

Matkaraportti

ANUGA MESSUT KÖLN, SAKSA 08. – 11.10.2017

Matkalle

osallistui: Jari Lehmusvaara, Toimitusjohtaja, Satafood Kehittämisyhdistys ry
Marika Kilpivuori, kehitysasiantuntija, Satafood Kehittämisyhdistys ry

Liitteet:

1. Matkan ohjelma
2. Matkalle osallistuvien yritysten osallistujaluettelo

Matkan tavoitteet:

Messuilla päätavoitteena oli etsiä uusia innovaatioideoita joita voisi soveltaa alueen yrityksissä. Samalla kartoitettiin uusia raaka-aineita ja pakkausteknologioita. Näiden tietojen kautta voidaan pohtia suomalaisten tuotteiden mahdollista kehittämistä eurooppalaiset trendit huomioiden ja uusia raaka-aineita hyödyntäen.

ANUGA messut:

34. Anuga messut järjestettiin 7.-11.10.2017. Näytteilleasettajia messuilla oli yli 7400 yrityksestä kaikkiaan 107 eri maasta. Messuilla vieraili 165 000 kävijää 198 maasta. Messut ovat tyypillisesti väylä, jossa ostajat ja myyjät tavoittavat toisensa ja voivat neuvotella yhteistyöstä. Tämän huomasi myös messuilla kiertäessään, nimenomaan kaupan teko ja uusien myyntikanavien etsiminen tuntui olevan monen esittelijän päätavoite.

Yleiset havainnot messuilta

Messuilla korostuivat terveellisyys ja turvallisuus. Tuotteissa korostettiin sokerittomuutta, lisäaineettomuutta ja luonnollisia raaka-aineita. Kasvisten käyttäminen erilaisissa tuotteissa oli tyypillistä. Myös maidon korvaavia kasvisvaihtoehtoja oli tullut runsaasti. Allergeenittomuus ja gluteenittomuus olivat myös kantavia teemoja. Tämän vuoden makumaailmassa korostui mänty, sitä oli käytetty niin hunajatuotteissa kuin alkoholinkin maustamiseen.

Anuga taste Innovation Show tiivistä uusimmat innovaatiot

"Anuga taste Innovation Show" esitteli 67 innovaatiota, jotka asiantuntijaraati oli valinnut 2300 eri innovaatiotietopankissa esitellyn tuotteen joukosta. Yllättäen hyönteisproteiini ei ollut erityisen suuressa roolissa messuilla. Innovaatio show:n voittajiin oli kuitenkin valikoitunut yksi tuote, Micarna Groupin valmistamat Pop-Bugs sirkkapyörökät. Pyörökät ovat snacks tuote johon on



käytetty hyönteisjauhoa. Samassa pakkauksessa pyöryköiden kanssa oli myös dippikastiketta.

Innovation Showssa esitellyistä innovaatioista osan uutuusarvo ei aivan auennut ainakaan nopealla silmäyksellä. Esimerkiksi perunalastut, hieman erilaisella brändillä, marjarahkat (toki proteiinia oli 22 %) tai maustekurkut vaikkakin uusilla aromeilla (whiskey ja inkivääri) maustettuina, eivät erityisen innovatiivisilta vaikuttaneet.

Anugan anti leipomotuotteiden saralla oli tänä vuonna erittäin vaatimaton. Pikkuleipiä oli toki runsaasti, niissä kuten muissakin tuotteissa korostui sokerittomuus ja luonnollisuus.



Kasvisten käyttö leipätaikinassa oli näkyvin innovaatio leipomo-osastolla (kuvat yllä). Myös Innovation Showssa oli palkittu Veggie focaccia, jossa taikinassa oli mm. kukkakaalia, kaalia, punajuurta ja kurpitsaa. Vasemman kuvan värikkäät sämpylät ovat löytäneet tiensä myös suomeen, sillä Burger Kingin Halloween Whopper on mustalla sämpylällä tehty hampurilainen.

Helpot kasvisruokailijoillekin soveltuvat välipalat ja kasvisvaihtoehdot korostuivat myös hyvin. Alla kuvassa aamiaiskulhossa valmis mysliseos joka sopii myös kasvissyöjille. Toisessa kuvassa vegaanista tonnikalaa, joka on valmistettu tofusta. Oikeanpuoleisessa kuvassa vegaanisia pellavansiementäsisältäviä schnitzeleitä.



Havainnot

PROTEIINI

Proteiini oli selkeästi tämän vuoden hitti. Sitä oli lisätty jäätelöön, rahkoihin, oli valmistettu proteiinipitoisia marjapalleroita, jopa proteiinispisejä oli tuotu esille (kuvat alla).



JUOMAT

Juoma- ja snacks puolella luonnollisuus ja terveellisyys olivat myös selvästi messujen teemana. Vihreä tee ja siihen pohjautuvat juomat olivat edustettuina niin Innovation Shown voittajissa, kuin myös eri osastoilla. Myös mahlajuomat ja hedelmä- ja kasvismehut olivat löytäneet paikkansa. Juomiin oli lisätty proteiinia tai chia siemeniä, joita toki löytyi monista muistakin tuotteista. Chia vastaa kotoista pellavaamme ja tuo melko lailla samat terveystuotokset tuotteisiin kuin pellavakin. Erikoisin vastaan tullut juoma oli kamelinmaidosta tehty energiajuoma. (mm. kamelinmaito, hunaja, ginseng, guarana). Myös mm. marjoilla maustettua kefiiri oli saanut palkinnon Innovation Showssa.



HUNAJA

Oliiviöljy oli jopa yliedustettuna Anugassa, toki sitä on joka vuosi ollut runsaasti esillä osastoilla. Tänä vuonna määrällisesti paljon oli myös erilaisia hunajatuotteita. Erilaiset pakkauskoot, orgaanisuus ja maut näkyivät Anugassa.



KASVISTEN KÄYTTÖ

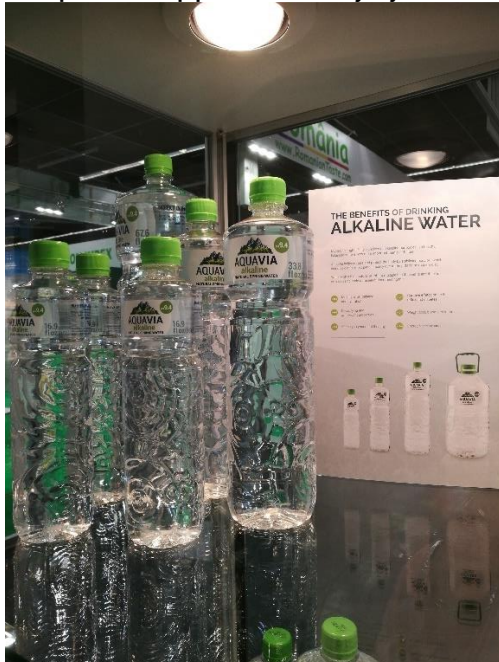
Kasviksia näkyi lievän lisäksi myös mm. pastassa (linssejä ja tammenterhoa) ja peruna kurpitsamuhennoksessa.



Alkalivesi

Itselleni täysin uusi tuttavuus oli alkalivesi. Se syntyy luontaisesti maaperässä, jossa on runsaasti natriumbikarbonaattia. Veden pH on 9,4. Tämä tuntuu itsestäni erittäin hurjalta lukemalta. Vettä mainostetaan alkalisena (emäksisenä) kivennäisvetenä, jonka mineraalipitoisuus on matala. Veden väitetään tasaavan

kehon pH arvoa, joka on yleensä liian hapan. Alkaliveden väitetään neutraloivan kehon vapaita happiradikaaleja ja edistävän siten elimistön hyvinvointia.



Kananmunatuotteet

Valkuaisjuomat ja smoothiet olivat näyttävästi esillä osastoilla. Myös perinteinen kuorittu kananmuna näppärässä aterimin varustetussa 2 kpl:n pakkauksessa tarjoaa oivan vaihtoehdon pieneksi välipalaksi.



Liha

Lihapuolella esillä olivat totta kai ilma-kuivatut kinkut. Pakkausvaihtoehtona vakuumi kutistekalvo näytti olevan yleistymässä. Alla sellainen kuvassa jossa rivissä erilaisia lihahyytelöitä. Tuote tulee hyvin esiin kutistekalvossa, joka mukailee tuotteen muotoa. Tosin lihatuotteilla ulkonäkö ei aina ole erityisen houkutteleva. Näitä näkyi myös markettien hyllyissä.

