



Työpajojen osallistajat pistettiin pohtimaan muun muassa sitä, mitä ovat elintarvikealan muutostrendit ja miten ne vaikuttavat ruuan tuotantoon. Kuvassa yrittäjä Petri Kolehmainen Naantalin Aurinkoisesta (vas.), R&D Manager Mika Tuomola HKScanilta, tuotekehitysjohtaja Rosita Johansson Munaxista sekä sarjayrittäjä Pekka Siivonen-Uotila.

Työpajojen suola on erilaisten näkökulmien kohtaaminen ja uusien ideoiden löytäminen. Kuvassa visioivat yrittäjä Ville Virtanen Hampuffarmista (vas.), yritys-asiamies Mikko Pohjola Turun yliopistosta, asiantuntija, viljelijä Sauli Jaakkola Pyhäjärvi-instituutista, projektipäällikkö Hiikka Halla Turun yliopistosta, projektitutkija Ellinoora Leino-Richert Bastu-verkostosta sekä sarjayrittäjä Pekka Siivonen-Uotila.

KURKISTUS RUUAN TULEVAISUUTEEN

Virtuaaliodellisuuden keinoin luotu, metsäntuoksuinen noki-pannukahvihetki keskustan kahvilassa? Tai mobiilisovellus, jolla kuluttaja voi tarkistaa ruuan turvallisuuden? Tai ehkäpä viljelyä laboratorio-olosuhteissa ilman peltoja? Nämä kutkuttavat esimerkit nousivat esiin alkuvuoden työpajoissa, joissa Lounais-Suomen ruokaketjun toimijat tuotiin yhteen eri alojen asiantuntijoiden kanssa ja pistettiin miettimään ruuan tulevaisuutta.

Turun yliopiston elintarvikekehityshanke *Innotorin* ja yrityskehittäjä *Bastun* työpaja järjestettiin kolmena iltapäivänä. Pajoissa eriteltiin ruuantuotantoon vaikuttavia muutostrendejä ja pohdittiin, miten ne vaikuttavat ruokabisnekseen ja miten yritysten pitäisi niihin varautua. Osallistujia oli noin 30.

Innotorin koordinaattorin Pauliina Ojansivun mukaan Lounais-Suomen yli 500 elintarvikeyrityksen kenttä on pirstaleinen, pieniä toimijoita on paljon, ja moni pakertaa yksin. Pajojen tärkein anti on tuoda yrityksiä yhteen.

Bastun koordinaattorin Keijo Koskinen mukaan älykkäiden ja resurssitehokkaiden ratkaisujen miettiminen on oleel-

KUVAT: HEIDI PELANDER



Työpajasarjan järjestäneet koordinaattorit Laura Forsman (vas.) ja Pauliina Ojansivu Innotorista sekä kehittämisspäälikkö Keijo Koskinen ja projektitutkija Ellinoora Leino-Richert (oik.) Bastu-verkostosta uskovat, että suomalainen elintarvikeala tarvitsee lisää yhteistyötä.

Näkymiä tulevaisuuden ruokabisnekseen

Ruuan tulevaisuus -työpajasarjassa keskityttiin elintarvikealan tulevaisuuden muutostrendeihin ja niihin varautumiseen. Muutoksista haettiin uutta, älykäästä ja resurssiniukkaa liiketoimintaa. Pajoissa rakennettiin ja tiivistettiin lounaisuomalaisten elintarvikeyritysten yhteistyötä. Järjestäjiä olivat Innotori ja Bastu.

Innotori on Varsinais-Suomen

ja Satakunnan alueen ruokaketjun pienten ja keskiuurten yritysten kehitys- ja yhteistyöhanke, joka jatkuu vuoden 2018 loppuun. Se auttaa yrityksiä parantamaan kilpailukykyään, löytämään uusia innovaatioita ruokaketjussa sekä kasvamaan ja kansainvälistymään.

Hanketta luotsaa Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvik-

keiden kehittämiskeskus, ja sen rahoitus tulee Varsinais-Suomen ja Satakunnan ELY-keskuksien kautta Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmasta.

Bastu on yrityskehittäjä, joka edistää kiertotaloutta ja rakentaa Turun alueelle kuudennen aallon yritystoimintaa. Talouden kuudes aalto on tulevaisuudentutkimuksen professorin **Markku Wi-**

leniuksen luoma käsite. Sen ajureita ovat älykkäät teknologiat ja resurssiniukat ratkaisut. Bastua operoi Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus.

LISÄTIETOJA:

utu.fi (hakusanalla innotori)
bastuturku.utu.fi

lista ruuantuotannossa, joka on globaalisti merkittävä päästöjen aiheuttaja. Pidemmälle katsominen on tärkeää myös bisnesvinkkelistä.

- Muuten voi yhtäkkiä huomata, ettei olekaan niitä markkinoita, joihin on strategiassaan satsannut, Koskinen muistutti.

Ruokadata käyttöön

Millaisia ajatuksia pajoista sitten nousi? Yksi idea oli yksilöllisen kuluttajadatan kerääminen. Ruokakaupassa kuluttajan apuna voisi olla mobiilisovellus, joka tietää, millaista ruokaa kuluttaja arvostaa ja mikä hänen elimistölleen sopii. Se voisi myös luoda kuluttajan päiväohjelmaan sopivan ostoslistan.

Osallistujat arvelivat, että ruuan turvallisuudesta tulee entistä tärkeämpää ruokakandaalien yleistyessä. Tuotantoketjut pitäisi osoittaa konkreettisesti pakkaustiedoissa, ja paljon tähän liittyvää dataa on hyödyntämättä.

Myös ympäristönäkökulmat ja resurssien väheneminen puhuttivat. Ruokakauppojen hävikkiä voitaisiin vähentää siten, että teollisuus ja kauppa käyttäisivät hallussaan olevaa dataa paremmin hyödyksi ja tuottaisivat vain sen, mitä tarvitaan.

- Tarvitseeko kaupassa olla valmiita ruokapakkauksia, vai voisiko lopullinen valmistus tapahtua personoidusti osuuskunnalla, Ojansivu summasi osallistujien mietteitä.

Työpajalaiset uskoivat myös, että elintarvikkeisiin vaaditaan tulevaisuudessa merkinnät hiili- ja vesijalanjäljistä. Heistä yritysten kannattaa vaikuttaa yhdessä siihen, miten jalanjäljet määritetään.

Irti työarjesta

Toive tulevaisuustyöpajoista tuli alueen yrityksiltä. Kevääseen asti Raision Terveelliset elintarvikkeet -yksikössä strategia- ja brändijohtajana työskennellyt **Mika Kukkurainen** katsoo arjessaan asioita usein muutamien vuosien päähän. Hän kaipasi erilaisten ihmisten törmäyttämistä, uusia ideoita ja kurkottamista pidemmälle tulevaisuuteen.

- Että pääsisimme irti päivittäisistä kahleista ja näkisimme, mitä maailmalla isossa kuvassa tapahtuu ja mikä on sen vaikutus ruokaan.

Kahvilaketju Naantalín Aurinkoisen yrittäjän **Petri Kolehmainen** mukaan työpajat auttavat myös luomaan verkostoja. Kun ihmiset tulevat tutuiksi, mahdollinen yhteistyö on tulevaisuudessa helpompaa.

Työpajoissa asiantuntijapuheenvuorot johdattelivat keskusteluihin. Alustuksia oli esimerkiksi säästä vuonna 2050 ja ruuantuotannon kytketymisestä biotalouteen. Kukkuraisen mielestä ne herättelivät hyvin siihen, mihin ruuantuottajien pitää tulevaisuudessa pystyä reagoimaan.

Kaksikosta on selvää, että työpajoissa ei laadita uusia bisnessuunnitelmia, vaan

niistä haetaan inspiraatiota. Yhdessä löytää näkökulmia, joihin ei törmäisi yksin.

He myöntävät, että ruokatarendien enustaminen pitkälle tulevaisuuteen on tavattoman vaikeaa ja vaatii rohkeutta, ennakkoluulottomuutta ja uteliaisuutta. Lisäksi ohimenevät villitykset pitää erottaa megatrendeistä, ja uusien avausten kanssa ei saa hätköidä.

- Tämä opettaa näkemään heikkojakin signaaleja, Kolehmainen pohtii.

Kannattaa visioida

Bastun Koskinen ymmärtää, että monesta yrittäjästä tulevaisuus voi tuntua pelottavan ennakoimattomalta. Hän korostaa, että moni asia on yrittäjien käsissä. Siksi kannattaa visioida.

- Epävarmuuden maailmassa tulevaisuus on luotava itse, ja siellä sattumalle on jätettävä mahdollisimman vähän sijaa, hän siteerasi Bastun isää, tulevaisuudentutkimuksen professoria **Markku Wieleniusta**.

Kaikki 18 palautekyselyyn vastannutta osallistujaa toivoi ruokatyöpajoille jatkoa, jota Koskinen ja Innotorin Ojansivu lupauvat järjestää. He suosittelivat työpajatoimintaa elintarvikealan toimijoille ympäri Suomen. Jos konsepti kiinnostaa, he rohkaisevat olemaan yhteydessä.

- Suomi on niin pieni maa, että meidän on ihan turha ruveta keksimään pyörää joka alueella uudelleen, Koskinen sanoi.

**KEHITTYVÄ
ELINTARVIKE**

www.kehittyvaelintarvike.fi

ETSI TIETOA

Kehittyvä Elintarvike -lehden verkkosivuilta (kehittyvaelintarvike.fi) löytyvät mm. nimityksiä-, tapahtumakalenteri- ja tunnustuksia-palstat ja lehtiarkisto.