

Yritykset kehittivät uusia premium-elintarvikkeita aluekehitystuella

4.9.2023

Mikro- ja pk-kokoiset yritykset ovat merkittävä osa Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssia ja ruokajärjestelmää. Menestyvän mikroyrityksen keskeinen tekijä on kyky kuunnella kuluttajia ja kehittää tuotteita, jotka vastaavat heidän tarpeisiinsa.

Valitettavan harvoin kuluttaja kuitenkaan otetaan mukaan tuotekehitysprosessiin, ja he ovat lähes täysin alihyödynnetty voimavara. Kuluttajan tarpeiden ja halujen ymmärtäminen ja niiden soveltaminen tuotekehitykseen voi kuitenkin olla elintarvikkeiden ja juomien menestymisen ja erottuvuuden avain! Eri sukupolvien kuluttajilla (X-, Y- ja Z-sukupolvet) on erilaiset toiveet ja tarpeet tuotteiden suhteen. Elintarviketuotteen kehittäminen eri ikäisiä kuluttajia kuuntelemalla on tehokas tuotekehityksen tapa, joka voi nostaa tuotteen koettua lisäarvoa sekä lisätä sen erottuvuutta markkinoilla.

Tätä ongelmaa pyrittiin ratkomaan SeAMKin koordinoimassa PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet -hankkeessa, jonka budjetista varattiin 30 000 euroa kymmenelle elintarvikeyritykselle myönnettäviin kehittämispalveluihin. Kukin yritys sai käyttöönsä kehittämisrahaa, jolla ne saivat hankkia kilpailutettuja asiantuntijapalveluja tuotteidensa erityisen erottuvuuden ja korkeamman lisäarvon parantamiseksi kuluttajaa kuunnellen.

SeAMKilaiset kuluttajapanelisteina

kehittämässä tuotteita

Hankkeen perustama, SeAMKin opiskelijoista ja henkilökunnasta koostuva SeAMK PREMIUM-kuluttajapaneeli valitsi hankkeeseen mukaan otettavat kymmenen yritystä tuotteineen. Mukaan päässeet tuotteet olivat täysin uusia tuoteideoita tai jo olemassa olevia, jatkokehittämistä ja erottuvuutta kaipaavia tuotteita. Nämä tuoteideat tai tuotteet olivat horsmankukka-kuohumahlajuoma, vuodenaika-gin-sarja, hunajalevite, hunajainen kivennäisvesi, takeaway-pekonipatonki lähiraaka-aineista, öljyhamppupelletti, hunaja-propolis-pastilli, Black Garlic mustavalkosipulikastike, marjaisat artesaanimakeiset sekä luomukyytön DryAged-pihvi.

SeAMK PREMIUM-kuluttajapaneeli antoi tuotteille uusia kuluttajanäkökulmia ja kehittämisideoita syksyn 2022 ja kevään 2023 aikana toteutetuissa maistatustapahtumissa. Maistatuksissa arvioitiin mm. tuotteiden makua, rakennetta, pakkauskokoa ja pakkausta, tuotteen käyttötapoja, erottuvuutta ylipäänsä sekä pohdittiin tuotteiden herättämiä mielikuvia. Erittäin kiinnostavaa oli seurata, kun vastaajat pääsivät kuvailemaan, miltä kesä heidän mielestään maistuu. Tätä tietoa eräs yritys hyödynsi uuden tuotteensa reseptiikan kehittelyssä.

Yritykset saivat anonyymisti annetut tuotekohtaiset palautteet ja kehitysehdotukset suoraan omaan käyttöönsä. Niitä hyödynnettiin mm. asiantuntijoiden kanssa toteutetuissa kehittämispalveluissa esim. reseptiikan kehityksessä tai tuotteen markkinoinnin erottuvuuden parantamisessa.



SeAMK-kuluttajapanelisti maistamassa hunajaisen kivennäisveden toista testiversiota. Tuotteen arviointi tapahtui vastaamalla omalla puhelimella QR-koodin avulla avattuun sähköiseen lomakkeeseen. (Kuva: Elina Huhta SeAMK 2023).

Myös paneeliin osallistuneet kuluttajat hyötyivät sen toiminnasta. He saivat mahdollisuuden tutustua itselleen uusiin lähiruokatuotteisiin, luoda niihin tunnesiteen sekä kokea olevansa arvokas tuotekehityksen voimavara, jonka mielipiteitä myös todella kuunneltiin sekä vietiin käytäntöön. Mikäpä sen mukavampaa kuin ostaa tuotetta, jonka kehittämisessä on saanut itse olla aktiivisesti mukana.

Ideasta premium-juomaksi

Yksi hanketuen avulla kehitetty tuote on Nature Paavola Oy:n horsmankukkiin ja koivunmahlaan perustuva juoma, jonka kehittäminen lähti yrittäjän ideasta kuluttajien kannustamana. Hankkeen aikana kuluttajapaneelin avulla kartoitettiin eri kuluttajasukupolvien kiinnostusta tuotteeseen ja toiveita sitä kohtaan. Sen jälkeen asiantuntijatiimi kehitti tuotteen reseptiikan kuntoon sekä lopuksi säädettiin tuotteen maku kohdilleen kuluttajapaneelin palautteen avulla. Nyt tämä premium-tasoinen Horsmankukka-kuohumahla on valmistunut ja sopii alkoholittomana tarjoiltavaksi kaikissa tilaisuuksissa. Sitä on jo tarjoiltu alkumaljana mm. Seinäjoen ammattikorkeakoulun ruoka-alan teemaseminaarissa, ja se toimii loistavasti juhlavana juomana.



PREMIUM-hankkeen avulla Nature Paavola Oy kehitti premium-tasoisen Horsmankukka-kuohujuoman kuluttajapalautetta kuuntelemalla. (Kuva: Nature Paavola Oy 2023).

Erottuvan tuotteen kehittämisvinkit koottiin PREMIUM-oppaaseen

PREMIUM-hankkeen toimenpiteet rahoitettiin REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia vuosien 2022–2023 aikana Etelä-Pohjanmaan maakunnassa. Yhtenä hankkeen tavoitteena oli auttaa pieniä yrityksiä kehittämään kuluttajia aidosti

kiinnostavia erityisen erottuvia, korkeamman lisäarvon elintarvikkeita. Todettakoon, että siinä myös onnistuttiin.

PREMIUM-hanke päättyy elokuun 2023 lopussa. Kaikki kymmenen tuotekehitysprojektia valmistuivat aikataulussaan. Erityisen erottuvien elintarvikkeiden kehittämisestä kuluttajaa kuunnellen koottiin maksuton PREMIUM-opas. Oppaasta löytyvät tiivistettynä kaikki hankkeessa toteutetut yritysten korkean lisäarvon elintarvikkeiden kehittämisosaamisen tason nostamiseen järjestettyjen koulutusten, työpajojen sekä asiantuntija- ja yrityshaastattelujen parhaat vinkit.

Osaa hankkeen avulla kehitetyistä tuotteista saa jo nyt ostaa kaupoista, osa valmistunee myyntiin lähiaikoina. Monet SeAMKilaiset ovat päässeet osaksi näiden tuotteiden tarinaa. Vain ostamalla näitä tuotteita lähikaupoista, vahvistat yritysten uskoa omaan tekemiseensä ja tuet paikallista ruoantuotantoa, johon olet mahdollisesti itsekin saanut olla vaikuttamassa.

SeAMK-kuluttajapaneeli saa mahdollisesti jatkoa tulevana syksynä. Jääthän siis seuraamaan sähköpostiisi kilahtavia kutsuja osallistua kuluttajapaneeliin alueemme lähiruokatuotteiden kehittämisen hyväksi. Palkaksi saat herkullisia makuelämyksiä ja iloisen mielen!

Lue lisää PREMIUM – erityisen erottuvat elintarvikkeet -hankkeen verkkosivuilta.**Elina Huhta**
SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä ja projektipäällikkönä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.