Haluttu tulevaisuus ja ensimmäinen askel: Food Business Challenge -kick off

20.1.2021

Ruoka-alan innovaatiokilpailu Food Business Challenge potkaistiin täyteen vauhtiin kick off -tilaisuudessa tammikuussa. Puhumassa oli kisan tuomaristoonkin kuuluva Lauri Reuter, aiheenaan ”Tulevaisuuden ruoka: mikä on tarpeeksi rohkeaa?” Reuter on paitsi biotekniikan tohtori ja ruoka-alan startuppien sijoitusjohtaja, myös tunnettu oman alansa visionääri ja varsin inspiroiva puhuja. Lauri aloittikin esityksensä paljastamalla heti jutun jujun: Vain radikaali on tarpeeksi rohkeaa.

Reuter kannusti liikkeelle neljän kohdan kautta:

1. Haluttu tulevaisuus
2. Pullonkaula
3. Ratkaisu
4. Ensimmäinen askel

Ensimmäinen kohta: ”mikä on se maailma, johon te tähtäätte?” Esityksessään Reuter nosti esiin muun muassa ilmastonmuutoksen asettamat haasteet ja muutospaineet ruuantuotannolle globaalissa mittakaavassa. Hän visualisoi muun muassa teknologisen kehityksen nopeutta historiasta nykypäivään ja sen jatkuvasti kiihtyvää vauhtia. Tämä tulee näkymään myös ruuantuotannossa. 100 vuotta sitten syötiin, mitä pystyttiin tuottamaan – nyt syödään mitä halutaan. Mutta mitä syödään tästä 100 vuotta eteenpäin? Reuter peräänkuulutti myös valintojen järkeistämistä.

Kohdat kaksi ja kolme käsittelivät pullonkaulaa ja ratkaisua. Reuter kehotti ratkaisemaan jotain oikeasti tärkeää ongelmaa, jolla on vaikutusta. Laurin oma näkökulma ja kiinnostus on lähtenyt kasvihuoneista ja vienyt labraan. Tiesitkö, että jo nyt on mahdollista tuottaa laboratorio-olosuhteissa maidon proteiineja mikrobeilla ilman lehmää, ja tällä tavoin tuotettua jäätelöä on jo myynnissä? Saadaan myös suklaata ilman kaakaopapuja, joiden viljely ei ole kestävällä pohjalla. Myös eläinsoluja pystytään tuottamaan, joten periaatteessa tulevaisuudessa eläimiä ei tarvittaisi ruuantuotannossa lainkaan. Reuter kuitenkin painotti, että nämä tulevat kulkemaan rinnakkain, ei maatalouskaan ole mihinkään katoamassa. Villinä veikkauksena hän kuitenkin heitti, että noin vuonna 2035 voi olla halvempaa tuottaa lihaa laboratoriossa kuin nykyisillä tuotantomenetelmillä. (Siihen on 14 vuotta. Vuodesta 2007 on yhtä kauan – tai siis vähän!) Miten tämä vaikuttaa alallasi? Miten tähän varaudutaan?

Kohta neljä, ensimmäinen askel. Tulevaisuus ei tapahdu, se tehdään. Lauri kannusti tähtäämään isoihin asioihin, koska niitä tarvitaan ja ne ovat mahdollisia. ”Löydä ensimmäinen pieni teko. Ei tarvi nähdä jokaista askelta, vaan loppu ja ensimmäinen askel.”

Tilaisuudessa oli yhteensä noin 150 kuulijaa, ja esityksen lopuksi käytiin vielä vilkasta keskustelua ja esitettiin kysymyksiä. Aihe selkeästi herätteli kuulijoita pohtimaan asiaa. Lisäksi tilaisuudessa kuultiin keskeiset infot

vuoden 2021 Food Business Challenge -innovaatiokilpailusta ja siihen osallistumisesta. Kisaan ehtiikin vielä hyvin mukaan, kilpailun ensimmäinen vaihe sulkeutuu 7.3.2021. Food Business Challengessa haetaan tuote- ja palveluratkaisuja aina alkutuotannosta jalostukseen ja kuluttajien lautaselle asti. Myös esim. alan teknologiaan, hyvinvointiin ja digitaalisiin ratkaisuihin liittyvät ideat ovat tervetulleita kilpailuun, eli riittää, kun idea liittyy ruokaan. Kilpailu on avoin opiskelijoille kaikilta aloilta, ja osallistua voi yksin tai tiiminä. Katso lisää infoja esimeriksi täältä: https://bit.ly/3i20X8R tai kisan Facebookista. Kisaa tukevalla 2-3op laajuisella verkkokurssilla on ideoita, ohjausta ja työkaluja kisaidean kehittämiseen – tai vaikka keksimiseen! Ilmoittautuminen Pepissä(/CampusOnlinessa). Ota ensimmäinen askel ja tule rohkeasti mukaan!



Soila Huhtaluhta / Food Business Challenge
SeAMK Ruoka
foodbusinesschallenge@app-staging.seamk.hion.dev

Lisätietoa:

https://www.facebook.com/foodbusinesschallengehttps://yzone.app-staging.seamk.hion.dev/yrittajyys/starttaa-yritys/food-business-challenge/food-business-challenge-2021