

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Mattila, N. 2024. Miten poronliha sopii ruokatrendeihin? Poromies. 93 (3), 76.





MITEN PORONLIHA SOPII RUOKATRENDEIHIN?

Teksti Niina Mattila. Ruokakuvat pororeseptit.fi.

Tämän vuoden ennustetaan olevan ruokatrendien osalta luonnollisen ruuan ja keittojen vuosi. Kuluttajat haluavat syödä kestävästi ja tersikunveellisesti hyvältä maistuvaa ruokaa. Luonnollinen ruoka, luontaiset ainesosat ja puhtaat raaka-aineet kiinnostavat edelleen. Näihin kriteereihin poro sopii hyvin.

Hyvinvointia ja terveyttä edistävää ruokaa arvostetaan kuluttajien keskuudessa. Vähärasvaisena ja ravintorikkaana raaka-aineena porolla pystytään vastaamaan tähänkin tarpeeseen.

Vuoden 2024 ruokatrendeiksi on nostettu kulhoruoat ja keitot. Suosiossa ovat helpot ja nopeat valmisruoat tai valmiit ruoan ainesosat, joita lisääntyy kauppojen hyllyille koko ajan. Poroakin kaupan valmisruokahyllyllä vilahtelee. Poronkäristystä saa pienemmistäkin kaupoista mikroruokana, samoin savuporokeittoa tai porokiusausta. Näiden tuotteiden valmistajat ovat isoja, kotimaisia valmisruokayrityksiä.

Poronlihaa on totuttu pitämään hinnaltaan arvokkaana tuotteena. Yleinen tilanne yhteiskunnassa on tällä hetkellä sellainen, ettei kuluttajilla ole välttämättä ylimääräistä rahaa erikoistuotteisiin, ja siksi ruoan hinnalla voi olla iso merkitys. Jääkö korkean hinnan poronliha vain hyvätuloisten herkuksi, jolloin ostajakunta kapenee, ja lihalle on löydettävä hyvin kohdenettu markkinarako? Vai pystytäänkö porosta saamaan edullisempia

tuotteita? Yksi keino vaikuttaa tuotteiden hintaan on raaka-aineiden tarkempi ja monipuolisempi hyödyntäminen. Jalosteissa ja valmisruoissa lihan lisäksi käytetään muita, edullisempia raaka-aineita, jolloin lopputuotteen hinta saadaan edullisemmaksi. Samalla vastattaisiin kuluttajien toiveeseen helpommista ja valmiimmista pororuoista.

Ruoan toimituspalvelut ja verkko-kauppaostaminen nousivat pinnalle korona-aikana. Suurimmissa kaupungeissa valmiita ruokapaketteja saa kotiovelle toimitettuna, ja tällaisten palveluiden kysynnän ennustetaan kasvavan edelleen.

Pohjoisemmassa sen sijaan painitaan vuosi toisensa jälkeen logistiikkaongelmien kanssa. Miten poronlihalaatikat saadaan toimitettua jalostajilta etelän kuluttajille joustavasti, elintarvikeseäädösten mukaisesti ja vielä kohtuuhinnalla. Suurten poronlihaostajayritysten vähetessä pienillä toimijoilla on entistä suurempi merkitys poronlihantuotantoketjussa. Töitä on vielä tehtävä, jotta poronlihaa saadaan kuluttajille toiveiden mukaisesti toimitettuna: helppoa, nopeasti valmistettavaa ja kohtuuhintaista.