

Tuotekehitystaiturit ideoimassa uusia innovaatioita elintarvikealalle

11.11.2024

SeAMK ja Foodwest Oy järjestivät yhteistyössä Tuotekehitystaituri-koulutuksen teemalla “Asiakaslähtöinen ja innovatiivinen tuote- ja palvelukehitys elintarvikealalla” aikavälillä 19.8.2024–11.10.2024. Koulutus oli Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskuksen (JOTPA) rahoittama. Koulutuksen tavoitteena oli tarjota elintarvikealan ammattilaisille mahdollisuus kehittää osaamistaan ja saada uusia näkökulmia oman työnsä tueksi.

Koulutuksen pääpaino oli tuotekehitysprosesseissa, eritysesti asiakaslähtöisessä ajattelussa ja innovatiivisten ratkaisujen löytämisessä elintarvikealalla. Osallistujat pääsivät ideoimaan uusia tuotteita ja palvelukonsepteja, jotka vastaavat nykyisiin markkina- ja kuluttajatarpeisiin. Koulutuksessa käytiin kattavasti läpi markkina- ja kuluttajatutkimuksen menetelmiä sekä tuotekehityksen eri vaiheita ideoinnista tuotteiden lanseeraamiseen ja kaupallistamiseen.

Monipuolisia oppimismahdollisuuksia ja uusia näkökulmia

Koulutukseen osallistui noin 100 elintarvikealan ammattilaista, joilla kaikilla oli erilaisia taustoja ja kokemuksia alalta. Tämä monipuolinen osallistujajoukko mahdollisti aktiivisen tiedonvaihdon ja verkostoitumisen, mikä rikastutti koulutuksen antia entisestään. Osallistujat kokivat saaneensa arvokkaita näkemyksiä paitsi tuotekehityksestä myös markkinoinnista ja kuluttajatarpeiden ymmärtämisestä.

Huhtahyvät Oy tuotekehityspäällikkö Marko Försti oli yksi koulutukseen osallistuneista, ja hän kertoi olevansa

tyytyväinen saamaansa oppiin. “Vaikka olen ollut alalla jo pitkään ja suorittanut useita koulutuksia, koulutus avasi uusia näkökulmia. On tärkeää, että pysyy ajan tasalla ja saa mahdollisuuden tarkastella omaa työtä ulkoa päin,” Försti totesi Aitoja makuja -verkkolehden artikkelissa (Makkonen, 2024) .

Käytännön tuotekehityskokemusta kilpailijaseurantaa tekemällä ja kasvismaissinaksuja kehittämillä

Koulutukseen sisältyi vapaaehtoisia lähipäiviä, jolloin osallistujat suorittivat mm. elintarvikkeiden kilpailijaseurannan ja testasivat ekstruusiolaitetta. Kilpailijaseurannassa oli arvioitavana eri valmistajien perunasalaatteja, mansikkahilloja ja -jogurtteja sekä kalkkunaleikkeitä (kuva 1). Harjoitus auttoi osallistujia kartoittamaan markkinoilla olevia tuotteita ja analysoimaan kilpailijoiden tuotevalikoimaa, tuotteiden koostumuksia, hinnoittelua ja markkinointistrategioita. Kilpailijaseuranta toi esiin monipuolisia havaintoja, joita osallistujat voivat hyödyntää omassa työssään tuotteiden kehittämisessä ja markkina-asemansa vahvistamisessa. Kilpailijaseurannan tulokset herättivät osallistujissa vilkasta keskustelua ja loivat pohjaa tuotekehitysideoille, jotka vastaavat entistä paremmin kuluttajien odotuksiin ja vaihtelevaan tuotetarjontaan.

Käytännön tuotekehitystyöhön osallistujat pääsivät testatessaan kuivaekstruusiolaitetta, jota käytetään mm. erilaisten pastojen ja naksujien valmistamisessa. Osallistujat kehittivät yhteistoimin kasvismaissinaksu-reseptin, jossa hyödynnettiin yhden opiskelijan itse kasvattamia ja kuivaamia kasviksia. Tämä kokeilu tarjosi konkreettisen esimerkin siitä, kuinka perinteisten tuotteiden reseptiikkaa voidaan kehittää terveellisemmillä ja ekologisemmilla vaihtoehdoilla. Lähipäivän aikana kehitetty testituote ei toki vielä ollut valmis kuluttajatestaukseen, mutta tuotteen esikehitysversio oli maukas ja valmis jatkokehitettäväksi. Opiskelijat saivat arvokasta kokemusta ekstruusioprosessin hallinnasta ja raaka-aineiden käytöstä, mikä avasi uusia mahdollisuuksia tuotekehitykselle heidän omissa yrityksissään.



Kuva 1. Tuotekehitystaituri-koulutuksen osallistujia tekemässä kilpailijaseurantaa markkinoilla olevista tuotteista opetusravintola Prikassa, SeAMKissa. Testattavina tuotteina oli mansikkajogurtteja ja -hilloja, kalkkunaleikkeleitä ja perunasalaatteja (kuva: Terhi Junkkari, 2024).

Elintarvikeala on jatkuvassa muutoksessa, ja kilpailu niin kotimaisilla kuin kansainvälisillä markkinoilla kiristyy. Kuluttajien odotukset ja toiveet muuttuvat, mikä vaatii yrityksiltä ketteryyttä ja kykyä tuoda markkinoille uusia tuotteita ja palveluita. Täydennyskoulutukset, kuten “Asiakaslähtöinen ja innovatiivinen tuote- ja palvelukehitys elintarvikealalla”, tarjoavat alan ammattilaisille mahdollisuuden päivittää osaamistaan, ymmärtää markkinoiden muutoksia ja oppia uutta tuotekehityksen ja markkinoinnin menetelmistä. Itsensä keittämisen lisäksi koulutukset tukevat myös elintarvikealan ammattilaisten verkostoitumista ja tiedonvaihtoa, mikä edistää koko alan kasvua ja kilpailukykyä.

Terhi Junkkari
yliopettaja, erityisasiantuntija Future Frami Food Lab (EAKR 401089) – hanke

Lähde

Makkonen, T. (18.9.2024). *Kouluttautuminen antaa mahdollisuuden tarkastella omaa työtä ulkoa päin.* Aitoja makuja verkkolehti. https://aitojamakujalehti.fi/kouluttautuminen-antaa-mahdollisuuden-tarkastella-omaa-tyota-ulkoa-pain/