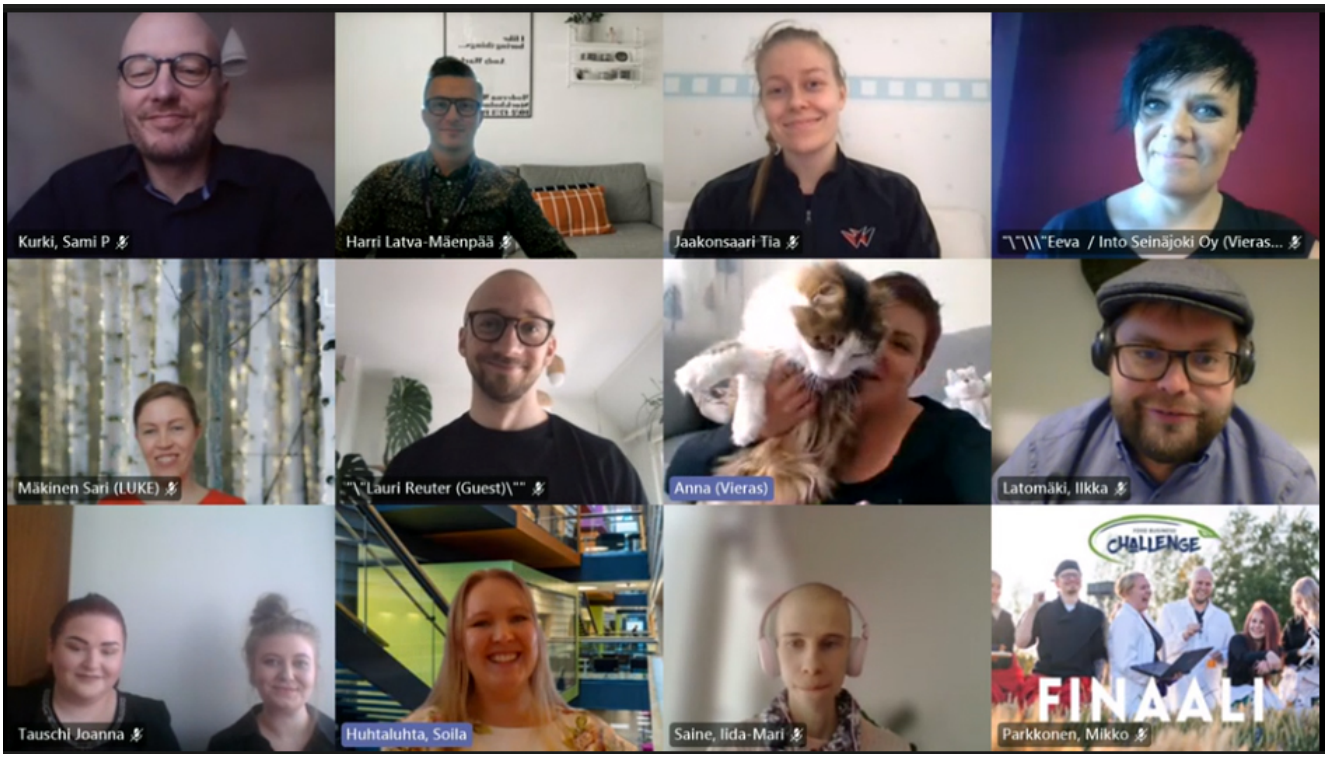
Murut masuun ja muita kestäviä ruokaratkaisuja Food Business Challenge -innovaatiokilpailussa

1.4.2021



Kilpailijat, järjestäjät ja tuomaristo Food Business Challenge 2021 etäfinaalissa 26.3.2021. Tuomaristoon kuuluvat Sami Kurki, Ruralia-instituutti, Seinäjoen Yliopistokeskus; Harri Latva-Mäenpää, Foodwest Oy; Eeva Jussila, Into Seinäjoki; Sari Mäkinen, Luonnonvarakeskus; Lauri Reuter, Nordic Food Tech Venture Capital; Ilkka Latomäki, SeAMK Ruoka. (Screenshot: Soila Huhtaluhta)

Kasviproteiinit, ruokahävikki ja erilaiset ruokakulttuurit nousivat vahvasti esiin tämän vuoden Food Business Challenge -kilpailussa. Viidettä kertaa järjestetyn valtakunnallisen opiskelijakilpailun teemana on kestävät ruokaratkaisut. Kisaan voi osallistua uusilla tuote- ja palveluideoilla, jotka liittyivät muun muassa ruuan tuottamiseen, jalostamiseen tai kuluttajiin, eli ruoka-alalle pellolta pöytään.

Tänä vuonna Food Business Challengeen tuli ideoita ennätysmäärä: kaikkiaan 32 kappaletta, 13 eri korkeakoulusta ympäri Suomen. Kilpailuun voi osallistua sekä suomeksi että englanniksi, ja ideoita tuli hyvin laajasti eri ruokasektorin vaiheista ja erilaisista kestävyysnäkökulmista.

Kisan karsintavaiheessa ruoka-alan, innovaatioiden ja yrittäjyyden asiantuntijoista koostuva tuomaristo pisteytti kaikki kisaan osallistuneet ideat seuraavilla kriteereillä: innovatiivisuus, kestävät ruokaratkaisut, asiakaslähtöisyys ja toteutettavuus. Näiden perusteella finaaliin valikoituivat korkeakoulusarjan tiukassa kisassa seuraavat ideat:

- FoodEscape, Kotiin tilattava ruokaelämys-laatikko: tiimi Jenni Isotalo, Laurea ja Joanna Tauschi, Turku AMK
- Murut masuun: Hävikkileivästä tuotteiksi, Iida-Mari Saine, SeAMK
- Nocturne: Suomalainen levä resurssina, Tia Jaakonsaari, Haaga-Helia

Kisassa toteutettiin myös toisen asteen opiskelijoiden sarja, jonka finaalissa oli Paholaisen puolukka -tuoteperhe, Anna Kallunki, REDU.

Tuomaristo arvosti finalisti-ideoissa muun muassa sitä, että ne keskittyivät kukin omasta näkökulmastaan kestävyysteeman aitoihin ongelmiin ja luomaan niihin persoonallisia ratkaisuja. Seinäjoen ammattikorkeakoulussa bio- ja elintarviketekniikan insinööriksi opiskelevan Iida-Mari Saineen voittajatyötä ”Murut masuun – hävikkileivästä tuotteiksi” tuomaristo kehui erityisesti siitä, että siinä oli sekä havaittu iso haaste, joka haluttiin ratkaista, että tarjottiin siihen konkreettinen, toteutettavissa oleva ratkaisu, joka nosti lähinnä kysymyksen ”miksi näin ei jo tehdä”.

Toiseksi tullut Tia Jaakonsaaren Nocturne oli mukaansatempaavasti esitetty ilmastolähtöinen, intohimoinen idea levän viljelystä ja käyttömahdollisuuksista. Se vaati tuomariston mukaan vielä paljon kehittämistä, mutta sisälsi vähintään yhtä paljon potentiaalia. Kolmanneksi sijoittunut Jenni Isotalon ja Joanna Tauschin FoodEscape-ruokaelämyslaatikko nähtiin ajankohtaisena ja trendissä kiinni olevana ajatuksena, joka parhaimmillaan voisi tuoda yhteen lähiruuan, erilaiset ruokakulttuurit ja tiedostavat kuluttajat. Toisen asteen voittajaideaa, Kemijärvellä REDUssa opiskelevan Anna Kallungin Paholaisen puolukka -tuoteperhettä kehuttiin houkuttelevaksi ja viimeistellyksi tuoteideaksi, jolle tuomaristossakin innostuttiin keksimään kohderyhmiä ja käyttötapoja. Harmi kyllä etäfinaalissa ei päässyt maistelemaan herkullisen kuuloisia tuotteita!

Rahapalkintojen lisäksi finaali tarjosi kilpailijoille hienon mahdollisuuden saada sparrausta ideoilleen. Palkinnot kilpailuun lahjoittivat Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Into Seinäjoki sekä Seinäjoen yliopistokeskus. Food Business Challenge on tarkoitus järjestää sekä toisen asteen että korkeakoulujen opiskelijoille SeAMKissa myös ensi vuonna.

”Kisan teema ”kestävät ruokaratkaisut” on sekä SeAMKissa että koko Etelä-Pohjanmaalla keskeinen strateginen painopiste, jonka edistämiseksi tehdään töitä yhteisvoimin. Opiskelijoiden innovatiivinen ajattelu tuo oman tärkeän panoksensa tähän”, painottaa kisan koordinaattori Soila Huhtaluhta SeAMK Ruoka -yksiköstä.

Soila Huhtaluhta
Seinäjoen ammattikorkeakoulu
soila.huhtaluhta@app-staging.seamk.hion.dev
0408680604

Liite:

Kuva: Kilpailijat, järjestäjät ja tuomaristo Food Business Challenge 2021 etäfinaalissa 26.3.2021.

Tuomaristoon kuuluvat Sami Kurki, Ruralia-instituutti, Seinäjoen Yliopistokeskus; Harri Latva-Mäenpää, Foodwest Oy; Eeva Jussila, Into Seinäjoki; Sari Mäkinen, Luonnonvarakeskus; Lauri Reuter, Nordic Food Tech Venture Capital; Ilkka Latomäki, SeAMK Ruoka. (Screenshot: Soila Huhtaluhta)