

---

# INNOTORI

## KICK OFF-TILAISUUS

---

**Paikka:** Forum Marinum, Linnankatu 72, 20100 Turku

**Aika:** 20.4.2016 klo 13.00–17.00

INNOTORI on nyt käynnistyvä Varsinais-Suomen ja Satakunnan alueen ruokaketjun yritysten kehitys- ja yhteistyöhanke. Hanke keskittyy aktivoimaan sekä kehittäjiä että yritysten aitoa yhteistyötä tavoitteenaan alueiden yritysten kilpailukykyyn parantuminen ja uudet innovaatiot ruokaketjussa sekä edistää yritysten kasvua ja kansainvälistymistä.

### Ohjelma

- 13.00 INNOTORI- pienten ja keskisuurten yritysten innovaatiotoiminnan vauhdittajana  
13.15 Asiakaslähtöisyys tuotekehityksen driverina – Case Plantui, toimitusjohtaja Kari Vuorinen  
13.35 Kehitys ja tutkimus uuden innovaation takana – Case Benella, liiketoimintajohtaja Tomi Kantola  
Raisioagro Oy

Kahvi- ja verkostoitumistauko

- 14.15 Ruokaa helposti läheltä – REKO-rengas, Turun lähiruokarenkaan perustaja Mari Rintala  
14.35 Välipalalla on väliä! – Case Proegg Smoothie, markkinointi- ja viestintäjohtaja Lisa Savola  
Munax Oy  
14.55 Sivuvirrat hyötykäyttöön – Case proteiinin erotus perunan solunesteestä, toimitusjohtaja Ossi Paakki Finnamyl Oy  
15.15 Suomen pohjoinen ulottuvuus etu Aasian markkinoilla – Case hunaja, toimitusjohtaja Aapo Savo  
Hunajayhtymä Oy  
15.35 Erilaistu pakkauksilla- uudet innovatiiviset pakkausratkaisut – Desing ja innovaatiot Ilkka Harju  
Starcke oy

Ideointituokio

16.30 Tilaisuuden päätös

*Tervetuloa mukaan Innotorille!*

Ilmoittaudu tilaisuuteen [tästä linkistä](#) 13.4.2016 mennessä

*INNOTORI toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen, Satafood kehittämissyhistys ry:n ja Pyhäjärvi-instituuttisäätiö sr:n kanssa. Hankkeen rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma.*

Lisätietoja tilaisuudesta ja hankkeesta:

Pauliina Ojansivu, Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus  
pauliina.ojansivu@utu.fi, puh. 02 333 6807/040 1527840