

Viikki Food Design Factoryn avajaiset 21.4.2022

4.5.2022

Helsingin Viikissä pidettiin Viikki Design Food Factoryn avajaiset näin koronaan tottuneeseen maailmaan poikkeuksellisesti fyysisesti, joten paikalle piti mennä. Viikki Food Design Factory eli tuttavallisemmin VFDF on Helsingin yliopiston Viikin kampukselle perustama ruokaan liittyvien innovaatioiden koti (*About Us | Viikki Food Design Factory | University of Helsinki*). Viikin kampuksella on Helsingin yliopiston lisäksi LUKEn, SYKEn ja Ruokaviraston toimitilat, joten alueelle on keskittynyt voimakkaasti ruokajärjestelmän toimijoita ja tarjoaa hyvät mahdollisuudet kohtauttaa alan toimijoita ja kehittää uutta.

Avajaisseminaarin ohjelma käsitteli VFDF:n toimintaa ja suunnitelmia sekä monipuolisesti kestävää ruokajärjestelmää. VFDF:n toiminta alkoi jo 2019 ja tietty ruoka-alan opetusta ja kehitystä kampuksella on ollut jo pidempään. Avajaiset saatiin vasta nyt pidettyä koronan vuoksi, mutta hyviä asioita kannattaa odottaa. Tapahtuman esitysten otsikot löytyvät ohjelmasta ja osa esityksistä myös YouTubesta (*Viikki Food Design Factory Opening Event | Viikki Food Design Factory | University of Helsinki*).

Risto Linturin esitys ((*Radical Transformation of our Food System, Keynote in the Viikki Food Design Factory opening event – YouTube*) radikaalista muutoksesta ruokajärjestelmässä jäi erityisesti mieleen. Oli hauska nähdä, kuinka luennoitsija amerikkalaisia lainaten ”puts money where the mouth is” eli kun puhutaan digitaalisista kaksosista, niin esityksenkin antaa digitaalinen kaksonen – videolla puhuva pää on ohjelmisto luoma eikä nauhoite! Linturin tulevaisuusvisioissa oli monia herätteleviä ajatuksia mutta Wise Frami Food hankkeenkin tiimoilta tuli kiinnitettyä huomioita digitaalisten kaksosten mahdollisuuksiin. Teollisuuden puolella digitaalisilla kaksosilla tarkoitetaan tuotantolaitteiden- ja linjojen simulaatiomalleja, joiden avulla voidaan kehittää, kokeilla ja tutkia. Linturi esitti ajatuksen, että kun ihmisen yksilöllinen pystytään edukkaasti selvittämään, niin oikeasti räätälöity ruokavaliokin alkaa olla mahdollinen. Toinen ajatus, joka jäi mieleen oli

ruokajärjestelmän muutos kun sähkö maksaa vain sentin per kilowattitunti. Tuolloin mm. suljetun kierron vertikaaliviljely muuttuu edullisemmaksi kuin perinteinen viljely saantojen ollessa kertaluokkaa suurempaa. Tuohon toki on matkaa, mutta aiheena olikin radikaalit muutokset.

Avajaisissa oli arviolta noin 100-150 henkeä paikan päällä ja osallistujat edustivat sekä koulutuspuolen edustajia yliopistoista ja ammattikorkeakouluista että pääomasijoittajia, yrittäjiä ja yrityksiä sekä tutkimuslaitosten ja virastojen henkilökuntaa, unohtamatta opiskelijoita ja heidän sekä alumnien startuppeja. Illan pitchauksia ei valitettavasti ehditty kuulemaan matka-aikataulujen takia, mutta ständeillä pyörähtäminen antoi hyvän kuvan. Järjestään kaikki yritykset olivat mielenkiintoisia ja tuoteajatukset tarpeellisia. Yhtenä esimerkkinä Oleoflow (*OLEOFLOW*), joka tekee pehmeästä kasvirasvasta levitettävää ja kovaa. Mekanismia ei vielä ole julkaistu, koska patentit ovat vasta haussa mutta erittäin valmiin oloinen tuote, joka ratkaisee monta ongelmaa ja korvaa mm. palmuöljyä elintarvikkeiden valmistuksessa.

Tapahtuman mittaan tuli käytyä mielenkiintoisia keskusteluja monien ihmisten kanssa. Hanna Tuomiston kanssa vaihdoimme ajatuksia vertikaaliviljelyn mahdollisuuksista myös viljakasvien, esim. vehnän tapauksessa. Mielenkiintoinen paperi muutaman vuoden takaa tiedoksi: (*Wheat Yield Potential in Controlled-Environment Vertical Farms*). Lisäksi puhuttiin Marina Heinosen kanssa koulutuksen tilanteesta liittyen solumaatalouteen aiheeseen liittyvässä verkostoitumishuoneessa. Kolmantena nostona keskusteluista nostan Lahden Viljaklusterin ja LAB ammattikorkeakoulun hankkeesta perustaa elintarvikelaboratorio Lahteen (*LABissa selvitetään mahdollisuuksia rakentaa elintarvikelaboratorio Lahteen – tukisi Päijät-Hämeen Viljaklusterin yritysten tuotekehitystä | LAB.fi*). Ruokajärjestelmä on selkeästi kiinnostuksen kohteena meillä ja muualla!

Wise Frami Food hankkeeseen vierailu antoi paljon lisää eväitä. Datan saaminen jakoon ja jatkokäyttöön tulee olemaan tulevaisuudessa entistä tärkeämpää ja auttaa alueen yrityksiä, uusia ja vanhoja, kehittämään omaa toimintaansa edelleen. Esimerkiksi kun Frami Food Labissa kokeillaan valmistaa uusia, reformuloituja tuotteita, vaikkapa ravitsemuksellisesti terveellisempiä versioita jo olemassa olevista tuotteista, niin tehdyt analyysit ja mittaukset olisi hyvä saada jakoon. Vaikkapa eri ingredienttien vaikutus elintarvikkeen purutuntumaan olisi hyvää tietoa monelle kehittäjälle.

Ruokajärjestelmässä on paljon muutoksia ja on nähtävissä, että maailmassa, jossa eletään yli 420 ppm CO_2 pitoisuudessa vaaditaan koko ketjulta pellosta pöytään uusia ratkaisuja. Markku Ollikaisen esitys avajaisissa pureutui tähän aiheeseen vaikuttavasti. Ollikainen tiivisti ytimekkäästi: vaikka ilmastonmuutoksen hallinnassa on paljon tehtävää, vielä enemmän on voitettavaa!

Markus Ojala
Projektipäällikkö
SeAMK
Wise Frami Food -hanke

Artikkeli on osa Wise Frami Food -hanketta, jonka rahoittaa EP-liitto ja EAKR.
Lue lisää hankkeen verkkosivuilta.

Lähteet

About us | *Viikki Food Design Factory* | *University of Helsinki*. (ei pvm.). Noudettu 28. huhtikuuta 2022, osoitteesta https://www.helsinki.fi/en/viikki-food-design-factory/about-us

LABissa selvitetään mahdollisuuksia rakentaa elintarvikelaboratorio Lahteen – tukisi Päijät-Hämeen Viljaklusterin yritysten tuotekehitystä | *LAB.fi*. (ei pvm.). Noudettu 28. huhtikuuta 2022, osoitteesta https://lab.fi/fi/uutiset/labissa-selvitetaan-mahdollisuuksia-rakentaa-elintarvikelaboratorio-lahteen-tukisi-paijat

OLEOFLOW. (ei pvm.). OLEOFLOW. Noudettu 28. huhtikuuta 2022, osoitteesta http://oleoflow.fi/

Radical Transformation of our Food System, Keynote in the Viikki Food Design Factory opening event—YouTube. (ei pvm.). Noudettu 28. huhtikuuta 2022, osoitteesta https://www.youtube.com/watch?v=BcT2_rVLZK4&ab_channel=RistoLinturi%26RandomFuturesExperiments

Viikki Food Design Factory opening event | *Viikki Food Design Factory* | *University of Helsinki*. (ei pvm.). Noudettu 28. huhtikuuta 2022, osoitteesta https://www.helsinki.fi/en/viikki-food-design-factory/about-us/viikki-food-design-factory-opening-event

Wheat yield potential in controlled-environment vertical farms. (ei pvm.). PNAS. Noudettu 3. maaliskuuta 2022, osoitteesta https://www.pnas.org/doi/abs/10.1073/pnas.2002655117