



Tuotekehitystaiturit ideoimassa uusia innovaatioita elintarvikealalle

tyytyväinen saamaansa oppiin. "Vaikka olen ollut alalla jo pitkään ja suorittanut useita koulutuksia, koulutus avasi uusia näkökulmia. On tärkeää, että pysyy ajan tasalla ja saa mahdollisuuden tarkastella omaa työtä ulkoa päin," Försti totesi Aitoja makuja -verkkolehden artikkelissa (Makkonen, 2024) .

Käytännön tuotekehityskokemusta kilpailijaseuranta tekemällä ja kasvismaissinaksuja kehittämällä

Koulutukseen sisältyi vapaaehtoisia lähipäiviä, jolloin osallistujat suorittivat mm. elintarvikkeiden kilpailijaseurannan ja testasivat ekstruusiolaitetta. Kilpailijaseurannassa oli arvioitavana eri valmistajien perunasalaatteja, mansikkahilloja ja -jogurtteja sekä kalkkunaleikkeitä (kuva 1). Harjoitus auttoi osallistujia kartoittamaan markkinoilla olevia tuotteita ja analysoimaan kilpailijoiden tuotevalikoimaa, tuotteiden koostumuksia, hinnoittelua ja markkinointistrategioita. Kilpailijaseuranta toi esiin monipuolisia havaintoja, joita osallistujat voivat hyödyntää omassa työssään tuotteiden kehittämisessä ja markkina-asemansa vahvistamisessa. Kilpailijaseurannan tulokset herättivät osallistujissa vilkasta keskustelua ja loivat pohjaa tuotekehitysideoille, jotka vastaavat entistä paremmin kuluttajien odotuksiin ja vaihtelevaan tuotetarjontaan.

Käytännön tuotekehitystyöhön osallistujat pääsivät testatessaan kuivaekstruusiolaitetta, jota käytetään mm. erilaisten pastojen ja naksujen valmistamisessa. Osallistujat kehittivät yhteistoimin kasvismaissinaksu-reseptin, jossa hyödynnettiin yhden opiskelijan itse kasvattamia ja kuivaamia kasviksia. Tämä kokeilu tarjosi konkreettisen esimerkin siitä, kuinka perinteisten tuotteiden reseptiikkaa voidaan kehittää terveellisemmällä ja ekologisemmilla vaihtoehdoilla. Lähipäivän aikana kehitetty testituote ei toki vielä ollut valmis kuluttajatestaukseen, mutta tuotteen esikehitysversio oli maukas ja valmis jatkokehitettäväksi. Opiskelijat saivat arvokasta kokemusta ekstruusioprosessin hallinnasta ja raaka-aineiden käytöstä, mikä avasi uusia mahdollisuuksia tuotekehitykselle heidän omissa yrityksissään.



Kuva 1. Tuotekehitystaituri-koulutuksen osallistujia tekemässä kilpailijaseurantaa markkinoilla olevista tuotteista opetusravintola Prikassa, SeAMKissa. Testattavina tuotteina oli mansikkajogurtteja ja -hilloja, kalkkunaleikkeleitä ja perunasalaatteja (kuva: Terhi Junkkari, 2024).

Elintarvikeala on jatkuvassa muutoksessa, ja kilpailu niin kotimaisilla kuin kansainvälisillä markkinoilla kiristyy. Kuluttajien odotukset ja toiveet muuttuvat, mikä vaatii yrityksiltä ketteryyttä ja kykyä tuoda markkinoille uusia tuotteita ja palveluita. Täydennyskoulutukset, kuten “Asiakaslähtöinen ja innovatiivinen tuote- ja palvelukehitys elintarvikealalla”, tarjoavat alan ammattilaisille mahdollisuuden päivittää osaamistaan, ymmärtää markkinoiden muutoksia ja oppia uutta tuotekehityksen ja markkinoinnin menetelmistä. Itsensä keittämisen lisäksi koulutukset tukevat myös elintarvikealan ammattilaisten verkostoitumista ja tiedonvaihtoa, mikä edistää koko alan kasvua ja kilpailukykyä.

Terhi Junkkari

yliopettaja, erityisasiantuntija Future Frami Food Lab (EAKR 401089) – hanke

Lähde

Makkonen, T. (18.9.2024). *Kouluttautuminen antaa mahdollisuuden tarkastella omaa työtä ulkoa päin*. Aitoja makuja verkkolehti.

<https://aitojamakujalehti.fi/kouluttautuminen-antaa-mahdollisuuden-tarkastella-omaa-tyota-ulkoa-pain/>