

Lähiruokatori keskellä kauppakeskusta – SeAMK Parkissa 2025

11.3.2025

Helmikuisena lauantaipäivänä Seinäjoen Ideaparkin keskusaukio täyttyi paikallisista makuelämyksistä, kun SeAMKin ruoka-alan kehittämisteemainen SeAMK Parkissa -tapahtuma keräsi yhteen ruoka-alan tutkimus- ja kehittämistoimintaa, mutta ennen kaikkea kymmenen lähiruokayrityksen muodostaman lähiruokatorin.

Ruoka on teema, joka saa monen kiireisenkin kauppakeskuskävijän pysähtymään ja niin tapahtui nytkin. Vastaavaa näin monipuolisesti ruokaan painottuvaa tapahtumaa ei ole Seinäjoen Ideaparkissa aikaisemmin järjestetty eikä ainakaan näin isosti. Tapahtuman tarkoituksena oli saada kuluttajat tutustumaan SeAMKin ruoka-alan kehittämistoimintaan, mutta myös kohtaamaan eteläpohjalaisia lähiruokayrityksiä kasvotusten, maistelemaan ja ostamaan tuotteita sekä antamaan arvokasta tuotekehityspalautetta yritysten tuotteista.

Lähiruokatori tarjosi makuja ja kohtaamisia

Lähiruokatorille haettiin kymmenen lähiruokatuottajaa ja määrä saatiin täyteen nopeasti. ”Lähiruokatori keskellä kauppakeskusta” konsepti on kiinnostava ja monelle uusi eikä kynnys kokeilulle ollut korkea. Mukaan ilmoittautuivat Kottarin tilameijeri herkullisilla jäätelöillään, Pirula käsityöläislimonadeillaan, Nature Paavola raikkailla mahlajuomillaan ja yrttituotteillaan, Pure Garden mustavalkosipulituotteillaan, Namitupa maailmankuuluilla salmiakeillaan, Linseed uusilla pellavavälipaloillaan, Finnish Super Berries terveellisillä aroniajuomillaan, Loistava Talo V&V säilykelihoillaan, Korvalaanen oman myllyn tuotteillaan sekä Hunaja Hetki hunajavalmisteillaan. Tuotemaistiaiset olivat tehokas keino asiakkaiden pysäyttämiseksi, ja maistiaisten

jälkeen monen matkaan näyttikin lähtevän yksi jos toinenkin ostos kotiin vietäväksi.



Lähiruokatorilla kuuli monen kiittelevän mahdollisuudesta tutustua itselleen uusiin lähiruokatuottajiin Etelä-Pohjanmaan Ruokaprovinssista (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

Kuluttajien ääni kuuluviin tuotearviointien avulla

Mikrokokoiset elintarvikeyritykset eivät useinkaan kerää kehittämispalautetta tuotteistaan systemaattisesti, vaan suulliset palautteet asiakkaiden kanssa käytyjen kohtaamisten aikana laitetaan muistiin ehkä johonkin paperin kulmaan tai palaute yritetään painaa mieleen. Palautteen kerääminen tuotekehityksen tueksi ja yrityksen suunnan vahvistamiseksi on kuitenkin tärkeää, sillä kuluttajat voidaan nähdä myös yrityksen voimavarana ja ns. ideanikkareina. Totuus myös on, että mikäli kuluttaja ei pidä tuotteesta, sitä ei myöskään osteta.

Kuluttajapalautetta hyödyntämällä yritys voi mahdollisesti mukauttaa tuotettaan entistä kiinnostavammaksi asiakkaille sekä samalla selvittää kuluttajan muitakin ajatuksia, jotka voivat liittyä esimerkiksi tuotepakkauksen ulkonäköön, käytettävyyteen tai materiaaliin tai vaikkapa siihen, miten vastuullisena tuote koetaan. Siksi halukkaille Lähiruokatoriin osallistuville toimijoille laadittiin lyhyt sähköinen kyselylomake yhdelle tuotteelle, josta yritys erityisesti halusi tietää kuluttajien ajatuksia. Tähän ”maistatustapahtuma”-mahdollisuuteen tarttui seitsemän yritystä.

Tapahtuman aikana toteutettu kuluttajapalautteiden keruu ja siihen liittyvä tuotemaistatus oli yritysten itsensä

vastuulla. Ennalta oli arvattavissa, että palautteen kerääminen asiakaskohtaamisten lomassa voisi jäädä yrityksiltä vähemmälle huomiolle. Tästä johtuikin, että päivän aikana kerättyjen palautteiden määrä ei noussut tilastollisesti merkitseviin määriin, mutta toisaalta yritykset saivat valmiin kyselylomakepohjan ja toivottavasti myös kipinän ja kokemusta palautteen systemaattiseen keräämiseen jatkossakin.



Tiensä SeAMK Parkissa-tapahtuman Lähiruokatorille löysivät myös SeAMKin kansainväliset opiskelijat, jotka ottivat mielellään osaa Pirulan mustikkalimonadia koskevaan tuotearviointiin (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

SeAMK Parkissa -tapahtuma vahvisti jälleen kerran, että kuluttajat ovat kiinnostuneita lähiruoasta ja haluavat tutustua uusiin paikallisiin elintarvikkeisiin. Lähiruoka ja sen tekijät ansaitsevat paikkansa myös kauppakeskuksissa – ja ennen kaikkea kuluttajien ostoskoreissa. Lähiruokatori maistatustapahtumineen sai erinomaiset palautteet osallistuneilta yrityksiltä, mikä osoittaa konseptin toimivuuden. Toiveissa on, että SeAMK jatkaa tätä onnistunutta tapahtumamallia myös tulevaisuudessa.

Lähiruokatori ja siellä toteutettu elintarvikkeiden maistatustapahtuma oli osa VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet –hankkeen (J10202) toimenpiteitä. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Seinäjoen ammattikorkeakoulu koordinoi toimenpiteitä Etelä-Pohjanmaan maakunnassa vuosina 2023-2025. Lisätiedot hankkeen projektisivuilta osoitteesta projektit.app-staging.seamk.hion.dev/vhh.**Elina Huhta**
asiantuntija TKI
SeAMK

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