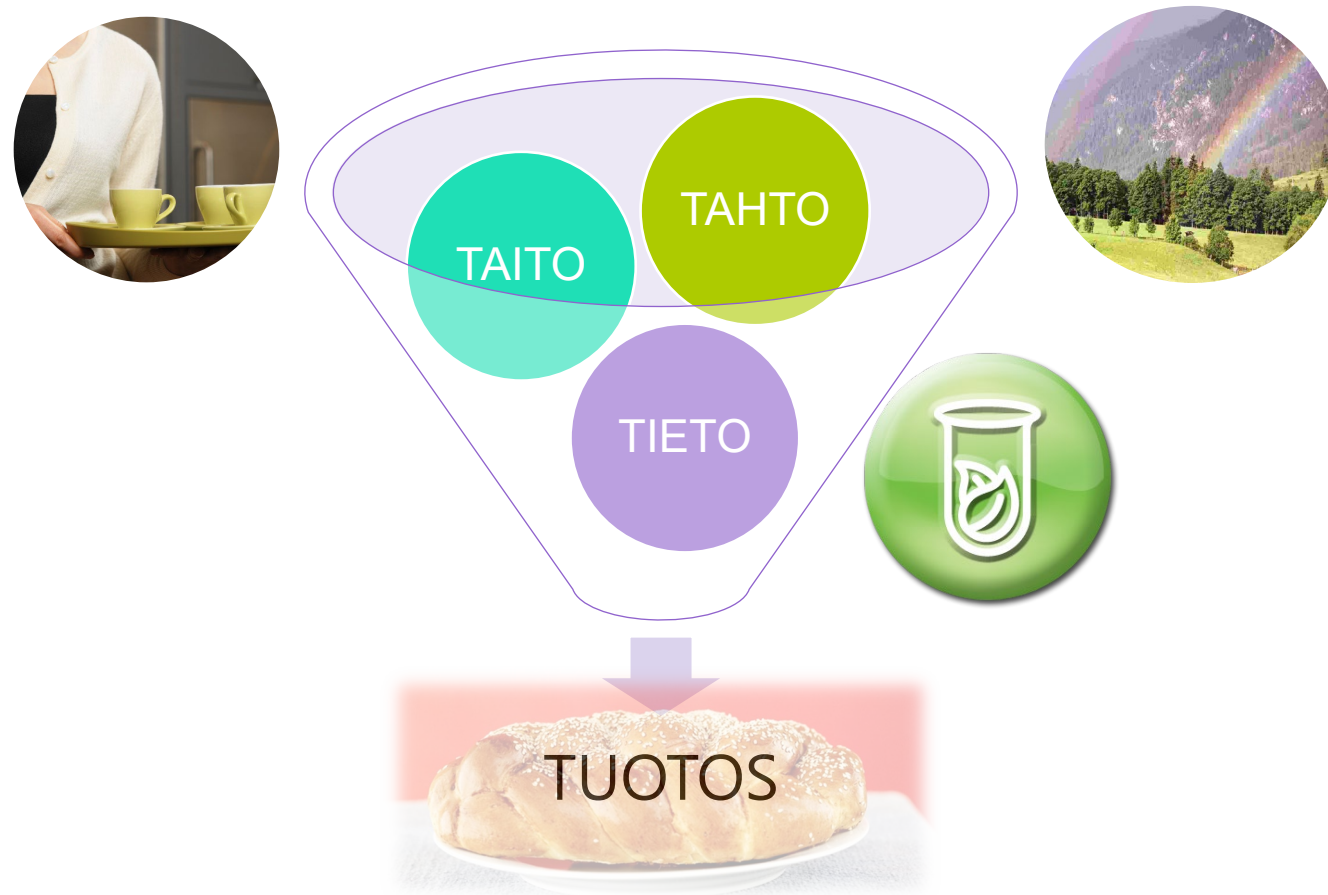


# Tutkimus kasvun apuna



# Miten tehdä innovatiivista tuotekehitystä yhteistyössä yritysten, oppilaitosten ja tutkijoiden kanssa

Anu Hopia, professori/elintarvikekehitys

Nanna Rintala, projektiasiantuntija

Kauhajoen ruokamessuseminaari 9.5.2023



TURUN  
YLIOPISTO

# YHTEISKEHITTÄMINEN – yritys/asiakas

- Lähtökohtana on arvon tuottaminen yrityksen ja asiakkaan välisessä vuorovaikutuksessa.
- Yhteiskehittäminen =
  - yhteistä, yhteisöllistä, samanaikaista, yhdenvertaista prosessia, jolla tuotetaan uutta, joko konkreettista tai symbolista arvoa.
- Dialogin vahvistamista yrittäjän ja kuluttajan välille alan tutkimustiedon sisältävässä ympäristössä.
- Tasavertainen osallistuminen
- Erilaisten tavoitteiden ja näkökulmien tunnistaminen

# YHTEISKEHITTÄMINEN – yritys/tutkimus/oppilaitos

- Lähtökohtana on arvon tuottaminen **yrityksen, tutkimuksen ja oppilaitoksen** välisessä vuorovaikutuksessa.
- Yhteiskehittäminen =
  - yhteistä, yhteisöllistä, samanaikaista, yhdenvertaista prosessia, jolla tuotetaan uutta, joko konkreettista tai symbolista arvoa.
- Dialogin vahvistamista **yrityksen, tutkimuksen ja oppilaitoksen** välille alan tutkimustiedon sisältävässä ympäristössä.
- Tasavertainen osallistuminen
- Erilaisten tavoitteiden ja näkökulmien tunnistaminen

# YHTEISKEHITTÄMISEN YHTEISÖ

YRITTÄJÄ

TUTKIJA

ASIAKAS

OPPILAITOS

Tuote/  
Palvelu

Teoria

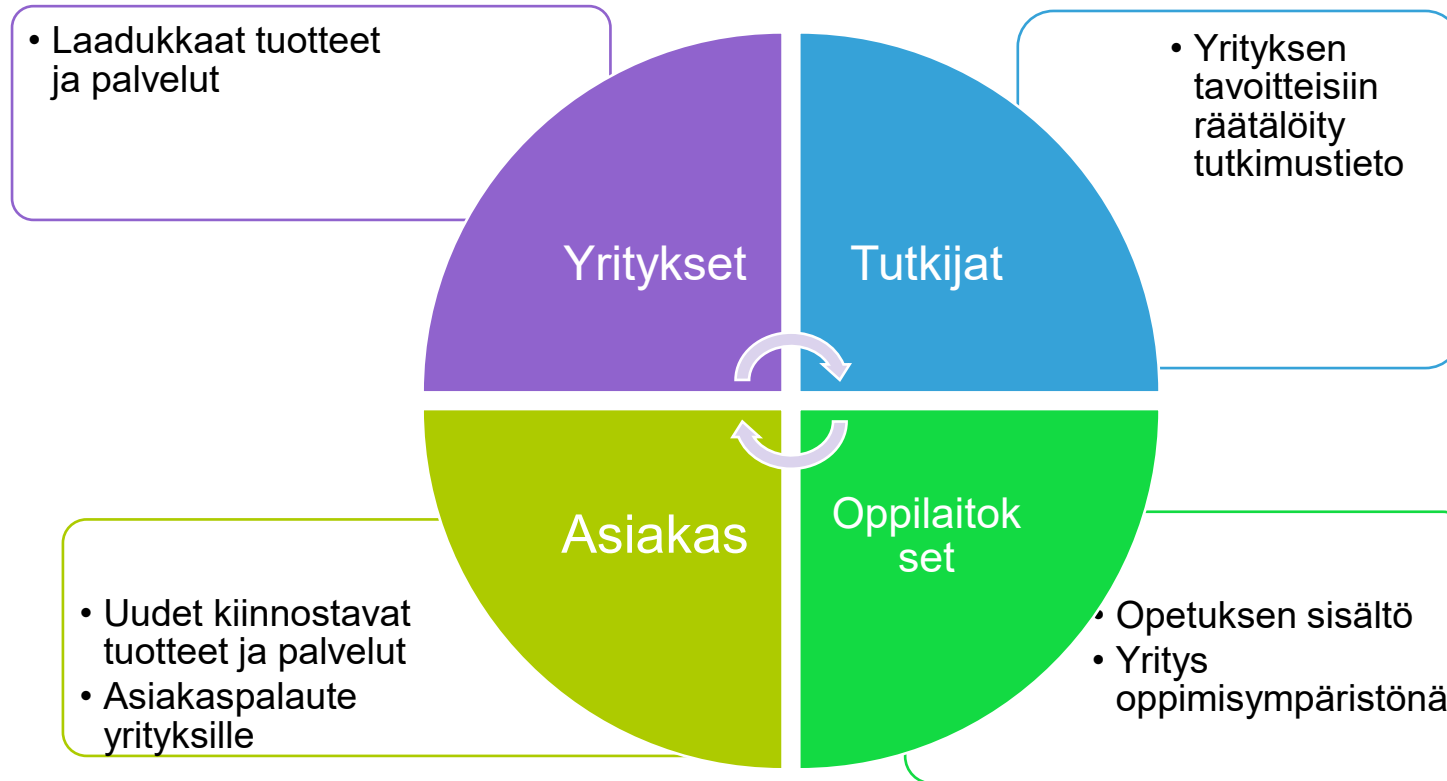
Asiakas-  
kokemus

Oppi-  
minen

Paikallinen ruokayhteisö



# Kohti yhteistä tavoitetta



# Case 1: FOOD BAIT – BETTER FOOD AS GROWTH AND ATTRACTION FACTOR FOR THE KVARKEN



Hankkeen tavoitteena on kasvattaa elintarvikesektorin yritysten kilpailukykyä . Projektin puitteissa luodaan oppifoorumi, jossa voidaan jakaa Botnia Atlantica-alueen elintarvikesektorin pienille ja keskisuurille yrityksille kasvua ja kansainvälistymistä tukevaa ja edistävää tietoa, taitoa ja kokemuksia. Työpajasarjan kautta kasvatetaan pienten ja keskisuurten yritysten ja yrittäjien liiketoimintaosaamista ja innovaatioita ja luodaan uusia liiketoiminnan ekosysteemejä alueella toimivien suurempien yritysten sekä pienten ja keskisuurten yritysten ja yrittäjien välille.

# Miten se tehdään käytännössä? Tuotekehityksen tukemista

- Yhteiskehittämistä
- Aistivaraista arviointia
- Kuluttajatutkimusta
- Teoriaa yhdistettynä työpajoihin, jossa asioita tehdään ja kokeillaan oikeasti
- Tutkimustiedon jalkauttamista
- Verkottoitumista





# Kehittämistyökaluja PK-yrityksille

- Tässä kehittämistyökalujen kokonaisuudessa esitellään pk-yrityksille suunnattu liiketoiminnan ja tuotekehityksen toimintamalli, jossa yritykset pääsevät hyödyntämään tutkijoiden, asiantuntijoiden ja ruokaharrastajien osaamista ja palautetta osana oman tuotteen kehitystyötä. Prosessi alkaa idean kiteyttämisestä (konseptinkehitys), jatkuu asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin työpajoina (tuotekehitys) ja päättyy lähes valmiin tuotteen esittelyyn kuluttajille (uusien markkinoiden etsiminen).
- [https://issuu.com/turun\\_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020](https://issuu.com/turun_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020)





# Food Bait Kauhajoen Ruokamessuilla

- Food Bait ja Blue Products -projektien tuotekehityksessä mukana olleita tuotteita oli maistatuksessa, esittelyssä ja kuluttaja-arvioinnissa kolmen viikkoa messupäivän ajan Kauhajoen ruokamessuilla Hämes-Havusessa.
- **Kävijöitä puhututti** osastolla vieraillessaan mm. gluteenittoman leivän maukas maku, punajuuripeston hehkuva väri ja käyttömahdollisuuksien kirjo, lahnamakkara herätti muistoja lahnansyönnistä lapsuudessa ja oli myös täysin uutena konseptina erittäin kiinnostava tuttavuus. Kauramurun vähäistä makeutta ja kuusenkerkällä maustetun veden raikkautta kiiteltiin messupäivän lämpötilojen noustessa väentungoksessa.
- **Kuluttaja-arviointeja** kerättiin kolmen päivän aikana huimat 350kpl

# Case 2: KORU - Koulutuksella ruokamaakunta nousuun

A banner image showing hands holding plates of food, with the text 'KORU - Koulutuksella ruokamaakunta nousuun!' overlaid.

**KORU –  
Koulutuksella  
ruokamaakunta nousuun!**

**Koulutus prosessimaiseen työskentelyyn**

**21.3.2023 klo 16–20**

- Yhteiskehittämisen harjoittelu; prosessin suunnittelu yhdessä valituilla lähiruokatuotteilla
- Koulutus järjestetään Timo-luokassa, Frami C, 2. krs (Kampusranta 9 C)
- Yrittävien ajoneuvoille (siirtyminen omilla ajoneuvoilla)

**22.3.2023 klo 16–20**

- Yhteiskehittämisen menetelmät, luennoimassa SeAMK osaamisalajohtaja Anne-Maria Aho
- Koulutus järjestetään Timo-luokassa, Frami C, 2. krs (Kampusranta 9 C)
- Prosessin harjoittelu yhdessä valituilla lähiruokatuotteilla Opetusravintola Prikassa

Lisätietoja: [taina.seppala-kolkka@seamk.fi](mailto:taina.seppala-kolkka@seamk.fi)  
KORUn verkkosivut: [projektit.seamk.fi/KORU](http://projektit.seamk.fi/KORU)

Hanke rahoitetaan REACT-EU-väliseen määrärahalta osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

SeAMK  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

TURUN  
YLIOPISTO

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

EU:lta  
2014–2020

A banner image showing hands holding plates of food, with the text 'KORU - Koulutuksella ruokamaakunta nousuun!' overlaid.

**KORU –  
Koulutuksella  
ruokamaakunta nousuun!**

**Koulutus prosessimaiseen työskentelyyn**

**7.3.2023 klo 14–18**

- Perusmakustesti ja omien aistien testausta asiantuntija Emma Sivulan johdolla
  - Koulutus järjestetään kokoustila Swingissä, Frami B, 1. krs. (Kampusranta 9 B)
- Siirtyminen tehdasvierailulle Foodwestille (kulku omilla ajoneuvoilla)

**8.3.2023 klo 14–18**

- Aistinvaraisen arvioinnin teoriaa, luennoimassa elintarvikekehityksen tutkimusprofessori Anu Hopia
- Aistinvaraisen arvioinnin toteuttaminen yhdessä
- Valitaan tuotteet yhteiskehittämisen työpajaan
  - Koulutus järjestetään Timo-luokassa, Frami C, 2. krs. (Kampusranta 9 C)

Lisätietoja: [taina.seppala-kolkka@seamk.fi](mailto:taina.seppala-kolkka@seamk.fi)  
KORUn verkkosivut: [projektit.seamk.fi/KORU](http://projektit.seamk.fi/KORU)

Hanke rahoitetaan REACT-EU-väliseen määrärahalta osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

SeAMK  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

TURUN  
YLIOPISTO

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

EU:lta  
2014–2020



**TURUN  
YLIOPISTO**

**Kiitos**

AAnuAnu