

| ProVege |

Asiantuntijakuuleminen

tulevaisuusvaliokunta

10.6.2026

BABA FOODS



enifer.



foo^(d)
deli
doo

FRIIDU



HAPPY PLANT
PROTEIN

HERNIS

Jalofoods

JUUSTOPORTTI



KOTIPIZZA
GROUP

LAB University of
Applied Sciences

LEIPURIN.



linseed



MUU
SAME SAME BUT PLANT-BASED

MIB

THE ORIGINAL
OAT
LY!

RAISIO

Ruokailo

Sevan



Sopu



UNICAFE

Unlimited Foods

Vege-
firma

Vegem



Kerälaisten tila
VOIMA PÄPU

Vöner

VTT

WEEFY
FOOD PARTNER

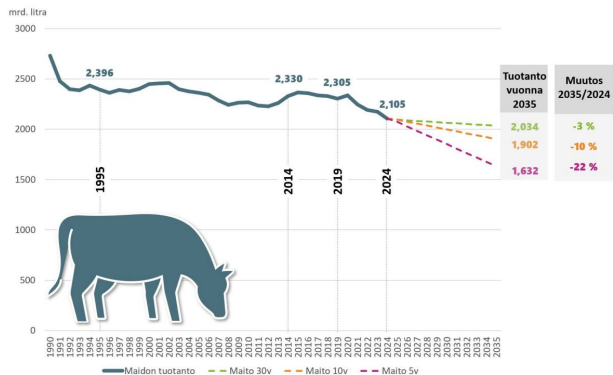


YMPAKTI

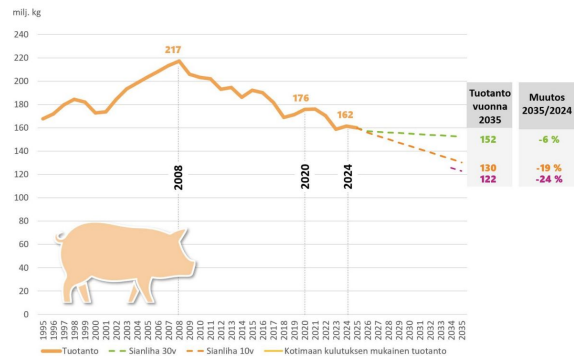
Ruokamurros on nyt!

- Tilanne- ja tulevaisuuskuvan muodostaminen on erittäin tärkeää
 - Näiltä osin ruokapoliittisessa selonteossa ja ruokastrategiassa ilmeisiä puutteita
- Valittavana ei ole, lähdetäänkö ruuan tuotantoa ja kulututusta muuttamaan systemisesti, vai pysytäänkö nykyisessä järjestelmässä.
 - Kysymys on siitä, miten muutosta hallitaan.
 - Proaktiivinen, mahdollisuuksiin tarttuva ote edesauttaa myös muutoksen oikeudenmukaisuutta.
- Ruokamurroksen ajurit:
 - 1) Ruokateknologian muutos
 - 2) Ruuan kulutuksen muutos
 - 3) Maankäytön muutos

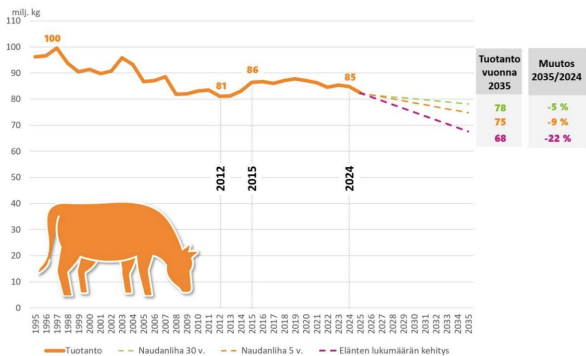
Maidon tuotanto



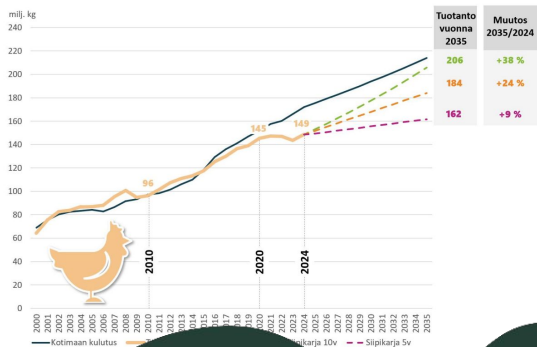
Sianlihan tuotanto



Naudanlihan tuotanto



Siipikarjan tuotanto ja kulutus



**Kasvipohjaisen ruuan tarjoamiin
mahdollisuuksiin tarttuminen on
keskeinen keino hallita käynnissä olevaa
rakenteellista muutosta.**

Ruokateknologian muutos

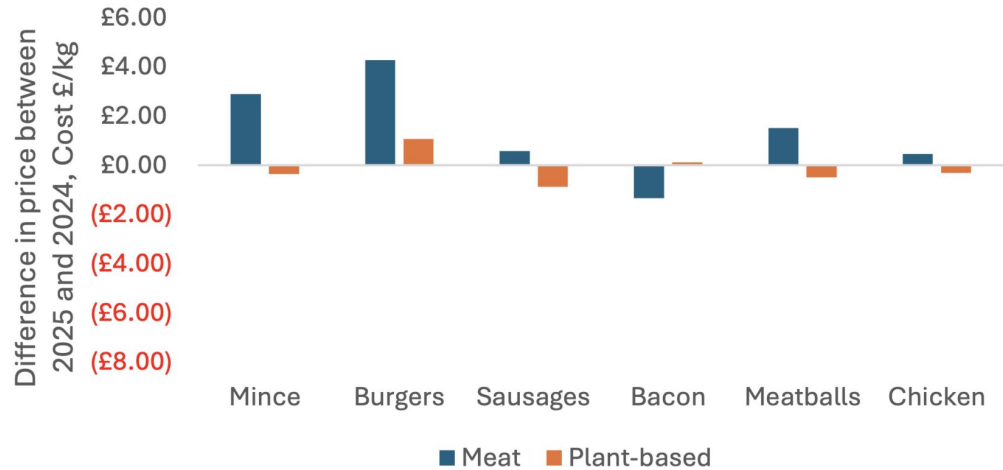
- Samanaikaiset edistysaskeleet bioteknologiassa, fermentoinnissa ja kasviproteiiniainesosien jalostuksessa muuttavat tapoja, joilla ruokaa tuotetaan.
- Vaikutus ruokatuotteisiin, mutta ennen kaikkea teollisuuden tarvitsemiin ainesosiin:
 - Proteiinituotteita ilman viljelyä
 - Eläinrasvoja ilman eläintä
 - Munanvalkuaista ilman kanaa
 - Kumuloituva tuotekehityksen osaaminen kasvimeijeri- ja kasviproteiinituotteissa
- Suomella on poikkeuksellisen vahvaa osaamista ruokateknologian, elintarviketieteiden ja bioteknologian aloilla.

- Länsimaissa pitkän aikavälin trendi kohti kasvipainotteista syömistä
 - Hollannissa yli puolet noudattaa jotain kasvipainotteista ruokavaliota
- Suomessa kuluttajien noudattamat ruokavaliot eivät ole muuttuneet – sekasyöjät vain syövät kasvipainotteisemmin
- Ruokavalioiden muuttumista edistää kasvipohjaisten ruokien parantunut laatu, saatavuus ja hinta, mutta keskeisin asia on kulttuuriset normit

Ruuan kulutuksen muutos

Hinnan kehitys 2025:

Change in price over the past year in meat and plant-based alternatives



2026:

Plant-based mince and meatballs 33% cheaper than meat versions at UK's largest retailer amid rising meat prices

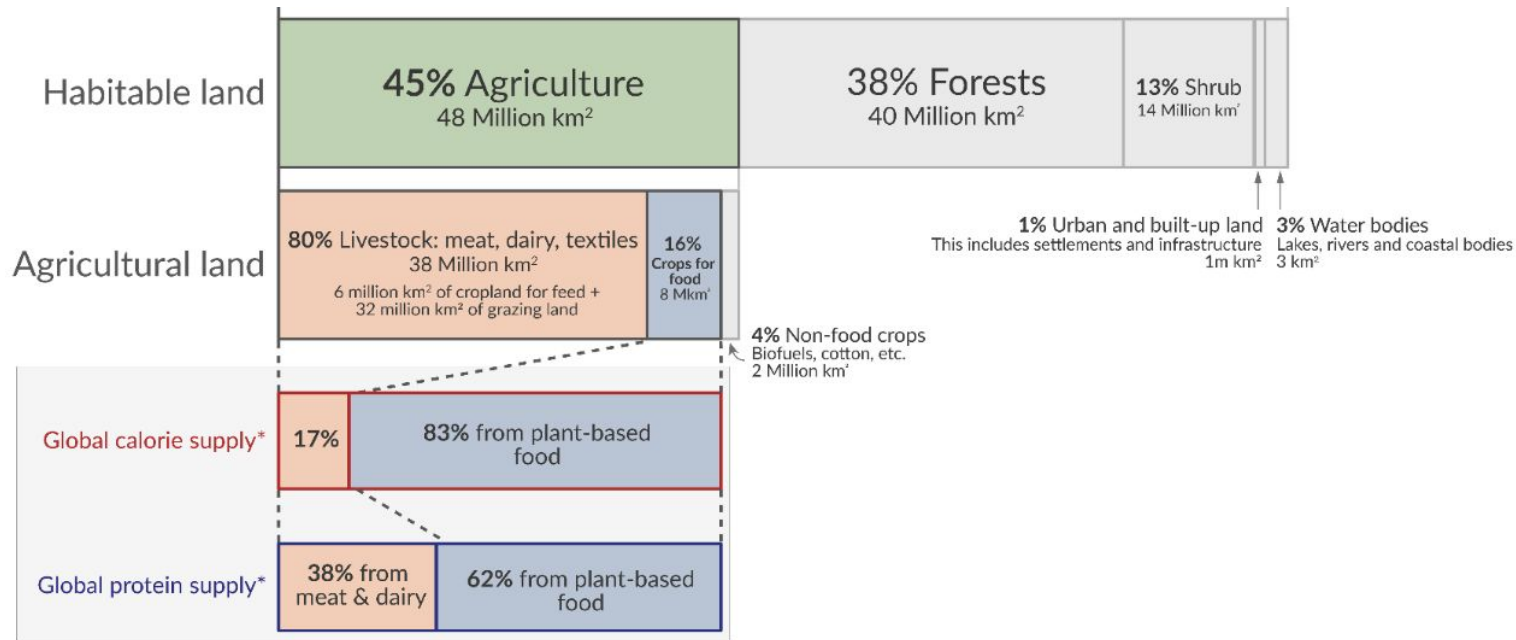
The cost of making plant-based spaghetti bolognese and meatballs is now on average 33% cheaper at the UK's biggest supermarket than making the same dishes with beef, lamb and pork mince.



Image: Meatless Farm

Maankäytön muutos

- Vuonna 2050 maailmassa on 10 miljardia ihmistä ruokittavana
- Nykyiset ruuan tuotannon tavat ylittävät jo nyt luonnon ja ilmaston kantokyvyn rajusti
 - Emme voi lisätä ruuan tuotantoa lisäämällä viljeltävää maa-alaa
- Nykyinen maatalouteen valjastettu ala on käytettävä entistä tehokkaammin ihmisille suoraan tarkoitetun ravinnon tuottamiseen
 - Maa-alan rajallisuus ja kasvava ruokakysyntä lisäävät painetta siirtyä nykyistä kasvipainotteisempiin ruokavalioihin



*Includes fish and seafood from aquaculture production, which uses land for feed. If wild fish catch is also included, animal products would provide 18% of calories and 40% of protein.
 Data sources: UN Food and Agriculture Organization (FAO) and Poore and Nemecek (2018).



Näkymiä ruokatuotteiden
tulevaisuuksiin

Meijerituotteet

- Nestemäisen maidon tuotanto ja kulutus ovat olleet merkittävässä laskussa jo vuosien ajan.
- Kasvijuomien kulutus on valtavirtaistunut
 - Yli puolet suomalaisista käyttää kasvijuomia vähintään kerran viikossa.
- Kasvimeijerituotteiden, kuten juomien, gurttien vuustojen ja jäätelöiden tuotekehitys etenee tällä hetkellä vauhdilla
 - 2050 lukuun mennessä valtaosan maitopohjaisista meijerituotteista voidaan olettaa tuoteominaisuuksien puolesta olevan epärelevantteja
- Tuotelaadun parantumista olennaisempaa on tottumuksia ylläpitävien normien ja rakenteiden muuttuminen

- Tulevaisuudessa kasviproteiinituotteita valmistetaan nykyistä laajemmasta raaka-ainepohjasta:
 - Viljelykasvit: lupiini, öljykasvit
 - Ainesosat: uusien tuotantotapojen mahdollistamat raaka-aineet, kuten mykoproteiinit
- Kasvipohjaisten ruokatuotteiden tuoteominaisuuksia parannetaan solumaatalouden menetelmin tuotetuilla raaka-aineilla, kuten esimerkiksi ilman eläintä tuotetuilla “eläin”rasvoilla.
- **On ensisijaisen tärkeää, että Suomeen muodostuu kansainvälisesti kilpailukyinen kasviproteiinijalosteiden ja bioteknologian ruokasovellusten teollisuus (ingredienttiteollisuus).**

Kasviproteiinituotteet

Lihaa ja kasviproteiineja yhdistelevät tuotteet

- Yhdistelmätuotteet vakiintumassa ruokapalveluiden lisäksi myös vähittäiskauppoihin.
- 52 prosenttia suomalaisista on kiinnostunut yhdistelmätuotteista.
- Yhdistelmätuotteet yleistyvät merkittävästi voimistuvan kuluttajakysynnän ohella myös lihantuotannon nousevien kustannusten myötä.

Palkokasvit

- Tulevina vuosikymmeninä palkokasvit ovat tavallistuneet arkiseksi osaksi suomalaisten ruokalautasta
 - Ravitsemussuositukset edistävät kehitystä
- 2050 luvulla Suomessa syödään
 - kotimaista kikhernettä ja linssejä
 - kasvihuoneissa kasvatettuja proteiinikasveja, jos energian saanti vihreän siirtymän myötä ei ole rajoittava tekijä

**Kasvipohjaisen ruuan
ala on nähtävä
STRATEGISENA RATKAISUNA
haasteisiin vastaamiseen ja
mahdollisuuksiin tarttumiseen.**

Selonteossa esitetyn vision toteutuminen edellyttää, että siirtyä kasvipainotteisempaan ruokajärjestelmään tunnistetaan strategian läpileikkaavana periaatteena eikä yksittäisenä sektorina.

Suomeen tarvitaan kasvipohjaisen ruuan

**TOIMINTASUUNNITELMA
ja
TOIMENPIDEOHJELMA**

| ProVege |

Jukka Kajan

toiminnanjohtaja

jukka.kajan@provege.fi

050 467 4740

www.provege.fi

[LinkedIn](#)