

Aluekehitysrahalla paranneltiin ja kehitettiin useita lähiruokatuotteita

18.5.2022

Kuluttajana on aina kiva bongata uusia lähiruokatuotteita lähikaupan hyllyltä. Vielä mahtavampaa on se, että on saanut itse olla mahdollistamassa yrityksiä kehittämään juuri niitä tuotteita. Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Into Seinäjoen yhteisessä Food Hub-hankkeessa on Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) nimissä tehty konkreettista hyvää eteläpohjalaisten elintarvikeyritysten hyväksi. *Food Hub – kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla*-hanke on nimensä mukaisesti tähdännyt elintarvikeyritysten kehittämiseen ja uusien tuotteiden saamiseen kaupan hyllylle kuluttajien ostettavaksi.

Hankkeen budjetista varattiin 45 000 euroa yritysten suoriin kehittämispalveluihin. Valinta siitä, kuka rahaa saa oli lähes mahdoton ja ehdokkaita paljon, joten sitä varten kehitettiin Food Hub Kehityspolku. Kehityspolulle mukaan haki yli 20 paikallista pientä elintarvikeyritystä, joista kuluttajaäänestyksen perusteella mukaan valittiin viisitoista. Yritykset saivat kukin käyttöönsä kehittämisrahaa, jolla ne saivat hankkia kilpailutettuja asiantuntijapalveluja tuotteidensa jatkokehittämiseen.

Uusia kastikemakuvaihtoehtoja kaupan hyllylle

Alajärven Lehtimäellä toimiva Pure Garden Oy valitsi asiantuntijapalvelun uusien makuvarianttien kehittämiseksi. Pure Garden kasvattaa valkosipulia ja tuottaa niistä fermentoinnin avulla mustaa valkosipulia, josta valmistetaan umaminen Black Garlic musta valkosipulikastike. Perusmaun rinnalle haettiin uusia makuvaihtoehtoja ja pian kaupan hyllyltä löytyy erityisesti sushi- ja muiden kalapohjaisten ruokien kaveriksi, suomalaiseen makuun sopiva piparjuuri-mustavalkosipuli-kastike.

– Pienillä toimijoilla on aina tarve tällaisille kehittämispalveluille ja niin tietenkin meilläkin. Hain mukaan ja pääsin, kiitos siitä kaikille Black Garlic-tuotetta Kehityspolulla äänestäneille kuluttajille, sanoo Pure Gardenin yrittäjä **Vuokko Yli-Kesäniemi**. – Food Hub-hankkeen tarjoamalla kehittämisrahalla yhteistyönä Foodwestin kanssa kehitettiin kaiken kaikkiaan kolme eri kastikemakuvarianttia, joista piparjuuriversio tulee paikallisiin kauppoihin myyntiin syksyllä. Muita tuotteitamme voi ostaa verkkokaupastamme osoitteesta www.purearcticgarden.com, Kesäniemi vinkkaa. Yli-Kesäniemi toivoo vielä löytävänsä paikallisen yrityksen, joka viljelisi, kuivaisi ja jauhaisi piparjuurta, jolla piparjuuri-musta valkosipulikastike maustetaan. Siinä siis oiva mahdollisuus yritysyhteistyön käynnistämiseen erikoiskasvien viljelystä kiinnostuneille tuottajille.



Kuva 1. Black Garlic-kastikkeesta kehitettiin uusia makuvaihtoehtoja (Kuva: Pure Garden Oy).

Tuotteelle uusi etiketti

Peltoperän Luomun Armi Rajala kasvattaa ja kerää luomulaatuisia yrttejä ja marjoja. Yritys hyödyntää myös metsän antimia ja erityisesti sieniä. Yrteistä ja sienistä on syntynyt maistuva herkkutattikeittojauhe, johon lisäämällä vain vesi saadaan neljän hengen annos herkkutattikeittoa. Food Hubin kautta Peltoperän Luomu pääsi kehittämään herkkutattikeittojauheen pakkauksen etikettiä. Aikaisemmin yrittäjä kirjoitti tuotteen nimen pakkaukseen käsin, mutta nyt teetettynä on metsän antimista viestivä etikettitarra.



Kuva 2. Herkkutattikeittojauhe sai pakkaukseen sopivan etiketin (Kuva: Peltoperän Luomu).

– Tämä herkkutattikeittojauheen pakkauksen etiketin kehittäminen yhdessä Markkinointitoimisto BSTRin kanssa Food Hubin tarjoamalla avustuksella oli yritykselleni ihan täydellinen palvelu, kertoo yrittäjä **Armi Rajala**. – Sain kehittämisrahalla kaiken mitä halusinkin, enkä olisi yksin pystynyt hankkimaan vastaavaa palvelua, Rajala iloitsee.

Peltoperän Luomun herkkutattikeitto ja muitakin lähiruokatuotteita on myytävänä hiljattain avatussa DeliPlate-palvelussa osoitteessa www.deliplate.fi sekä Seinäjoen Epstorilla MOONdesignstoren tiloihin avatulla DeliPlate-osastolla.

Lisää uusia tuotteita tulossa

Food Hub-hanke päättyy kesäkuun lopussa ja viimeisiä yritysten tuotekehitysprojekteja viimeistellään parhaillaan asiantuntijoiden avulla. Odotettavissa on ainakin uusia mocktail-makuyhdistelmiä, pakkausmerkinnöiltään paranneltuja poké bowl -valmisannoksia, yrityksen arvoja ilmentävää tetrapakattua mustikkamahlaa ja markkinointiviestinnältään paranneltua glykyrritsiinitöntä salmiakkia. Osaa tuotteista saa jo nyt kaupoista ja osa valmistunee myyntiin tämän vuoden aikana.

Me kaikki kuluttajina olemme osa näiden yritysten menestystarinaa. Ostamalla lähellä tuotettua ruokaa, tuemme paikallista yrittäjyyttä ja vahvistamme yritysten uskoa omaan tekemiseensä. Nyt siis kipin kapin lähiruokaostoksille!

Elina Huhta
Asiantuntija, TKI
Kestävät ruokaratkaisut
Seinäjoen ammattikorkeakoulu