



The logo for the 'Food & Future Podcast' is centered on a green background. It features the words 'FOOD & FUTURE' in a large, bold, white sans-serif font. Below this, the word 'PODCAST' is written in a smaller, spaced-out, white sans-serif font. The text is surrounded by a sunburst effect of white lines radiating outwards.

2020-09-07 12:01 EEST

Mitä syödään vuonna 2050? Syksyn kiinnostavin podcast-sarja pureutuu ruoan tulevaisuuteen

Arlan uusi Food & Future podcast-sarja johdattaa kuulijansa tänä syksynä matkalle kohti ruoan ja ruoantuotannon tulevaisuutta. Yhdessä Food & Future podcast-sarjan juontajan Henkka Hyppösen ja kuuden asiantuntijavieraan kanssa pääsemme pohtimaan muun muassa sitä, onko kasveja mahdollista käyttää koneina ja onko jokaisella tulevaisuudessa oma DNA:han perustuva dieettinsä.

Food & Future podcastien tavoitteena on olla paljon enemmän kuin vain

podcast. Ennen kaikkea Food & Future podcast-sarja lupaa tarjota viihdyttäviä keskusteluja, ajatuksia herättäviä pohdintoja ja konkreettisia esimerkkejä, mikä tarkoittaa, että kenen tahansa on helppo päästä aiheisiin mukaan.

”Ruoan ja ruoantuotannon tulevaisuus koskettaa meitä kaikkia. Food & Future podcast-sarjan tavoitteena on tarjota aiheesta matalan kynnyksen sisältöä, joten keskustelua käydään vahvan asiantuntevasti mutta ennen kaikkea viihdyttävällä tavalla. Toivomme sarjan aiheiden herättävän runsaasti keskustelua – niin suuntaan kuin toiseen”, kommentoi yhteisöpäällikkö **Noora Tammisto** Arla Suomelta.

Tulevaisuuteen aiheena vahvasti perehtyneen Henkka Hyppösen vieraaksi jokaiseen jaksoon istahtaa aina yksi alansa kiinnostavimmista asiantuntijoista. Food & Future podcast-sarjan jaksoissa kuullaan esimerkiksi tietokirjailija ja biohakkeri **Teemu Arinan**, biotekniikan tohtori **Lauri Reuterin** ja psykologi **Outi Pikkuoksen** mietteitä siitä, miltä ruoan ja ruoantuotannon tulevaisuus näyttää.

Kuusiosaisen sarjan ensimmäinen jakso julkaistaan maanantaina 7.9. sarjan kotisivuilla osoitteessa arla.fi/foodandfuture. Jaksot ovat kuultavissa eri audioalustoilla kuten Spotify sekä katsottavissa kokonaisuudessaan Youtubessa. Jaksot julkaistaan aina viikoittain maanantaisin. Keskustelua somessa voi seurata tunnisteella #foodandfuture.

Food & Future -podcastin jaksot:

Jakso 1:Mitä syödään vuonna 2050?

Vieraana tulevaisuuden tutkimuksen professori Markku Wilenius

Jakso 2:Ruoka, tulevaisuuden äly- ja mielenterveyslääke?

Vieraana psykologi Outi Pikkuoksa

Jakso 3:Onko jokaisella tulevaisuudessa oma DNA:han perustuva dieettinsä?

Vieraana tietokirjailija ja biohakkeri Teemu Arina

Jakso 4:Vertikaaliviljelmistä kasvien käyttämiseen koneina? Miten ruokaa valmistetaan tulevaisuudessa?

Vieraana biotekniikan tohtori Lauri Reuter

Jakso 5: Syöt sitä mitä olet. Ruoan ja ihmisyiden suhde nyt ja tulevaisuudessa.
Vieraana ravitsemusterapeutti, tutkija Ulla Kärkkäinen

Jakso 6: Ruoka kuiskii. Ruoan hiljaiset signaalit. Mitä nörtit ja vaikuttajat kuulevat.

Vieraana erikoistutkija Terhi Latvala

Lisätiedot:

Noora Tammisto
Yhteisöpäällikkö
noora.tammisto@arlafoods.com
+358445908843

Sirpa Rinne
Viestintäjohtaja
sirpa.rinne@arlafoods.com
+358400685975

Arla Oy: Olemme paikallinen maitoalan suunnannäyttävä ja rehti kumppani niin tuottajille kuin asiakkaille. Tarjoamme kuluttajille luonnollisia makuja Suomesta ja maailmalta päivän jokaiseen hetkeen. Meillä työskentelee 350 henkeä ja liikevaihtomme oli 333 miljoonaa euroa vuonna 2019. Yrityksemme kuuluu kansainväliseen Arla Foods -konserniin, jonka tavoitteena on olla hiilineutraali meijeri vuoteen 2050 mennessä. Me Suomessa aiomme saavuttaa tavoitteen etuajassa. Arla Suomi -yhteistyöryhmään kuuluu 10 yhteistyömeijeriä ja 500 maidontuottajaa eri puolilla Suomea. www.arla.fi

Yhteyshenkilöt



Sirpa Rinne

Lehdistökontakti

Viestintäjohtaja

sirpa.rinne@arlafoods.com

+358 400 685 975