

SeAMK Ruoka -yksikön edustajat Valion ProLanta-hackathonissa

11.2.2019

Kun suomalaisten maitotilojen tilakoko kasvaa, syntyy yhä suurempi määrä lantaa yhdellä tilalla. Lanta voi joillekin tiloille olla jopa ongelma, kun määräykset rajoittavat pellolle levitettävän lannan määrää.

Vuonna 2017 Suomen eri meijerit vastaanottivat maataloilta lehmänmaitoa kaikkiaan noin 2,4 miljardia litraa Luonnonvarakeskuksen mukaan. Lehmät tuottavat jokaista maitolitraa kohden noin kolme litraa lantaa, ja tällä laskentatavalla saadaan kansallisen tason lantamääräksi noin seitsemän miljardia litraa.

Ennen muinoin lantaa kutsuttiin pellon keisariksi. Nykyään Etelä-Pohjanmaan syksyiset valtateiden lantarallit herättävät keskustelua. Karjanlannan hyödyntämisestä onkin tullut osa yleistä ilmasto- ja ympäristökeskustelua ja maidontuottajat ja jalostajat ovat heränneet ilmastotalkoisiin. Lannasta saa esimerkiksi biokaasua, jota voi hyödyntää lämpö- ja sähköenergiaksi tai edelleen puhdistettuna liikennepolttoaineena. Biokaasuprosessin sivutuotteena saadaan lannoitteita ja kuiviketta.

Valio järjesti 6.-7.2.2019 ProLanta-hackathonin Helsingin Pitäjänmäellä. Kilpailun tavoitteena oli löytää erilaisia teknologisia ja logistisia ratkaisuja lannan hyötykäytön edistämiseksi. Lantaongelman eri ratkaisumalleilla halutaan pienentää maidon hiilijalanjälkeä sekä edistää suomalaisen maatalouden yhteiskunnallista hyväksyttävyyttä.

”Olimme otettuja”

FM Kari Laasasenaho SeAMKin Ruoka-yksiköstä huomasi Valion kilpailukutsun alkuvuodesta 2019 ja ilmoitti tiiminsä ProLanta-hackathoniin. Olimme otettuja, kun tiimi Optimi valittiin yhdeksi ”valioedustajaksi” kaiken kaikkiaan yhdeksästä joukkueesta. Käsittääksemme olimme mukana ainoana seinäjokisena joukkueena.

Tiimissämme oli Kari Laasasenahon lisäksi dosentti Risto Lauhanen SeAMKista, yliopistonlehtori Anssi Lensu Jyväskylän yliopistosta sekä professori Jukka Rintala Tampereen uudesta yliopistosta. Kiireinen professori oli mukana etäyhteyden päässä.

Vaikka emme tällä kertaa salaisella ideallamme voittaneetkaan ProLanta- kilpailua, niin kilpailusta jäi hyvät muistot. Saimme kokea, miten Hackathon-tapahtumia järjestetään. Hackathonit järjestetään intensiivisinä ja kilpailuhenkisinä ”kehityisleireinä” jonkin yksittäisen teeman ympärille. Toimintatapaa voisi hyödyntää myös ammattikorkeakoulun opiskelijoiden kanssa ja TKI-hankkeissa.

Kisajärjestelyt ansaitsevat kiitoksen

Valion kisajärjestelyjä voimme kehua korkeatasoisiksi. Kilpailulla oli selkeä aloitus ja lopetus. Saimme ideaamme hackathon-valmennusta ja sparrausta kansallisen tason huippuosaajilta. Opimme pitämään hissipuheita ja kehittämään ideamme kirjallista esitystä koko ajan.

Itse kilpailussa tasapainoiltiin ideoiden kehittämisen ja annetun ajan välillä. Meillä oli kuitenkin hyvin aikaa valmistella esityksemme. Tapahtuman lomassa sai luotua verkostoja ja ehti vaihtaa kuulumisia myös ruokaketjun eri teemoista, sekä siitä, miten monella tavalla lantaa voidaan jalostaa

ja nostaa sen arvoa raaka-aineena.

Teksti:

MMT Risto Lauhanen

FM Kari Laasasenaho

Tiimi Optimi, SeAMK Ruoka