



Ideasta tuotteeksi -webinaari 8.12.2020

Ruokalaakson palvelut yrittäjille

Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu sekä
muita Ruokalaakson ja verkoston palveluja

Jenni Lappi, erityisasiantuntija, projektipäällikkö,
Ruokalaakso

Savonia-ammattikorkeakoulu Oy
Kehitysyhtiö SavoGrow
Itä-Suomen yliopisto, ravitsemustiede

Pohjois-Savon liitto tukee
maakunnan
menestystä



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto



Esityksen jälkeen:

Tiedät, mitä elintarvikkeiden/raaka-aineiden jatkojalostukseen liittyviä tukipalveluja on saatavilla Ruokalaakson organisaatioista

- Pienille yrityksille ja laajennus-/tuotekehitysvaiheessa oleville yrityksille
- Maksuttomat ja maksulliset palvelut
- Miten palvelut tukevat yrityksen toimintaa

Idea jatkojalostuksesta – Apua ja tukea idean jalostukseen



Maksutonta (tai hyvin edullista) apua ideavaiheeseen

✓ **Opiskelijayhteistyö: opinnäytetyöt ja opiskelijaprojektit**

Savonia-AMK:

- Pienimuotoinen kehittämistyö liittyen vaikkapa tuotekehitykseen, kuluttajatutkimuksiin, markkinaselvityksiin, liiketoimintasuunnitelmaan tai konseptin tai brändin muotoiluun
- YAMK: laajempi kehittämistyö tai soveltava tutkimus soveltuvasta aihepiiristä
- Huom. varattava aikaa ½-1 v.

✓ **Soveltuvissa ruokasektorin hankkeissa idean sparraus ja/tai vertaistuki**

Tiedustelut vaikka Ruokalaakson kautta



Idea jäsentynyt – Tukea jatkojalostukseen palveluista

Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu



Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu

- Savonian ja SavoGrow'n yhteinen palvelukonsepti
- Räätelöitävissä yrityksen tarpeiden mukaan
- Kontaktoida voi suoraan Savonian tai SavoGrow'n palvelun tuottajia (yhteystiedot esityksen lopussa)

Mitä kuluttajalähtöinen tuotekehitys on?

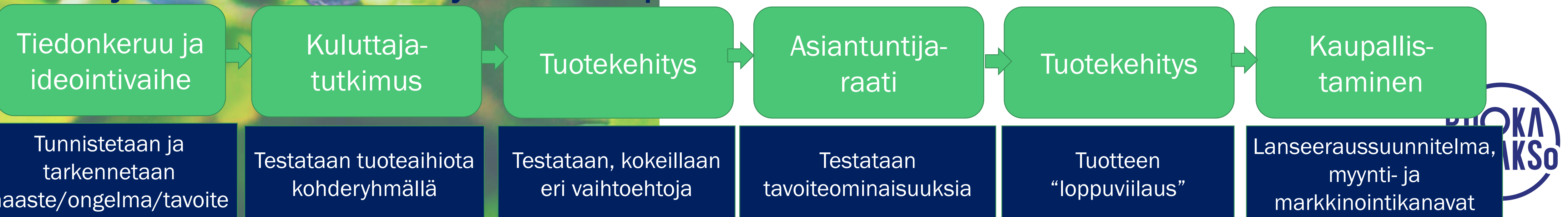
Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu



Kuluttajien osallistamista tuotekehitysprosessiin

- Parantaa tuotteen kaupallistamismahdollisuuksia
- Tehokas tapa tavoittaa potentiaalisia asiakkaita jo tuotekehitysvaiheessa
- Aitoa palautetta kuluttajilta tuotekehityksen tueksi
- Tuotekehityksen suuntaamista, uusia ideoita

Kuluttajalähtöinen tuotekehitys voi edetä prosessina esim. näin:



Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu: Tuotekehitys

SAVOGROW

Kehitysyhtiö SavoGrow (Jalkalantie 6, Suonenjoki) tarjoaa:

- ❖ Tuotekehitystilojen ja -laitteiden vuokrausta
 - Tuotteen koevalmistukseen tai tuote-erien valmistukseen (koemarkkinointiin tai myyntiin)
- ❖ Opastusta tuotekehitykseen
- ❖ Tuotteiden käytännön kehittämistä joko SavoGrow'n tiloissa tai asiakkaan tiloissa

Käytännöllinen ja vähäriskinen tapa testata tuotteen valmistusta ja/tai valmistamis-/pakkaamisvaihtoehtoja, tuottaa koe-eriä.



Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu: Tuotekehitys

SAVCGROW

Tuotekehitystilat

- ❖ Soveltuvat laitteistoinen marjojen, kasvisten, lihan, kalan ja maidon jatkojalostukseen sekä leipä- ja leivonnaistuotteiden valmistukseen
 - Leipomotilat ja -laitteet soveltuvat myös mm. suurten juhlien tai pitopalvelun tarjoilujen valmistamiseen

❖ Tuotekehitystilojen vuokraushinta:

Tilavuokra tuotekehityspajalle	150 € + alv / päivä (klo 7-20)
Tilavuokra Bakerialle eli koeleipomolle	100 € + alv / päivä (klo 7-20)
Henkilökunnan neuvontapalvelu	60 €/tunti + alv
Jälkisiivous (jos ei itse hoida)	150 € + alv
Vakiokäyttäjille sopimushinnat erikseen	

Laiteluettelo:

http://www.savogrow.fi/files/948/Futura_Laiteluettelo_3.10.2019.pdf

SAVCGROW

3.10.19

Futura elintarvikekehitys: Tuotekehityspajan ja Bakerian laitteet

Päivityksen tekijä: Sonja Mäkkeli

Tuotekehityspaja (ent. vegeria + pakkaamo)

Nro	Laite	Käyttötarkoitus	Kapasiteetti / teho	Muuta
1	Kutteri (R45 robot coupe)	Elintarvikkeiden hienontaminen.	Käyttökapasiteetti max 28 kg (nesteet), kulhon tilavuus 45 l	teränopeus minuutissa
2	Paseerauslaite (Robot Coupe C120)	Marjojen soseutus siivilän läpi, jolloin marjojen kuoret ja mahdolliset kivet eivät tule soseeseen.	Teho 900W	
3	Vihannesleikkuri (RG-250,	Vihannesten ja m... viipalointi,		Saa myös k... ranskanper...
4	Pikajäähdytys, pakastusk...		Kylmätilan mitat 1200x900x2250 mm, teho 9620 W	It saadaan + minuutissa, manuaalisei...
5	Painekattila (Sitram), uusi		tilavuus 13 l, keittopaine 55 kPa, keittämis- lämpötila 114 °C	
6	Yleiskone Kenwood (Multione), uusi	Massaj... ja sekoitus		
7	Sauvasekoitin (Bermixer B 2000)	Sekoittaminen, soseuttaminen, vatkaus	350 W	sekoitus- ja
8	Yhdistelmäuuni (Combimaster 101 HS)	Elintarvikkeiden kypsennys höyryllä, kiertoilmalla tai näiden yhdistelmällä	höyry 100 °C, kiertoilma- ja yhdistelmä 30-300 °C	höyrytys, ha... hyydytys, ha...

Huom! Tilojen ja laitteiden käyttäjällä oltava hygieniapassi

Laitteiden käyttöhinasto:

http://www.savogrow.fi/files/566/Futura_laitehinasto_2018.pdf

Lisätietoa tuotekehitystilastoista:

<http://www.savogrow.fi/kehittamispalvelut/elintarvikekehitys/tuotekehitystilat>



Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu: Tuotekehitys

SAVCOGROW

Opastusta tuotekehitykseen tai käytännön
tuotekehitystä

- ❖ Neuvonta ja käytännön apu yrittäjälle tämän valmistuksessa tuotteita tai koe-eriä tuotekehitystiloissa: 60 €/h + alv
- ❖ Yrityksen tuotteen kehittäminen: hinnoittelu sopimuksen mukaan, riippuen yhdessä määritettävästä tuotekehityksen laajuudesta ja vaatimuksista

Tuotekehittäjänä toimii Johanna Kekäläinen (ETM) ja/tai Jaana Kapustamäki.



Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu: Kuluttajatutkimus

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

Vaikka tuotekehityksen haluaisikin pitää omissa näpeissään, kuluttajatutkimusten hyödyntäminen tuo lisäarvoa (yrityksen/yrittäjän) sisäiseen tuotekehitysprosessiin.

Kuluttajien osallistamisen tavat

- Aidot valinta- ja käyttötilanteet (kaupassa, kotona)
- Haastattelut
- Ryhmähaastattelut (focus group)
- Kyselyt, kartoitukset, selvitykset
- Makutestit (laboratoriossa tai kotitestein)
- Havainnointi
- Tunneanalyysit
- Maistatukset

Hyödynnettävää tietoa

- Tuotteiden hyväksyttävyys ja miellyttävyys
- Tuotteen ominaisuudet
- Kuluttajien mieltymykset ja käyttäytyminen
- Ostokiinnostus ja ostopaikat
- Tuotteiden valintatekijät
- Käyttötottumukset
- Tuotteen/yrityksen tunnettuus/imago
- Kehitysehdotukset

Tutkimuksen/testauksen kohteet

- Ideat, konseptit
- Elintarvikkeet, ruokatuotteet
- Tuotepakkaukset
- Ostokäyttäytyminen
- Kauppaympäristö



Kuluttajatutkimustiedon hyödyt

- Tuotekehitys (kustannustehokkuus, laatu, vastaa kysyntään, vältetään turhia riskejä, investoinnit)
 - Tuoteominaisuudet, uusia ideoita, modifioimista, pakkaussuunnittelu, konseptointi
 - Ostokiinnostuksen kartoittaminen
 - Testausta ja kokeilua
- Markkinointi (täsmämarkkinointi, vaikuttajamarkkinointi)
 - Markkinointitoimenpiteet, markkinointikanavat/viestintä
 - Kuluttajan kiinnostuksen pisteet, ostoprosessiin vaikuttaminen
 - Tukea lanseeraukseen
- Myynti (helpottaa – kenelle, miten ja miksi)
- Yrityksen sisäiset prosessit (työkaluja, tehostuminen)
 - Käsitys tiedonkeruumenetelmistä ja tietolähteistä - millaista erilaista tietoa voi kerätä ja miten
- Henkilöstön kouluttaminen (viestintä ja vuorovaikutus tehostuu)
- Uusia näkökulmia (ulkopuolisin silmin)
- Erilaistumisen mahdollisuudet (kilpailijavertailu)
- Tukea sopimusneuvotteluisissa (esim. kumppanuussopimukset)

Minkä
ongelman
tuote
ratkaisee?

Miten tuote
hyödyntää
asiakasta?

Kuluttajalähtöinen tuotekehityspalvelu: Kuluttajatutkimus

SAVONIA

ammattikorkeakoulu

Hinnoittelu

Palvelu räätälöidään aina tapauskohtaisesti; hinnoittelu vaihtelee

Esim. innovaatioasetelin arvolla (5 000 € + (1000 € + alv)) saa kattavan kokonaisuuden raporteineen, sisältäen tutkimukseen perustuen liiketoiminnan ja tuotteen kehitysehdotukset.

Huom. Pelkkä alkutuotantoyritys ei voi saada Business Finlandin innovaatioaseteliä. Alkutuottajat voivat hyödyntää maaseudun yritysrahoitustukia.



Muita palveluja (pk-yrityksille ja yrittäjille/henkilöille)

- ❖ Omavalvontasuunnitelmat → SAVOGROW
- ❖ Pakkausmerkintöjen laadinta → SAVONIA ammattikorkeakoulu
- ❖ Hygieniapassikoulutukset ja -testaukset
 - SavoGrow'n toimesta Kuopiossa tai Suonenjoella 35 €/hlö + alv
 - Savonialla ryhmätestipäiviä järjestetään muutaman kerran vuodessa; lisätietoja pyynnöstä
- Organisaatioiden asiantuntijapalveluiden hinta noin 60 € / h + alv

Muita olennaisia palveluja pk-yrityksille (Pohjois-Savo)

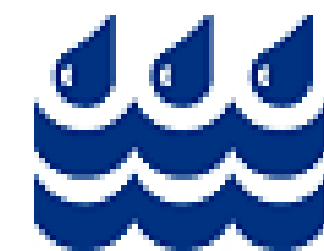
Kuntien terveystarkastajat (terveystarkastajat)

- Elintarvikehuoneistoilmoitus



Responsia

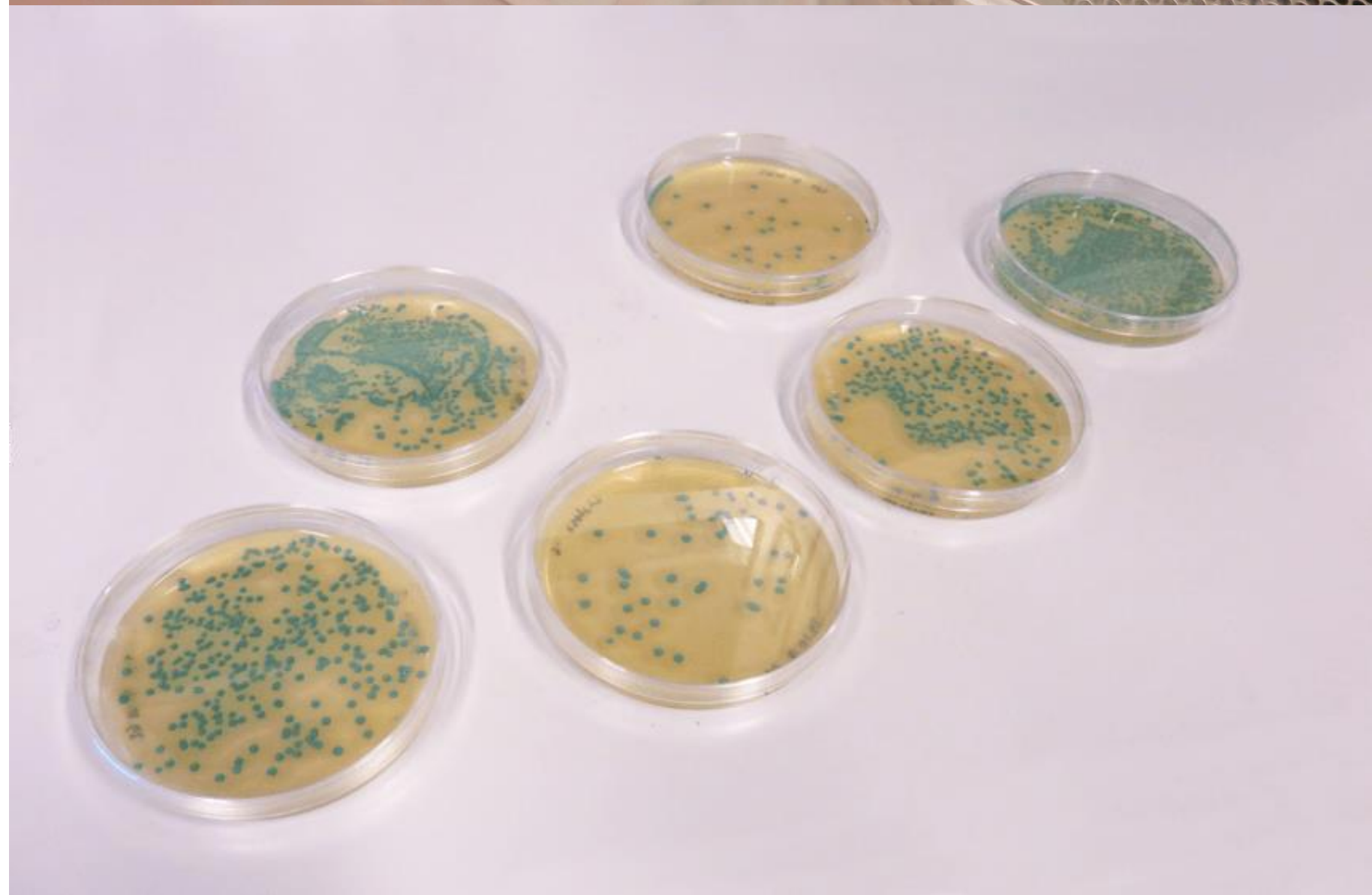
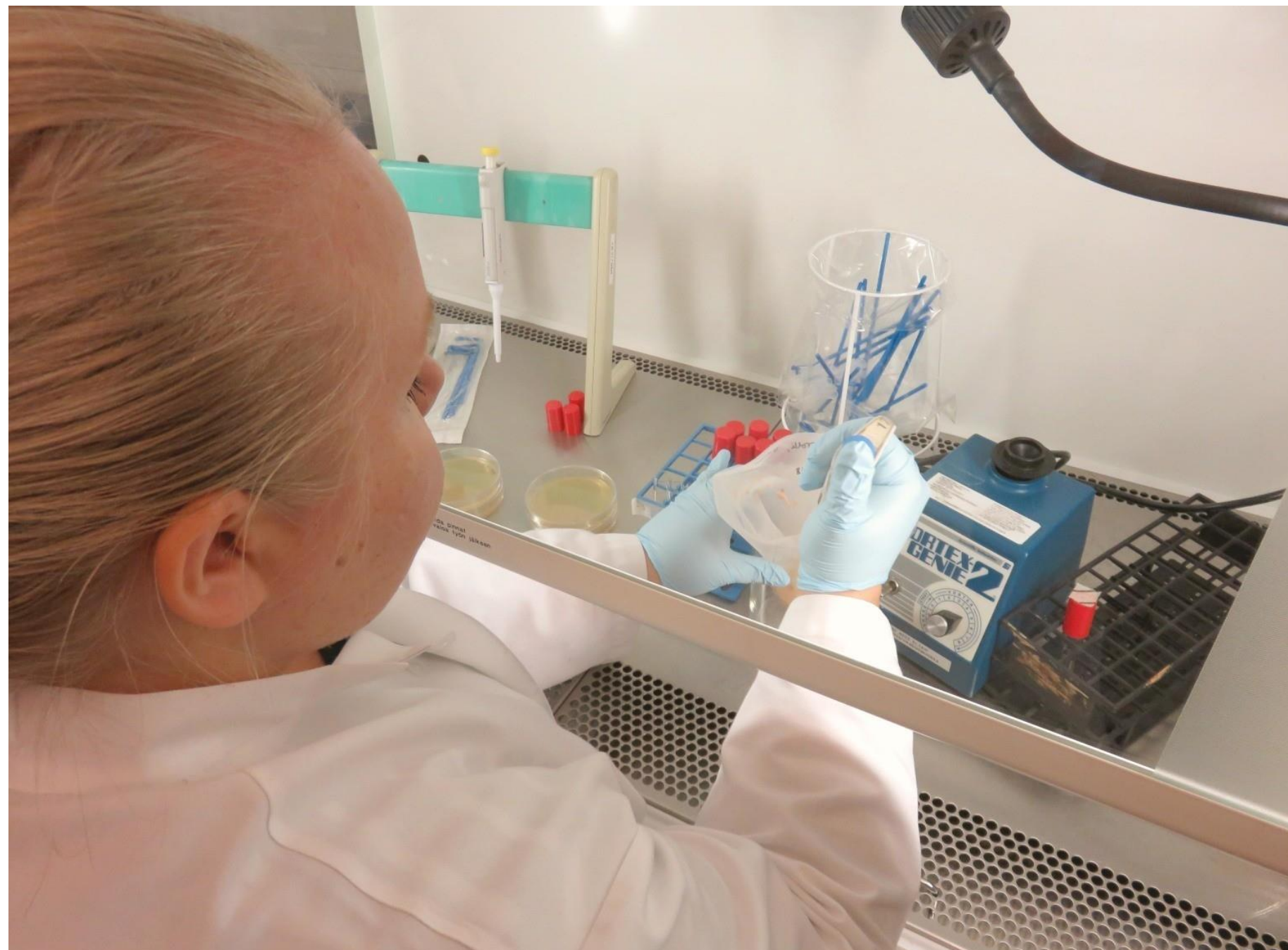
- Erityisesti laadun ja laatujärjestelmien kehittäminen



**SAVO-KARJALAN
YMPÄRISTÖTUTKIMUS OY**

- Mikrobiologiset ja kemialliset säilyvyysanalyysit
-> parasta ennen -päiväyksen määrittämiseen
- Omavalvontanäytteiden analyysit





Elintarvikkeiden säilyvyysanalyyseistä

SAVOGROW

- Parhailaan pilotoidaan pienimuotoista mikrobiologista ja aistinvaraista säilyvyysanalyysipalvelua
 - Tuotekehityksen yhteydessä, osana tuotekehityspalvelua, ketterästi määritys kehitettävän tuotteen säilyvyydestä
- ❖ Palvelun käyttöönotto keväällä 2021
- ❖ Lisätietoa Ruokalaaksosta tai SavoGrow'ita

KIITOS!

Jenni Lappi

Ruokalaakso: ”yhden luukun toimipiste”

044 785 5353

jenni.lappi@savonia.fi

Johanna Kantala

Kuluttajatutkimukset

044 785 6929

johanna.kantala@savonia.fi

Johanna Kekäläinen

Tuotekehittäjä/tuotekehitys

020 7464 627

johanna.kekalainen@savogrow.fi

Pohjois-Savon liitto tukee
maakunnan
menestystä



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

