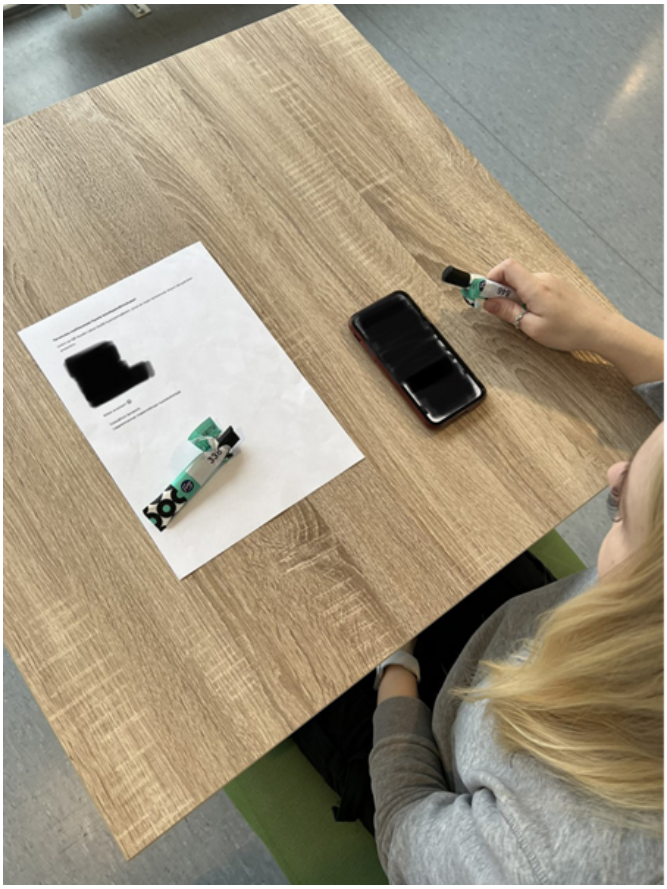
Herkullinen projekti: Uutuustuotteen maistatus yhteistyössä Fazerin kanssa

24.2.2022

Olemme bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoita ja saimme hienon mahdollisuuden tehdä yhteistyötä Fazerin kanssa, joka on kansainvälisesti toimiva ja yli miljardin euron liikevaihdollaan yksi Pohjoismaiden johtavista elintarvikealan yrityksistä. Fazer toimii leipomotuotteiden, makeisten ja kasvipohjaisten tuotteiden markkinoilla. (Tietoa Fazerista 2022 https://www.fazergroup.com/fi/tietoa-fazerista/) Tehtäväksemme saimme Fazerin sokerimakeisten tuotekehitysjohtaja Niina Hytiltä ja tuotekehittäjä Helinä Siiviseltä uusien lakritsisalmiakkipatukoiden maistatuksen. Opettajiemme Merja Kyntäjän ja Matti-Pekka Paston aloitteesta kokosimme bio- ja elintarviketekniikan toisen vuoden opiskelijoista kuuden henkilön projektiryhmän ja jaoimme tehtäväalueet projektin kulkua varten. Projektiin kuului projektisuunnitelman laatiminen, aikatauluttaminen, maistajien etsiminen ja informoiminen, kokoukset ja viestintä eri osapuolten kanssa, sosiaalisen median päivittäminen, verkkolehtiartikkelin kirjoitus sekä ja jatkosuunnitelman laatiminen seuraaville projekteille.

Sadan arvion saalis

Tehtävämme oli järjestää tuotteen maistatus 100 henkilölle. Suunnittelimme itse, miten ja missä maistatukset järjestetään. Päädyimme pitämään maistatukset opiskelijoille heidän omissa luokissaan oppituntien lomassa. Tuotteita oli kahdenlaisia, joiden pakkaukset oli numeroitu eri numerokoodein. Maistajat saivat QR-koodin, jonka aktivoimalla avautui arviointilomake. Tuotteet arvioitiin vuorotellen lomakkeessa esiintyviin arviointiväittämiin vastaamalla. Tuotteista arvioitiin ulkonäköä, rakennetta, pehmeyttä, makua ja kokonaismieltymystä. Suoritimme maistatuksia yhteensä kolmena päivänä agrologi-, restonomi- sekä bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoista koostuville ryhmille. Meillä oli tuotetta yhteensä 110 kappaletta, joista piti saada 100 arviota. Saimme arvioita lopuksi 105 eli vastausprosenttimme oli huikeat 95,45 %. Maistatusten jälkeen Fazerin edustajat pitivät kaikille osallistuneille luennon maistatuksen tuloksista ja Fazerin toiminnasta.





Maistatukset toteutettiin kolmena päivänä agrologi-, restonomi- sekä bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoista koostuville ryhmille.

Kuluttajatutkimus auttaa toivotunlaisen tuotteen kehittämisessä

Fazerin tuotekehittäjä Helinä Siivinen kertoo opiskelijayhteistyön olleen tässä projektissa Fazerin näkökulmasta sujuvaa ja mielekästä. Kysyimme häneltä hieman tarkemmin maistatuksen taustasta sekä yhteistyön mahdollisuuksista. Haluatteko avata vähän tätä tuotekehityksen tarkoitusta, sillä ymmärtääksemme Fazerilla on jo valikoimassa salmiakkilakua? “Meillä on valikoimassa kompaktilakritsipatukka mutta ei täytteellistä. Tällä testillä haluttiin kerätä kuluttajatietoa siitä, miten nuoret aikuiset ottaisivat vastaan täytteellisen tuotteen, jossa on haettu inspiraatiota muista Fazerin salmiakkituotteista. Kuluttajien mielipiteet ovat meille arvokkaita, koska niiden avulla pystymme suuntaamaan kehitystyötämme kuluttajien mieltymysten mukaisesti. Teemme kuluttajatutkimusta saadaksemme varmuutta siihen, että tuotteesta tulee halutunlainen ja kohdennetuille kuluttajaryhmille soveltuva. Kun teemme kuluttajatutkimusta projekti on kesken, tämä tarkoittaa sitä, että kuluttajatestinäytteet eivät sellaisenaan tule markkinoille vaan toimivat alustavina näytteinä”, Siivinen kertoo. Miten koitte yhteistyön meidän kanssamme? “Yhteistyö teidän kanssanne oli oikein sujuvaa ja mielekästä. Meistä on mukava nähdä, että te opiskelijat olette todella innokkaita ja motivoituneita toteuttamaan kuluttajatestausta. Toivomme, että tämä on teille jotain arjesta poikkeavaa ja silmiä avaavaa teollisuuden suuntaan. Meille on todella tärkeä saada palautetta nuorilta aikuisilta, ja tässä te olette yhteistyökumppanina avainasemassa.” Mitä mieltä olette yhteistyön jatkumisesta? “Haluamme ehdottomasti jatkaa yhteistyötä. Ja sehän jatkuukin jo keväällä marmeladiprojektin merkeissä.

Kuluttajatestauksien osalta meidän tarpeemme eivät muutu, vaan haluamme jatkuvasti saada palautetta kuluttajilta tuotekehitysnäytteistämme. Näin ollen tulemme ehdottomasti tarjoamaan teille mahdollisuutta tehdä vastaavia maistoja kurssityönä jatkossakin.” Onko mahdollista, että mukaan pääsisi muitakin aloja tuleviin projekteihin? “Ehdottomasti kaikki eri alojen opiskelijat ovat tervetulleita mukaan maistamaan kuluttajatestinäytteitä. Meidän kannaltamme on tuntunut järkevältä tarjota näitä maistojen järjestämisiä elintarvikealan opiskelijoille, mutta myös muiden alojen osallistuminen on täysin mahdollista.” Lopuksi Siivinen suosittelee tutustumaan MyFazeriin. MyFazer on ilmainen jäsenohjelma Fazer-herkkujen ystäville ja sen kautta pääsee myös vaikuttamaan uutuusideoihin. MyFazerissa on jäsenetuja ja tarjouksia, mutta siellä julkaistaan myös kyselyitä, jotka koskevat Fazerin uutuustuotteiden kehitystä. MyFazeriin voi liittyä Fazerin nettisivujen kautta.

Opetuksen sekä tekijöiden kokemuksia projektista

Jokaiselle meistä tämä oli ensimmäinen projekti, johon saimme osallistua. Pohjalla oli ainoastaan opintojakso, joka käsitteli projektiosaamista. Tämä opintojakso osoittautui hyödylliseksi projektisuunnitelmaa tehdessä. Lähdimme kaikki innolla mukaan ensimmäiseen kunnon projektiin. Tavoittelimme myös sosiaaliseen mediaan päivittämistä projektin kulusta, mutta kaikki ei mennyt kuitenkaan niin kuin Strömsössä. Otimme kuvia ja videoita maistotapahtumasta, joita julkaisimme sosiaalisen median kanaviin. Myöhemmin jouduimme ikäväksemme kuitenkin poistamaan julkaisut, sillä osassa materiaaleista vilahti salassa pidettäviä tietoja. Tässä kohtaa projektia tuli pieni informaatiokatkos allekirjoittaneiden ja yhteistyötahomme välillä. Onnistuimme poistamaan julkaisut melko pian niiden postaamisen jälkeen yhteistyötahomme nopean reagoinnin ansiosta. Jatkossa vastaavissa tilanteissa muistamme olla tarkkaavaisempia sosiaalisen median julkaisujen suhteen ja sopia julkaisusta tarkemmin kumppanin kanssa.

Monipuolinen kokonaisuus projektiopinnoista

Bio- ja elintarviketekniikan opettajien Matti-Pekka Paston ja Merja Kyntäjän mukaan projekti oli opiskelijoille mielekäs ja monipuolinen kokonaisuus, jossa toteutuivat opintosuunnitelman tavoitteet. ”Opetuksellisesta näkökulmasta tässä projektissa saavutettiin opintosuunnitelman tavoite projektiopinnoille, missä toteutui työelämälähtöinen yritysyhteistyö. Projektissa pystyttiin toteuttamaan korona-ajan rajoitteista huolimatta tuotemaistatus noudattaen hyviä hygienia- sekä turvallisuuskäytänteitä ja kiitos siitä aihetta ja alaa opiskelleiden opiskelijoiden. Oppilaitoksen näkökulmasta saatiin hyvää kokemusta tulevia yhteistyöprojekteja varten esimerkiksi opinnäytetöissä tehtäviin kuluttajatutkimuksiin ja oppia sosiaalisen median viestinnällisiin haasteisiin”, Pasto ja Kyntäjä toteavat. Meidän projektiryhmän mielestä yhteistyö Fazerin kanssa oli erittäin mukavaa, ja saimme tästä projektista hyvää kokemusta tulevaisuuteen. Kannustamme muitakin lähtemään innolla projekteihin, jos pienikin mahdollisuus sellaiseen on. Projektit ovat kokemisen arvoisia. Kiitos vielä Fazerille ja opettajillemme Merjalle ja Matti-Pekalle, että saimme olla mukana tässä yhteistyössä. Teksti: **Nelly Liminka** ja **Aliina Vuorela**Bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat **Matti-Pekka Pasto** ja **Merja Kyntäjä**Bio- ja elintarviketekniikan opettajat Kuvat Aliina Vuorela