

SeAMKilaiset kuluttajapanelisteina arvioimassa uusia elintarvikkeita

3.11.2022

PREMIUM-hankkeen tavoitteena on auttaa pieniä eteläpohjalaisia elintarvikeyrityksiä ottamaan paremmin huomioon kuluttajien toiveet ja palaute osana elintarvikkeen tuotekehitysprosessia. Tästä syystä kymmenelle SeAMKilaisten kiinnostavimmaksi äänestämälle, vielä idea-asteella tai kehitysvaiheessa olevalle uudelle elintarviketuotteelle, järjestettiin maistatustapahtuma kuluttajapalautteen ja kehittämisehdotusten keräämiseksi.

Tapahtumaan kutsuttiin kaikki SeAMKin opiskelijat ja koko henkilökunta, sillä nämä yhdessä muodostavat yli 5000 jäsenen SeAMK PREMIUM-kuluttajapaneelin. Näin suuri määrä kuluttajia on mahtava resurssi, joka PREMIUM-hankkeen panoksella valjastetaan eteläpohjalaisten pienten elintarvikeyritysten tuotekehityksen tueksi.



Kuva 1: Y-Zone toimi hyvänä tapahtuma-alustana 25-26.10.2022 järjestetylle PREMIUM-maistatustapahtumalle (kuva: Elina Huhta).

Uusia makuelämyksiä ja tuoteideoita

Tapahtumassa maistettavana oli seitsemän tuotteen ensimmäiset testiversiot. Nämä tuotteet olivat horsmankukka kuohumahlajuoma, hunajainen kivennäisvesi, musta valkosipuli-maustekastike, pekonipatonki, marjaisat artesaanimakeiset, hunaja-propolis-pastilli sekä chili-paprika-tuorejuusto. Osassa tuotteista maisteltavana oli useampaa makuvarianttia, joten halutessaan vastaaja pääsi vertailemaan eri makuvaihtoehtoja ja valitsemaan niistä mieleisensä. Lisäksi kerättiin mielikuvia ja tuntemuksia vielä idea-asteella olevista kolmesta tuotteesta eli hunajalevitteestä, vuodenaikojen makuihin perustuvasta gin-sarjasta sekä myyntiautomaatista ostettavista lähiruokalounaista.



Kuva 2: Vastaaminen tuotekohtaiseen arviointikyselyyn tapahtui omalla puhelimella suomeksi tai englanniksi. Kyselylomake ohjeisti vastaajaa maistamaan tuotetta ja antamaa palautetta mm. mausta, rakenteesta ja ideoimaan sopivaa tuotepakkausta (kuva: Elina Huhta).

Tuotteiden kohdalla oli helppo huomata, mitkä niistä erityisesti kiinnostivat kuluttajia ja ovat lähes lanseerausvalmiita. Maistatettavien tuotteiden nopea hupeneminen parempiin suihin sekä spontaanit ohimennen kuullut positiivishenkiset keskustelut maistajien välillä vastauslomakkeen täytön yhteydessä kielivät kuluttajien suosiosta.

Oli ilo myös huomata, miten monet kävijät käyttivät runsaasti aikaansa kaikkien kymmenen tuotteen maistamiseen, arviointiin ja kysymyslomakkeiden täyttämiseen. Kaikkia tuotteita arvioidessa, vastaan tuli myös jännittäviä uusia makuja kuten esimerkiksi suomalaisille vielä tuntematon umaminen musta valkosipuli-maustekastike sekä luonnon antibioottia sisältävät hunaja-propolis-pastillit sekä hunajainen kivennäisvesi. Tiettävästi nämä ovat ensimmäisiä kotimaisesti valmistettuja versioita näistä tuotteista, joten kuluttajapaneeliin osallistuneet pääsivät ihan oikeasti vaikuttamaan uusien tuotteiden kehittämiseen.

Ruoka kiinnostaa kuluttajia

Uutuustuotteet, mahdollisuus vaikuttaa ja ruoka yli päänsä selvästi kiinnostavat kuluttajia. Tapahtumassa kävi kahden päivän aikana reilu 500 vastaajaa, joten jokaiselle tuotteelle saatiin tavoiteltu määrä tuotearviointeja. Yritykset käyttävät tuotteistaan saatuja palautteita ja kehittämisehdotuksia apunaan tukemaan esimerkiksi tuotteen reseptiikka- ja pakkauskehitystä, jota yritykset tekevät parhaillaan PREMIUM-hankkeen tarjoamien

asiantuntijoiden eli Foodwest Oy:n ja Markkinointitoimisto BSTRin kanssa.

Tapahtuma oli kaiken kaikkiaan erittäin onnistunut. Kiitos kuuluu jokaiselle kävijälle käyttämästänne ajasta ja antamastanne palautteesta! Yhteystietonsa jättäneiden kesken arvotaan lähiruokaherkkukori, joka sisältää mm. maistatustapahtumassa mukana olleiden yritysten jo myynnissä olevia tuotteita.

Seuraava vastaava erityisen erottuvien elintarvikkeiden maistatus- ja arviointitapahtuma järjestetään mahdollisesti tulevan kevään aikana. Saadessasi kutsun osallistua SeAMK PREMIUM-kuluttajapaneeliin, kannattaa hyödyntää mahdollisuutesi päästä vaikuttamaan lähellä tuotettuihin tulevaisuuden elintarvikkeisiin!

Elina Huhta
Asiantuntija TKI, Kestävät Ruokaratkaisut
SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä ja projektipäällikkönä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa.

PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet-hanke rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.