

Elintarviketeollisuus -messut kokosivat jälleen ruoka-alan toimijoita

2.10.2024

Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa järjestettiin Elintarviketeollisuus -messut 11.-12.9.2024. Tapahtuma on suunnattu elintarviketeollisuuden ammattilaisille, ja se esittelee alan uusimmat innovaatiot, tuotteet, palvelut ja menetelmät. Tapahtuma keräsikin paikalle kaikkineen lähes 10 000 vierailijaa ja yli 300 näytteilleasettajaa. SeAMK osallistui tapahtumaan näytteilleasettajana kolmen hankkeen voimin.

Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä -hanke yhdistää kaksi megatrendiä: digitaalisen ja vihreän eli puhtaan siirtymän. Hankkeen tavoitteena on kehittää Seinäjoen kaupunkiekosysteemiä kestävämmäksi ja digitaalisesti edistyneemmäksi. Yhtenä toimenpiteenä ovat hankkeen aikana järjestettävät teemaviikot, jotka käsittelevät digitaalisuuden ja kestävyyden teemoja. Teemaviikolla 23.–27.9.2024 järjestettiin webinaareja, koulutus- ja yleisötapahtumia. Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä oli markkinoimassa näitä tapahtumia Elintarviketeollisuus -messuilla alan toimijoille sekä keskustelemassa hankkeen toiminnasta.

Future Frami Food Lab -kehitys- ja investointihankkeen puitteissa messuilla oltiin kertomassa koko elintarvikeketjun pellolta pöytään yhdistävästä SeAMK Food Labs -pilotointiympäristöstä. SeAMK Food Labs sisältää laboratorioympäristöt maatalouden alkutuotannosta analyysi- ja kemian laboratorioihin, joista edelleen elintarviketeknologian laboratorioihin sekä opetusravintola Prikkaan. Uusien laboratorioinvestointien myötä elintarvikelaboratorioissa on mahdollista kehittää uudenlaisia proteiinipitoisia ruokatuotteita ja raaka-aineita esimerkiksi ekstruusioteknologian, kalvosuodatuksen tai sumukuivauksen avulla. Messuilla oli mahdollista kontaktoida suuri joukko joko suoraan tai välillisesti elintarvikealalla toimivia yrityksiä ja muita toimijoita, joita kiinnostaa elintarvikealan kestävä kehittäminen.

HIGHFIVE-hankkeen tavoite messuosastolla oli välittää tietoa hankkeen rahoittamista pk-yritysten

innovaatiohankkeista. HIGHFIVE rahoitti 16 kpl innovaatiohankkeita kahden avoimen hakukuulutuksen aikana. Vaikka suomalaiset hakemukset eivät menestyneet tiukassa kilpailussa, on ulkomaisten hankkeiden ratkaisuissa mahdollisuuksia oppia myös kotimaisille toimijoille.



SeAMKin esittelypisteellä Markus Ojala ja Joni Viitala sekä kuvan ottanut Jasmine Laitila (kuva: Jasmine Laitila, 2024).

Food 2.0

Valion vetämä tutkimus-, kehittämis-, ja innovaatiohanke Food 2.0 pyrkii luomaan ruokajärjestelmän, joka luo kasvua ja lisäarvoa kestävän tuotannon pohjalta. Hanke keskittyy kehittämään innovatiivisia ratkaisuja, jotka edistävät kestävää ruokatuotantoa ja vastaavat sekä ympäristön että kuluttajien muuttuviin tarpeisiin. Hanke yhdistää Valion asiantuntemuksen, kumppaniverkoston osaamisen sekä uudet teknologiat ja prosessit, joiden avulla pyritään luomaan kilpailukykyisiä ja ekologisia elintarvikkeita.

Ruokajärjestelmän kehittämisessä suuri rooli on teknologisella murroksella ja prosessien tehostamisella. Integraatio ja datan jakaminen mahdollistavat ruokaketjun toimijoiden keskinäisen yhteistyön parantamisen, mikä voi johtaa merkittäviin säästöihin ja tehokkuuden kasvuun. Tehokkuuden kasvussa voidaan myös hyödyntää tekoälyä, robotiikkaa ja automaatiota. Nämä teknologiat lisäävät myös prosessien tarkkuutta. Esimerkiksi Valion Suonenjoen investoinnin tehdassuunnittelussa hyödynnettiin 3D-teknologiaa VR-lasien avulla.

SUVI ry – ruokavientiä yritysten yhteistyöllä

Messujen ohjelmalavalla oli myös Suomen elintarvikevientiyhdistys ry:n (SUVI ry) esitykset molempina päivinä. SUVI ry:n esityksessä käytiin läpi ruokaviennin tilannetta, joka on sanalla sanoen haastava verrattuna vaikkapa meidän naapuriimme Viroon: Viron vienti on absoluuttisesti suurempi kuin Suomen vienti ja kasvuvauhtikin hätyyttelee. SUVI ry:n tavoite on tuplata ruokavienti vuoteen 2030. Yhdistyksen jäsenet ovat ruoka-alan yrityksiä ja yhteistyöllä avataan ovia maailmalle ja sovitaan tapaamisia ostajien kanssa. Tarkoitus on pitää toiminta hyvin käytännönläheisenä, ja esimerkiksi kohdemarkkinoiden valinta tapahtuu yritysten tarpeista käsin. Osa jäsenistöstä voi keskittyä esimerkiksi Saksan markkinoille, toiset taas enemmän Kaakkois-Aasiaan. SUVI ry kutsuikin toimintaansa mukaan alalla toimivia yrityksiä hyvin matalalla kynnyksellä. SUVI ry:n toiminta on monelle SeAMKin kanssa yhteistyössä toimivalle yritykselle mielenkiintoista, ja tulemme toimintaa pitämään esillä. Alueellisesti samanlaisten teemojen kanssa toimii monta hanketta ja toimijaa, esimerkiksi Ruokaviennin Ekosysteemi, jossa on myös paikallinen näkökulma vahvasti mukana.

Muita nostoja ohjelmasta ja näytteilleasettajista

Ohjelmalavalla oli monta mielenkiintoista esitystä, ja osittain myös Logistiikka-messujen anti sivusi ruokapuolen toimijoita. Alan ammattilaisille oli kiinnostavaa asiasisältöä Kimmo Nurmen esityksessä puhdistusvalidoinnista. Nurmi toimii tuotekehityspäällikkönä KiiltoClean Oy:ssä ja on kongressijäsen EHEDG eli European Hygienic Engineering & Design Group. Oli hieno kuulla taustoja ja käytänteitä siitä, miten laitesuunnittelu toteutetaan ja varmistetaan. Mari Hannuksela Lihakeskusliitosta puolestaan kertoili maun ja tunteen merkityksestä kuluttajan valinnoista. Messuosastojen antimista oli merkille pantavaa huomata ystäviemme Satakunnan AMK:ssa panostaneen omaan hattarakoneeseen. Valmistus- ja pakkauslaitteita oli

moneen lähtöön, ja löytyipä messuilta pari uuttakin tuttavuutta, esimerkiksi Inmec Instruments esitteli mikroaaltotekniikkaan perustuvaa kiintoainemittaria ja Reprocade -vuokrattavia klassikkokolikkopelejä. Esim. Tekken 2 SeAMKin seuraavalla osastolla saisi varmasti suosiota!

Seuraavan kerran Elintarviketeollisuus-messut keräävät paikalle alan ammattilaisia syyskuussa 2026 ja myös silloin Seinäjoen ammattikorkeakoulun olisi hyvä olla paikalla kontaktoimassa elintarvikealan toimijoita.

Messujen verkkosivut löytyvät osoitteesta: https://www.elintarviketeollisuus.fi/fi/**Jasmine Laitila**
Projektipäällikkö, Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä -hanke
SeAMK

Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä on Euroopan Unionin osarahoittama hanke.

Lue lisää Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä -hankkeesta**Markus Ojala**
Projektipäällikkö, HIGHFIVE ja SIXFOLD -hankkeet
SeAMK

EnHancing dIgital and Green growtH in the Food processing industry via Interregional innoVation investmEnts – HIGHFIVE on Euroopan unionin osarahoittama hanke.

Lue lisää HIGHFIVE-hankkeesta

Stimulating Innovation eXperiments in Food prOcessing Live Demonstrators – SIXFOLD on Euroopan unionin rahoittama hanke.

Lue lisää SIXFOLD-hankkeesta**Joni Viitala**
projektipäällikkö, Future Frami Food Lab -hanke
SeAMK

Future Frami Food Lab on Euroopan Unionin osarahoittama hanke.

Lue lisää Future Frami Food Lab -hankkeesta

Tutustu hankkeeseen