Yhteiskehittämisellä buustia tuotekehitykseen

14.12.2018

Food Bait -projektissa kehitettiin uusia sekä olemassa olevia elintarvikkeita entistä paremmiksi kuluttajia osallistaen. Keväällä 2018 toteutetun työpajasarjan loppuhuipennuksena elintarvikkeet esiteltiin suurelle yleisölle kolmessa tapahtumassa: Food Business Summitissa Seinäjoella, Kauhajoen ruokamessuilla ja Umeå Smakfestival -tapahtumassa.

Tuotekehitystyöpajat

Työpajoissa pidettiin ensi lyhyet asiapitoiset katsaukset, jotka käsittelivät maun ja muiden aistinvaraisten ominaisuuksien haasteita, kestävää kehitystä ja kuluttajatrendien ennakointia sekä kuluttajatutkimusten käytänteiden selvittämistä. Teoriaosuuden jälkeen keskityttiin kullakin kerralla arvioitaviin kahteen tuotteeseen tai palvelukonseptiin, jotka yrittäjät ja yritysten edustajat olivat tuoneet mukanaan. Yrittäjä kertoi, mihin haasteeseen hän hakee ratkaisua ja kukin osallistuja arvioi tuotetta tai palvelukonseptia ensin itsekseen ja sen jälkeen ryhmässä keskustellen. Osallistujat olivat yrittäjien lisäksi tutkijoita, opiskelijoita ja ruokaharrastajia. Arvioinnissa kaikki toimivat kuluttajaroolissa, mutta osallistujan ”tausta” tuli hyvin esiin keskustelussa.

Loppukeskustelussa kumpikin tuote tuotiin vielä kaikkien osallistujien yhteiseen keskusteluun. Työpajojen välillä yrittäjät saivat hanketyöntekijöiden tekemän yhteenvedon työpajan kuluttaja-arvioista ja keskustelusta. Seuraavaan työpajaan yrittäjät toivat palautteen perusteella jatkokehitetyn tuotteen.

Yhteiskehittäminen

Arvioimme toimintaamme yhteiskehittämisen onnistumisen edellytysten valossa. Kriteereitä* olivat tasavertainen osallistuminen, erilaisten tavoitteiden tunnistaminen, konkreettinen tekeminen, oikeanlaiset tilat ja ohjaus sekä avoimuus uusille ideoille (Aaltonen ym.2016). Kenellä tahansa oli mahdollisuus osallistua työpajoihin. Osallistumisen hyödyt tehtiin näkyviksi ja kaikkien panosta arvostettiin. Työpajojen ilmapiiri pyrittiin saamaan avoimeksi ja osallistumista kannustavaksi. Kuluttaja-arvioinnissa korostettiin erilaisuuden ja erilaisten mielipiteiden hyväksymistä. Osallistujilla oli omat tavoitteet mutta työpajojen teemat toimivat yhteisenä kiinnostuksen kohteena. Työpajoissa onnistuttiin eri osapuolten erilaisten osaamisten ja näkökulmien yhteen saattamisessa.

Tekeminen ei ollut käsin kosketeltavaa, koska enimmäkseen keskusteltiin. Elintarvike on kuitenkin konkreettinen tuote ja työpajoissa pystyttiin keräämään arvokasta kuluttaja-arviointitietoa yhteisessä keskustelussa. Viestinnällä ja läpinäkyvyydellä on keskeinen merkitys yhteiskehittämisessä ja siksi arviointitiedot jäsenneltiin ja visualisoitiin ja käsiteltiin yrittäjien kanssa työpajojen jälkeen. Työpajojen tilat

valittiin niin, että niissä oli hyvät puitteet pienryhmäkeskustelulle, esityksille, yhteiskeskustelulle ja kuluttaja-arvioinneille. Pienryhmätyöskentelyssä projektin työntekijät toimivat fasilitaattoreina ja ohjasivat ryhmää tarpeen vaatiessa. Vaihtelevat tunteet ovat olennaisia kaikessa kehittämistyössä. Työpajoissa aistinvarainen arviointi tuotti tärkeää tietoa yrittäjälle, mutta esim. voimakkaiden kielteisten arvioiden vastaanottaminen saattoi olla yrittäjälle haastavaa. Toisaalta juuri tällainen arvio voi olla erittäin arvokas tuotekehityksessä.

Yhteenvetona voidaan todeta, että yhteiskehittämisen periaatteita pystyttiin soveltamaan työpajoissa hyvin. Yksittäisen yrityksen näkökulmasta saattaisi olla hedelmällisempää keskittyä vain oman yrityksen tuotteen kehittämiseen, mutta silloin menetettäisiin vertaisoppimisen mahdollisuus. Yhteiskehittämisen arvo tulee ensisijaisesti asiakkaan ja yrityksen välisestä vuorovaikutuksesta, mutta myös yrittäjien keskinäinen vuorovaikutus koettiin merkitykselliseksi. Lisäksi työpajat toimivat teorian ja käytännön kohtaamispaikkoina vahvistaen yrityksien tuotekehitysosaamista.

Saatujen kokemusten pohjalta yhteiskehittämisen mallin kehitystä jatketaan. Seuraavaksi mallia testataan kehittämällä monialainen yhteiskehittämisen projektiopintojakso. Opintojakso mahdollistaa keskittymisen yhteen yritykseen ja sen tuotteeseen kerrallaan. Tarkoituksena on luoda malli, jonka avulla yritys voi saada monialaisen ylemmän tutkinnon opiskelijaryhmän ja asiantuntijaopettajan tuotekehityksensä resurssiksi ja opiskelijat saavat oppimisprosessiinsa aidon työelämän oppimisympäristön.

Kuvio 1. Food Bait – yhteisöllinen yhteiskehittämisen alusta. (Kuvio: Anne-Maria Aho)

Nina Alkava
Projektipäällikkö
SeAMK Ruoka

Lähde:

Aaltonen, S., Hytti, U., Lepistö, T. & Mäkitalo-Keinonen, T. 2016. Yhteiskehittäminen, kaikki siitä puhuu, mutta mitä se on ja miten siinä onnistua. [Verkkoartikkeli]. [Viitattu 13.12.2018]. Turun yliopisto. Saatavana: https://www.utu.fi/fi/ajankohtaista/uutinen/yhteiskehittaminen-kaikki-siita-puhuu-mutta-mita-se-on-ja-miten-siina

Faktat projektista:
Hankkeen nimi: Food Bait – better food as growth and attraction factor for the Kvarken
Toteutusaika: 1.7.2016 – 30.6.2019
Rahoittajat: EU:n Interreg IVA: Botnia-Atlantica –ohjelma, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan liitto (FI), Region Västerbotten (SE), Uumajan yliopisto (SE), Turun yliopisto (FI), Seinäjoen ammattikorkeakoulu (FI), Etelä-Pohjanmaan korkeakoulusäätiö.
Toimintalinja: Elinkeinoelämä
Erityistavoite: Suurempi kapasiteetti tehdä rajat ylittävää yhteistyötä
Johtava tuensaaja: Turun yliopisto (FI)
Muut hankekumppanit: Uumajan yliopisto – Restauranghögskolan (SE), Seinäjoen ammattikorkeakoulu (FI)