



**YHTEISKEHITTÄMINEN –
TUTKIMUS- JA KULUTTAJATIEDON
HYÖDYNTÄMINEN UUSIEN
KALAJALOSTEIDEN
TUOTEKEHITYKSESSÄ**

TY/FFF
Anu Hopia, Katja Marttunen, Sandra
Mellberg

HELSINKI 24.5.2018



UTU/FFF

- TAVOITTEET
 1. Tiedonsiirto tutkimuksesta yrityksille
 - Tuotekehitystyöpajat PK-yrityksille
- TOTEUTUS
 - Yhteiskehittämiseen perustuvat TKI-työpajat PK-yrityksille yhteistyössä Food Bait –projektin (UTU, UU, SeAMK) kanssa
 - På svenska
 - Tammikuu 2018, Concept development (liiketoiminnan kehitys)
 - Maalis-toukokuu 2018, Työpajat ja konsultoinnit
 - Kesä-syyskuu 2018, yhteislanseeraukset

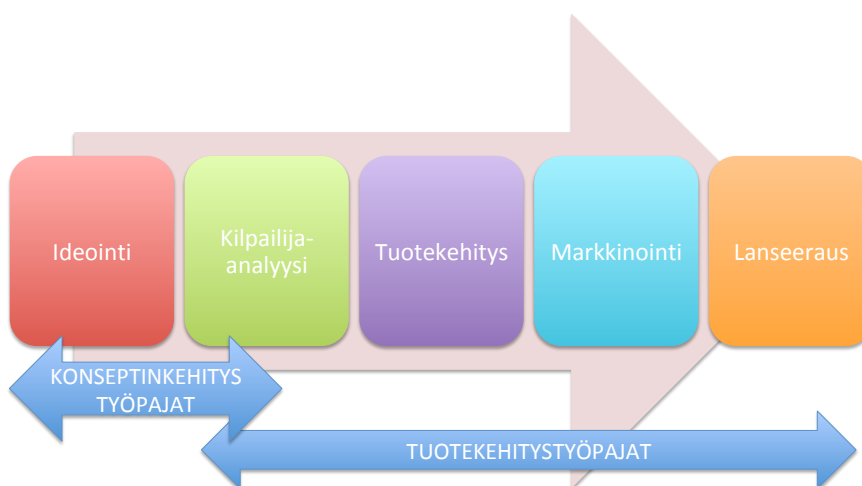


YHTEISKEHITTÄMINEN

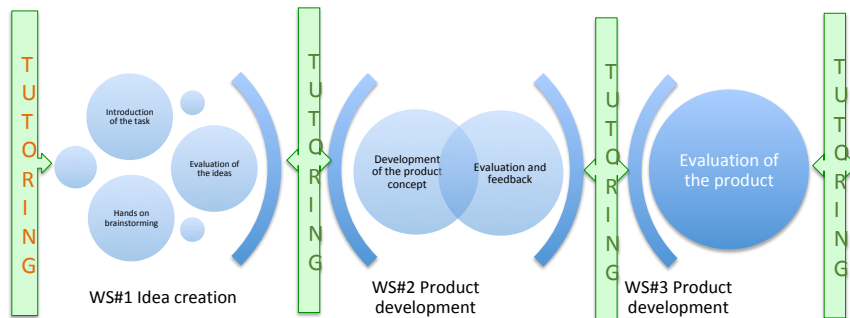
- Yrittäjät
 - Tuotekehitysprojekti
- Tutkijat
 - Tutkimustieto
 - Kuluttaja-analyysit
 - Konsultointi
- Ruokaharrastajat
 - Kuluttajaneeli
 - Oma kiinnostus



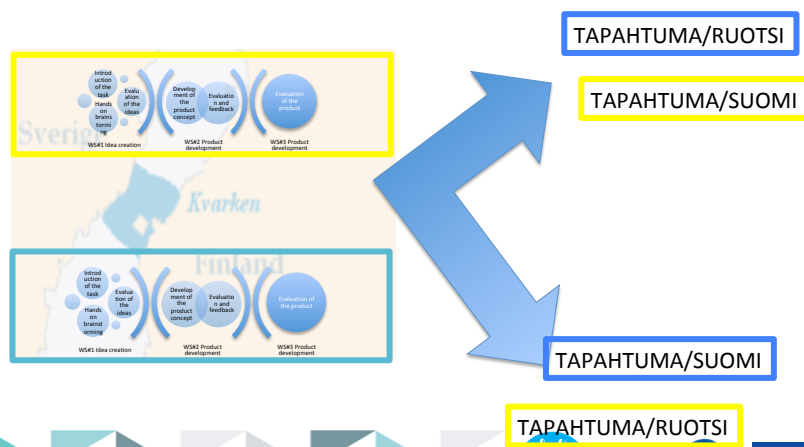
Tuki tuotekehitysprosessin eri vaihessa



Työpajat 1-3 – Kilpailija-analyysi, tuotekehitys, markkinointiviestintä



Työpaja #4 - lanseeraus



1. - TIEDONSIIRTO = TYÖPAJAT

- Osallistujayritykset ja tuotteet
 - 4 kala-alan pk-yritystä
 - Tuotteet: “makkara”, “fermentoitu silakka”, “järvikalapihvi”, “järvikalamousse”
- 3 Työpajaa
 - 3 teorialuentoja
 - Aistinvaraisen arvioinnin perusteet, kestävä kehitys, kuluttajatutkimuksen perusteet
 - 3 kuluttaja-arviointia
- 3 Lanseeraustilaisuutta yhteistyössä Food Bait –projektin kanssa (lanseeraus, kuluttajapalautteen keräys)
 - Food Business Summit, Seinäjoki 11.-13.6.2018
 - Kauhajoen Ruokamessut 31.8.-2.9.2018
 - Smakfestivalen, Umeå, 12.-15.9.2018



Produktutvecklingsworkshop 2

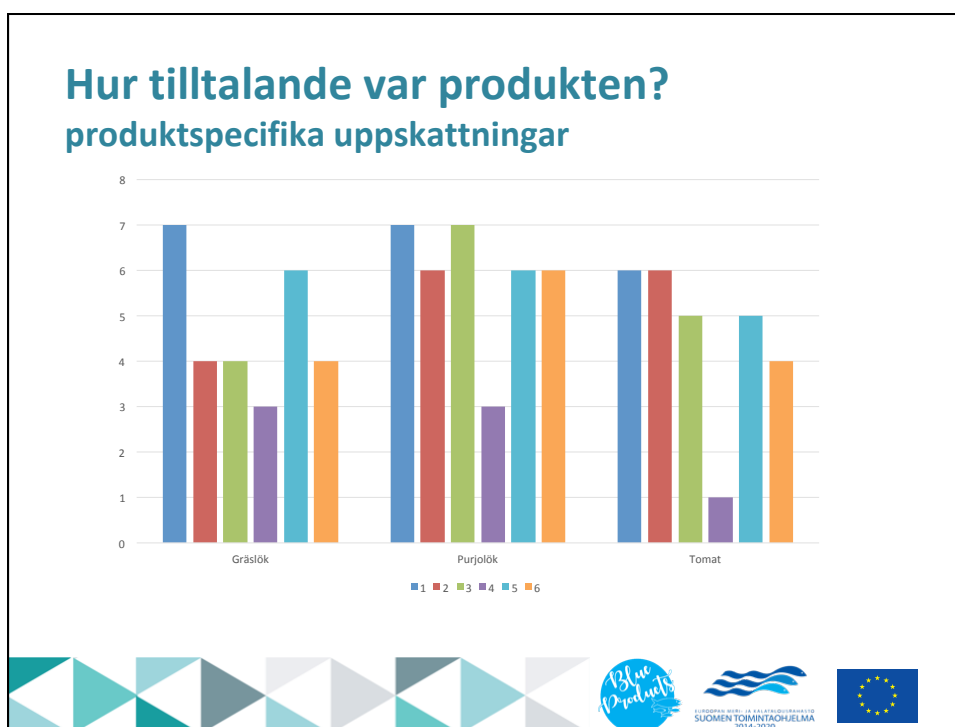
- 1a produktutvecklingsworkshopen i Seinäjoki ons 11.4.2018, Restaurang Prikka, Frami, samt i Vasa 12.4.2018, Åbo Akademis undervisningskök
- Deltagare: företagsrepresentanter, matentusiaster, forskare och studerande, sammanlagt 27 personer/Seinäjoki, 13 personer/Vasa.
- Målet för vårens serie workshoppar är en gemensam lansering i Finland och Sverige:
 - 13.6 Food Business Summit, Frami Seinäjoki
 - 31.8-2.9 Kauhajokis matmässa
 - 6-9.9 Smakfestivalen, Umeå, SWE
- Företagen drar nytta av den gemensamma lanseringen tack vare stor synlighet och systematisk insamling av konsumentfeedback både från Finland och Sverige



Bedömningsenkät

- Panelen ombads bedöma produkterna en åt gången i valfri ordning.
- Bedömarna uppmanades att använda alla sinnen: syn-, känsel-, lukt-, smak- och hörselsinnet.
- Panelen ombads lista de egenskaper som dök upp vid första åtanke.
- Slutligen bedömde panelen hur tilltalande produkterna var som helhet på en skala från 1 till 9, där 1 var väldigt motbjudande och 9 väldigt tilltalande.
- Bedömningen genomfördes ensam, ca 15 minuter, och sedan diskuterades produkten i små grupper (ca 6-8 pers).





Ordmoln, gräslök

luktlös
ok_fisksmak
gräslöksdoft
smaklös
fiskdoft
inget_tuggmotstånd
mjölig
klassisk_konsistens
bra_konsistens
kryddstark
tråkig
äggstanning
snittfast
saltfattig
pastej_sommandoft
patekänsla
kryddig_eftersmak



Ordmoln, purjolök

snittfast
balanserad
blek_inuti
paprika_chilismak
grynigare
ganska_god
kryddstark
skrämmen_öj
kryddig_smak
kryddor
saftig
skolmatsalsluk
bra_färgkombination
äggstanning
bra_doft
hög_sälta
prickig
bra_sälta
stark_kryddning
mjukkorvskonsistens
trevligt_utseende
paprika
paprikadoft
bra_kryddad
patekänsla



Ordmoln, tomat

tilltalande, utseende, pepprig, laxsoppa, doft, dominerande, bryddning, grillad, doft, tomat, syrlig, patéliknade, pepprig, eftersmak, välgjord produkt, bra, stekyta, pastej, kletig, bekant, eftersmak, minsmatskänsla, mjölig, konsistens, balanserad



Lanseringskonceptet

- Lanseringen sker i två delar: genom expertpanelens bedömning och presentationen för konsumenterna

Konsumentpresentation

- Alla produkter presenteras på Food Baits seminarietillfälle onsdagen 13.6 (FI/SWE/ENG)
- Food Business Summit och ERIAFF –konferensens deltagare och andra intresserade fungerar som publik (bl.a. UCS och andra "vanliga" konsumenter), deltagarna förväntas uppnå 120 pers.
- Smakprov av produkterna kommer att serveras under konferensens pauser samt under lunchpausen i projektens gemensamma utställningsutrymmen. (mer exakt tidtabell kommer senare)
- För presentation och smakprov ansvarar projektets personal och ett personalteam inom restaurangbranschen.
- En liten broschyr (FI/SWE/ENG) kommer att sammanställas för de presenterade produkterna som sedan delas ut vid utställningspunkterna. Dessa broschyrer kunde också användas på Smakfestivalen i Umeå.



SYKSY 2018

- Tavoitteena palautteen perusteella jatkojalostettu työpajasarja
- Nykyiset yritykset kiinnostuneita jatkamaan yhteistyötä
- **Uudet yritykset tervetulleita mukaan**
- Yhteistyö projektikumppaneiden kanssa, esim.
 - Tutkimustuloksia
 - Tuoteaihoita
 - Teknologiaideoita
 - Tutkijoiden konsultaatioita

