

Vipuvoimalla kaupan hyllylle- –VarsiFood valitsi voittajansa

31.8.2023

Turussa järjestettiin VarsiFood-hankkeen järjestämä ”Hyllypaikka-kilpailu” 28.8.2023. Kisassa kahdeksan erilaista yrittäjää pitchasi oman tuotteensa tuomaristolle ja yleisölle. Paras tuote palkittiin kuukauden mittaisella hyllypaikalla K-Citymarket Skanssissa ja Foodora Marketissa. Tapahtumassa esillä olleet yritykset ja tuotteet:

Voittaja:

Fermentoitu Kelpo-umamiketsuppi, Lapin Maria

Muut kilpailijat:

Pöönaut-juoma, Yli-Pihanperäntila Oy

KaifanSauces, BentåAB Oy

Fermentoitu Kelpo-umamiketsuppi, Lapin Maria

Emännän Läimäisy härkäpapu snack, Voima-Papu Finland

Piparjuurikastike, Knaapin tila

Pläkkikaupungin pastrami, Turun Mestaripalvi

Chilikastike, Deliverde puutarhat

Mangalitzan Smokey-makkara, Vallan Maukas

Emännän Läimäsy-härkäpapu snacks ponnistaa perheyrityksen tuoteperheen jatkoksi. Innovatiivinen yritys keskittyy jalostamaan härkäpapua mitä erikoisimmissa muodoissa. Pöönaut-juoma puolestaan tavoittelee isomman väkijoukon suosiota hauskalla nimellä ja alkoholittomuudellaan. Itse juoma on marjapohjainen, mutta maistuu salmiakilta.

BentåAB Oy:n Kaifan Sauces tavoittelee kiinalaisen keittiön makumaailmaa tiivistämistä yhden purkin sisälle. Sienipohjainen kastike maistuu umamimaiselta sienien fermentoinnin ansiosta. Kastike pääsikin tasapisteisiin yleisöäänillä Knaapin tilan piparjuurikastikkeen kanssa.

Raadin äänestys kuitenkin ratkaisi ja mustana hevosena voittajaksi nousi fermentoitu Kelpo-umami ketsuppi. Tuote perustuu laadukkaisiin suomalaisiin raaka-aineisiin, missä käytetään mm. kotimaisia herkkutatteja ja villiyrttejä. Raadin mielestä ketsuppi onkin ennemmin kastike tai kastikepohja laadukkuutta tavoitteleville asiakkaille. Ketsupin makeus ja umamin maku nousivat maistelussa esiin yleisön kommentoimana. Ketsuppi sai hyllypaikan, mutta myös muut tuotteet ovat vallan mainio esimerkki siitä, miten innovatiivisia ihmisiä Suomessa toimii ruoka-alan parissa.

Vastaavia tilaisuuksia voitaisiin aluekehityshankkeiden tukemana järjestää myös Etelä-Pohjanmaalle. Tämän tyyppinen kilpailu olisi hyvä lisä nostamaan Ruokaprovinssissa tuotetun lähiruoan tunnettuutta ja mahdollistaisi yrityksille paremman näkyvyyden.



Kuva 1 Voittaja Lapin Marjan edustaja ottaa vastaan onnittelut tuomaristolta. Kuva: Merja Mäkipelkola.

Merja Mäkipelkola
TKI-asiantuntija, PREMIUM-hanke
SeAMK

Kirjoittaja työskentelee SeAMKin Kestävät Ruokaratkaisut tiimissä paremman ja vastuullisemman ruokaketjun puolesta.

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

Lue lisää PREMIUM-hankkeen verkkosivuilta.