Kohti uudenlaisia alihankintaketjuja ja kumppanuuksia elintarvikealla

20.5.2021

Ruoka-alalla kuluttajatarpeiden pirstaloituminen jatkuu kiihtyvällä tahdilla. Saman perheen ruokapöydässä on jatkuvasti enemmän yhtä aikaa erilaisia personoituja ruokavalioita sekä annoksia. Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan yrityksillä tulee olla kykyä vastata kuluttajien muuttuviin toiveisiin ja tarpeisiin. Vaaditaan uudenlaisia alihankintaketjuja ja kumppanuuksia, liiketoimintakulttuuria sekä riittävää osaamistasoa toimia uusissa rooleissa. Maakunnan isojen ruokatalojen tarpeet, alan uusin tutkimustieto ja ideat toimivat lähtökohtana ruoka-alan kehittämiselle ja kuluttajatarpeiden vastaamiselle. PK-yrityksistä, startupeista sekä yrittäjiksi aikovien keskuudesta haetaan ratkaisijoita ja ratkaisuja näihin tarpeisiin.

Food Hub -hanke toimii välikappaleena isojen ja pienten yritysten välillä vahvistaen ruoka-alan yritysten kykyä vastata kuluttajien tarpeisiin. Yritysten kohtauttaminen ja pitchaustilaisuudet antavat mahdollisuuden uudenlaisten kumppanuuksien, ratkaisujen ja alihankintaketjujen syntymiselle. Tiimiytystoimenpiteillä vahvistetaan syntyneitä uusia yhteistyön muotoja sekä tuetaan uusien ideoiden kehittymistä eteenpäin. Näistä toimenpiteistä vastaa hankkeen koordinaattori Into Seinäjoki Oy. SeAMKin vastuulla on kasvattaa ruoka-alan PK-yritysten kumppanuusvalmiuksia nostamalla toimijoiden osaamista laatuun, ruokaturvallisuuteen ja hygieniaan liittyvissä teemoissa.

Kumppanuusvalmiuksien kasvattamista

Huhdan vuonna 2019 tekemässä kartoituksessa ilmeni, että suurin osa Etelä-Pohjanmaan maakunnan yrityksistä on pienyrityksiä. Nämä pienyritykset tarvitsevat kuntien ja koulutustoimijoiden tarjoamia foorumeita, joihin mikroyrittäjät ja heidän työntekijänsä voivat osallistua kuullakseen alan lakisääteisistä vaatimuksista ja alalla tapahtuvista muutoksista. Maaseudun pienyritysten on tartuttava mahdollisuuksiin palvella joko isoja yrityksiä alihankkijoina tai paikallisia kauppoja luotettavina tavarantoimittajina, ja tällöin heillä pitää olla käytettävissään päivitettyä tietoa alan tarpeista ja toimintatavoista. Food Hub -hankkeen järjestämät valmennukset ovat keino lisätä yritysten osaamista. Osallistuminen sekä valmennustyöpajoihin että muihin hanketilaisuuksiin on ruoka-alan yrityksille ja opiskelijoille ilmaista.

Tässä vaiheessa olemme jo ehtineet toteuttaa Food Hub -hankkeen kaksi ensimmäistä kaksiosaista webinaarivalmennusta. Ensimmäisessä marraskuussa 2020 järjestetyssä työpajassa aiheena oli laadun ja vastuullisuuden merkitys alihankkijan toiminnalle, kun toimitaan yhteistyössä alueen suurten elintarvikevalmistajien kanssa. Suuryritysten puheenvuorot pitivät Valiolta laatu- ja vastuullisuusjohtaja Kristiina Kiviharju ja Atrialta laatujohtaja Seija Pihlajaviita. Erityisasiantuntija Gun Wirtasen esityksissä perehdyttiin elintarviketehdaspaikan valintaan vaikuttaviin tekijöihin, hygieenisen tilasuunnittelun vaatimuksiin sekä mikrobiologisiin ja kemiallisiin riskeihin elintarvikkeiden valmistuksessa. Toisessa osiossa lehtori Jarmo Alarinta esitteli eri elintarvikeprosessien edellytyksiä. Gun Wirtanen jatkoi päivän ohjelmaa hygieenisestä laitesuunnittelusta sekä siihen liittyvistä asetuksista ja standardeista.



Food Hub-valmennusten teemoja. Kuva: Huhta 2021.

Kuluneena keväänä järjestimme toisen kaksiosaisen työpajan, jonka aiheena oli laadunvarmistus. Silloin käsittelimme elintarvikelainsäädäntöä lehtori Matti-Pekka Paston johdolla. Ohjelma jatkui Wirtasen esityksillä elintarvikevalmistuksen eri vaiheiden puhdistuksesta ja pesuista. Lisäksi käytiin läpi pikamenetelmiä hyvän pesutuloksen varmistamiseksi. Tämän työpajan toisessa osiossa aiheina olivat HACCP-perusteinen omavalvonta, pintapuhtaus ja yliherkkyyksiä aiheuttavat ruoka-aineet.

Syys-lokakuun vaihteessa tulemme järjestämään kolmannen työpajatapahtuman ja myös se koostuu kahdesta webinaarista. Työpajojen aiheet liittyvät elintarviketuotannon osaprosesseihin. Aloitamme webinaarit suurten elintarvikevalmistajien tarpeilla ja näkemyksillä päivien teemoista sekä käymme läpi avoimen ja suljetun elintarvikeprosessin eri vaiheet. Sen jälkeen tutustumme hyödyllisiin sekä haitallisiin elintarvikemikrobeihin. Valmennuksen toisessa osassa käymme läpi hyviä hygienia- ja valmistuskäytänteitä, eri pintamateriaaleja, pakkaamista sekä pakkausmerkintöjä. Asiantuntijoina valmennuksessa toimivat Wirtanen, Pasto ja Alarinta.

Viimeisen kaksiosaisen työpajan järjestämme tammi-helmikuussa 2022. Päivien ohjelmat ovat parhaillaan työn alla. Sisällöstä voimme kuitenkin kertoa sen, että nämä työpajat perustuvat aiemmin opetettuihin teemoihin, jotka viedään käytäntöön oppimisen varmistamiseksi. Työpajat järjestetään Frami Food Labin tiloissa, sekä analyysi- että aistilaboratorioissa. Valmennusten vetäjinä toimii useampi asiantuntija Ruoka-yksiköstä.

Uusia tuotteita kaupan hyllylle

Koska Food Hubin tavoitteena on synnyttää uutta bisnestä ja yhteistyön muotoja, syksyllä tullaan toteuttamaan toista kertaa Food Hub Elintarvikkeiden Kehityspolku. Kehityspolulle etsitään jälleen pieniä- ja mikrokokoisia yrityksiä tai startupeja, joilla on joko täysin uusi tuoteidea tai jo olemassa oleva jatkokehitystä kaipaava elintarviketuote. Kuluttajien mielenkiintoisimmaksi äänestämät tuotteet tai tuoteideat valitaan mukaan Kehityspolulle. Yritykset tulevat saamaan myös kuluttajien tuotteista antaman arvokkaan palautteen tuotekehityksessään hyödynnettäväksi. Pyrimme järjestämään myös opiskelijoiden toteuttaman minihackathonin, jossa myllytetään ideoita ja saadaan yrittäjille uusia näkökulmia tuotekehittämiseen.



Food Hub Elintarvikkeiden Kehityspolulla kehitetään tuotteita yhdessä yritysten ja opiskelijoiden kanssa. Kuva: SeAMK Ruoka 2019.

Kehityspolulle mukaan päässeet yritykset saavat myös Food Hub-hankkeelta tuotteelleen rahanarvoista kehittämisavustusta, jolla voidaan ratkaista ruoka-alan asiantuntijoiden kanssa erilaisia tuotteeseen liittyviä kehittämishaasteita. Yritysten avuksi kootaan myös ruoka-alan asiantuntijoista muodostuva sparraustiimi, joka omalla osaamisellaan auttaa tuotteen jatkokehittelyssä. Tavoitteena on saada uusia tuotteita kaupan hyllylle kuluttajien ostettavaksi sekä mahdollisesti myös isojen ruokatalojen alihankintavalikoimaa täydentämään.

Food Hub – kohtauttamisia, kokeiluja ja kumppanuuksia ruoka-alalla -hanketta toteutetaan Euroopan aluekehitysrahaston tuella vuosina 2020–2022.

Elina Huhta
Projektipäällikkö Food Hub
SeAMK Ruoka

Gun Wirtanen
Erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
SeAMK Ruoka