Inspiroitumista ja startupeja InnoFood-tapahtumassa

26.9.2023

Helsingin Yliopiston Ruralia-instituutti keräsi toistamiseen InnoFood-tapahtumaan ruoka-alan kotimaisia ja kansainvälisiä ammattilaisia 7.–8. syyskuuta 2023. Viime vuonna järjestettiin samankaltainen, suosiota herättänyt tapahtuma: Innovation and start up -days. Tapahtuman ohjelmassa oli yritysten case-esimerkkejä, paneelikeskusteluita sekä tutkijaesitelmiä. Kaksipäiväinen tapahtuma oli osana laajempaa Etelä-Pohjanmaalla järjestettävää FoodDays-tapahtumaviikkoa.

Torstain puheenvuorot käsittelivät innovointia, epäonnistumisia, verkostoitumista ja yhteistyötä. Perjantaina käsiteltiin pääosin startup-yrityksiä sekä uusien innovaatioiden esittelyä.

Torstain ohjelma oli jaettu neljän eri teemanimikkeen alle, jotka käsittelivät innovaatioita, investointeja, tulevaisuuden ruokaa ja ruokajärjestelmiä. Puheenvuoroissa painotettiin yhteistyön tärkeyttä, epäonnistumisia, verkostoitumista, sekä sivuttiin hieman tulevaisuutta ilmastokestävyyden näkökulmasta. Erityisesti mieleen jäi, kuinka epäonnistumiset tulisi jakaa verkostoilleen samalla tavoin kuin onnistumisetkin. Epäonnistumisista ei tule lannistua vaan niistä tulee selviytyä sekä pitää tavoite kirkkaana mielessään. Epäonnistumisia tapahtuu kaikille, ja ne ovat menestyksen avaimia. Nordic Foodtech Oy:n osakkaan Lauri Reuterin videotervehdyksessä hän painotti, että uusien innovaatioiden ja startupien toimintaan tulee tehdä radikaaleja muutoksia. Investointeja tulee tehdä tulevaisuudessa uusiin ruokateknologisiin ratkaisuihin kestävän ruokaketjun saavuttamiseksi.

Iltapäivän ohjelmassa esiteltiin parhaita Pohjoismaisia innovaatioita. Esillä oli tanskalaisen Nima Tisdallin innovatiivinen yritys Blue Lobster, jonka toiminta on rakennettu puhelinsovelluksen ympärille. Kalastajat voivat ilmoittaa sovellukseen ylimääräiset saaliit, joita ravintolat voivat ostaa tuoreena. Ostetut kalat kuljetetaan 72 tunnin sisällä kalastuksesta, mikä takaa paremman tuoreuden kuin marketit ja tukut, joissa tuoreena myytävä

kala voi olla jo 16 päivää vanhaa. Kokit voivat myös ilmoittaa sovellukseen, mitä kaloja he tarvitsisivat. Näin kalastajat voivat ennen merelle lähtöä tarkastaa, mitä kokit tarvitsevat ja myydä kalan heti, jos sellainen osuu saaliiseen. Käyttämällä tätä sovellusta kalastajat saavat saaliistansa parempaa korvausta sekä kokit saavat tuoretta ja vastuullista kalaa valmistettavaksi. Yrityksen toiminta on luonnon kannalta myös kestävää, sillä Blue Lobsterin kalastajat käyttävät vähän vaikutuksia aiheuttavia kalastusmenetelmiä. Tisdall kertoo haaveistaan laajentaa yrityksen toimintaa laajemmin Eurooppaan ja myös mahdollisesti Suomeen.

Perjantain ohjelma alkoi startup-aamiaisella, jonka aikana Sami Kurki haastatteli kolmea startup-asiantuntijaa. Haastattelun aikana käsiteltiin startupien mahdollisuuksia, haasteita, hyviä piirteitä ja asiantuntijat jakoivat omia kokemuksiaan siitä, millainen on hyvä startup. Iltapäivällä kuulimme mielenkiintoisia pitchauksia uusista innovaatioista Viikki Food Design Factorysta sekä myös paikallisista startupeista Etelä-Pohjanmaalta. Ensimmäinen eteläpohjalainen startup oli kauhavalainen tislaamo Häjy Distilling Company. Häjyllä tislataan puhtaista raaka-aineista palkintojakin voittaneita ginejä sekä vodkaa. Yrityksen toinen perustaja Terhi Mäkelä myös kertoo, että Häjyllä on suunnitelmissa valmistaa viskiä sekä pontikkaa.

Toisen pitchauksen tuli pitämään fermentoitujen mustavalkosipulituotteiden viljelijä, valmistaja sekä PureGarden Oy:n perustaja Vuokko Yli-Kesäniemi. Mustavalkosipulin maku poikkeaa perinteisestä valkosipulista sen karamellisen aromin sekä umamin maun avulla. Pitchaukset esiteltiin kansainväliselle tuomaristolle, jotka kommentoivat ja kysyivät lisätietoja pitchauksen jälkeen. Vaikka pitchaukset esiteltiinkin tuomaristolle, ei kyseessä ollut kilpailu. Jokainen innovaatio sai kuitenkin asiantuntijoiden näkemyksen siitä, miten liikeideaa kannattaisi tulevaisuudessa kehittää.

Jasmine Laitila
Asiatuntija tki, Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä
SeAMK

Kirjoittaja työskentelee SeAMKin Kestävät Ruokaratkaisut tiimissä paremman ja vastuullisemman ruokaketjun puolesta.

Kestävä digitaalinen kaksoissiirtymä- hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Hankkeen toteutusbudjetti on 217 011 €, sekä toteutusaika 8/23–9/25.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta.