



Tutkimuksesta voimaa elintarvikekehitykseen

3.10.2019 klo 8.15-12

INNOTORI

Varsinais-Suomen ja Satakunnan ruokaketjun pk-yritysten kehitys- ja yhteistyöhanke

Tutkimuksesta voimaa elintarvikekehitykseen

Miten hyödyntää tutkimustietoa uusien elintarvikkeiden kehityksessä ja markkinoinnissa?

Torstaina 3.10.2019 klo 8:15-12 – Medisiina D, Aistikattila



OHJELMA

- 8:15 **Tilaisuuden avaus ja Innotorin yhteenveto** - Pauliina Ojansivu, Turun yliopisto
- 8:30 **Kaura ja terveys - Lyhyt katsaus kauratutkimuksien tuloksiin** – Elintarvikekemian apulaisprofessori Kaisa Linderborg, Turun yliopisto
- 8:50 **Tutkimustiedon hyödyntäminen markkinoinnissa – case kaurasiemennäkkileivät** - Markkinointijohtaja Veera Meltovaara, Leipomo Rosten oy
- 9:10 **Probiotit ja postbiotit elintarvikkeissa** - Johtaja Seppo Salminen, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto
- 9:30 **Case Canius® Tutkimuksesta vientituotteeksi – kakasta purkkiin** - ETT Shea Beasley, Vetcare Finland Oy
- Kahvi- ja verkostoitumistauko**
- 10:10 **Flavoria® - monitieteinen kestävän kehityksen tutkimusalusta** - Kehityspäällikkö Mari Norrdal, Turun yliopisto
- 10:30 **Proteiinikasvien alkutuotanto – haasteet ja mahdollisuudet** - Erikoistutkija Marjo Keskitalo, Luonnonvarakeskus
- 10:50 **Kuluttaja haluaa vastuullista proteiinia helposti ja herkullisesti** - Johtaja, tuotteet ja T&K, Tarja Honkala, Apetit Ruoka Oy
- 11: 15 **Verkostoitumispisteet**

Innotorin yhteenveto

3.10.2019

Pauliina Ojansivu

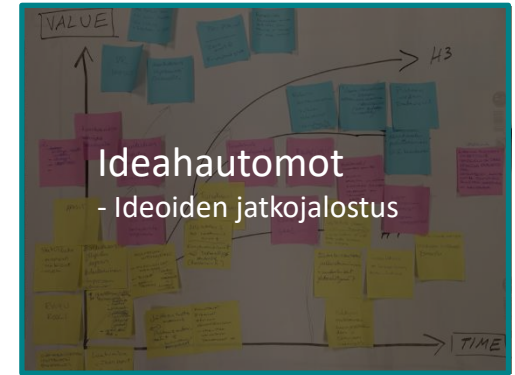
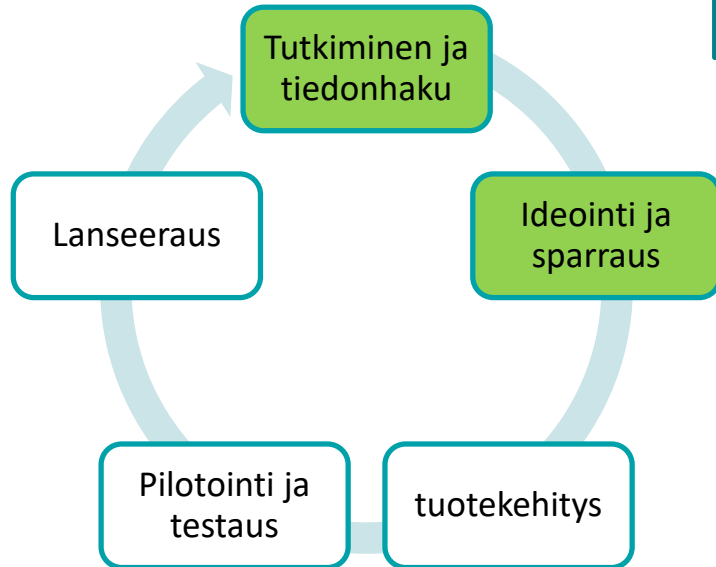
Turun yliopisto



- Innotori on toiminut vuosina 2016-2019 Varsinais-Suomen ja Satakunnan alueen elintarvikeketjun kehitys- ja yhteistyöhankkeena
- Toteuttajat:
 - Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus
 - Satafood kehittämissyhdistys ry:n
 - Pyhäjärvi-instituuttisäätiö sr:n
- Hankkeen rahoitus:

Varsinais-Suomen ja Satakunnan ELY-keskuksien kautta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta.
- **Hankkeen tavoitteet:**
 - 1. Yritysten innovaatiotoiminnan aktivoiminen**
 - 2. Asiakkaan tarpeiden ymmärtäminen**
 - 3. Ylimaakunnallisen yhteistyöverkon rakentaminen Varsinais-Suomen ja Satakunnan välillä**

INNOTORI



NOSTOJA HANKKEEN TULOKSISTA

Innotorin yritystarvekartoitus

- Innotori-hankkeen aikana haastateltiin lounaissuomalaisia yrityksiä (n=47) vuosien 2016-2017 aikana
- Haastatellut yritykset toimivat ruokaketjun kaikissa vaiheissa ja ovat pääsääntöisesti mikro- tai pk-yrityksiä.
- Yritystarvekartoituksen haastattelukysymykset keskittyivät yritysten tuotekehitykseen, osto-, myynti- ja markkinointikanaviin, laatu- ja ympäristöasioihin, vientiin, yritysysteistyöhön, asiakastarpeisiin sekä tulevaisuudennäkymiin.
- Lue raportti täältä:

https://www.utu.fi/fi/yksikot/fff/palvelut/kehitysprojektit/innotori/Documents/Yritystarvekartoitus_raportti_final.pdf



Lounaissuomalainen elintarvikeyritys kaippaa verkostoja, sparrausta ja tulevaisuuden kuvia

Asiantuntijuutta ja sparrausta:

- Markkinointi
- Kuluttajaymmärrys
- Kestävä kehitys
- Laatu ja laatu järjestelmät
- Vienti
- Rahoituskanavat

A group of four business professionals in a meeting. A woman on the left is shaking hands with a man in a suit. Another woman and man are standing behind them, looking on.

Uusia yhteistyökumppaneita ja oman verkoston laajentaminen

A long, narrow hallway with a repeating pattern of white doors set against a black and white paisley wallpaper.

Tulevaisuuteen varautuminen:

Asiakaskentän pirstaloituminen, nopeat ruokatrendien muutokset ja ilmastonmuutos -> Miten siihen voisi varautua ja mihin suuntaan pitäisi lähteä kehittymään?

INNOTORI

Millaista asiantuntijuutta pk- elintarvikeyrityksissä kaivataan?



Markkinointi: *"Kuinka tavoittaa oikeat asiakkaat?"*

Kuluttajaymmärrys ja markkinatutkimukset: *"Asiakkaan asemaan asettuminen omin voimin on vaikeaa."*

Ympäristö, sivuvirrat, kestävä kehitys: *"Kuinka tehdä liiketoimintaa kestävästi ja silti kannattavasti?"*

Laatu: *"Kuinka parantaa laatua järjestelmällisesti? Laatujärjestelmiä vaaditaan entistä useammin kaupan hyllylle päästäkseen."*

Vienti: *Käytännönläheistä ja konkreettista sparrausta. "Mitä vientimarkkinoille lähteminen vaatii ja mihin tulee varautua alkutaipaleella?"*

Rahoitus: *"Kasvua ja kehitystä rajoittaviksi tekijöiksi kerrottiin usein yrityksen pääoman rajallisuus kehitysprojekteihin sekä tilojen tai tuotantotilojen rajallisuus."*

Teemat, joihin Innotori tarttui

1. Innovaatioiden kaupallistaminen (2016 kevät)
2. Pakkaukset ja pakkaus uudistus (2016 syksy)
3. Vienti ja tulevat trendit (Kevät 2017)
4. Asiakaslähtöinen tuotekehitys ja laatu (syksy 2017)
5. Fotoniikan mahdollisuudet elintarviketeollisuudessa (Syksy 2017)
6. Ruuan tulevaisuus (2017 syksy-2018 kevät)
7. Elintarvikealan kiertotalous ja sivuvirrat (kevät 2018- syksy 2018)
8. Kuluttajaymmärrys ja sen hyödyntäminen tuotekehityksessä (kevät 2019)

Keskeisimmät yhteistyökumppanit näissä teemoissa:



MORE THAN HONEY



TURKU · UUSIKAUPUNKI
RAUMA · PORI



Loura - Lounaisrannikkoyhteistyö



AISTILA

TURKU
SCIENCE
PARK

FINNISH
FOOD
INNOVATIONS

TURKU AMK



Asiantuntijasparraus (Advisor Board)

- Hankkeen aikana järjestettiin tietyn teeman ympärille lyhyitä asiantuntijasparrauspajoja halukkaille pk-yrityksille:
- Teemat joihin näitä järjestettiin:
 - Kaupallistaminen
 - Pakkaus
 - vienti
 - Laatu
- Yritykset kokivat tämän konkreettisena, hyödyllisenä ja helppona tapana saada apua kulloisenkin haasteen osalta.



Vienti

- Toteutettiin yhdessä valtakunnallisen Finnish Food Innovations-hankkeen kanssa 3 osainen pajasarja ja tiedonhankintamatka Lontooseen.
 - Lisäksi järjestettiin alueellisia vientihautomaita, joissa yritykset saivat viennin asiantuntijasparrausta sekä kontakteja.
 - Tehtiin tiivistä yhteistyötä LOURA-verkoston kanssa alueiden elintarvikemyynnin tukitoimintojen kehittämiseksi
-
- Tuoteideoita ja trenditietoutta yrityksille
 - Kontakteja ja väyliä

Millaisia tuotteita kuluttajat haluavat?



Trendejä
2017

Ruuan tulevaisuus pajasarja

YKSILÖLLISYYS

TUOTANTO

YHTEISÖLLISYYS

ELÄMYKSELLISYYS JA
RUOKAKOKEMUKSET

TURVALLISUUS

YMPÄRISTÖNÄKÖKULMA JA
GLOBAALIT HAASTEET

- Toteutettiin yhdessä Bastu-verkoston kanssa 3 osainen pajasarja. Yritykset toivoivat jatkoa tämän tyyppiselle tulevaisuutta ravistelevalle työpajasarjalle.
- Poiki loppujen lopuksi kokonaan uuden hankekokonaisuuden- Food Tech Platform Finlandin

Kuluttajaymmärrysteema

INNOTORI

Toteutettiin 2 osainen tutkimus, josta ensimmäinen osa toteutettiin online kyselynä (n=499). Tulokset esiteltiin seminaarissa.

Tuloskoosteen voi lukea täältä: https://www.utu.fi/fi/yksikot/fff/palvelut/kehitysprojektit/innotori/Documents/Innotori_Arkirookailu-raportti_FFF_UTU_.pdf



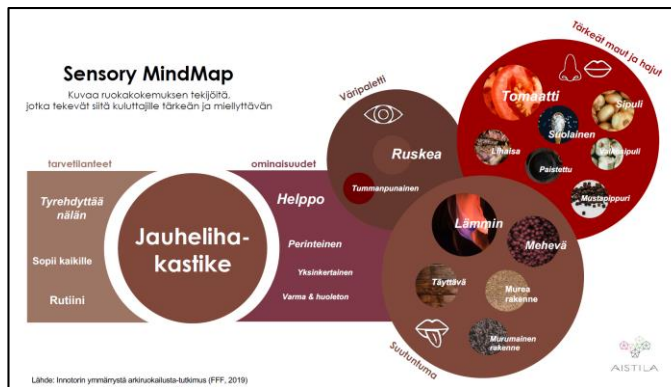
Arkirookailuun tarjolla oleva tuoterepertuaari on muutoksessa.

Uusien kestävien ruokaratkaisujen kehittämiseen tarvitaan uutta, konkreettisempaa ja aistilähtöistä ymmärrystä kuluttajien arkirookakokemuksista.

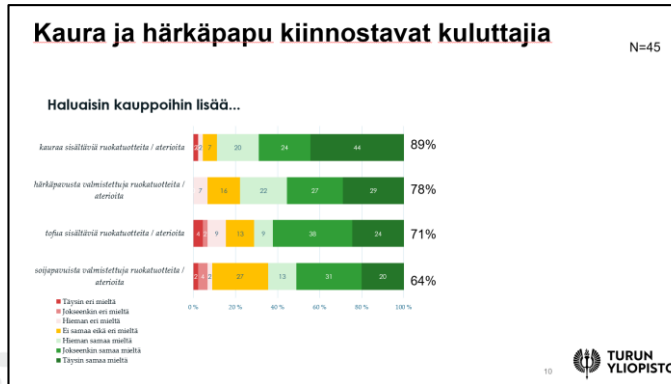
Ymmärrystä arkirookailusta –tutkimus toteutettiin Innotori-hankeessa tammikuussa 2019. Kysely toteutettiin online ja siihen vastasi 499 kuluttajaa. Tutkimuksesta vastasi Turun yliopisto.

Uusinuuksia
Kestäväkehitys
Kuluttajaymmärrys

AISTILA **INNOTORI** TURUN YLIOPISTO



Ymmärrystä arkirookailusta -tutkimuksen toinen osa toteutettiin ”ystävän kotona”-ympäristössä Turun yliopiston tutkimusravintola Flavorian immersiiivisessä tutkimustilassa Aistikattilassa.



yhteiskehittämistutkimukset

- Virtuaalialustalla toteutettiin 8 erilaista co-creation kyselytutkimusta
- Yksi immerstiivinen co-creation pilottitutkimus, johon osallistui pieni yritysryhmä



Yhteenveto Innotori-hankkeen hyödyistä yrityskentälle:



YHTEISTYÖSSÄ



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



TURUN
YLIOPISTO



functional foods forum

PYHÄJÄRVI



INSTITUUTTI

Satafood 

INNOTORI

KIITOS!

Tutkimuksesta voimaa elintarvikekehitykseen

Miten hyödyntää tutkimustietoa uusien elintarvikkeiden kehityksessä ja markkinoinnissa?

Torstaina 3.10.2019 klo 8:15-12 – Medisiina D, Aistikattila



OHJELMA

- 8:15 **Tilaisuuden avaus ja Innotorin yhteenveto** - Pauliina Ojansivu, Turun yliopisto
- 8:30 **Kaura ja terveys - Lyhyt katsaus kauratutkimuksien tuloksiin** – Elintarvikekemian apulaisprofessori Kaisa Linderborg, Turun yliopisto
- 8:50 **Tutkimustiedon hyödyntäminen markkinoinnissa – case kaurasiemennäkkileivät** - Markkinointijohtaja Veera Meltovaara, Leipomo Rosten oy
- 9:10 **Probiotit ja postbiotit elintarvikkeissa** - Johtaja Seppo Salminen, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto
- 9:30 **Case Canius® Tutkimuksesta vientituotteeksi – kakasta purkkiin** - ETT Shea Beasley, Vetcare Finland Oy
- Kahvi- ja verkostoitumistauko**
- 10:10 **Flavoria® - monitieteinen kestävä kehityksen tutkimusalusta** - Kehityspäällikkö Mari Norrdal, Turun yliopisto
- 10:30 **Proteiinikasvien alkutuotanto – haasteet ja mahdollisuudet** - Erikoistutkija Marjo Keskitalo, Luonnonvarakeskus
- 10:50 **Kuluttaja haluaa vastuullista proteiinia helposti ja herkullisesti** - Johtaja, tuotteet ja T&K, Tarja Honkala, Apetit Ruoka Oy
- 11: 15 **Verkostoitumispisteet**