

INNOTORI

Arkiruoka murroksessa -tilaisuus

Miten hyödyntää kuluttajaymmärrystä uusien kestävien arkiruokaratkaisujen kehityksessä ja markkinoinnissa

5.3.2019 – Forum Marinum, Turku

Tule kuulemaan, miten kuluttajaymmärrystä tuotetaan ja hyödynnetään liiketoiminnan kehittämiseen Innotorin tilaisuuteen ”Arkiruoka murroksessa”. Fazer Lifestyle Foodilta saadaan aiheeseen teollisuuden näkökulma Fazer Yosa Oat Block casen avulla. Kaupan näkemystä valottaa SOK:n kuluttajatiedon ja -ymmärryksen analyttikko.

Tilaisuudessa kerrotaan myös uutta tutkittua tietoa kuluttajien arkiruuan ja –ruokailun makuihin liittyvistä odotuksista. Uunituoreen tutkimuksen suomalaisten kuluttajien joukossa toteutti Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus.

OHJELMA

Tiistai 5.3.2019 klo 13–17, Forum Marinum, Linnankatu 72, 20100 Turku

- 13:00 Tilaisuuden avaus
- 13:05 **Kuluttajaymmärrys – mitä se oikeastaan on?**
Laura Forsman, Turun yliopisto, Aistila
- 13:30 **Miten kuluttajaymmärrystä hyödynnetään ruokakaupan tarjoaman kehittämisessä?**
Rami Paasovaara, Customer Insight Analyst, SOK
- 14:00 **Uudelaista ruokaa kuluttajien arkeen - Case Fazer Yosa Oat Block**
Tiia Antila, Brand & Category Director, non-dairy, Fazer Lifestyle Foods

Kahvi- ja verkostoitumistauko

- 15:00 **Lisää ketsuppia? Uutta tutkittua tietoa kuluttajan arkiruokailun makuodotuksista**
Terhi Pohjanheimo, Turun yliopisto, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
- 15:30 **Itsenäinen, ohjattu harjoitustehtävä kuluttajaymmärryksen soveltamisesta oman liiketoiminnan tarpeisiin**
Kiinnostuneet pk-yritykset voivat tehtävään perustuen osallistua tuotekehitysaihoillaan ”arkiruokailun makuodotukset” –tutkimuksen seuraavaan vaiheeseen kuluitta
- 15:55 **Tilaisuuden yhteenveto**

Ilmoittaudu mukaan **28.2.2019** mennessä tästä [linkistä](#)

tai sähköpostitse pauliina.ojansivu@utu.fi

Tilaisuus on osallistujille maksuton

INNOTORI

Innotori-hankkeen tavoitteena on aktivoida elintarvikeyritysten innovaatiotoimintaa sekä parantaa yritysten kilpailukykyä, kasvua ja kansainvälistymistä. Innotori toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen, Satafood kehittämissyhdistyksen ja Pyhäjärvi-instituuttisäätiön kanssa. Hankkeen rahoitus tulee Varsinais-Suomen ja Satakunnan ELY-keskusten kautta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta ja on käynnissä vuoden 2019 loppuun asti.