Food Business Challenge 2020 – Kestävät ruokaratkaisut

11.6.2020

Valtakunnallisessa Food Business Challenge -innovaatiokilpailussa kisataan opiskelijoiden parhaista uusista liikeideoista ja innovaatioista ruoka-alalla pellolta pöytään. Keväällä 2020 Food Business Challenge järjestettiin SeAMKissa neljättä kertaa. Kisan teemana oli kestävät ruokaratkaisut, mikä on myös Etelä-Pohjanmaalla yksi strategisista painopisteistä.

Ideat ja finaali

Food Business Challengessa haetaan uusia tuote- ja palveluideoita, jotka liittyvät esimerkiksi ruuan tuottamiseen, jalostamiseen tai kuluttajiin. Tänä vuonna kisaan tuli ideoita kaikkiaan kuudesta eri korkeakoulusta, sekä suomeksi että englanniksi ja laajasti eri ruokasektorin vaiheista. Ideoita oli muun muassa liittyen alkutuotannon neuvontapalveluun, pientuottajatukkuun, erilaisiin digitaalisiin palveluihin ja ruokatuotteisiin. Finaaliin selvisivät ”Moderni maakellari”, ”Laukkalastu – pohjalainen valkosipuliviipale” sekä ”Roskakalojen käytön monipuolistaminen ruokapalvelualalla”. Voiton vei TAMKin restonomitiimi Eväset-tuoteperheellään alihyödynnettyjen kotimaisten kalojen käytön edistämiseksi.

Kestävät ruokaratkaisut

Kestävät ruokaratkaisut oli kisaideoissa otettu huomioon erilaisista näkökulmista.

Lähiruokapalvelut ja lyhyet toimitusketjut nähtiin tärkeänä keinona tukea lähituottajia, tuoda pientuottajien tuotteet asiakkaiden saataville ja saada suurempi osuus ruuan hinnasta tai lisätulomahdollisuuksia tuottajalle.

Omavaraisuus, satokausiajattelu ja itse kasvatettu lähiruoka nähtiin kilpailutöissä myös kestävyysteemoina.

Myös yhteisöllinen näkökulma yhdistettiin lähiruokaideoihin, ja yhteisöllisyyden tuoma lisäarvo ja sosiaalinen vastuullisuus tuotiin tukemaan ruokaratkaisuja. Sosiaalinen vastuullisuus tuli esiin myös tavoitteena lisätä osallisuutta ja luoda mahdollisuuksia työntekoon henkilöille, joille se muuten on yhteiskunnassa tällä hetkellä haastavaa. Lähiruuan ympärille rakennetulla yhteisöllä tavoiteltiin myös kulttuurien välisen kanssakäymisen lisäämistä, oppimista ja tutustumista.

Hävikin vähentäminen ja 2. laadun raaka-aineiden hyödyntäminen korkealaatuisiksi lisäarvotuotteiksi oli konkreettinen kestävyyteen painottuva idea. Myös aliarvostetun kotimaisen raaka-aineen käytön lisääminen ammattikeittiöissä tarttui kestävyyteen hyvin konkreettisella tavalla, kun idealla samalla edistettiin järvien ja ympäristön kokonaisvaltaista hyvinvointia sekä tuettiin suomalaisia yrittäjiä. Terveelliset, eettisesti ja ekologisesti tuotetut raaka-aineet olivat tärkeä pohja kisaan osallistuneissa ruokatuoteideoissa.

Korona-keväänä huomiota saanut omavaraisuusnäkökulma nousi myös muutamassa työssä esiin. Myös digitaalisia ratkaisuja oli painotettu osin pandemiankin pohjalta.

Ilmastokysymyksiä oli huomioitu ideoissa liittyen uusiutuviin energianlähteisiin ja energiataloudellisesti kestäviin toimintamalleihin ja teknisiin ratkaisuihin.

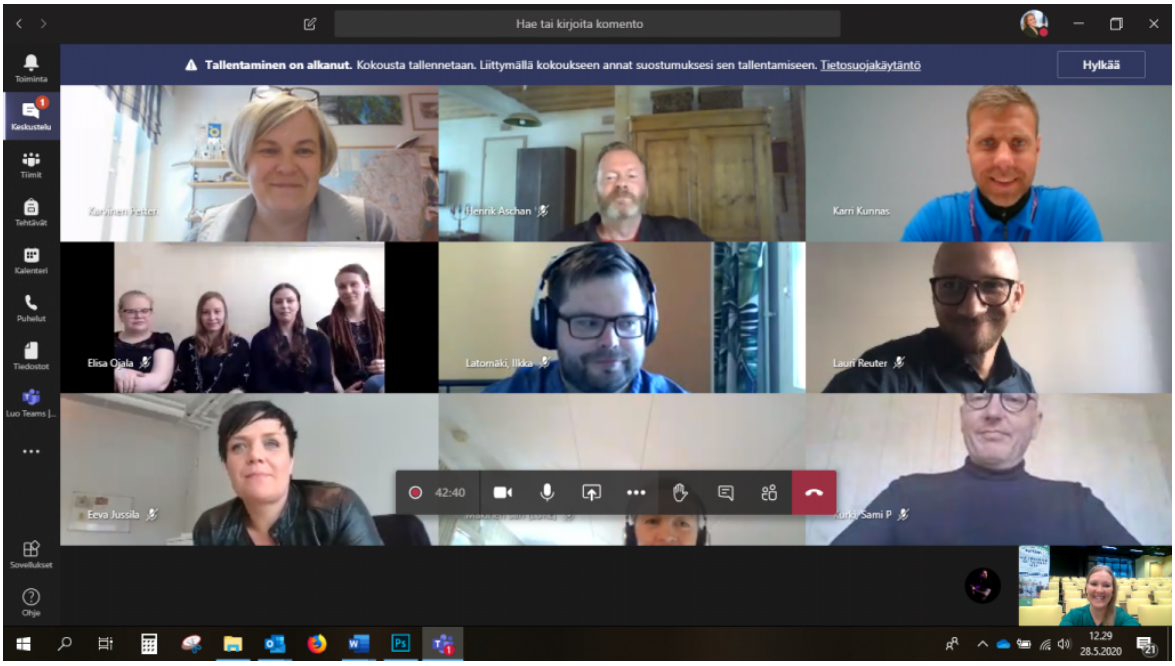
Yhteenvetona voidaan todeta, että kestävät ruokaratkaisut on innovaatiokisankin näkökulmasta hyvin monitahoinen aihe, johon opiskelijat löysivät ilahduttavan monta, omannäköistään tulokulmaa. Kestävyys oli kilpailutöissä huomioitu ideoihin soveltuvilla tavoilla ja hyvin ajan hengessä.

Ruoan kestäviä tulevaisuuksia ja kunnianhimoa – Lauri Reuterin puheenvuoro

Kestäviä ruokaratkaisuja pohdittiin myös finaalin livestreamissa Lauri Reuterin puheenvuorossa ”Ruoan kestäviä tulevaisuuksia: Mitä seuraavaksi ja entä sitten?” Reuterin vision mukaan lähitulevaisuudessa teknologia muuttaa valtavasti sitä, mitä ihmiset syövät, ja nimenomaan maapallon kannalta kestävämpään suuntaan. Hän esitti aika herätteleviäkin visioita esimerkiksi lihan korvautumisesta, mutta muistutti, että kaikkihan riippuu siitä, mitä ihmiset haluavat. Hän näki myös paljon mahdollisuuksia ihmisten henkilökohtaisen datan hyödyntämisessä ja ruokavalion personoinnissa. Tulevaisuuden tekijöinä Reuter kehotti myös opiskelijoita ottamaan kunnianhimoisempaa otetta opiskeluunsa. On ok olla ”ahne” ja kouluttautua omaa tulevaa bisnestä varten, ei pelkkää tiedonkeräämistä varten. Kunnianhimoista bisnestä ja innovaatioita ruoka-alan muuttamiseksi tarvitaankin, kun toimintaympäristö muuttuu. Food Business Challenge on tarkoitus järjestää opiskelijoille myös ensi vuonna. Kunnianhimoiset ideat hautumaan jo nyt.

Soila Huhtaluhta
Food Business Challenge -koordinaattori
SeAMK Ruoka





Kuvat: Food Business Challenge 2020 finaali siirrettiin verkkototeutukseksi korona-pandemian rajoitusten vuoksi. Keltaisessa auditoriossa oli kisakoordinaattorilla tilaa. Toisessa kuvassa finalistit ja tuomarit Teams-yhteydellä.