Etelä-Pohjanmaan ruoka-ala verkostoituu ja kansainvälistyy jälleen!

5.4.2022

Maaliskuun toiseksi viimeinen viikko oli lähes yhtä tapahtumarikas kuin aikana ennen koronaa. Etelä-Pohjanmaan ruoka-alalle saatiin vihdoinkin järjestettyä kiinnostavia verkostoitumistapahtumia ja kaivattua pöhinää. Tapahtumat keskittyivät eurooppalaisista ruokamaakunnista muodostuvan FRiDGE-hankkeen hankepartnereiden Etelä-Pohjanmaan maakuntaan tekemän vierailun ympärille. Samalla paikalle saapui myös muiden suomalaisten maakuntien edustajia verkostoitumaan ja oppimaan parhaista eteläpohjalaisista käytänteistä ruoka-alan kehittämiseksi.

Muistijälkiä Ruokaprovinssista

Tutustuminen maakuntaan aloitettiin keskiviikkona 23.3 tuoreen maakuntajohtajan Heli Seppelvirran tervehdyksellä. Sen jälkeen ääneen pääsivät useat ruoka-alan maakunnalliset kehittäjäorganisaatiot. Maistuvin esitys oli varmasti ProAgrian alueellista ruokamaakuntaamme eli Ruokaprovinssia edustava esitys. Siinä maistiaisten avulla havainnollistettiin suomalaisen ja etenkin eteläpohjalaisen ruoan puhtautta ja ruokaketjun monipuolisuutta sekä saumatonta yhteistyötä pellolta pöytään. Esimerkiksi kaikissa Euroopan maissa, kypsentämättömän kananmunan syöminen ei ole turvallista salmonellariskin takia. Suomessa tätä riskiä ei ole, joten ruokaketjun puhtautta juhlistettiin nauttimalla Ruokaprovinssissa tuotetuista raaka-aineista valmistettua raakaa kakkutaikinaa puheenvuoron lomassa. Jos jokin, niin tämä ainakin jäi vieraille puheenvuorosta mieleen!



Kuva 1. Ruokaprovinssi-puheenvuoroa siivittivät mm. paikallisesti tuotetun tyrnimehun, salmiakin, täytetyn hapanleipänapin sekä raa’an kakkutaikinan nauttiminen (Kuva: Elina Huhta).

Seminaarin jälkeen siirryttiin näkemään ja kokemaan SeAMKin living lab-tilojen toimintaa ja kierros aloitettiin tietenkin nauttimalla opiskelijoiden valmistama Ruokaprovinssi-lähiruokamenu Opetusravintola Prikassa. Siitä jatkettiin laboratoriokierroksille Frami Food Labiin, robotiikan laboratorioon ja XR-laboratorioon, jossa tutkittiin mm. leivästä valmistetun hävikkioluen, robottikäden ja virtuaalisen omenapuun ominaisuuksia.

Vieraiden päivä päättyi tislaamokierrokseen ja verkostoitumisillalliseen Kyrö Distillery Companyssä, joka edustaa eteläpohjalaista ruoka-alan innovaatiota ja markkinoinnin edelläkävijää.



Kuva 2. Hävikkileipäolut on kehitetty yhteistyössä paikallisen lähiruokayrityksen kanssa osana Frami Food Labin living lab-toimintaa (Kuva: Elina Huhta).

Alueelliset hyvät käytännöt esiin

Vieraiden tutustuttaminen Etelä-Pohjanmaahan jatkui torstaina 24.3 nostamalla esiin alueellisia hyviä käytännön esimerkkejä ruoka-alan aktivoimiseksi. SeAMK esitteli samana iltapäivänä ratkaistava Food Business Challenge-kilpailun ruoka-alan uusien innovaatioiden buustaamiseksi sekä Lähiruokatreffit-tapahtuman, joka pikatreffi-menetelmällä kohtauttaa alueen lähiruoan tuottajat ja ostajat. Samalla kuultiin myös Voihan Vuohen, Juku Sushin ja Pure Gardenin tuotekehityskokemuksia Food Hub Kehityspolulta.

Seminaarin jälkeen vieraat pääsivät tutustumaan Lähiruokatreffien käytännön toteutukseen ja keräämään tuliaiskassiin sekä paikallisia lähiruokaherkkuja että Lähiruokatreffien järjestelyvinkkejä omien lähiruokayritystensä myynnin ja verkostoitumisen edistämiseksi.



Kuva 3. Lähiruokatreffeillä ostajat ja myyjät pääsivät tutustumaan toisiinsa pikatreffien ja tuotemaistiaisten merkeissä.

Kahden vauhdikkaan tapahtumapäivän aikana vieraille esiteltiin ja tarjoiltiin aimo annos eteläpohjanmaalla kehitettyjä herkkuja, hyviä ruoka-alan aktivointiin tähtääviä toimenpiteitä sekä uusia kontakteja ja verkostoja. Nyt kun maistiainen paluusta normaaliin on jo saatu, tästä on hyvä jatkaa ruoka-alan tapahtumien järjestämistä SeAMKissa.

Verkostoitumistapahtumat järjestettiin osana Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Into Seinäjoki Oy:n yhteistyössä toteuttama Food Hub-hanketta. Hanketta rahoitetaan Euroopan Aluekehitysrahastosta vuosien 2020–2022 aikana. Tutustu hankkeeseen täällä.

Elina Huhta
Asiantuntija, TKI
Food Hub – Kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla
Kestävät ruokaratkaisut
Seinäjoen ammattikorkeakoulu