, syntyy järjestelmä, joka ei ainoastaan kestä muutosta, vaan uudistuu sen kautta ja rakentaa kasvua.

Maantieteelliset realiteetit asettavat omat ehtonsa suomalaiselle ruokajärjestelmälle. Lyhyt kasvukausi, pitkät välimatkat ja yhä oikukkaammat säät eivät jätä tilaa tehottomuudelle ja sirpaloitumiselle.

Siksi yhteistyöstä on muovautunut ruokaketjuun sisäänrakennettu ominaisuus, jopa kilpailuetu.

– Ketjun vahvuus syntyy kyvystä jakaa tietoa, ennakoita muutoksia ja reagoida yhdessä. Näiden merkitys korostuu erityisesti nyt, kun ruokajärjestelmä kohtaa samanaikaisesti monia murroksia: ilmastonmuutos haastaa tuotanto-oloja, huoltovarmuuden vaatimukset ja tärkeys ovat nousseet uudelle askelmalle, kustannuspaineet kiristävät kannattavuutta ja kulutustottumukset muuttuvat hyvin-

kin nopeasti, listaa ajankohtaisia haasteita tuotantojärjestelmien johtaja **Anu Kaukovirta** Luonnonvarakeskuksesta.

Kaukovirta kuvailee ketjun olevan tiivis ja verkottunut.

– Reagointi nopeutuu ja keskusteluyhteys on suora, kun toimijat tuntevat toisensa verkottuneessa ekosysteemissä.

Hajautus vahvistaa

Yhteistyötä ketjussa on tehty jo vuosikymmeniä, mutta erityisesti 1990-luvulla laajat tutkimushankkeet kokosivat



Kuva: Pekka Rousi

ketjun toimijoita saman pöydän ääreen. Malli on ajan myötä syventynyt sopimus- tuotannon, yhteisten laatuksien ja avoimen vuoropuhelun tuloksena.

Monissa maissa tuotanto on keskittynyt huoltovarmuuden kannalta liian suppeille alueille.

– Norjassa ja Ruotsissa maataloutta ei ole juuri nimeksikään 60. leveyspiirin eli Helsingin korkeuden pohjoispuolella. Kotimainen tuotantomme kattaa suuren osan peruselintarvikkeista, ja meillä tuotantoa ja

jalostavaa teollisuutta on tietoisesti pidetty hajautettuna läpi maan. Se vahvistaa alueellista elinvoimaa ja parantaa kriisinkestävyttä: raaka-aineita voidaan hyödyntää paikallisesti ja tuotantomotivaatio säilyy, jolloin alueelliset ekosysteemit vahvistuvat. Ympäristö puolestaan kiittää lyhyistä kuljetusmatkoista, Kaukovirta summaa.

Huoltovarmuudessa riittää myös kohenettavaa. Kaukovirta nostaa esille huolensa siitä, että typpiomavaraisuutemme on heikko ja siemenet, taimet sekä osa tuon-

Anu Kaukovirta näkee Atrian roolin ruokaketjussa merkittävänä.

– Atria saa tuottajilleen markkinatietoa suoraan kuluttajilta ja vientimarkkinoilta. Samalla se voi vaikuttaa tuotannon kestävyteen valinnoillaan ja vastuullisuuskriteereillään.

tantopanoksista on tuontitavaraa.

– Tarvitsemme nykyistä tiiviimpää yhteistyötä myös energian ja monien muiden toimialojen kanssa.

Laatu ja turvallisuus tavaramerkkinä

Korkea omavaraisuus, poikkeuksellisen hyvä elintarviketurvallisuus ja puhdas, jäljitettävä raaka-aine ovat ketjun supisuomalaisia vahvuuksia.

– Meillä on myös ainutlaatuinen salmonehjänvalvontasuunnitelma sekä tiukat hygieniava-

”

Atria toimii liimana tuottajien ja markkinoiden välillä – tieto kulkee molempiin suuntiin.



- > käytännöt ja antibiootteja annetaan eläimille vain tarpeeseen.
- Laatuun panostaminen on pitkäjänteisen ketjuyhteistyön tulos. Sopimustuotannolla on tässä keskeinen rooli: jalostajat määrittelevät tarkat laatuspekstit, ja tuottajat toteuttavat ne.
 - Myös riskien jakaminen on meille tyyppistä ja tätä voidaan yhä merkittävästi parantaa. Tuotanto, teollisuus ja kauppa ovat sidoksissa toisiinsa sopimuksin, investoinnin ja pitkäjänteisin kumppanuuksin. Markkinoiden heilahdukset – energian hinnan nousu, lannoitekustannusten kasvu tai kysynnän muutokset – eivät putoa yksille hartioidelle, kun pelataan reilusti yhteistuumiin. Riskit myös tasautuvat, jos kaupan viestittävä kuluttajadata kulkee sujuvasti teollisuuden kautta tiloille. Tämä mahdollistaa tuotannon tarkemman ennakkoinnin.
 - Kaukovirran mukaan Suomessa on säilynyt vahva yhteys luontoon. Tilat toimivat osana ympäröivää ekosysteemiä, ja luonnon kantokyky ymmärretään osana tuotantoa ja tärkeänä tuotannontekijänä.
 - Nuoret tuottajat avaavat tilansa virtuaalisille tilavierailijoille ja ovat ilahduttavan aktiivisia erityisesti sosiaalisen median kanavilla päivittämään kuluttajille läpinäkyvästi ja puolueettomasti tietoa vastuullisesta ruuantuotannosta. Pidän tätä hyvin tärkeänä suomalaisen ruuan ja tuotannon arvostuksen kannalta, ovathan kuluttajat ketjun tärkeä osa. Heille on kerrottava rehellisesti, missä olemme hyviä ja mitä kehitämme.

Tutkimus arjen kumppanina

Yksi suomalaisen mallin erityispiirre on tutkimuksen ja käytännön tiivis yhteys. Kaukovirran mukaan tutkimuksia tehdään yhä enemmän oikeilla mautiloilla yhdessä viljelijöiden kanssa.

- Saamme tuottajakontakteja esimerkiksi ProAgrian tutkimustilaverkostosta. Tutkimushankkeisiin kuuluu yleensä monitahoisesti tutkimuksen lisäksi neuvoja, oppilaitoksia, järjestöjä ja eri alojen yrityksiä. Niin sanotussa Living Lab -yhteistyössä tuottajat osallistuvat vaikkapa kasvintuhojahavainnointiin ja eläinten hyvinvoinnin arviointiin. Tutkimustieto siirtyy pelloille usein jo projektin aikana sekä vuosittaisten

peltopäivien ja webinaarien kautta.

- Parhailaan mittaamme lypsylehmien metaani- ja hengityskaasuja. Tavoitteena on tarkentaa kasvihuonekaasulaskentaa ja kehittää menetelmiä päästöjen vähentämiseksi esimerkiksi eläinjalostuksen avulla. Meneillään on myös kuusivuotinen hanke viljelykiertojen monipuolistamiseksi, Kaukovirta mainitsee muutamia ajankohtaisia tutkimushankkeita.

Proteiinimurros vaatii rohkeutta ja investointeja

Ilmastonmuutoksesta riittää pähkäiltävää koko ketjulle. Päästövähennykset, hyvien turvepeltojen käyttö, peruspeltojen vesienhallinta ja biodiversiteetti eivät ole yhden toimijan ratkaistavissa.

- Hiiliviljely, energiatehokkuus, kiertoaloukratkaistut ja biokaasulaitokset ovat esimerkkejä investointeista ja koordinaatiota vaativista toimista. Myös kasviproteiinien viljely tarjoaa mahdollisuuden yhdistää ilmastotavoitteet, kannattavuus ja vienti.
- Proteiinikasvien kohdalla ketjussa ammittaa aukkoja. Tarvitsemme nopeasti panostusta kasvinjalostukseen, viljely-

tekniikkojen kehittämiseen ja myllyteollisuuteen. Olemme nyt kanan ja munan ongelmasa: teollisuus ei investoi ilman raaka-ainetta, eikä viljelijä voi panostaa tuotantoon ilman varmuutta ostajasta. Investointitukien toivossa olemme lobanneet tätä myös valtiotalon suuntaan.

- Palkkasveissa on iso kasvun paikka, mutta se vaatii rohkeita investointeja ja yhteisen suunnan. Luken tekemän ruokasektorin tulevaisuuden kasvunäkymiä kerrottavan TOIVO-raportin mukaan nimenomaan hyvälaatuisesta kasviproteiinista on vientimarkkinoilla huutava pula, Kaukovirta toteaa.
- Näen tässä kytköksen huoltovarmu-

teenkin, koska elintarvikekelvoton osa sadosta päätyy rehuksi ja vahvistaa näin omavaraisuuttamme. Proteiinikasvit myös monipuolistavat viljelykiertoa, parantavat maaperää ja vähentävät kemiallisten panosten tarvetta.

Toivelistaa kaikille lenkeille

Ruokaketjumme pelikirjan seuraavilla sivuilla Kaukovirta toivoo näkevänsä monipuolisempia viljelykiertoja, vahvan proteiiniketjun sekä kasvuyrityksiä, joiden tuotteet viedään käsistä vientimarkkinoilla. Hän kannustaa katsomaan kunnianhimoisesti vientimarkkinoiden vaatimuksia ja satsaamaan rohkeasti siellä kaivatta-

viin erikoistuotteisiin – kuljettaen mukana brändäystä ja kestävyystietoa raaka-aineen tuottamisesta.

- Toivon myös turvemaiden käytön kriittistä tarkastelua: hyvät on otettava viljelykäyttöön ja huonoimmista täytyy päästää irti.

Kaukovirta tiivistää, että panostukset tutkimukseen ja innovaatioihin ovat tärkeitä, mutta kestävän ja kilpailukykyisen ruokasektorin kannalta oleellista on kuitenkin saumaton ketjuyhteistyö.

- Siinä se suomalaisen ruokajärjestelmän supervoima piilee.

” *Huoltovarmuus on yhteispelin tulos – se syntyy luottamuksesta ja toimivasta arjesta.*

Atrian ketju – yhdessä enemmän

Atrian ruokaketju ulottuu pelloilta kuluttajan pöytään. Sen vahvuus on yhteistyössä: kun kaikki ketjun lenkit toimivat yhdessä, syntyy kokonaisuus, jota ei voi kopioida.

Oma ketju antaa Atrialle näkyvyyden alkutuotannosta valmiisiin tuotteisiin. Tiedämme, mistä raaka-aineet tulevat, mitä eläimet syövät ja miten tuotantotavat vaikuttavat tuotteidemme laatuun ja hiilijalanjälkeen.

Tämä luo perustan kuluttajien luottamukselle ja varmistaa, että ruoantuotantomme pysyy kilpailukykyisenä.

- Ilman omaa ketjuamme ostaisimme raaka-aineita markkinoilta päivän hinnalla emmekä tietäisi niiden tarkkaa alkuperää. Silloin meillä ei olisi samoja mahdollisuuksia kehittää koko ketjua pitkäjänteisesti, sanoo Atria Suomen toimitusjohtaja **Mika Ala-Fossi**.

Ketju on myös tuottajien turva. Pitkäaikainen yhteistyö antaa tiloille ennustettavuutta ja mahdollisuuden investoida tulevaisuuteen. Yhdessä ketju voi kehittää ratkaisuja, jotka parantavat sekä taloudellista kestävyyttä että vastuullisuutta.

Hyvä esimerkki on tuontisoijan korvaaminen

kotimaisilla vaihtoehdoilla, kuten herneellä. Muutos vaatii tiivistä yhteistyötä tilojen, rehuteollisuuden ja tuotannon välillä. Vaikutuksia seurataan tarkasti, jotta laatu säilyy tasaisena ja koko ketju kehittyy hallitusti.

Tieto kulkee ketjussa molempiin suuntiin. Tiloilta saadaan tietoa eläinten kasvusta ja rehunkulutuksesta, ja tuotannossa nähdään lopputulokset. Kun tiedot yhdistetään, jokainen lenkki pystyy parantamaan omaa toimintaansa.

Samalla voidaan lisätä tuotteisiin entistä enemmän tietoa alkuperästä ja vastuullisuudesta. Tätä kuluttajat arvostavat.

Myös Atrialla tuotekehitys, tuotanto, logistiikka, myynti ja markkinointi tekevät työtä yhteisen tavoitteen eteen. Together 2030 -strategian ajatus ”Yhdessä enemmän” näkyy arjessa: päätöksiä tehdään koko ketjun näkökulmasta.

- Kilpailukyky syntyy pitkän aikavälin kehittämisestä ja luottamuksesta meidän, tuottajien, kumppaneiden ja kuluttajien välillä. Ketjun vahvuus ei ole yksittäinen lenkki, vaan se, että kaikki lenkit toimivat yhdessä.

” *Proteiinikasvit voivat olla seuraava iso kasvuloikka, jos jalostus, investoinnit ja vienti etenevät käsi kädessä.*



YKSI ALA, MONTA KOKKIA

– ruokainnovaatiot tehdään yhdessä ja se maistuu lopputuloksessa

Menestyvissä ruokauutuksissa tuottajien kokemus, tutkimustieto, uudet teknologiat ja teollinen osaaminen kättelevät toisiaan. Ratkaisevan silauksen tulokkaille antavat lopulta kuluttajien makunystyrät. Mutta millaista yhteistyö on esiripun takana ennen kuin nautimme innovatiivisia herkkuja pöydissämme?

Teksti: Lea Penttilä • Kuvat: Suvi-Tuuli Kankaanpää

Shutterstock

Vaikka moni supisuomalainen ruoka lautasellamme näyttää ja maistuu hyvinkin tutulta, kätkeytyy niihin yhä useammin riipaus jotain aivan uutta. Usein ajattelemme ruoka-alan innovaatioita vain uusina tuotteina kauppojen hyllyillä, vaikka suurin osa innovaatioista tapahtuu teollisuuden tasolla: raaka-aineiden monipuolistamisessa, sivuvirtojen hyötykäytössä sekä prosessien ja logistiikan kehittämisessä. Ne synnyttävät täysin uusia arvoketjuja ja liiketoimintamalleja.

Ruoka-alan innovaatiot tähtäävät paitsi terveelliseen ja kestävään ravintoon, myös siihen, että ne tuottavat positiivisia vaikutuksia koko järjestelmälle. Tämä tarkoittaa esimerkiksi tehokasta ravinteiden ja resursien hyödyntämistä sekä ilmaston ja ympäristön kestävyyttä.

– Innovaatiot syntyvät rajapinnoilla – taikuus tapahtuu ruokaketjun ongelmien ja tutkijoiden ratkaisujen kohdatessa toisensa. Esimerkiksi tuottaja saattaa toivoa keinoa kasvitaudin torjuntaan ja toisaalla tutkija pohtia, mihin pulmaan hänen löydöksensä olisi oiva apu. Hankaluutena on usein ruokaketjun puutelistan ja tutkimuslaitosten tuottamien ratkaisujen kohtamattomuus. Juuri tuon railon kaventajina toimimme startup-yritysten kanssa, kuvaillee biotekniikan tohtori ja ensimmäisen pohjoismaisen pääomarahaston, Nordic Foodtech VC:n perustajaosakas **Lauri Reuter**.

Startupit vasta tuloillaan ketjuyhteistyöhön

Uuden elintarvikeraaka-aineen ajallinen matka tutkimus- ja kehitystyöstä kuluttajan haarukkaan ei houdu ihan yön yli, vaan vie helposti lähemmäs kymmenenkin vuotta. Myös ruokaan liittyvän tiheän innovaatoriskiviidakon vuoksi on paikallaan, että uusia ideoita kehitetään ja testataan riskisijoittajien tuella pienissä kasvuyrityksissä.

– Rahasto mahdollistaa uusien keksintöjen ja tutkimusprojektien muuttamisen

” Resurssiviisain tuotantotapa on usein myös se kaikkein kestävin.



kasvuyrityksiksi, tuotteiksi ja liiketoiminnaksi muun muassa Atrian tuottajaosuuskuntien sijoittamien pääomien turvin. Kun ratkaisu on hiottu tuotteiksi, aloitamme vuoropuhelun sopivien yhteistyötoimien kuten, Atrian tuotekehitystiimin kanssa. Atria on vahvasti integroituun yli koko tuotantoketjun, ja he pitävät tiiviit yhteydet tuottajiinsa. Avoimet ovet ja suorat yhtey-

det mahdollistavat innovaatiokokeilut koko ketjun matkalta ja nopeuttavat tuotekehitystä.

Reuter jatkaa kuvion toimivan toisinkin päin.

– Olemme alkutuottajille ja teollisuudelle silmät ja korvat kaikelle aivan uudelle ja kiinnostavalle tutkimus- ja startup-maailmassa.

”

Moni hyväkin idea tyssää siihen, ettei se ratkaise todellista ongelmaa ruokaketjussa.

> Kasvuyritysten juuret maatalouden ja ruuan ympärillä ovat vielä lyhyet, mutta vankistuvat vauhdilla, sillä perinteisen ruoantuotannon rinnalle kaivataan kipeästi myös uusia, kiertotaloutta edistäviä tuotantotapoja.

– Solar Foods valmistaa sähköstä ja ilmasta elintarviketeollisuudelle monikäyttöistä soleiiniproteiinia. Volare prosessoi myllyjen ja leipomoiden ylijäämää toukkien ruuaksi ja edelleen eläinrehuksi. Hailia Nordic taas valmistaa fileenkaltaista tuotetta kirjolohen ylijäämäpaloista ja NPHarvest kehittää yhdessä viljelijöiden kanssa kiertotalouslannoitteita tilojen bio-kaasulaitosten jätevesien tyyppistä ja fosforista, Reuter listaa muutamia esimerkkejä.

Pekilöä pöytiin

Kuvaillessaan suomalaisen ruokaketjun yhteistä innovointitarmoa, Reuter nostaa esimerkiksi bioteknologiayritys Eniferin ja PEKILLO®-sieniproteiinituotteet.

– Pekilo-prosessi kehitettiin Suomessa jo 70-luvulla selluteollisuuden tarpeisiin. Kysehän on kiertotalouden sivutuotteiden muuttamisesta ympäristöystävälliseksi mykoproteiiniksi. Tampella valmisti sitä eläinrehuksi kahdella tuotantolaitoksellaan peräti 15 vuoden ajan.

– Muutama vuosi sitten kasvuyritys Enifer herätti henkiin VTT:n kellariin unohtuneen pekilon tutkimus- ja kehitystyön, sillä erittäin ravitsevana ja monipuolisena, väriltään ja maultaan neutraalina proteiinina se on eläinrehun lisäksi ihanteellinen myös



elintarvikkeiden tuotantoon. Pekilon tuominen ruokapöytiin oli sen alkuperäistenkin kehittäjien päätavoite ja sitä testattiin makaraan, lihapulliin ja leipomiseen. Kehittämistyö jäi aikanaan kuitenkin kesken.

Viime vuodet Enifer on hyvin tiiviissä yhteistyössä elintarviketeollisuuden kanssa kehittänyt uudenlaisia tapoja hyödyntää sen tuottamia sivuvirtoja proteiininvalmistuksessa. Pian kotimaisen pioneerityön ympyrä sulkeutuu, kun yhden yhteistyön tulos, maitotuotteiden valmistuksen sivuvirroista tuotettu upouusi proteiinituote, nostetaan kauppojen hyllyille.

Ruokaketjusta toimiva sampo

Ei niin yllättäen, Reuter nostaa koko ruokaketjun, tutkijoiden ja kasvuyritysten ahkeran ajatustenvaihdon tärkeimmäksi teknologisen ruokamurroksen edistäjäksi myös jatkossa.

– Kun lisäksi taataan paras mahdollinen perustutkimus, on meillä toimiva sampo, joka voi jauhaa paljon hyvää – myös vientiin.

– Hyvä tutkimus ja ennakkoluulottomuus ovat vahvuksiamme. Suomalaisen

kuluttajien suhde ruokaan on varsin funktionaalinen: ruoka on ruokaa ja jos se on maukasta ja halpaa, sitä ostetaan. Näistä syistä uusien tuotteiden ja teknologioiden kehittäminen täällä on verrattain helppoa.

Suomalaiset ovat olleet tiennäyttäjiä esimerkiksi maitoon, kauraan ja rasvoihin liittyvissä teknologioissa. Reuter toteaa, että monet uuden aallon kasvuyritykset ovat globaaleja edelläkävijöitä mikrobin hyödyntämisessä ruoantuotannossa.

Ilmapiiristä puhuttaessa Reuter myöntää ihailevansa erityisesti suomalaisten alku- tuottajien innovatiivisuutta ja valmiutta kokeilla mitä tahansa tuotantoa tehostavaa ja kehittävää.

– On häkellyttävää, miten hyvä ymmärrys tiloilla on viimeisen huudon teknologiasta.

– Tutkijoillahan on kyky ratkaista melkein mikä tahansa ongelma, mutta joskus ratkaisua tärkeämpää on juuri oikeiden ongelmien löytäminen. Siksi hyppään saappaissani pellon laitaan aina tilaisuuden tullen. Juuri nyt odotan innolla talviseminaaria perunantuottajien kanssa, Reuter hykertelee.

Tällä palstalla ruoka-ammattilainen saa puhua suunsa puhtaaksi.

SUORAA
PUHETTA
RUOASTA

Diplomikauppias **Hannu Aaltonen**
K-Citymarket Kupittaa

Diplomikauppias **Markku Hautala**
K-Citymarket Järvenpää

ASIAKAS MÄÄRÄÄ KAUPAN SUUNNAN

Kaupan arjessa ehkä suurin muutos on ollut asiakkaan valinnan vahvistuminen. Jos asiakas oli ennen tuotannon ja myynnin kohde, nyt koko alalla mietimme, miten voimme helpottaa, parantaa ja rikastaa asiakkaan elämää.

Sosiaalinen media ja sen yhteisöt antavat asiakkaille paikan, jossa jokaisen ääni tulee kuulluksi. Asiakaspalautteita tulee myös paljon, esimerkiksi Kupittaaalla noin 10 000 vuodessa. Niistä 70–80 prosenttia on tuotetoiveita. Muutoksia ympäristössä on seurattava erittäin tarkasti.

Ostopäätösten tekemisessä korostuu nyt hintatietoisuus, mutta osa asiakkaista voi ostaa kuten ennenkin. Heille hinta ei ole määräävä tekijä.

Kauppa polarisoituu yhä enemmän: Yhtäältä on tehokkuutta korostavat kaupat, joista saa peruselintarvikkeet edullisesti. Toisessa päässä ovat kaupat ihmisille, jotka haluavat tehdä ravintolatasoista ruokaa helposti ja nopeasti itse kotona.

Lisäksi kauppojen valikoima vastaa yhä tarkemmin paikallisiin tarpeisiin. Rovaniemellä myydään varmasti enemmän suksia kuin Espoossa.

Myös kaupan ja teollisuuden rajapintaa pitää miettiä jatkossa uusiksi. Kun halutaan toimia aidosti asiakkaan par-



haaksi, yhteistyössä esimerkiksi Atrian kanssa pitää pystyä keskustelemaan siitä, mikä on järkevin paikka asiakkaan kannalta valmistaa joku tuote.

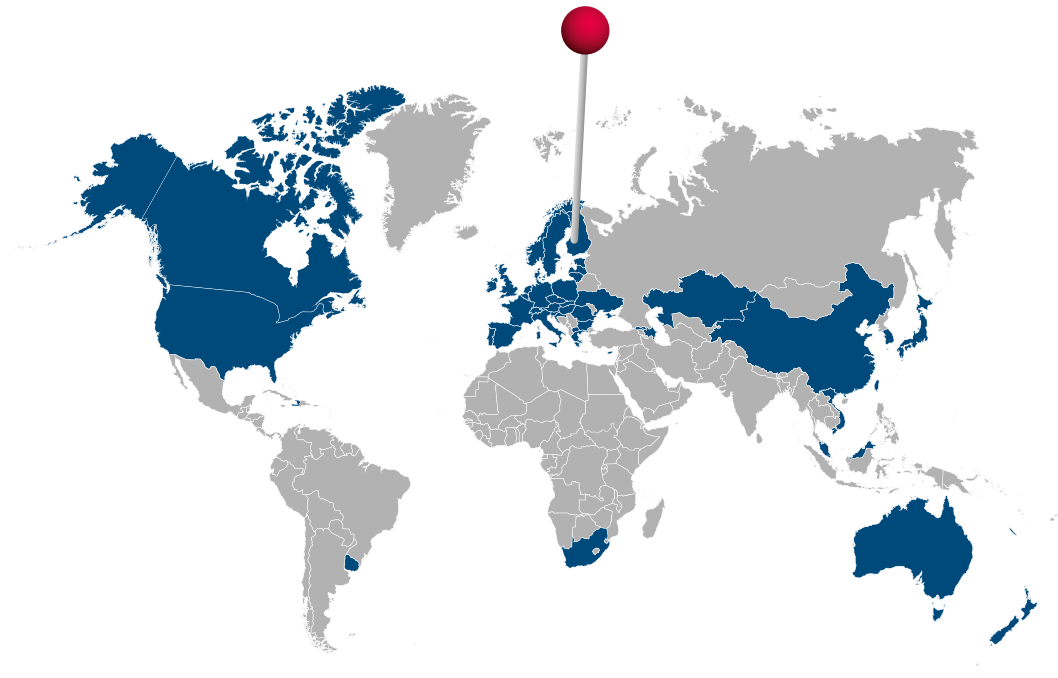
Tämä voi synnyttää hybridimalleja: Atrian valmistama tuote pakataankin kaupassa. Ainakin paremmissa kaupoissa on odotettavissa muutoksia.

Vastuullisuus ei ole kilpailuetu. Sen on vain oltava kunnossa. Lihaostoksissa kotimaisuuskaan ei ole valtti. Suomalaiset haluavat ostaa kotimaista, mutta aihe nousee esiin vain harvoin – ehkä siksi, että valtaosa myytävästä lihasta on Suomesta.

Tulevaisuudessa ruoka on entistä vahvemmin kulttuurista ja yhdessäoloa, joihin kaupan pitää kehittää houkuttelevia ratkaisuja.

Matkustaminen ja suosikkikohteet näkyvät nopeastikin kauppojen kysynnässä, kun uusia makumaailmoja halutaan harrastaa kotonakin. Tässä sekä kaupan että teollisuuden pitää pysyä muutoksessa mukana.

Kauppa ei kuitenkaan loppujen lopuksi ole muuttunut kauheasti. Rekka edelleen peruuttaa takaovelle, ja sieltä tavarat puretaan ja laitetaan hyllyyn. Muutosmatka ei ole pikapyrähdyksen vaan maraton.



Laatua ilman katvealueita: ATRIAN MALLIIN LUOTETAAN

Hyvä tuote avaa oven, mutta luottamus ratkaisee kaupan. Maailmalla ostetaan yhä useammin varmuutta – siksi Atria satsaa ketjuun, jossa ei ole katvealueita.

Teksti: Lea Penttilä • Kuvat: Vesa Peltonen

Kun ryhmä Atrian aasialaisia vieraita katselee seinäjokisen Honkalan sikatilan showroomin lasiseinän läpi, näky yllättää heidät täysin: rauhalliset siat touhuavat virikelelujensa parissa.

– Avoimuutemme ihastuttaa. He näkevät jotain vientimarkkinoille harvinaista: väljät tilat, aktivoivat virikkeet, rauhallisen ilmapiirin ja stressittömät, siistit possut, jotka juovat samaa puhdasta vettä kuin kasvattajansakin, kuvailee Atrian vientipäällikkö **Phuong Siljamäki** tilavierailun antoisia tunnelmia.

Vientijohtaja **Seppo Pellikka** jatkaa, että Suomi profiloituu maailmalla laadukkaana, vastuullisena ja innovatiivisena ruuantuottajana. Atria on ottanut tästä kopin.

– Näytämme asiakkaillemme, miten olemme vieneet hallitussa ketjussamme näitä mielikuvia käytäntöön saakka. Vientimallissamme jokainen tuotantoketjun

vaihe on mitattavissa ja todennettavissa. Mikäpä lujittaisi heidän luottamustaan meihin enemmän kuin nähdä omin silmin myyntiargumenttiemme ydin – se, miten maanläheisesti eläinten hyvinvointi taataan atrialaisilla tiloilla.

”Näytämme, emme vain kerro”

Honkalan noin 1 500 possun tila on suomalaisittain suuri, mutta kymmenien tuhansien eläinten massatuotantolaitoksiin tottuneille aasialaisille se henkii lähes tulkoon kodikkuutta.

– Eläinten samanaikainen ruokailu ja puhtaat olot vahvistavat viestiä, että hyvinvointi on todellista, ei vain markkinointia. Tilan tunnelmissa alkutuotantotiimimme asiantuntijan monipuolinen ketjutietopaketti avautuu vierailijoille pelkkiä esitettejä havainnollisemmin, Siljamäki on pannut merkille.

Siljamäen mukaan harvassa maassa

asiakkaat pääsevät keskustelemaan suoraan tuottajien kanssa. Luottamus syvenee entisestään, kun heille tarjotaan saman vierailun aikana vielä tutustumisen esimerkiksi tiiviiseen ketjuyhteistyöhön, ruokatalon omaan rehutehtaaseen sekä pieteetillä räätälöityyn tuotteistukseen.

– Tällainen rehellisyys ja peittelemättömyys, sekä varsinkin aasialaisille hyvin tärkeästä antibioottivapaudesta kuuleminen paikan päällä, on heille mieleenpainuva erottautumistekijä.

Räätälöityä premiumia Aasiaan

Vientimarkkinoilla ei pitkälle pötkitä pelkällä hyvälläkään tuotteella. Menestymiseen tarvitaan myös aimo annos lujaa luottamusta ja Atrian tapauksessa se sementoidaan erityisesti täydellisellä jäljitettävyydellä.

– Kun terveenä elänyt antibioottivapaa Honkalan tilan possu kuljetetaan vain

”

Maailmalla ostetaan yhä useammin varmuutta. Hyvä tuote ja luottamus ovat erottamaton parivaljakko.



– Aasialaiset asiakkaamme viestivät kiitollisina, että tuotteemme tuoksuvat raikkailta ja maistuvat tuoreilta parin kuukauden pakasteena matkaimisen jälkeenkin, Phuong Siljamäki iloitsee palautteesta.

Seppo Pellikka tietää, että lipsumattoman toimitusvarmuuden lisäksi hallittu tuotanto ja viimeisen päälle räätälöity tuote takaavat arvostuksen premium-kentässä.



kivenheiton päähän teurastamoomme, se ei katoa siellä tuotantojärjestelmien uumeeniin. Koko sen liikkumishistoria on tiedosamme myös leikkauksen, pakkauksen ja kahden kuukauden pakasteena matkaimisen ajan. Korvamerkintä napsaistetaan eläimeltä pois, mikäli se tarvitsee jossain elinkaarensa vaiheessa eläinlääkärin määräämää antibioottihoidoa, Siljamäki kertoo. Atrian Aasian vienti suuntautuu pää-

asiassa foodservice- ja teollisuusasiakkaalle. Kulttuurierot näkyvät ruhon osien arvostuksessa: Kiinassa kysyntää on myös siankorville ja eläinten hännille, muihin maihin halutaan erityisesti premium-lihaa. Atrialle tämä sopii mainiosti, sillä näin koko ruho saadaan hyödynnettyä. – Esimerkiksi Koreassa hyvin suosittu possunkylki räätälöidään leikkaamosamme tarkkaan määritellyyn paksuuteen

Korean BBQ-käyttöön. Japaniin vietävä rasvapäällinen lapa taas leikataan pika-ruokaketjun tarpeisiin sopivaksi. Pyrimme seuraamaan raaka-aineidemme käyttöä jopa ravintoloihin saakka, ja nytkin olemme lähdössä yritys- ja tehdasvierailulle tutustumaan japanilaisten jauheliha-prosessiin, Siljamäki mainitsee.

Atrian tavoitteena ei ole olla vientimarkkinoiden halvin, vaan luotettavin ja laadukkain.

– Paikkamme on premium-kentässä, jossa erottaudumme salmonellattomuudella, hormonittomuudella ja antibioottivapailla tuotteilla. Eläinten hyvinvointiin ja ketjun hallintaan panostaminen maksaa, mutta pystymme todistamaan, että tuotteemme ovat sen arvoisia. Luottamus tasalaatuisuuteemme, toimitusvarmuuteemme ja avoimuuteemme kuvastuu erityisesti pitkissä asiakkuussuhteissa, ja Koreassa yhteistyötä on tehty jo 30 vuotta, Pellikka summaa pitkän linjan vientiammatillisena.

Pitkäjänteistä työtä muuttuvassa maailmassa

Pellikka mainitsee vientimarkkinoilla tuulta riittävän. Kauppasodat, tullit ja eläintaudit keikuttavat vientilaivaa kukin vuorollaan.

Atrian suunnitelmien kurssi pysyy kuitenkin jatkossakin vakaana: työn alla on maailmalla yhä enemmän lisäarvoa tuovan antibioottivapauden laajentaminen kaikkiin lihalajeihin sekä jalostettujen tuotteiden vientimahdollisuuksien kartoittaminen konsernitasonla.

– Aasia säilyy tärkeimpänä markkina-alueenamme. Tunnustelemme jalansijaa myös Afrikan suunnalta, erityisesti Etelä-Afrikasta, jonne ensimmäiset sian- ja kananlihakontit ovat parhaillaan matkalla.

Kuin varmemmaksi vakuudeksi Pellikka huikkaa vielä sinetiksi loppuun.

– Luottamus on tärkein valuutta ja vientivaltti. Sen Atria rakentaa joka päivä uudelleen.

Teksti: Hanna Pehkonen • Kuva: Tuukka Kiviranta

Suomalainen alkutuotanto on MONIPUOLISEN ELINTARVIKE-ALAN YDIN

Alkutuotanto on lenkki, jota ilman koko muuta elintarvikeketjua ei olisi.

Suomalaisen alkutuotannon arvoa ei kannata ajatella erillisenä muusta elintarvikeketjusta, se käy Luonnonvarakeskus Luken tutkimusprofessori **Heikki Lehosta** jututtaessa selväksi. Sen sijaan on syytä miettiä, mitä kotimainen alkutuotanto mahdollistaa: koko suomalaisen elintarvikealan.

Suomen pohjoinen sijainti ja vähäiset naapurimaat asettavat elintarvikeketjumme riippuvaiseksi kotimaisesta tuotannosta.

– Jos elintarvikesektorimme olisi tuonnin varassa, se olisi paljon pienempi, Lehtonen sanoo.

”Hinta on aina kompromissi”

Tilojen heikko kannattavuus on suuri riski tuotannon jatkuvuudelle. Lehtonen avaa



Kuva: Veikko Somerpuro

tuottajahintojen muodostumista: Ruoan pitää olla kohtuuhintaista, jotta kuluttajilla on varaa ostaa sitä. Teollisuus ja kauppa ottavat osansa.

Taustalla vaikuttavat muutokset kansainvälisillä markkinoilla.

– Viimeiset kymmenen vuotta ovat olleet aikamoista turbulenssia Euroopan markkinoilla, ja hintashokit maailman elintarvikeketjuissa ovat olleet isoja.

Eivätkä tilojen kannattavuuteen vaikuta vain elintarvikkeiden hinnat vaan myös tuotantopanosten, kuten lannoitteiden ja energian hinnat.

– Hinta on aina kompromissi. Onko siihen kukaan koskaan täysin tyytyväinen? Pidemmän päälle on kuitenkin kestäväntöntä, jos maatila ei pysty kattamaan kustannuksiaan.

– Sillä että kannattavuus olisi säällistä myös maatilalla, on iso merkitys. Luulen, että se ymmärretään myös ruokateollisuudessa. Elintarvikeketjun selkärankaa ei voi lähteä rapauttamaan.

Viskillä kannattavuutta?

Yksipuolisella tuotannolla kannattavuuden voisi saada paranemaan. Ainakin joskin aikaa.

– Voisimmehan me ruveta tuottamaan vaikka viskiä vientiin hyvällä katteella ja ostaa ruokaa ulkomailta. Mutta olisiko tuotanto kestävällä pohjalla? Entä jos viskin vienti sakkaa? Tuotannon pitää olla monipuolista. Kaikenlaista tuodaan ja viedään – sitä viskiäkin –, ja niin pitää ollakin.

Lehtonen on tyytyväinen siihen, että tuotanto ei ole Suomessa kovin keskittynyttä.

– Maailmalla on maita, joissa pitkälle erikoistuneet jättitilat tuottavat lähes kaiken. Meillä on vielä toiminnassa keskikoisia, monenlaisia ja osin myös monipuolisia tiloja.

Tuottajaorganisaatiot voisivat olla ratkaisu kannattavuuden parantamiseen. Niissä maatilojen yhteenliittymä voi ostaa tuotantopanoksia tai viedä viljaa ja muita tuotteitaan ja onnistua neuvottelemaan hinnat ja muut ehdot mielekkäämmiksi kuin yksittäinen maatila.

– Tuottajaorganisaatioiden painoarvo on pikkuhiljaa kasvussa, vaikka se onkin Suomessa ollut hidasta. Se voi olla positiivinen asia, eikä mikään uhka ruokateollisuudelle. Yhteistyössä monia asioita voidaan tehdä pitkäjänteisemmin, paremmin ja edullisemmin.

Tieto ohjaa ruokaketjun kehittämistä

– Atrian alkutuotanto perustuu lähes kokonaan sopimustuotantoon, kehitysjohtaja **Niina Immonen** kertoo. Tuottajat omistavat Atriasta osuuskuntien kautta yli 60 prosenttia, ja pitkä yhteistyö näkyy tiiviinä vuorovaikutuksena tilojen ja teollisuuden välillä.

– Sopimuksissa määritellään yhteiset toimitatavat, joilla varmistetaan eläinten hyvinvointi, tuotannon turvallisuus ja tasainen laatu. Samalla tuotantoa suunnitellaan niin, että se vastaa mahdollisimman hyvin asiakkaiden ja kuluttajien odotuksia, Immonen sanoo.

Tieto on keskeinen työkalu tuotannon kehittämässä. Tiloilta ja tuotantoketjusta kerätään runsaasti dataa, jonka avulla voidaan ymmärtää paremmin, mikä vaikuttaa tuotannon onnistumiseen. Lisäksi tilojen välillä jaetaan hyviä käytäntöjä.

– Esimerkiksi sikatilat saavat nopeasti toimitusten jälkeen raportin eläinten kasvusta ja kehityksestä. Tieto auttaa tiloja arvioimaan omaa toimintaansa ja kehittämään esimerkiksi ruokintaa, olosuhteita ja tuotannon suunnittelua, Immonen kertoo.

– Seuraamalla ja analysoimalla tilojen tuotantotietoja pystymme näkemään, mikä vaikuttaa lopputulokseen. Tämän avulla voimme jakaa hyviä käytäntöjä ja tukea tiloja kehittämään toimintaansa. Samalla koko ketju vahvistuu, hän jatkaa.

Immonen arvostaa, että ruoan arvoketjun merkitys ja mahdollisuudet on nostettu Atrialla keskiöön.

– Atrialla on jo yli 120 vuoden historia yhdessä tuottajien kanssa. Nyt haluamme kehittää ruokaketjua yhtenä kokonaisuutena. Tiloilla tehdään ne ratkaisut, joille laatu, vastuullisuus ja kuluttajan tunnistamat erottautumistekijät rakentuvat.

”

Sillä että kannattavuus olisi säällistä myös maatilalla, on iso merkitys.

Heikki Lehtonen



ANTIN ÄLYSIKALASSA JOKAISELLA POSSULLA ON "HENKKARIT"

Isossakyrössä sijaitsevan Hyppösen tilan possuista ja niiden hyvinvoinnista tiedetään enemmän kuin missään muualla. Älysikalahanke teki tilasta alansa edelläkävijän ja suunnannäyttäjän.

Teksti: Pirjo Latva-Mantila

Tänä vuonna tulee kuluneeksi seitsemän vuotta siitä, kun Hyppösen tilalla tehtiin sukupolvenvaihdos ja Antti Hyppösen tarttui ohjaksiin. Lyhyessä ajassa on ehtinyt tapahtua paljon. – Se mistä aloitin ja se missä ollaan nyt, siinä välissä on otettu valtava kehitysaskel: on laajennettu sikalaa, vaihdettu ruokkijat, tehty kattoremontti, tuplattu emakkomäärä, kuusinkertaistettu lihasikamäärä ja kolminkertaistettu peltopinta-ala. Ne, jotka tuntevat yrittäjä Antin, eivät

ihmettele kehitysaskelten määrää ja pituutta. Eivätkä sitäkään, että historian ensimmäinen älysikala on juuri hänellä. Ennen sukupolvenvaihdosta Antti nimittäin työskenteli A-Tuottajien palveluksessa ja ryhtyi Atria Sika -ketjun kehitysjohtaja Niina Immosen kanssa palloittelemaan ajatusta älyteknologian hyödyntämisestä sikalassa. – Mietittiin, että olisipa systeemi, jolla voisi kerätä possuukohtaista tietoa. Kehitysporukan kanssa alettiin tätä pyörittellä silloin kymmenen vuotta sitten.

Ja mitä älysikala sitten käytännössä tarkoittaa? Jokainen sika pitää lain mukaan merkitä tatuoinnilla tai korvamerkillä. Hyppösen tilalla possut saavat elektronisen korvamerkin eli tagin, jota Antti kuvailee vähän kuin passiksi tai henkilötodistukseksi. – Porsas yksilöidään tagin avulla ja sille luodaan oma tietokanta, jossa on tiedot syntymäpäivästä, -painosta, sukupuolesta, emakosta ja isän rodusta. Tietokantaan lisätään päivämäärät, jol-

” Kohta ehkä tiedetään gramman tarkkuudella, mitä sika on syönyt.

loin porsasta on siirretty kasvattamon sisällä karsinasta toiseen. Myös tiedot mahdollisista lääkityksistä merkitään possum tietoihin.

Välikasvattamosta löytyy automaattisia vaakoja, joista porsaiden painotiedot siirtyvät järjestelmään, ja Antti saa ajantasaista tietoa eläinten kasvusta.

Sikalan vakiovarusteisiin kuuluvat tablettitietokone sekä taginlukija. Porsaan tiedot saadaan näkyviin korvamerkkiä klikkaamalla.

– Tärkein ero tavanomaiseen on siinä, että me pystytään yksilöimään jokainen porsas. Tiedot ovat käytettävissä, kun possu siirtyy välikasvattamosta sikalaan ja sieltä teurastamoon. Kaikki data kasvatuksen ajalta saadaan talteen.

– Tämän läpinäkyvämpää ei siiankasvatus voi enää olla.

Tiedoista hyötyvät sekä yrittäjä että Atria. Antti näkee, miten erilaiset muutokset vaikuttavat porsaan kasvatusaikaan, lihakkuuteen ja ennen kaikkea hyvinvointiin. Samalla sikalatöitä on voitu järjellä.

– Huomasimme esimerkiksi, ettei porsaita kannatakaan siirrellä emakon alla, vaikka ne kasvasivat eri tahtiin. Kokohajonnan sallimisella olikin positiivinen vaikutus.

Älysikalahanke on antanut Antille paljon uusia, hyviä työkaluja tilan johtamiseen ja possujen hyvinvoinnin varmistamiseen.

– Tietenkin aina, kun ollaan edelläkävijöitä, monia asioita pitää opetella kantapäähän kautta. Kolme vuotta sitten tämä aloitettiin, ja melkein vuosi meni siihen, kun harjoiteltiin järjestelmän käyttöä ja luotiin uusia rutiineja ja toimintatapoja. Vasta vähitellen on päästy analysoimaan tuloksia ja nähty eri asioiden vaikutukset.

Vaikka järjestelmä on tehty muualla, sitä on jatkokehitetty ja paranneltu Hyppösen sikalassa.

– Paljon on käytetty aikaa suunnitteluun ja miettimiseen, ja voi sanoa, että kyllähän

tässä on mieli pysynyt virkeänä, tuumaa Antti ja toteaa kehitystyön olevan edelleen siinä vaiheessa, että vasta kuori on saatu auki.

Seuraava iso steppi liittyy porsaiden yksilökohtaisiin ruokintatietoihin, eli kohta ehkä tiedetään gramman tarkkuudella, mitä sika on syönyt.

Possuista saatuja tietoja yhdistellään toistaiseksi vielä manuaalisesti. Antti kuitenkin näkee, että muutaman vuoden kuluttua monet prosessit toimivat automaattisesti, ja järjestelmästä on mahdollista saada nykyistä tarkempia raportteja rehu- ja kulutusmääristä.

Antin sikalassa myös bioturvallisuus on viety niin pitkälle kuin mahdollista, mikä tarkoittaa, että taudinaiheuttajien pääsy sikalaan estetään järjestelmällisesti. Sikalaan mennään ja sieltä poistutaan aina suihkun ja useiden sulkutilojen kautta, ja vaatteiden vaihto tapahtuu tarkan ja monivaiheisen protokollan mukaan.

Kiitos kaiken vaivannäön, possut ovat terveitä ja hyvinvovia, eikä niitä tarvitse lääkittää antibiooteilla.

Hyppösen tilalla on kasvatettu sikoja jo 1960-luvulta lähtien. Työn aloittivat Antin isovanhemmat. Tilaa ja tuotantoa on kehitetty aina, mutta Antti päätti viedä homman aivan uudelle tasolle. Yksi iso kehitysaskel oli vapaaporsitukseen siirtyminen ensimmäisten joukossa.

– Olen tarttunut mahdollisuuksiin aina, kun niitä on tullut eteen. Toki tässä on nyt takana sen verran monta ähkyä vuotta, että nyt voisi vähän rauhoittua ja viettää enemmän aikaa perheen kanssa.

Tilalla syntyy vuosittain noin 8 000 porsasta. Tila työllistää isännän lisäksi kolme vakituista työntekijää sekä urakoitsijoita.

Antti toimii puheenjohtajana Atrian tuottajista ja toimihenkilöistä koostuvassa kehitysryhmässä.



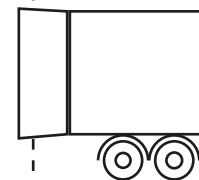
0630 Herään, syön aamupalaa ja lähdän sikalalle muutaman sadan metrin päähän.



0700 Työmaalle suihkun ja tautisulkujen läpi. Sikalassa puen päälle haalarit, kenkät, hengityssuojaimet, kuulosuojaimet ja hanskat.

0710 Tänään possujuhakupäivä, reitti osastoilta lastauslaiturille laitetaan kuntoon työntekijän kanssa.

0730 Auto saapuu, kuljettaja ottaa vastaan 168 porsasta, jotka lähtevät kohti lihasikalaa.

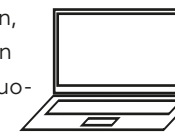


0830 Pesemme käytävät, ja vaihdan ruokintalaitteelle karsinoiden uudet porsasmäärät.



0900 Kahvitauko sikalan taukhuoneessa.

0920 Lähdän välikasvattamoon, kierrän osastot, tarkkailen olosuhteita ja tarkistan ruokamäärät.



1000 Jaamme karsinoiden kutteri-kuivikkeet ja virikkeet kottikärrystä. Lihasikalassa tehdään samat asiat. Soitan puhelun huoltomiehelle. Hän huoltaa ruokkijaa sikalan ulkopuolella.



1305 Poistun sikalasta tautisulkujen ja suihkun kautta. Ulkona kokeilemme ruokkijaa.

1330 Syön lounaan toimistolla ja hoidan asioita. Painepesuriin on tullut vika, joudun palaamaan sikalalle.



1630 Haen pojan hoidosta, vaimo tulee töistä, syödään ja vietetään perheaikaa.

1900 Normaali-iltoaiemien jälkeen katsotaan hetki telkkaria.

2200 Selailen puhelinta ja nukahdan.

ZZZZZZ



Ultraprosessoitu ruoka: MITÄ TIEDE TODELLA SANOO?

Ultraprosessoitu ruoka herättää vahvoja mielipiteitä. Toisille se on arjen helpottaja ja kiireisen päivän pelastaja, toisille modernin ruokateollisuuden ongelma. Keskustelu on vilkasta, mutta tutkimuksen näkökulmasta ilmiö on huomattavasti monisyisempi.

Helsingin yliopiston ravinnon turvallisuuden professori **Marina Heinonen** muistuttaa, että lähes kaikki syömämme ruoka on jollain tavalla käsiteltyä.

– Prosessointi tarkoittaa käytännössä ruoan valmistamista: pilkomme kasviksia, puristamme appelsiini-mehua ja paisamme leipää, Heinonen sanoo.

Turvallinen ruoka syntyy monesta vaiheesta

Nykyinen ruokajärjestelmä perustuu jalostamiseen ja ruoan käsittelyyn. Kuumentaminen vähentää mikrobeja, pakastaminen pidentää säilyvyyttä ja pakkaaminen mahdollistaa ruoan turvallisen kuljetuksen ja saatavuuden ympäri vuoden.

– Pakkausmerkintöjen ansioista ruoan ravintosisältö tunnetaan tarkasti, mikä helpottaa arjen valintoja, Heinonen toteaa.

Tasalaatu on teollisen tuotannon vahvuus: tuote on sama riippumatta valmistus-erästä tai ostopaikasta.

Mitä ultraprosessointi oikeastaan tarkoittaa?

Paljon käytetty ultraprosessoitu ruoka ei ole Heinosen mukaan yksiselitteinen tieteellinen käsite. Samaan luokkaan voi päätyä hyvin erilaisia tuotteita ja valmistustapoja, mikä tekee keskustelusta helposti yksinkertaistavaa.

– Termiin liittyy paljon mielikuvia. Prosessointiaste yksin ei kerro, onko ruoka terveellistä vai ei.

Tutkimuksissa runsas pitkälle jalostettujen tuotteiden käyttö on yhdistetty terveysriskeihin. Useimmiten selittävä tekijä on kuitenkin ravintosisältö: suolan, sokerin, kovan rasvan ja energian määrä. Tämä jää usein julkisessa keskustelussa vähemmälle huomiolle.

– Terveellisyyttä arvioidaan edelleen ravintosisällön, ei prosessoinnin perusteella.

Valmisruoka osana arkea

Valmisruokien suosion kasvu kertoo arjen rytmin muutoksesta. Heinonen korostaa,

ettei valmisruoka ole yksi yhtenäinen tuoteryhmä.

– Valmisateria voi olla aivan yhtä tasapainoinen vaihtoehto kuin kotona valmistettu ruoka. Ratkaisevaa on kokonaisuus, ei yksittäinen tuote.

Hallittu valmistus auttaa varmistamaan, että ruoka säilyy laadukkaana ja turvallisena koko matkalla raaka-aineesta kuluttajan lautaselle.

Kuluttajat kysyvät enemmän ruoasta

Keskustelu ultraprosessoidusta ruoasta kertoo myös laajemmasta muutoksesta: kuluttajat haluavat ymmärtää ruokaa ja sen valmistusta entistä paremmin. Vastakainasettelu luonnollisen ja teollisen ruoan välillä jää kuitenkin helposti liian yksinkertaiseksi.

Prosessointi on osa modernia ruoantuotantoa, ja yksittäisten tuotteiden sijaan ratkaisevaa on ruokavalioiden kokonaisuus. Terveellinen syöminen rakentuu lopulta tutuista asioista: monipuolisuudesta, kokuudesta ja tietoisista valinnoista arjessa.

PÄRJÄÄKÖ SUOMALAINEN RUOKA JATKOSSAKIN?

Suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa, mutta globaaleilta haasteilta ei vältytä ruoantuotannossakaan. Luotettava ja turvallinen ruokaketju ja kuluttajien tarkka tuntemus ovat valttikorttejamme, joilla suomalainen ruoka säilyttää kilpailukykynsä myös jatkossa.

Teksti: Elina Kilpinen





Tuukka Kiviranta

”

– *Kuluttajat valitsevat tuotteita kaupassa maun, kotimaisuuden, terveellisyyden, vastuullisuuden ja hinnan perusteella. Näiden täytyy näkyä myös meidän strategiassamme ja tuotekehityksen tavoitteissa*

Aaro Mäkimattila

Suomalaisen ruokatuotannon lähtöasetelmat kilpailukyyn suhteen eivät ole kaikkein ruusuisimmat.

– Suomi on kylmä ja pimeä maa. Meillä ei ole maantieteen suomaa kilpailuetua kasvukauden pituudessa, emmekä voi nojata vuosisataisiin perinteisiin vaikkapa viininvalmistuksessa, toteaa Atria Suomen tuotekehitysjohtaja **Aaro Mäkimattila**.

Lisäksi monet globaalit tekijät, kuten geopolitiikka, makrotalouden vastatuulet ja ilmastomuutos luovat epävarmuutta ja painetta ruokajärjestelmällemme.

– Mutta suomalaiset luottavat suomalaiseen, puhtaaseen ruokaan ja sen turvallisuuteen. Kotimaisuus painaa monen valintakriteereissä. Se on meidän valtiokorttimme, Mäkimattila sanoo.

– Me Atrialla olemme sitoutuneet suo-

malaiseen ruokaketjuun ja sen kilpailukyyn niin tiiviisti, että emme ole olemassa ilman sitä, hän jatkaa.

Kuluttajien toiveet keskiössä

Millä keinoin suomalaisen ruokaketjun kilpailukykyä ja vastuullisuutta sitten voidaan tukea jatkossakin?

– Kaikki lähtee kuluttajälähtöisyydestä, Mäkimattila toteaa.

On pystyttävä tarjoamaan laadukasta ja vastuullista, mutta ennen kaikkea myös kuluttajien tarpeisiin vastaavaa ruokaa.

– Kuluttajat valitsevat tuotteita kaupassa maun, kotimaisuuden, terveellisyyden, vastuullisuuden ja hinnan perusteella. Näiden täytyy näkyä myös meidän strategiassamme ja tuotekehityksen tavoitteissa, hän toteaa.

Esimerkiksi kasvaneeseen ruoan terveel-

lisyyden vaatimukseen on Atrialla pyritty vastaamaan tuomalla markkinoille yhä enemmän sydänmerkittyjä tuotteita.

Datan ja ajoituksen liitto

Data ja tiedolla johtaminen ovat tärkeässä roolissa tuotekehitystyössä.

– Mitä tarkempaa dataa saamme kuluttajien asenteista, tarpeista ja käyttäytymisestä sekä markkinasta, sitä paremmin tunnistamme uusia mahdollisuuksia. Atrialla on todella hyvä koneisto tämän tiedon prosessointiin, Mäkimattila sanoo.

Kuluttajatrendien havaitseminen ja oikea ajoitus tulla markkinoille ovat silti kaksi eri asiaa.

– Esimerkiksi hybridituotteita, joissa osa lihasta on korvattu kasviksilla, pohdittiin meillä jo kymmenen vuotta sitten, mutta silloin todettiin, että aika ei ole kypsä.

Vaikka hybridit jäivät tuolloin pöydälle, lanseerasimme edelleen markkinassa hyvin pärjäävän porkkananakin, joka edusti kasvisten lisäämistä erityisesti lapsiperheiden arkirookailuun, Mäkimattila kertoo.

Nyt Atria on tuonut markkinoille kana-härkäpapujauhiksen. Se on valmiiksi maustettua jauhelihaa, jossa on noin puolet kanaa ja puolet härkäpapuproteiinirouhetta.

– Se vastaa toisaalta terveellisyyden ja toisaalta vastuullisuuden vaatimukseen. Harva vastustaa kasvisten lisäämistä ruokavalioon, kun kyse ei ole lihan korvaamisesta niillä kokonaan, hän toteaa.

Pellolta pöytään

Onnistunut, kilpailukykyinen tuote ei synny pelkästään datan ja tuotekehitystyön voimin suunnittelupöydällä.

Atrian vahvuutena on, että se on yksi harvoista toimijoista, joilla on hallussaan koko ruokaketju pellolta pöytään – alkutuotannosta kuluttajan lautaselle.

Lihan alkuperä perhetiloilla tiedetään tarkalleen, ja tilat voivat vaikuttaa myös esimerkiksi siihen, minkälaista rehua eläimet syövät.

Silläkin on vaikutusta lopullisen tuotteen ominaisuuksiin, kuten makuun ja päästöihin.

– Osallistamme ketjun kaikkia osia heti suunnittelutyön alkuvaiheilta lähtien – ei niin, että yksi ketjunosa tekee oman osuutensa ja siirtää sitten seuraavalle, vaan teemme mahdollisuuksien mukaan yhdessä, Mäkimattila kertoo.



Sam Järnisen

Helppoa, terveellistä ja kotimaista, kiitos!

Suomalaisten tuki kotimaiselle ruokatuotannolle on vahvaa. Taloustutkimuksen tekemän Suomi syö -tutkimuksen mukaan 74 prosentille suomalaisista on tärkeää syödä kotimaista ruokaa. Vieläkin useampi haluaa ruokavalinnoillaan varmistaa, että Suomi pysyy ruoantuotannossa omavaraisena.

– Kotimaisuus on lähes diktatoiva asia ruokaostoksilla. Kyllä suomalainen katsoo varsin karsaasti, jos ulkomaalaisperäistä ruokaa tarjotaan, sanoo Atrian tutkimuspäällikkö **Jukka Saarenpää**.

Kotimaisuuden ohella ruokavalinnoissa painaa tällä hetkellä helppous. Valmiin ja nopeasti syötävän ruoan kasvu jatkuu.

– Helppoustrendi näyttää erittäin vahvalta. Nopeimmin kasvaa heti valmiiden, mukaan otettavien tuotteiden osuus, Saarenpää kertoo.

Myös muu valmisruoka kasvattaa suosiotaan, ja asenteet sitä kohtaan ovat positiivisempia kuin vielä joitakin vuosia sitten.

Kolmantena ruokarendinä Saarenpää mainitsee terveellisyyden.

– Viime vuosi oli siirtymävuosi terveellisyyden osalta. Aiemminkin terveellisyyteen pyrkiminen on näkynyt ihmisten puheissa ja asenteissa, mutta se ei ole vaikuttanut markkinalukuihin. Viime vuonna vaikutus on kuitenkin nähtävillä: esimerkiksi hedelmien ja marjojen sekä proteiinipitoisten tuotteiden myynti on noussut aika paljon, Saarenpää sanoo.

Tulevaisuudessa Saarenpää ennustaa kuidun saannin ja suoliston terveyden nousevan yhä vahvemmin ohjaamaan suomalaisten valintoja ruokaostoksilla.

– Vatsan ja suoliston hyvinvointi on nouseva teema erityisesti yli 50-vuotiaiden keskuudessa. Kuidun merkitys on nostanut viime aikoina päätään asenteissa, hän sanoo.



Teksti: Noora Niemelä • Kuva: Jesse Väänänen (hiihtokuva)

ARJEN RUOKARYTMI KANTAA KISASTA TOISEEN

Kun kilometrejä kertyy ladulla, jaksaminen rakennetaan lautasella. Maastohiihtäjä Oona Kettunen luottaa arjessaan selkeään ruokarytmiin ja toimiviin perusannoksiin.

Oona Kettuselle ruoka ei ole vain osa päivää: se on jaksamisen perusta, palautumisen työkalu ja hetki hengähtää tiiviin treeni- ja kisarumban keskellä. Kun harjoitusmäärät ovat suuria ja kilpailukausi vie ympäri Suomea ja ulkomaille, arjen perusasiat ratkaisevat.

– Ruoka antaa energiaa ja rakennusaineita keholle. Kestävyyssurheilussa energiankulutus on valtava, joten syöminen on avain jaksamiseen. Toki se on myös nautinnon lähde ja tilaisuus olla yhdessä muiden kanssa, Oona toteaa.

Oona yhdistää huippu-urheilun ja asiantuntijuuden: hän työskentelee osapäiväisesti ravitsemusasiantuntijana Vuokatti-Ruka Urheiluakatemiassa ja valmennuksen asiantuntijana Jyväskylän yliopiston Vuokatin yksikössä.

Taustalla on vahva tutkimusosaaminen urheiluravitsemuksesta, ja opit näkyvät myös hänen omalla lautasellaan.

Viisi ateriaa päivässä – myös kisakaudella

Kilpailukausiakaan ei horjuta arjen perusrytmiä. Oonan päivä rakentuu tutun kaa-

van ympärille: aamiainen, lounas, välipala, päivällinen ja iltapala.

Pitkien harjoitusten aikana energiaa täydennetään myös suorituksen aikana, esimerkiksi urheilujuomalla, geeleillä tai helposti nautittavilla välipaloilla.

– Tärkein periaate on riittävä energiansaanti säännöllisin väliajoin. Se on ratkaisevaa jaksamisen ja palautumisen kannalta.

Toimivat arkiruokat löytyvät tutuista klassikoista.

– Kana ja riisi toimii aina. Myös spagetti ja jauhelihakastike on varma valinta. Valit-



Oona Kettunen

- Maastohiihtäjä ja ravitsemuksen asiantuntija
- Liikuntatieteiden tohtori, erikoisalana urheiluravitsemus
- Tekee töitä valmennuksen ja urheilijoiden ravitsemuksen parissa
- Tutkimustieto ja oma urheiluarki kohtaavat samalla lautasella
- Perusruoka, säännöllinen rytmi ja ennakointi ovat hänen jaksamisensa kulmakiviä
- Aina mukana repussa: vesipullo ja muutama välipalapatukka
- Seuraavat tavoitteet: huhtikuussa ensimmäinen aikuisten SM-mitali Inarin SM-hiihdoissa

sen mieluummin kunnan ruoka-annoksen kuin vaikka nopean makean herkun.

Useimmiten ruoka valmistuu kotikeittiössä, mutta tiukkoina päivinä myös valmiit ratkaisut auttavat arjen pyörytyksessä.

Jääkaapin perusvarustus kertoo paljon urheilijan painotuksista: kanaa tai lihaa, raejuustoa ja kasviksia. Yhdessä hiilihydraattilisukkeen kanssa niistä syntyy nopeasti täysipainoinen ateria.

Ruokaseura tekee aterista paremman

Vaikka huippu-urheilu ohjaa valintoja, Oonalle ruokaan liittyy myös pehmeämpiä arvoja.

– Yksittäisen suosikkiruoan sijaan aterian kruunaa hyvä seura. Yhdessä syöminen

on mukava sosiaalinen hetki. Perheen tai kavereiden kanssa syöminen maistuu aina paremmalta.

Kaikki maut eivät silti ole vielä suosikkeja:

– Osa juustoista on minulle edelleen vähän vieraita. Harjoittelen vielä tykkäämään niistä, Oona nauraa.

Reissussa suunnittelu ratkaisee

Kilpailu- ja harjoitusmatkat tuovat ruokailuun omat haasteensa. Aikataulut elävät, ravintoloita ei aina löydy oikeaan aikaan ja odottelua kertyy.

– Ravintolaruoaan varassa eläminen voi olla haastavaa. Siksi minulla on lähes aina eväitä mukana: patukoita, leipää ja muuta helppoa. Kun repussa on tarpeeksi syötä-

”

Kaikki suuret tavoitteeni liittyvät hiihtouraani, mutta haluan jatkaa työtä huippu-urheilun parissa myös sen jälkeen.

Oona Kettunen

vää, pärjää matkoilla ja yllättävissä tilanteissa paremmin.

Huolellinen ennakointi on osa urheilijan ammattitaitoa. Siitä ei lipsuta.

Kauden päätteeksi tortilloja ja ystäviä

Kun kilpailukausi päättyy, juhla on usein rento ja yhteisöllinen.

– Usein käydään kavereiden kanssa ulkona syömässä. Tai sitten kokataan yhdessä jotain helppoa, vaikka tortilloja. Yhdessä tekeminen ja syöminen on siinä se juttu.

Palautuminen tarkoittaa myös paluuta tavalliseen arkeen: työpäiviä, ystäviä ja liikuntaa ilman tarkkaa ohjelmaa.

– Vähän vähemmän strukturoitua tekemistä ja myös muiden lajien kokeilua. Se tekee hyvää sekä keholle että mielelle.

Teksti: Noora Niemelä • Kuvat: Paavo Pykäläinen

INTOHIMOSTA KEITTIÖN JOHTOON

*Keittiöpäällikkö ja ravintoloitsija
Veera Valtonen ei puhu ensimmäiseksi
tekniikasta ja trendeistä. Hän puhuu
ihmisistä, työyhteisöstä ja tunnelmasta
– siitä, miltä ravintola tuntuu niin
asiakkaasta kuin tekijästä.*



”

*Hyvä ravintola ei ole
yhden ihmisen show.
Se on joukkuelaji.
Keittiössä jokainen
vaikuttaa lopputu-
lokseen.*

Veera Valtonen



Veera Valtonen työskentelee Helsingin BasBas-ravintolakokonaisuudessa, johon kuuluvat Baskeri & Basso, BasBas Kulma ja BasBas

Studio – kolme keskenään erilaista mutta arvopohjaltaan yhtenäistä ravintolaa.

Valtonen toimii keittiöpäällikkönä ja on mukana omistajatiimissä. Hän vastaa erityisesti BasBas Kulman keittiöstä, ruoan laadusta ja arjen johtamisesta.

Päivittäinen työ rakentuu suunnittelusta, sparrauksesta ja siitä näkymättömästä rytmistä, jossa ravintolan taso syntyy yksi palvelukokemus kerrallaan.

– Lopulta tämä on ihmisten ala. Ruoka on väline, mutta merkitys syntyy kohtaamisista.

”Meillä ruoka oli tapa osoittaa välittämistä”

Valtonen on kotoisin Kuopiosta. Jo lapsuudessa ruoka merkitsi enemmän kuin vain arkista ravintoa.

– Meillä kotona syötiin hyvin. Ei ehkä

mitään ihmeellistä, mutta ruoka oli tapa osoittaa välittämistä. Se teki vaikutuksen.

Ajatus kokin työstä syntyi varhain. Helsinkiin muutto ei silti ollut osa suurta suunnitelmaa.

– Ajattelin aluksi jääväni Helsinkiin vain pari vuodeksi, mutta työt veivät mukanaan, ja aikaa on vierähtänyt huomattavasti jo 15 vuotta. Yhteiset arvot jakavat yhtiökumppanit löytyivät myöhemmin BasBasista, ja sille tielle jäin.

Valtonen palaa puheessaan kerta toisensa jälkeen yhteisöön.

– Hyvä ravintola ei ole yhden ihmisen show. Se on joukkuelaji. Keittiössä jokainen vaikuttaa lopputulokseen, hän painottaa.

– Meille läsnäolo on kaikki kaikessa. Johdetaan edestä ja tehdään samoja asioita kuin muutkin.

Hän kuvaa omaa johtamistyylinsä mahdollistavaksi.

– Yritän luoda sellaisen ympäristön, jossa jokainen pystyy tekemään työnsä

parhaalla mahdollisella tavalla ja kehittämään siinä. Uralla eteneminen ei aina tarkoita ylöspäin siirtymistä. Se voi tarkoittaa myös sitä, että hiot omasta osaamisestasi timanttisen.

Ravintola-ala on elänyt viime vuodet voimakasta muutosta. Osaajista on ollut pulaa, ja moni on vaihtanut alaa. Valtonen mukaan ratkaisu ei löydy yksittäisestä rekrytoinnista vaan kulttuurista.

– Täytyy pitää huolta niistä, jotka jo ovat mukana. Hyvä työyhteisö on tärkein syy, miksi ihmiset viihtyvät. Kun työpaikalla on lämmin ilmapiiri ja tunnet, että kuulut joukkoon, sillä on valtava merkitys.

Atria 100 nuorta kokkia – alumnista mentoriksi

Uransa alkuvaiheessa Valtonen oli yksi Atria 100 nuorta kokkia -koulutusohjelmaan valituista nuorista ammattilaisista. Hän osallistui ohjelmaan juuri valmistumisensa kynnyksellä, kun suunta alalla oli vasta hahmottumassa. >



> – Se oli minulle iso juttu silloin. Olin vielä tosi nuori, ja yhtäkkiä olin koulutuksessa, joka oli tehty ammattilaisille. Se avasi silmiä.

Nyt roolit ovat vaihtuneet. Valtonen toimii ohjelmassa mentorina ja kokee tehtävän henkilökohtaisena jatkumona omalle uralleen.

– Nuorena moni asia piti opetella kanta-pään kautta. Ei aina ollut ketään, jolta olisi voinut kysyä tai joka olisi ottanut siipiensä

suojaan. Jos minulla on nyt annettavaa, haluan antaa takaisin.

Atria 100 nuorta kokkia -ohjelma on Valtonen mukaan poikkeuksellinen mahdollisuus nuorille ammattilaisille. Ohjelmassa ei keskitytä vain ruoanlaittoon, vaan koko ravintolan ymmärtämiseen. Ideoista rakennetaan kokonaisuus: konsepti, menu, palvelu, kannattavuus ja lopulta toteutus oikeassa ravintolaympäristössä.

– Se on harvinainen tilaisuus päästä

Atria 100 nuorta kokkia antoi Daniel Romin uralle vauhtia

Daniel Romi osallistui Atria 100 nuorta kokkia -koulutusohjelmaan vuonna 2023. Hän kuvaa ohjelmaa tärkeäksi askeleeksi omalla urallaan.

– Se ei ollut pelkkä koulutus, vaan tilaisuus päästä osaksi verkostoa, jossa on mukana alan huippuammattilaisia ja muita kunnianhimoisia nuoria. Tällä alalla ihmiset ja yhteydet merkitsevät paljon, Romi kertoo.

Romi oli huomannut ohjelman sosiaalisessa mediassa ja kiinnostui erityisesti sen käytännönläheisyydestä: mahdollisuudesta toteuttaa oma pop up -ravintola sekä kuulla alan huippujen näkemyksiä.

– Kokonaisuus avasi silmiä. Pääsin katsomaan ravintola-alaa laajemmin kuin omassa työarjessa ja kehittämään omaa ajatteluaani.

Yksi mieleenpainuvimmista kokemuksista oli vierailu Atrian nautatilalla Etelä-Pohjanmaalla.

– Kun näkee, miten raaka-aine syntyy ja millaista arki tilalla on, arvostus koko tuotantoketjua kohtaan kasvaa. Se toi vastuullisuuden konkreettiseksi osaksi omaa työtäni.

Ohjelman huipentuma oli pop up -ravintolan suunnittelu ja toteutus.

– Oli iso oppi rakentaa ravintolakonsepti alusta loppuun. Kun vastuu ei ollut vain yhdestä annoksesta vaan koko elämyksestä, ajattelu laajeni merkittävästi. Näitä oppeja olen pystynyt hyödyntämään suoraan työelämässä.

Romi työskentelee tällä hetkellä ravintola Palacessa Helsingissä. Syksyllä hänen työnsä palkittiin myös kansainvälisesti, kun hän voitti nuorten kokkien EM-kultaa EuroSkills-kilpailussa Tanskassa

Kilpailussa hän päihitti 24 muuta eurooppalaista kilpailijaa. Lisäksi hänet palkittiin Suomen joukkueen parhaana kilpailijana.

– Voiton eteen tehtiin valtavasti töitä. Tiesin, että taso on kova, mutta koskaan ei voi olla varma, miten kilpailu menee.

Se tuntui hienolta palkinnolta pitkästä valmistautumisesta.

Romin mukaan kilpailut ja jatkuva itsensä haastaminen ovat luonteva osa hänen urapolkuaan.

– Haluan pysyä liikkeessä ja kehittää osaamistani koko ajan. Kun rimaa nostaa, oma tekeminenkin nousee.

Atria 100 nuorta kokkia -ohjelmasta hän sai ennen kaikkea varmuuden omaan tekemiseen.

– Kun huomaa, että omat ideat toimivat käytännössä, syntyy luottamus siihen, että omaa polkua kannattaa rakentaa rohkeasti.



Kuva: Sanna Sennäilä

kokeilemaan omia siipiään turvallisesti mutta tosissaan. Nuoret saavat sparrausta alan huipuilta, verkostoja ympäri Suomen ja kokemuksen, joka kantaa pitkälle.

“Sanokaa kyllä kivoille jutuille”

Kun Valtonen tiivistää neuvonsa nuorille kokeille, viesti on yksinkertainen.

– Sanokaa kyllä kivoille jutuille. Tätä alaa voi tehdä monella tavalla, eikä kaikkea tarvitse suunnitella valmiiksi.

Hänen omalla urallaan juuri se on toistunut: kiinnostus ihmisiin ja avoimuus mahdollisuuksille.

– Parasta on nähdä, kun nuori ylittää itsensä ja huomaa pystyvänsä siihen. Silloin tiedän, että työlläni on merkitystä.

Atria 100 nuorta kokkia – hae mukaan

Atria 100 nuorta kokkia on enintään 30-vuotiaille ravintola-alan ammattilaisille suunnattu koulutusohjelma, joka huipentuu omien pop up -ravintoloiden toteuttamiseen. Ohjelma tarjoaa käytännönläheistä oppia, vierailuja, verkostoitumista ja mahdollisuuden sparraukseen alan huippujen kanssa.

Koulutusohjelman johtajana toimii keittiömestari **Tommi Tuominen**, ja opiskelijavalinnoista vastataan yhdessä alan asiantuntijoiden kanssa. Yli 1 000 ammattilaista on käynyt ohjelman läpi sen yli 20-vuotisen historian aikana.

Haku Atria 100 nuorta kokkia -koulutusohjelmaan on käynnissä.



KOLUMNI

Kim Westerling



Kuva: Eero Kokko

Kun ketju toimii, keittiö voi keskittyä olennaiseen

Meillä Atrialla on jotakin, mistä voimme olla aidosti ylpeitä: ainutlaatuinen ruokaketju, jossa koko matka pellolta pöytään on omissa käsissämme. Se ei ole vain toimintamalli, se on meidän tapamme tehdä työtä.

Kun alkutuotanto, tuotekehitys, tuotanto ja asiakastyö toimivat yhtenä kokonaisuutena, syntyy varmuutta. Keittiöiden arjessa se näkyy toimitusvarmuutena ja tasaisena laatuena. Pidämme sovitusta asioista kiinni myös silloin, kun markkina heilahtelee. Siksi asiakkaamme voivat luottaa meihin päivästä toiseen.

Yhtenäinen ketju näkyy suoraan tuotekehityksessä. Kuuntelemme asiantuntijoita ilman välikäsiä ja kehitämme ratkaisuja, jotka aidosti helpottavat työtä – oli kyse hotelliamaiaisille suunnitellusta pekonista tai buffet-pöytään räätälöidyistä tuotteista. Kun palaute tulee suoraan eri rooleista, voimme tehdä ratkaisut, jotka vastaavat tarkasti todelliseen tarpeeseen ja tukevat ravintoloiden päivittäistä toimintaa.

Ketjun vahvuus alkaa tilalta. Tunemme tuottajamme ja tiedämme, miten eläimet voivat. Laatu ja vastuullisuus eivät ole meille mielikuvia vaan järjestelmällistä työtä. Kotimaisuus ja jäljitettävyyys ovat faktaa, jonka voimme kertoa avoimesti asiakkaillemme – ja jonka he voivat välittää eteenpäin omille ruokailijoilleen. Tästä on tullut ravintoloille yhä tärkeämpi kilpailuetu.

Avoimuus on meille kunnia-asia. Kutsumme asiakkaamme tutustumaan tiloillemme ja tuotantomme, jotta kokonaisuus konkretisoituu. Viinimaailmassa rypäleiden alkuperän tunteminen on jo arkipäivää, ja sama kiinnostus raaka-aineiden taustaan leviää nyt ruokapuolella. Kun alkuperä on nähtävissä omin silmin, luottamus syntyy eri tavalla kuin pelkkien lupaus-ten varaan.

Atrian brändi on yhtä kuin tämä ketju. Se on lupaus kotimaisuudesta, laadusta ja vastuullisuudesta. Kun ketjun kaikki osat pelaavat samaan maaliin, asiakkaamme voivat keskittyä omaan työhönsä.

Se on lupaus, joka näkyy joka päivä arjen sujuvuutena.

Kim Westerling,
Atria Foodservicen myyntijohtaja

”
Kun alkuperä on nähtävissä omin silmin, luottamus syntyy eri tavalla kuin pelkkien lupaus-ten varaan.

Teksti: Anne Hänninen • Kuvat: Juho Paavola

VASTUULLISUUS VOIMAVARANA

Merja Leino tuli Atrialle tuotekehitykseen, mutta päätyi rakentamaan koko konsernin vastuullisuustyötä ja tuomaan sen liiketoiminnan ytimeen.



Tuotekehityksestä liiketoiminnan kautta vastuullisuuteen – Merjan Leino 30 vuotta Atrialla ovat vie-neet häntä aina uusiin haasteisiin, oppimaan ja kehittämään.

Vastuullisuuden vuosikymmenet

Elintarvikealalla koko ikänsä työskennellyt Leino tuli Atrialle vuonna 1996 tuotekehitysohjelmapäälliköksi. Vain muutaman vuoden kuluttua hän siirtyi liiketoimintojen puolelle Atria Suomessa, ensin kuluttajapakatun lihan ja sittemmin siipikarjan ja valmisruokien vetäjäksi.

Vastuullisuus tuli mukaan muiden tehtävien rinnalle jo parikymmentä vuotta sitten, jolloin aiheesta alettiin puhua laajemmin.

– Meillä oli jo 15 vuotta sitten vastuullisuusohjelma, joka kulki nimellä Atrian Kädenjälki-ohjelma. Sillä haluttiin viestiä, että jokainen atrialainen voi vaikuttaa omalla toiminnallaan yhtiön vastuullisuuteen.

Niistä ajoista toimintaympäristö on muuttunut ja vastuullisuuden vaateet kasvaneet sekä kuluttajilta että viranomaisilta. Leino uralla tämä johti siihen, että hän jätti noin kuusi vuotta sitten liiketoiminnan ja siirtyi Atria-konserniin vastuullisuusjohtajaksi.

Konkreettisia ja ymmärrettäviä tekoja

EU:n raportointivelvollisuudet ovat muuttaneet yritysten suhtautumista vastuullisuuteen ja tapaa kehittää sitä. Viime vuo-

sina lainsäädäntö on hetkellisesti ohjannut resurssit enemmän lainsäädännön ymmärtämiseen, tulkitsemiseen ja vaatimusten täyttämiseen.

– Nyt toivottavasti saamme resurssit taas paremmin tekoihin, joilla on oikeasti vaikutusta. Raportointi on hyvä asia, jos sillä pystytään osoittamaan, mitä oikeasti teemme.

Velvoitteiden rinnalla myös ihmisten tietoisuus vastuullisuudesta on lisääntynyt. Nykypäivän kuluttajat olettavat yritysten toimivan vastuullisesti, ja heillä on paljon enemmän ymmärrystä kuin vaikka vuosikymmen sitten.

– Silti kokonaiskuvaa voi olla vaikea hahmottaa. Pelkkä päästöistä puhuminen ei edistä asiaa, vaan meillä pitää olla ymmärrettäviä ja käsin kosketeltavia asioita, joihin vastuullisuustyöllä voidaan vaikuttaa. Tuotteiden pakkaukset ovat hyvä esimerkki.

Tekoihin Atria on uskonut alusta alkaen. Vastuullisuutta on rakennettu projekteissa, joilla on pienennetty hiilijalanjälkeä, parannettu yhteistyötä sidosryhmien kanssa ja kehitetty työntekijöiden oloja. Lista ulottuu päästöjen vähentämisestä eläinten rehuratkaisuille aina työturvallisuuteen – unohtamatta tiedottamista kuluttajille ja sidosryhmille.

Vastuullisuus osaksi liiketoimintaa

Ehkä suurin vuosien varrella vastuullisuudessa tapahtunut muutos on sen muuttuminen irrallisesta yksiköstä olennaiseksi osaksi Atrian strategiaa ja liiketoimintaa.

Edelleen projekteihin tarvitaan asian-

tuntijoiden syvästä vastuullisuusosaamisesta, mutta päätösten pitää lähteä liiketoiminnasta ja sen tarpeista.

– Silloin vastuullisuus vaikuttaa kaikkeen, kuten brändin mielikuvaan, tuotekehitykseen, pakkauksiin, energia- ja jäte- ratkaisuihin sekä yhteistyökumppanitoimintaan. Vastuullisuuden lonkerot ulottuvat joka paikkaan.

Vastuullisuusmustekala kattaa myös Atrian ruokaketjun, sillä tulosten tekemisen edellyttää tiivistä yhteistyötä kaikkien sidosryhmien kanssa. Saavutuksia ei myöskään voida todentaa ilman saumatonta tiedonvaihtoa ketjun lenkkien välillä.

– Meidän pitää rakentaa vastuullisuutta rauhassa yhteisvoimin, mutta käytettävissä olevien resurssien ja mahdollisuuksien mukaan. Asioita ei muuteta hetkessä.

Ihmiset saatava mukaan

Tavoitteena on myös lisätä Atrian sisällä ylpeyttä vastuullisesti toimivasta työntekijästä ja tunnetta siitä, että jokaisen työllä on vaikutusta.

Tänä kesänä eläkkeelle lähtevä Leino toivoo hänen seuraajansa ja Atrian johdon pitävän huolta siitä, että vastuullisuus on jatkossakin Atrialle voimavara.

– Tärkein oppimani asia on se, että ainoa tapa viedä asioita eteenpäin on ottaa ihmiset mukaan. He voivat sitoutua asioihin vain, jos ymmärtävät, mitä ollaan tekemässä ja miksi. Tämä vaatii tiivistä vuoro- vaikutusta.

” Pelkkä päästöistä puhuminen ei edistä asiaa, vaan meillä pitää olla ymmärrettäviä ja käsin kosketeltavia asioita, joihin vastuullisuustyöllä voidaan vaikuttaa.

Teksti: Noora Niemelä

Atrian Kokkibarometri 2025 KOTIMAISUUS RAKENTAA KILPAILUETUA

*Vastuullisuus vetää, kustannukset kiristävät ja tekoöly haastaa.
Atrian Kokkibarometri 2025 näyttää, miten suomalaiset ammattikeittiöt
vastaavat muutokseen – kotimaisuudella, tehokkuudella ja uusilla työkaluilla.*



Vastaajista 88 prosenttia pitää suomalaista ruoantuotantoa vastuullisena ja 84 prosenttia näkee suomalaisen lihan vahvana kilpailuetuna. Kotimaisuus ei ole pelkkä arvovalinta, vaan yhä useammin myös strateginen kilpailutekijä.

Samaan aikaan paineet kasvavat. 87 prosenttia vastaajista arvioi asiakkaiden käyvän ravintoloissa harvemmin kustannusten noustessa. 80 prosenttia taas pitää ammattitaitoisen työvoiman löytämistä merkittävänä haasteena. Kokkibarometri piirtää kuvan alasta, jossa vastuullisuus, tehokkuus ja teknologia kietoutuvat entistä tiiviimmin yhteen.

Kotimainen tuotanto on vastuullista
Ravintoloitsija ja Michelin-kokki **Ilkka Lääverille** kotimaisuus ei ole trendi vaan identiteetin ydin. Hän luotsaa Le Ankkaa Helsingissä ja Metsä-ravintolaa Punkaharjulla – ravintoloita, joissa suhde tuottajiin on keskeinen osa arkea.

– Parhaat oivallukset ja syvin ymmärrys raaka-aineesta syntyvät keskusteluissa tuottajan kanssa tilan laidalla. Se on ainoa tapa oppia ne pienet vivahteet, jotka tekevät tuotteesta huipputuotteen.

Silloin kun suhde tuottajaan on henkilökohtainen, sitoutuminen vahvistuu.

– Kun tunnen tuottajan ja hänen filosofiansa, voin keittiössäni seistä täysin raaka-aineen takana, huippukokki painottaa.

Kotimaisuus erottaa ravintolat myös kansainvälisesti.

– Ulkomaalaisille vieraille suomalainen, lähellä tuotettu raaka-aine on laadun ja eksoottisuuden merkki.

Lääverin mukaan kotimaisuus on tuotava näkyväksi myös asiakaskohtaamisissa.

– Kun tarjoilija kertoo esimerkiksi Enonkosken hirvestä tai Kuusamossa kalastetusta pikkusiiasta ja mainitsee, että erä on valittu juuri tähän iltaan, asiakas kokee olevansa osa uniikkia ketjua. Se on vahvin mahdollinen suositus.

Kotimaiset raaka-aineet eivät ole Lääverille ohimenevä trendi, vaan keskeinen osa

– Kotimaiset raaka-aineet eivät ole ohimenevä trendi, vaan keskeinen osa ravintolan identiteettiä, vastuullisuutta ja jokaisessa annoksessa näkyvää tarinaa, Ilkka Lääveri painottaa.



– Valmiimmat raaka-aineet ja komponentit ovat keskeinen ratkaisu ravintoloiden työvoimapulaan, toteaa Jussi Reinikka.

ravintolan identiteettiä, vastuullisuutta ja jokaisessa annoksessa näkyvää tarinaa.

Ravintolassa käydään harvemmin

Kustannuspaineet näkyvät kuitenkin kulutajakäyttäytymisessä. Samalla ne kiristävät ravintoloiden kannattavuutta ja pakottavat tarkkaan taloudenpitoon.

– Kotimaisuus ja kannattavuus eivät ole toisiaan poissulkevia, mutta kyllä se lopulta menee Excelin kautta. Kannattavuus säilyy, kun laskelmat tehdään huolellisesti, sesongit hyödynnetään ja hävikki minimoidaan, Lääveri toteaa.

Kannattavuuden rinnalla Lääveri nostaa esiin myös saatavuuden merkityksen.

– Kotimaiselle on kysyntää, jos tarjonta on kunnossa ja helposti saatavilla.

Työvoimapula on iso haaste

Ammattitaitoisen työvoiman saatavuus haastaa monia ammattikeittiöitä arjessa.

Yhtenä keskeisenä ratkaisuna työvoimapulaan ravintolat näkevät valmiimpien raaka-aineiden ja komponenttien käytön. Atria Foodserviceen kehityspäällikön **Jussi Reinikan** mukaan valmiimmat komponentit vähentävät työvaiheita merkittävästi.

– Ruoanvalmistus muuttuu vähemmän monivaiheiseksi ja enemmän oikeiden komponenttien yhdistämiseksi ilman, että laatu kärsii.

Yksi keino vastata paineeseen on kylmävalmistus.

– Se säästää aikaa ja energiaa, kun kypsennys- ja jäähdytysvaiheet jäävät pois. >

> Samalla se tuo joustavuutta: osa ruoasta voidaan valmistaa kuumennusta vaille valmiiksi jo edellisenä päivänä.

Tasalaadun merkitys korostuu myös tilanteessa, jossa osaajien määrä ja kokemus vaihtelevat.

– Tasalaatuinen annos saadaan aikaan riippumatta siitä, kuka keittiössä työskentelee.

Reinikan mukaan monikäyttöiset tuotteet helpottavat lisäksi varastohallintaa ja parantavat keittiön reagoitokykyä.

Hävikin hyödyntäminen kasvaa ja ennakointi ratkaisee

Tutkimuksen voimakkaimmin kasvavaksi trendiksi nousee hävikkiruoan hyödyntäminen: 80 prosenttia uskoo sen lisääntyvän.

Atria Foodservicen kehityspäällikkö **Kasper Sjöholm** muistuttaa, että vielä tärkeämpää kuin hävikin hyödyntäminen on sen torjuminen.

– Hävikki muodostuu neljästä lähteestä: suunnitteluhävikki, keittiöhävikki, tarjoilu-hävikki ja lautashävikki – ja niihin kaikkiin on mahdollista vaikuttaa, Sjöholm summaa.

Keinoja ovat reseptiikan ja raaka-aineiden tarkka suunnittelu, pienempien tarjoiluastioiden käyttö hiljaisina hetkinä, biojätteen punnitseminen sekä pienemmät lautaset. On myös tärkeää, että santsausmahdollisuus viestitään selkeästi.

Kuluttajien asenteet tukevat kehitystä: 40 prosenttia lounastajista ei jätä koskaan ruokaa lautaselleen, ja lähes puolet vain harvoin.

Tekoäly laajenee ruokalistasuunnitteluun

Kokkibarometrin mukaan teknologinen murros näkyy jo selvästi ammattikeittiöiden odotuksissa. 69 prosenttia vastaajista uskoo tekoälyn käytön laajenevan esimerkiksi ruokalistasuunnittelussa. 59 prosentin mielestä asiakkaiden tulisi voida tarkistaa raaka-aineiden suomalainen alkuperä digitaalisesti.



– Keinoja hävikin torjuntaan ovat muun muassa reseptiikan ja raaka-aineiden tarkka suunnittelu, pienempien tarjoiluastioiden käyttö hiljaisina hetkinä, biojätteen punnitseminen sekä pienemmät lautaset, Kasper Sjöholm toteaa.

”

Generatiivinen tekoäly voi tukea sekä arjen toistuvia prosesseja että strategista ajattelua.

Aarni Tuomi



Haaga-Helian palveluliiketoiminnan yliopettajan ja AI-asiantuntija **Aarni Tuomen** mukaan tekoäly voi toimia keittiössä monipuolisena sparraajana.

– Tekoäly voi auttaa uusien annosten ideoinnissa tai kokonaisuuksien – vaikkapa juomapakettien – sparrauksessa. Toki ihminen vaaditaan testaamaan, onko ideoissa järkeä. Esimerkiksi Kaffa Roastery lanseerasi jo pari vuotta sitten tekoälyn ideoiman kahvisekoituksen, Tuomi kertoo.

Tekoälyä voi hyödyntää myös ruokahävikin vähentämisessä, hinnoittelussa ja menun tarinallistamisessa.

– Tekoälyltä voi kysyä ideoita ajankoh- taisista juhlapäivistä. Aina on jossain päin

maailmaa jokin erikoispäivä, korvapuusti-päivästä kansainväliseen teepäivään. Näitä hyödynnetään tuotteistuksessa todella vähän, joten pienellä vaivalla kampanjoihin voi rakentaa tarinallisia tasoja.

Tuomen mukaan generatiivinen tekoäly voi tukea sekä arjen toistuvia prosesseja että strategista ajattelua.

– Mihin käytän paljon aikaa? Mikä toistuu arjessa? Missä en ole hyvä? Tekoäly voi auttaa ja sparrata esimerkiksi perehdytyksessä tai uuden ravintolan avaamisen suunnittelussa.

Tuomen mukaan tekoäly on ennen kaikkea käytännön työkalu, joka laajentaa ajattelua. Ihmistä se ei kuitenkaan korvaa.

PÖYDÄLLÄ

Uutisia Atrialta



Pääministeri Orpo muurasi Nurmon valmisruokatehtaan peruskiven

Atria päätti viime kesänä investoida Nurmon tuotantolaitoksen valmisruokatuotannon modernisointiin ja siihen liittyviin energiatarvikkeisiin 82,4 miljoonaa euroa. Investointi on yksi Atrian historian merkittävimmistä.

Rakennustyöt ovat käynnistyneet, ja uuden valmisruokatehtaan laajennusosan peruskivi muurattiin juhlallisina menoin tammikuussa. Kutsutilaisuuteen osallistuivat pääministeri **Petteri Orpo** sekä kansanedustajia ja paikallisia vaikuttajia.

Valtiovallan tervehdyksessä Orpo toi esiin maailmantilanteen epävarmuuden ja Suomen julkisen talouden vakavan tilan.

– On erittäin hienoa, että meillä on tällaisia valonpilkahduksia kuin tämä investointihanke. Näitä me tarvitsemme, ja näille on tilausta. Se tekemisen meininki, joka täällä on, luo näkyvää eteenpäin koko Suomelle. Tarvitsemme uskoa, toivoa ja luottamusta siihen, että tulevaisuus on hyvä.

Puheessaan pääministeri korosti myös, että suomalaisen ruuan tuotannosta on huolehdittava jatkossakin, sillä se on tärkeä osa Suomen turvallisuutta.

Perinteiden mukaisesti peruskiven sisään sijoitettiin aikakapseli, joka sisälsi päivän Ilkka-Pohjalainen-sanomalehden, Atrian henkilöstölehden, tiedotteet rakennushankkeesta sekä muutamia tuotepakkauksia ihmeteltäväksi tuleville sukupolville, jos aikakapseli joskus löydetään.

Valmisruokatehtaan uudistushankkeen arvioidaan olevan kokonaisuudessaan valmis vuonna 2028.





Atria investoi 23 miljoonaa euroa lihavalmisteiden tuotantoon Ruotsissa

Atria investoi noin 23 miljoonaa euroa lihavalmisteiden valmistukseen tehtaallaan Sköllerstassa Ruotsissa. Investointi sisältää uuden jatkuvatoimisen tuotantolinjan sekä laajennuksen ja päivityksen tuotantoalueelle Sköllerstassa. Investointi korvaa vanhat tuotantolaitteet, parantaa energia- ja tuotteen laatua sekä nostaa toimitusten luotettavuutta.

– Tavoitteenamme on uudistaa ja laajentaa erityyppisten ruokamakkaroiden tuotantoa sekä monipuolistaa tuotevalikoimaamme. Samalla parannamme merkittävästi tuotannon energiatehokkuutta ja varmistamme asiakkaiden ja kuluttajien tarpeisiin vastaamisen pitkälle tulevaisuuteen, kertoo Atria Ruotsin toimitusjohtaja **Jarmo Lindholm**.

Atria Ruotsi on yksi Pohjoismaiden suu-

rimmistä ruokamakkaroiden valmistajista yli 25 miljoonan kilon vuosituotannolla. Investointi on tärkeä askel korkealaatuisten lihavalmisteiden saatavuuden varmistamiseksi vähittäiskauppa- ja Foodservice-asiakkaille Ruotsissa.

Investointi tukee Atrian TOGETHER 2030 -strategiaa, jonka tavoitteena on muun muassa ydinliiketoiminnan kasvattaminen ja optimointi. Sköllerstanin investointi parantaa tuotantokapasiteettia, energia- ja tuotteen laatua ja kilpailukykyä sekä vahvistaa Atrian asemaa johtavana pohjoiseurooppalaisena ruokatalona vastuullisesti ja kannattavasti.

Investointi käynnistyi joulukuussa 2025, ja se valmistuu vuoden 2027 ensimmäisellä neljänneksellä.

Atria mukana edistämässä ratkaisuja Saaristomeren hyväksi

Atria on mukana ympäristöministeriön rahoittamassa ja AFRY:n koordinoimassa Ruokaketjun vesivastuullisuuden edistäminen Saaristomeren valuma-alueella -hankkeessa. Hanke tukee Elinvoimaketuksen hallinnoiman Saaristomeri-ohjelman tavoitetta vähentää ravinnekuormitusta ja edistää ravinteiden kiertoa. Se kokoaa ensimmäistä kertaa laajan joukon elintarvikealan yrityksiä etsimään yhdessä konkreettisia ratkaisuja Saaristomeren tilanteen parantamiseksi.

Mukana ovat Atrian lisäksi esimerkiksi Apetit, DAVA Foods, HKFoods, Kesko, Lantmännen Agro, Munax, Naapurin Maaliskana, Olvi, Raisio, S-ryhmä, Valio, Vaasan ja Viking Malt.

Viimeisen vuoden aikana yritykset ovat

pohtineet keinoja yhteisten toimenpiteiden toteuttamiseksi arvoketjuissaan. Seuraavaksi selvitetään mahdollisuuksia toimenpiteiden toteuttamiseen alkutuotannossa, jotta ravinteiden kierrätys ja alueen ravinnetase tasapainottuisivat. Tätä varten suunnitellaan yhteistyön ja osallistamisen tapoja tuottajatasolla sekä kontaktoidaan Saaristomeren valuma-alueen tuottajia ja muita keskeisiä sidosryhmiä.

– Meillä on jo ravinnekierrätyksen edelläkävijätuottajia Saaristomeren valuma-alueella, ja odotan, että tämän vuoden aikana saamme yritysyhteistyössä uusia konkreettisia toimia käyntiin tällä alueella, kertoo Atrian vastuullisuuspäällikkö **Teija Paavola**.

Hanke jatkuu vuonna 2026 konkreettis-



ten toimenpiteiden toteutuksella, tuottajayhteistyön vahvistamisella sekä vaikuttavuuden seurannan kehittämisellä. Tavoitteena on pitkäjänteinen, yhteinen työ Saaristomeren tilan pysyvän parantamisen puolesta.

Atria osakkaaksi ruotsalaiseen valmisruokayhtiöön

Atria Ruotsi ostaa 25 prosentin osuuden ruotsalaisesta valmisruokayhtiöstä Cookin Food Sweden AB:stä. Kauppa toteutetaan ostamalla osakkeita Bite Delight AB:sta, joka omistaa Cookin Food Sweden AB. Atrialla on lisäksi optio ostaa Bite Delight AB:n jäljellä olevat osakkeet vuoden 2028 jälkeen.

Cookin Food Sweden on vuonna 2012 perustettu valmisruokayhtiö, jonka perustajat ovat ravintoloitsijoita, leipureita ja keittiömestareita. Yhtiö valmistaa päivittäin tuoreita valmisruokia ja tunnetaan käsityövaltaisesta tuotantotavastaan sekä tuoreista raaka-aineista.

Yhtiön vuosittainen liikevaihto on noin 18 miljoonaa euroa. Sen päätuotteita ovat salaattit ja voileivät, joita myydään Ruotsin vähittäiskaupalle sekä foodservice- ja liikennepalveluasiakkaille. Valikoimaan kuuluu myös muun muassa sushia, suurkeittiötuotteita ja piirakoita.

– Yrityskauppa on linjassa Atrian TOGETHER 2030 -strategiaan, jossa keskitymme kasvaviin tuoteryhmiin. Valmisruoka on yksi nopeimmin kasvavista kategorioista, ja tavoittelemme siinä



nopeaa kasvua, kertoo Atria Oyj:n toimitusjohtaja **Kai Gyllström**.

– Osakkuus Cookin Food Swedenissa on Atrialle erinomainen tilaisuus laajentaa toimintaamme kasvaviin tuoteryhmiin ja korkealaatuisiin valmisruokiin, sanoo Atria Ruotsin liiketoiminta-alueen johtaja **Jarmo Lindholm**.

Cookin Food Swedenin toimitusjohtaja **Kristina Lukes** pitää Atrian mukanaolua tärkeänä askeleena yhtiön kasvulle.

– Oikean kumppanin tuella pystymme kehittämään entistä parempia ratkaisuja nykyisille ja uusille asiakkaillemme, Lukes sanoo.

Yrityskauppa ei edellytä viranomais- hyväksyntöjä.

Mainetutkimuksen tulokset

Atria sai historiansa parhaat mainetulokset

Atrian maine nousi vuoden 2025 tutkimuksessa uusiin korkeuksiin. Tuotteet ja palvelut ovat Atrian selvä vahvuus.

Reputation and Trust Analyticsin mainetutkimus luotasi elintarvikealan yritysten mainetta suuren yleisön keskuudessa. Tulosten mukaan Atrian maine on parantunut jo neljä vuotta peräkkäin ja nousi vuonna 2025 korkeammalle kuin koskaan.

– Teemme johdonmukaista kehitys- ja vastuullisuustyötä koko yhteisessä ruokaketjussa pelloilta kuluttajien pöytiin. Sen ansiosta näemme myös maineemme

parantuvan. Hyvä tulos on kaikkien atrialaisten ansiota, viestintä- ja IR-johtaja **Hanne Kortesoja** kiittää.

Maineen eri osa-alueista korkeimmalle nousi tuotteet ja palvelut -luokka, jonka arvosana myös nousi eniten viime vuodesta – 3,68:sta 3,86:een. Se onkin Atrian ehdoton vahvuus.

Hyvällä maineella on suora vaikutus sidosryhmien tukeen, esimerkiksi suosittelaisiinko yritystä, käyttäisikö sen tuotteita ja voisiko itse työskennellä yrityksessä. Sidosryhmätuen lukema nousi 3,40:sta 3,50:aan.

- KTM **Kati Janhunen** on nimitetty Atria-konsernin uudeksi vastuullisuusjohtajaksi **Merja Leinon** jäädessä eläkkeelle kesällä 2026. Janhunen siirtyy tehtävään Arla Suomen johtoryhmästä, tuoden mukanaan vahvaa kokemusta vastuullisuuden ja kuluttajabrändien kehittämisestä. Hänestä tulee myös Atria-konsernin johtoryhmän jäsen. Janhunen aloittaa tehtävässään viimeistään 1.6.2026
- **Jyri Kytöharju** on nimitetty myyntipäälliköksi myynnin tiimiin 1.5. alkaen. Hänen vastuullensa siirtyvät Lidl- ja Wolt-asiakkuudet myyntipäällikkö **Jari Sutisen** jättäessä tehtävänsä keväällä 2026. Kytöharju on työskennellyt Atrialla aiemmin myynnin kehityspäällikkönä sekä Etelä-Suomen aluemyyntipäällikkönä.
- Myyntipäällikkö **Mika Vilenius** ottaa 1.5. alkaen vastuulleen Itsenäiset-asiakkuusryhmän **Jari Sutisen** jättäessä tehtävänsä keväällä 2026. Vilenius vastaa edelleen myös Keskon liha- ja siipikarjatuoteryhmien myynnistä.
- KTM **Jenni Lehmuskoski** on nimitetty myynnin ja asiakasmarkkinoinnin asiantuntijaksi VK asiakasmarkkinoinnin organisaatioon Helsinkiin 16.3. alkaen.
- ETM **Julia Paulamäki** on nimitetty myynnin kehityspäälliköksi VK asiakasmarkkinoinnin organisaatioon Helsinkiin 1.4. alkaen.

TUOTEUUTUUKSIA

ATRIAN KEVÄÄN UUTUudet: SUOMALAISTA, HERKULLISTA JA VASTUULLISESTI TUOTETTUA

Kevät tuo keittiöihin uusia, herkullisia vaihtoehtoja, jotka tekevät arjesta ja viikonlopuista helpompia ja maukkaampia. Uutuuksissa korostuvat kasvispainotteiset ja kevyemmät vaihtoehdot sekä raikkaat maut.



UUSIA VAIHTOEHTOJA TAVALLISELLE JAUHELIALLE

Mustapippurista, kurkumasta ja sipulista kevyen mausteisen makunsa saava **Atria kana-härkäpaju maustettu jauhis 300 g** on kasvispainotteinen vaihtoehto tavalliselle jauhelihalle. 48 prosenttia kanan fileettä ja 48 prosenttia suomalaista härkäpapuproteiinijauhetta sisältävä Jauhis sopii monipuoliseen ruoanlaittoon. Jauhis on oiva valinta niin kasvisproteiineja suosiville, kokeilunhaluisille kokkaajille kuin terveellisempiä ja vastuullisempia vaihtoehtoja etsiville kuluttajille.

Toinen jauheliha-utuus on **Atria nauta-kana jauheliha 10 % 400 g**, joka sisältää 60 prosenttia naudanlihaa ja 40 prosenttia kananlihaa. Nauta tuo jauhelihaan makua ja kana kevyttä, tehden tuotteesta maukkaan, mutta kevyemmän vaihtoehdon monipuoliseen ruoanlaittoon.

Atrian uudet jauhelihat:

- Atria kana-härkäpaju maustettu 300 g
- Atria nauta-kana jauheliha 10 % 400 g

RAPEA PINTA, MEHEVÄ KANA

Atria rapea kanan paistileike maustettujen 370 g on tomaatilla ja chilillä maustettu rapeaksi kuorutettu paistileike, joka sopii niin arkiseen ruoanlaittoon kuin viikonlopun herkkuihin. Sopivan mausteisesti maissipaneroitu **Atria rapea kanan sisäfilee 280 g** on terveellinen valinta naposteluun tai lisukkeiden kanssa aterialla nautittavaksi. Molemmat uutuustuotteet paistuvat helposti rapeaksi airfryerillä.

Atrian rapeat kanauutuudet:

- Atria rapea kanan paistileike maustettujen 370 g
- Atria rapea kanan sisäfilee 280 g



RAIKKAITA MAKUJA LAADUKKAIMPIEN VAIHTOEHTOJEN YSTÄVILLE

Raikkaasta sitruunasta ja mehevästä lohesta makunsa saava **Atria Artesaani sitruunainen lohikeitto 340 g** vie kieleen mennessään. Kuohukermalla viimeistely keitto on täyteläinen, mutta silti sopivan kevyt vaikka päivittäin nautittavaksi. Atria Artesaani -keittojen premium-tuotepäristöstä löytyvät vaihtoehdot kanasta, kalasta ja lihasta maukkaissa liemissään, kuohukermalla viimeisteltynä.

Atrian raikas uutuus Atria Artesaani -keittoihin:

- Atria Artesaani sitruunainen lohikeitto 340 g

AIDOLLA LIEKILLÄ PAAHDETTUA

Aidolla liekillä paahdetut **Atria paahdettu kanafilee 150 g** ja **Atria paahdettu kinkku 175 g** ovat aiempaa paksusiivuisempia vaihtoehtoja leivän päälle tai monipuoliseen ruoanlaittoon. Uusi, paksumpi siivu tekee leikkeleestä ruokaisamman ja korostaa paahdoreunaa, joka tuo leikkeleeseen lisää makua.

Atrian uutuudet paahdettujen leikkeleiden sarjaan:

- Atria paahdettu kanafilee 150 g
- Atria paahdettu kinkku 175 g



JUUSTOINEN VAIHTOEHTO KUORETTOMIEN NAKKIEN REHTI-PERHEESEEN

Herkullisen juustoinen **Atria Rehti cheddar kuoreton nakki 280 g** on markkinoiden ainoa cheddar-juustoa sisältävä kuoreton nakki. Kuorettomat nakit sopivat loistavasti lapsiperheiden suosimaan helpoon ruoanlaittoon sekä naposteluun. Kaikki kuorettoman Rehti-sarjan nakit tunnustaa uudesta vihreästä pakkauksesta.

Atrian uutuus Rehti-nakkien tuotepäristöön:

- Atria Rehti cheddar kuoreton nakki 280 g

YRTEILLÄ JA CHILILLÄ MAUSTETTU KANAFILEE LAATUA ARVOSTAVILLE KOTIKOKEILLE

Jyväbroiler broilerin filee chimichurri 390 g on raikkailla yrteillä ja chilillä laadukkaasti pintamaustettu uutuus Jyväbroiler fileiden tuotepäristöön.

Kaksi fileettä sisältävä pakkaus on kätevä valinta pienille perheille.

Atrian uutuus laadukkaimpien vaihtoehtojen Jyväbroiler-tuotepäristöön:

- Jyväbroiler broilerin filee chimichurri 390 g



HELPPOUTTA ARKEEN SUOMALAISESTA LIHASTA JA PERUNASTA

Uudet **Atria tomaattinen lihaberunavuoka 300 g** ja **Atria kana-salamiperunavuoka 300 g** ovat helppoja ja ravitsevia valintoja arkeen. Atria tomaattinen lihaberunavuoka 300 g on makumaailmaltaan suomalainen klassikko. Salamilla, kanafileesuikaleilla ja kermaisella liemellä kruunattu Atria kana-salamiperunavuoka 300 g on kätevä vaihtoehto, kun arkeen kaippa helposti uusia makuja.

Vuoissa käytetyn lihan lisäksi myös peruna on aina suomalaista. Kussakin tuotepakkauksessa käytetyn perunan alkuperäkunnan näkee suoraan pakkaukseen painetusta merkistä. Vuoat sopivat pakkauksineen erinomaisesti lämmitettäväksi airfryerillä.

Atrian uudet vuoat suomalaisesta perunasta:

- Atria tomaattinen lihaberunavuoka 300 g
- Atria kana-salamiperunavuoka 300 g

Lisää uutuustuotteita osoitteessa www.atria.fi/tuotteet



Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

GRILLAA & VOITA

Osta Atrian grillituote, kuvaa se grillin äärellä ja olet mukana upean kaasugrillin arvonnassa. Tunnistat grillituotteet pakkauksen merkistä. Osallistu: atria.fi/grillikisa. Kilpailu-aika 27.4.–31.7.2026.



HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI