# Uusia innovaatioita pellolta pöytään

29.3.2018

## Food Business Challenge -liikeideakilpailun kolme parasta ideaa jatkoon

SeAMKissa on otettu viime viikkojen aikana vastaan toinen toistaan loistavampia ruokabisnekseen liittyviä uusia ideoita. Kyseessä on valtakunnallinen, korkeakouluopiskelijoille suunnattu liikeideakilpailu, joka kantaa nimeä Food Business Challenge. Kilpailun järjestää SeAMKin hallinnoima, agrobiotalouden innovaatioyhteisöä kehittävä AB Seinäjoki –hanke.

## Uutta liiketoimintaa ja uusia innovaatioita

Food Business Challenge –liikeideakilpailussa etsitään uutta liiketoimintaa ja uusia innovaatioita koko ruokaketjuun eli “pellolta pöytään”. Kilpailun taustalla on tavoite edistää opiskelijoiden startup-valmiuksia ja yrittäjähenkisyyttä. Kannustimena toimii, paitsi oman liikeidean testaus, myös kilpailun palkintoraha, jonka turvin omaa liikeideaa voi kehittää eteenpäin. Kilpailussa jaetaan kaikkiaan 11 000 euroa; kolme jatkoon päässyttä ideaa saavat kaikki 2000 euroa ja voittaja palkitaan lisäksi 5000 eurolla.

Kilpailussa arvostetaan asiakaslähtöistä ajattelua, idean luomaa lisäarvoa ja uudenlaisia ratkaisuja ruokaketjun haasteisiin. Lisäksi peilataan idean soveltuvuutta nykypäivän digitaaliseen yhteiskuntaan sekä kiertotalouden periaatteiden ja mahdollisuuksien huomioimista. Tärkeää on myös uusien toimintatapojen skaalautuvuus ja idean toteutettavuus, ottaen huomioon tiimin oma osaaminen ja idean toteuttamiseen tarvittavat taidot.

## Ilahduttava määrä ideoita

Kilpailun ensimmäinen vaihe päättyi 12. maaliskuuta, johon mennessä vastaanotettiin 19 ideakuvausta. Lähetetyistä ideoista noin puolet tuli Seinäjoen ammattikorkeakoulun opiskelijoilta, mutta ilahduttava määrä myös muista korkeakouluista. Edustettuina olivat ammattikorkeakouluista myös Tampereen ammattikorkeakoulu TAMK ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK, yliopistoista Helsingin, Turun, Itä-Suomen ja Vaasan yliopistot sekä Aalto yliopisto. Mukana oli sekä suomenkielisiä että englanninkielisiä, kansainvälisten opiskelijoiden kehittämiä ideoita.

Kilpailuun osallistuneet ideat tarjoilivat uusia ratkaisuja ja näkökulmia monipuolisesti ruokaketjun eri osa-alueisiin. Ideoissa huomioitiin sekä elinkeinoelämä että kuluttajat. Ideat heijastelivat ajankohtaisia aiheita, mm. lähiruokaa ja sen saatavuutta, alustatalouteen liittyviä ratkaisuja, uusia tai uudelleen arvostukseen nostettavia tuotteita ja makuelämyksiä. Elämyksellisyys sekä erilaiset hyvinvointia edistävät teemat toistuivat

useassa ideakuvauksessa.

# Kärkikolmikkoa yhdistää ruokaketjun digitalisaatio

Kilpailun arvovaltainen tuomaristo on arvioinut kaikki kilpailuun saapuneet ideat ja arviointikriteeristön pohjalta valinnut kilpailun toiseen vaiheeseen etenevät ideat. Kaikkia jatkoon päässeitä ideoita yhdistää yksi asia – ruokaketjun digitalisaatio.

Kärkikolmikkoon ja kilpailun toiseen vaiheeseen pääsivät:
• ravitsemukseen liittyvä digitaalinen työkalu Itä-Suomen yliopistosta,
• kuluttajille ja ravintoloille suunnattu mobiilisovellusidea Turun yliopistosta sekä
• logistiikkaan liittyvä sovellus-/palveluidea Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta (XAMK).

Kilpailun toisen kierroksen polkaisee käyntiin huhti-toukokuussa järjestettävä innovaatioleiri, jossa jatkoon päässeille tiimeille on tarjolla asiantuntija-apua ideoiden jatkojalostamiseen. Leirin jälkeen jalostetut ideakuvaukset toimitetaan jälleen tuomariston arvioitavaksi. Kilpailun voittaja julkistetaan Food Business Summit -tapahtumassa Seinäjoella 13. kesäkuuta.

Innolla, mielenkiinnolla ja toiveikkaina odotamme, että näistä ideoista jalostuu innovaatioita. Toivottavasti moni idea kehittyy yritystoiminnaksi ja menestystarinaksi asti. Ainakin ideakuvausten perusteella on lupa odottaa suuria!

**Anu Portti**
Projektipäällikkö
SeAMK Ruoka

*Kilpailun tuomaristoon kuuluvat kiertotalousasiantuntija Merja Rehn Sitrasta, toimitusjohtaja Karri Kunnas Foodwest Oy:stä, professori Maija Tenkanen Helsingin yliopistosta sekä tutkimusylijohtaja Johanna Buchert Luonnonvarakeskuksesta.Kilpailu on osa AB Seinäjoki –hanketta, jota hallinnoi Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Osatoteuttajina toimivat Into Seinäjoki Oy, Luonnonvarakeskus ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti / Seinäjoen yliopistokeskus. Hanke on saanut rahoituksensa Pirkanmaan liitosta, Euroopan aluekehitysrahastosta ja Seinäjoen kaupungilta. Erityiskiitos kilpailun rahoituksesta kuuluu Etelä-Pohjanmaan korkeakoulusäätiölle.*