



11.6.2018

Yhteisöllisen elintarvikekehityksen tuloksia ja toimintamalleja esillä Food Business Summitissa

Elintarvikeyritykset, tutkijat ja ruokaharrastajat ovat kohdanneet yhteisöllisen ruokakehittämisen toimintamallin parissa Seinäjoella ja Vaasassa kevään 2018 aikana. Tällä viikolla käynnistyvässä *Food Business Summitissa* Food Bait ja Blue Products -projektien seminaariosuudessa keskiviikkona 13.6.2018 esitellään tämän prosessin tuloksia ja kehitettyjä elintarvikkeita. Projektit tuovat Seinäjoelle puhujaksi myös ekoravintoloitsijan, ruokakirjailija ja keittiömestari Arthur Potts Dawsonin Iso-Britanniasta.

Projektien yhteinen seminaariosio ”Co-creation in food development – case Food Bait” Food Business Summit –tapahtumassa keskiviikkona 13.6.2018 klo 9-11.30 on maksuton osallistujille. (Sininen auditorio, Frami F, Kampusranta 11).

Tuottajia mukana pitkin Pohjanmaata

Tuote-esittelyissä ovat mukana Alavuden Öljynpuristamon Punajuuripesto, Laidun Herefordin Teuvalaista Nyhtönautaa, Snickars Delin kotimainen kalaherkku (röra) Raippaluodosta, Pietarsaarelaisen Pesma Tmi:n kalamakkara ”Lahnakkara”, Pirjon Pakarin siemenpaahtoleipä Seinäjoelta, sekä Jalasjärveläisen West Mills Oy:n kauramuru. Ruokien vastapainoksi mukana on myös Lappajärveltä Tiinan Kokkituvan kuusenkerkällä maustettua Kraatterijärven vettä.

- Osallistuvat yritykset ovat saaneet tutkijoiden ja ruokaharrastajien panoksen tuotekehitykseensä, sekä tutkimustietoa tukemaan omaa tuotekehitysprosessia. Tukena ovat myös yritysverkosto ja uudet kumppanuudet. Työpajasarjan tavoitteena on ollut tuotelanseeraukset ja näkyvyyttä niin Suomessa kuin Ruotsissa kesän ja syksyn aikana, kuvailee **tutkimusprofessori Anu Hopia** Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksesta.

Projektien tavoitteena on auttaa elintarvike-, ravintola- ja matkailualan yrityksiä uudistamaan tuote- tai palvelukonseptiaan entistä kannattavammaksi asiakasnäkökulma huomioon ottaen.

Food Bait -projekti lisää elintarvikesektorin pienten ja keskisuurten yritysten kilpailukykyä luomalla yhteisen oppifoorumin ja uusia liiketoiminnan ekosysteemejä Merenkurkun alueelle. Projektitoimijoina ovat Turun yliopisto, Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Uumajan yliopisto. Hanke päättyy 30.6.2019. Lisätietoa: www.foodbait.fi

Blue Productsin eli Kalastuksen innovaatio-ohjelman tavoitteena on Suomen kalastuselinkeinon taloudellisen kasvu kehittämällä lisäarvotuotteita silakasta ja vähäarvoisista kalalajeista, sekä niiden sivuvirroista. Kon- sortiota koordinoi Österbottens Fiskarförbund ja hallinnoi Aktion Österbotten. Muita toimijoita ovat Teknologian tutkimuskeskus (VTT), Turun yliopisto (UTU) ja Luonnonvarakeskus (Luke). Lisätietoa: www.merijakalatalous.fi, <http://kalainnovaatiot.blogspot.fi>

Lisätietoja:

tutkimusjohtaja, professori Anu Hopia
p. 050 378 9919
anu.hopia@utu.fi