



Elintarviketeollisuuden kiertotalousinnovaatioympäristö
ja kestävä uudistuminen - INNOKIERTO



MATKARAPORTTI

20.9.2019-23.9.2019

“Elintarviketeollisuuden kiertotalousinnovaatioympäristö ja kestävä uudistuminen –
INNOKIERTO” –hankkeen vierailukohde: SÜDBACK –LEIPOMOMESSUT, Stuttgart Saksa

Jari Lehmusvaara
Satafood Kehittämisyhdistys ry



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



SATAKUNTALIITTO



STUTT GART

Stuttgart on Saksan kuudenneksi suurin kaupunki, joka sijaitsee Neckarjoen varrella, Schwabenin Juran ja Schwarzwaldin metsäalueen välissä. Noin 600 000 asukkaan Stuttgart on Baden-Württembergin osavaltion pääkaupunki.

Stuttgartin alueella on paljon teknologiateollisuutta ja monet merkittävät saksalaiset suuryritykset, kuten Daimler, Porsche ja Bosch, ovat syntyneet siellä. Lisäksi monilla ulkomaisilla yrityksillä on Stuttgartissa Saksan toimintojen pääkonttori.

Wilhelm Maybach ja Gottlieb Daimler rakensivat Stuttgartissa maailman ensimmäisen moottoripyörän ja nelipyöräisen auton. He perustivat kaupunkiin Daimler-Motoren-Gesellschaft -yhtiön, joka käynnisti kaupungissa autoteollisuuden, ja sen jälkeen Stuttgartissa on valmistettu monia automerkkejä, kuten Mercedes-Benz, Porsche ja Maybach.

Stuttgartilla on pitkät perinteet viininviljelyssä, ja viininviljely on edelleen alueella voimakasta. Siellä sijaitsee tunnettuja panimoita, kuten Stuttgarter Hofbräu, Dinkelacker ja Schwabenbräu. Myös maailmankuulu suklaavalmistaja Ritter Sport on kotoisin Stuttgartista.

SÜDBACK

Südback on leipomo- ja konditoria-alan messutapahtuma, joka kerää vuosittain Stuttgartiin noin 700 näytteilleasettajaa. Uusinta teknologiaa, raaka-aineita, tuotteita ja muita leipomoalan uutuuksia ja palveluita esittelevät messut ovat myös merkittävä verkostoitumistapahtuma ja niiden ohjelmaan sisältyy runsaasti alan nykytilaa ruotivia puheenvuoroja ja keskustelutilaisuuksia.





“

Mielenkiintoista oli todeta monien näytteilleasettajien pyrkimys kestäväen kehityksen ja energiataloudellisten ratkaisujen sovelluksiin. Tämä näkyi niin tuotantoteknologisissa ratkaisuisa kuin loppukäyttäjää koskevien tuoteturvallisuuden, energiataloudellisuuden ja käyttömahdollisuuksien huomioimisessa.

Esimerkkinä voi mainita taikinanpaloittelukoneen, jonka valmistukseen käytettyjen raaka-aineiden ympäristövaikutukset, valmistusteknologian ekologiset vaikutukset ja käyttäjän energiataloudelliset vaikutukset oli haluttu jo suunnitteluvaiheessa minimoida.

Näitä "ekokoneita", laitteita ja raaka-aineita myydään kasvavassa määrin tulevaisuuden rakentuessa kestäväen kehityksen toimintamalliin ja pyrkimykseen vakuuttaa kuluttaja tuotteen tai palvelun ympäristöystävällisyydestä.

Tämän vuoden messut olivat vuoden 2017 messuihin verrattuna enemmän kone- ja laitevoittoisia. Uusia innovaatioita tai teknologioita oli vähemmän esillä. Raaka-aineita ja varsinaisia kädentaitojen esittelyjä oli selvästi vähemmän kuin edellisillä messuilla. Odotukset esimerkiksi 3D-tulosteiden kehityksestä olivat korkeammat kuin mitä esillä oli.”



Osa innokasta Iloisten Leipureiden ryhmää lähdössä messukierrokselle. Paljon on kokemusta, osaamista ja avointa kiinnostusta tässä ryhmässä.



Messujen yleisilme ja houkuttelevuus perustuivat pitkälti taitavaan esillepanoon ja näyttäviin tuotteisiin.



Näyttävät konditoriatuotteet ja taidokkaat leipomotuotteet antavat ideoita ja virikkeitä omaan toimintaan. Artesaanitason leivonta näkyi esillä olevissa tuotteissa kautta linjan.

SÜDBACK 2019



Kuvauskohteiden valinnassa oli todellista runsaudenpulaa, Monipuoliset, värikkäät ja tasokkaat tuotteet ja houkutteleva esillepano saivat veden kielelle ja kuvakokoelman karttumaan.



Varsinaisia innovaatioita ja uusinta tekniikkaa löytyi runsaasti raaka-aineiden ja palautustuotteiden käsittely- ja kierrätyslaitteistoissa. Versiota löytyi myös pienten leipomoiden tarpeisiin. Saksassa hävikkiraaka-aineiden ja palautusleipien kierrätys ja uusiokäyttö on kehitetty huippuunsa, ja tätä toimintaa ohjataan paljolti myös lainsäädännön keinoin.



Monia mietteitä ja investointiajatuksia viriää ja lopullisia kauppajakin syntyy messuilla.

Paistoautomatiikkaa pienimuotoisessa kokoonpanossa. Näppärä laitteisto uunin täyttöön ja tyhjennykseen. Automaatio ja digitaalisuus ovat jo kaikkien ulottuvilla, luovuus ja oivallus siivittävät sovellutuksia.



Tässä esimerkkiä pienimuotoisen annostelun ja reseptiikan hallinnointiin. Tekniikat ja laitteistot ovat kehittyneet hurjasti ja samalla hintatasot ovat tulleet edullisemmiksi.



Näiden messujen parasta antia olivat käytännölläisyys ja erilaiset ratkaisut arkipäivän toimintoihin. Ostomahdollisuus lisää myös kiinnostusta ja pistää miettimään oman pakaarin tarpeita.