

11.5.2022

Luomulaatuisuudesta hyötyä elintarvikeinnovaatiolle

Jyväskylän ammattikorkeakoulun palveluliiketoiminnan opiskelija Annamaija Itäranta-Salminen tutki opinnäytetyössään luomulaatuisuuden vaikutusta elintarvikeinnovaation menestymismahdollisuuksiin. Tutkimuksen mukaan luomulaatuisuus vaikuttaa positiivisesti uudenlaisen elintarviketuotteen markkinoille pääsyyn sekä siellä menestymiseen. Tutkimuksessa kävi myös ilmi, että luomu ei ole vielä saavuttanut täyttä potentiaaliaan Suomessa. Luomulaatuisia tuotteita kaivataan lisää useaan eri tuotekategoriaan.

Luomu herättää kuluttajissa positiivisia mielikuvia ja vastaa useaan kuluttajatrendiin, toteaa Itäranta-Salminen tutkimuksen tuloksista. Tutkimuksessa kuitenkin selvisi myös, että pelkkä luomu ei yksin ole riittävä lisäarvo elintarvikeinnovaatiolle. Tuotteessa tulee olla muitakin kuluttajien hyvänä pitämiä ominaisuuksia, jotta se voi menestyä. Hyvinä ominaisuuksina pidettiin esimerkiksi hyvää makua, terveellisyyttä ja puhtautta. Nämä ominaisuudet liitetään usein myös luomuun. Suomalaiselle kuluttajalle kotimaisuudella on myös erityisen suuri merkitys. Se ohittaa useita muita lisäarvoja, usein myös luomun. Siksi luomulaatuiselle elintarviketuotteelle on etua siitä, että se on lisäksi kotimainen.

Luomun vaikutusta elintarvikealan innovaatiotyössä ei nähty kuitenkaan pelkästään positiivisena. Talouteen liittyvät seikat nousivat esiin eri näkökulmista. Luomulaatuisten elintarvikkeiden tuottaminen on yrityksille usein kalliimpaa, mikä heijastuu tuotteen loppuhintaan. Sen pitäisi olla valmistajalle kannattava ja lisäksi sellainen, että kuluttaja tuotteen vielä ostaa. Tutkimuksessa kävi ilmi, että tämä aiheuttaa haasteita luomulaatuisia elintarvikkeita valmistavissa yrityksissä.

Hinnan muodostumiseen liittyvistä haasteista huolimatta nähtiin luomulaatuisuus hyödyllisenä tekijänä uudenlaisen elintarvikkeen markkinoille pääsyä ja siellä menestymistä ajatellen. Erityisesti ulkomaan markkinoille suunnatessa pidettiin sitä joidenkin tuotteiden, kuten marjojen, kohdalla jopa välttämättömänä ominaisuutena. Tutkimuksen mukaan luomulla on potentiaalia paitsi kotimaassa myös vientimarkkinoilla. Luomuun keskittymistä tarjottiinkin yhdeksi keinoksi helpottaa globaaleja ruokakriisejä.

Tutkimuksessa nousi vahvasti esiin toive elintarvikealalla työskentelevien tahojen välisen yhteistyön lisäämisestä. Yhteistyö nähtiin tärkeänä erityisesti pienille yrityksille. Se kosketta vahvasti myös luomun parissa työskenteleviä. Koettiin, että yhdessä olisi mahdollisuus saavuttaa enemmän. Kaikenlaista vastakkainasettelua tulisi välttää ja muistaa, että kaikkea ei tarvitse tehdä yksin. Suomesta löytyy paljon eri alojen asiantuntijoita, ja apua kannustettiin hakemaan esimerkiksi markkinointiin.

11.5.2022

Tutkimus toteutettiin haastatteleamalla kuutta alansa asiantuntijaa. He edustivat luomuelintarvikkeita valmistavia yrityksiä, tutkimus- ja asiantuntijaorganisaatioita sekä vähittäiskauppaa. Haastatteluiden avulla saatiin näkemys siitä, miten luomulaatuisuus vaikuttaa elintarvikeinnovaation menestymismahdollisuuksiin ja mitä ominaisuuksia uudelta luomuelintarvikkeelta toivotaan. Saatuja tuloksia voidaan hyödyntää tutkimuksen toimeksiantajayrityksen innovaatiotyössä. Lisäksi tuloksista voivat hyötyä muut luomulaatuisten elintarvikkeiden parissa työskentelevät. Tulokset ovat sovellettavissa myös tavallisten elintarviketuotteiden innovaatiotyöhön.

Luomu on tuotantotapana vanha, mutta silti ajankohtainen. Suomessa luomun suosio on noussut viime vuosikymmenten ajan tasaisesti tuottajien ja kuluttajien keskuudessa. Tulosten pohjalta voi arvella, että luomun kasvu jatkuu edelleen positiivisena. Se tarjoaa yrityksille mahdollisuuksia tuoda markkinoille uusia luomulaatuista elintarvikeinnovaatioita ja menestyä niillä.

Lisätiedot

Itäranta-Salminen, A. 2015. Luomulaatuisuudesta hyötyä elintarvikeinnovaatiolle. Opinnäytetyö. Matkailu- ja ravitsemisala, restonomi (AMK) matkailu- ja palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Annamaija Itäranta-Salminen, restonomi (AMK) matkailu- ja palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma MRES18S1M, Jyväskylän ammattikorkeakoulu M2251@student.jamk.fi

Opinnäytetyö on tallennettu Theseus-tietokantaan osoitteessa <https://publications.theseus.fi/>

Ohjaaja(t): Karoliina Väisänen

11.5.2022