



Kuva: Unplash, Margaret Jaszowska.

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi-hankkeessa useita pilotteja eri osista ruokajärjestelmää

Elintarviketeollisuuden pilotissa tutkitaan elintarviketeollisuuden sivuvirtoja ja niiden jalostamista ihmisten ravinnoksi soveltuvien tuotteiden valmistuksessa. Tarkoituksena on lisätä yritysten tietoisuutta biokiertoalouden mahdollisuuksista ja hyödyistä sekä kehittää uusia tuotemalleja yhdessä yritysten ja muiden sidosryhmien kanssa. Pilottiin sisältyy sivuvirtojen kartoittaminen, prototyyppituotteiden kehittäminen ja testaaminen sekä lopulta valittujen konseptien toteuttaminen. Elintarviketeollisuuden sivuvirtoihin perustuva pilotti on osa laajempaa Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi -hanketta, joka ottaa huomioon ruokajärjestelmän eri osa-alueita Etelä-Pohjanmaan ruokajärjestelmässä. Hankkeeseen sisältyy useita pilotteja, jotka keskittyvät ruokajärjestelmän eri osa-alueisiin: alkutuotantoon, elintarviketeollisuuteen, ravitsemuspalveluihin ja kuluttajiin. Tavoitteena on kehittää kestäviä ja vastuullisia käytäntöjä ruokaketjussa aina tuotannosta kulutukseen saakka.

Sivuvirtojen hyödyntäminen luo yrityksille kilpailuetua ja kestäväää kasvua

Elintarviketeollisuuden sivuvirtapilottiin osallistuminen tarjoaa yrityksille mahdollisuuden olla edelläkävijöitä uusien tuotteiden ja prosessien kehittämisessä. Innovatiiviset ratkaisut sivuvirtojen hyödyntämisessä voivat tuoda kilpailuetua markkinoilla, samalla auttaen vähentämään hävikkiä ja tehostamaan resurssien käyttöä, joka voi edistää kustannustehokkuutta ja kannattavuutta. Lisäksi uusien tuotteiden ja prosessien kehittäminen avaa yrityksille mahdollisuuden laajentua uusille markkinoille ja tavoittaa uusia asiakasryhmiä.

Jokioinen FoodPilot & Frami Food Lab - monipuoliset laboratoriot osana pilotin toteuttamista

Pilotissa hyödynnetään kahta eri laboratoriota. Luonnonvarakeskuksen Jokioisten FoodPilot-koehalli tarjoaa innovatiivisia prosessilaitteita elintarviketutkimukseen sekä laajaa osaamista raaka-aineista ja pitkäjänteistä tutkimusta uusien haasteiden ratkaisemiseksi. Seinäjoen ammattikorkeakoulun Frami Food Lab puolestaan on ainutlaatuinen alusta elintarvikkeiden jalostusteknologioiden koulutukseen ja testaukseen. Se tarjoaa monipuoliset mahdollisuudet elintarvikkeiden raaka-aineiden tutkimiseen ja luo hyvät puitteet tutkimus-, kehitys- ja innovaatioprojekteille elintarvikealalla. Frami Food Labissa voidaan testata ja kehittää uusia tuotteita ja prosesseja, ja tarjota koulutusta alan ammattilaisille. Näiden kahden laboratorion yhdistelmä mahdollistaa monipuolisen skaalan tutkimuksia ja innovaatioita elintarvikealan kehittämiseksi ja se tukee samalla alueen elintarviketeollisuutta.

Kaisa Mäkelä

Projektipäällikkö
SeAMK

Sanni Nikumatti

Asiantuntija, TKI
SeAMK

Anu Palomäki

Asiantuntija, TKI
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät SeAMKin Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä, jonka tavoitteena on kehittää ruokaketjua kohti kestävämpää tulevaisuutta.

Kestävää ja vastuullista Ruokaprovinsi -hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Hankkeen kokonaisbudjetti on 719 897€ ja toteutusaika on 1.9.2023 - 30.8.2025.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta: [Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinsi - SeAMK Projektit](#)

pysyvä osoite (urn): <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024032813580>