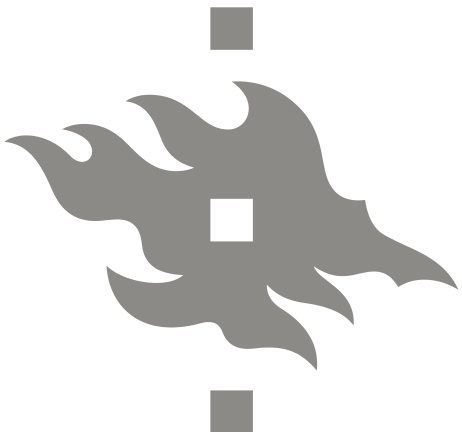




Paikalliset innovaatiot – avain julkisen keittiön toimittajaksi

Mikkeli

15.11.2016





Otsikkoja viime vuosilta

Lähiruokatukku säästää tilausrumbalta

Ruoka 02.04.2013
SchÄfer Henrik

Yhteistyöllä paikallista leipää kuntalaisten ruokapöytiin

24.9.2014

Järvikalamureke ui Savonlinnan kaupungin Ruokapalvelun listalle

Päivitetty: 18.08. 2014 22:00  3

Mikko Kääriäinen Uutiset > Lähellä Savonlinna

Särki korvaa tonnikalan koulun keittiössä

joulukuu 4, 2014 / kategoriassa Uutiset / kirjoittaja: admin



Esityksen sisältö:

- Innovaatiot
- Paikalliset innovaatiot - millaisilla innovaatioilla on päästy julkiseen keittiöihin?
- Miten innovaatio voi saada alkunsa?
- Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät
- Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen!

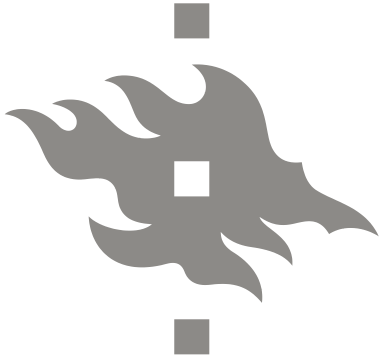




Mikä on innovaatio?

- Uusi tuote, tuotantotapa, markkina, raaka-aine tai teollinen markkinarakente (Schumpeter)
- Oppimisprosessi, joka johtaa uuteen tuotteeseen, uuteen tuotantotapaan, uudenlaiseen toiminnan organisointiin tai uusiin markkinoihin (Lundvall)
- Jako asteittaisiin ja radikaaleihin innovaatioihin
- Innovaatio on keksintö, joka on otettu kaupalliseen käyttöön





Suomalaisia innovaatioita elintarvikealalla





Innovaatiot – millaisia ne voivat olla?

Tuote-innovaatio	Tuotanto-innovaatio	Asemointi-innovaatio	Ajattelumallin innovaatio
Alalle tai yritykselle tuote tai palvelu	Tuotanto- tai jakelutapa	Esim. vh-kaupasta ammattikeittiöihin	Kokonaan uusi ajattelutapa

Siivutus,
pilkonta, uusi
muoto

Alihankinta-
ketju

Erikoistuminen

Poikkeava
tapa toimia



Taustaksi

- Yritys-keittiö –parien haastattelut
- Tuotantosuunta: eniten leipomoita ja kasvis-/marja-tuotteiden valmistajia
- Yli puolet yrityksistä on toiminut yli 30 v.
- Liikevaihto 100 000 € – 2 milj. €
- Haastatellut julkisen keittiön edustajat olivat kaupunkien tai kuntien ruokapalvelujohtajia ja –päälliköitä, tuotannonsuunnittelijoita tai palvelupäälliköitä.



Millaisia innovaatioita?

Jauhettu lähilampaan-
liha ja siihen liittyvä
alihankintaketju

Särkijaloste (lähikala) ->
vähempiarvoisen kalan
jalostaminen

Lähiruokatukku
(lähituottajien
tuotteiden välitys)

Jäädyke (sopivan kokoinen,
korkea marjapitoisuus,
terveellinen jälki-/välipala,
kotimainen marja)





Millaisia innovaatioita?

Tuotteiden
muokkaaminen
toiveiden mukaan
(kuitupitoisuus, muoto,
viipalointi jne.)

Erikoisruokavalio-
tuotteet

Esikypsennetyt paikalliset
perunatuotteet

Viipaloitu perinteinen
paikallisleipä: Tuore ja siivutettu
limppu (ohrarieska ja ruisleipä)



Esimerkki: “pikkupulla”





Millaisia innovaatioita?

Mehuannostelulaitteisto
ja siihen liittyvät
juomatiivisteet

Marjasalaatti (murskatut
kotimaiset marjat)

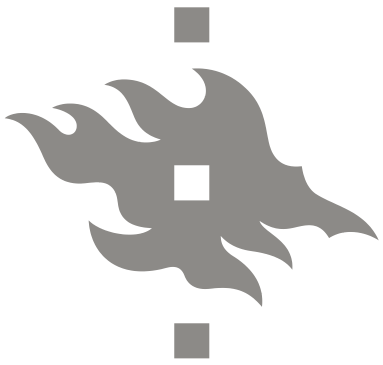
Luomuparsakaalinuppu + varsi
erikseen, alihankintaketju
(+hinnoittelu)

Valmiiksi viipaloitu
mansikka (pakaste),
myös rouhe



Esimerkki: viipaloitu mansikka ja murskattu mustaherukka (marjasalaatti)





Esimerkki: luomuparsakaali





Miten innovaatio voi saada alkunsa?

Innovaation alkusysäyksenä voi toimia

- ammattikeittiöltä tullut toive,
- yrittäjän oma havainto ammattikeittiön tarpeesta,
- yrittäjän oma uusi idea, tai
- muutos omassa tuotannossa.





Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät

Yrittäjät

- Osaaminen: Aikaisemmalla tai nykyisellä elintarvike- tai alkutuotantotaustalla ja -kokemuksella positiivinen vaikutus uuden kehittämisessä.
- Kiinnostuneisuus kehittämiseen
- Asiakaslähtöinen ajattelu
- Yrityksen laitekanta: Usein olemassa olevat laitteet ja koneet mahdollistivat kokeilun ja näin innovaation eteenpäin kehittelyn.



Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät

- Motivaattorina yrityksillä vahva tiedostaminen/tietoisuus ammattikeittiön tarpeesta
- Innovaatio mahdollistaa jatkamisen tavarantoimittajana (*liiketoiminnan kivijalka*).





Innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät

Keittiöhenkilökunnalla voi myös olla **tärkeä, jopa rohkaiseva, rooli kehittämisprosessissa.**



- Keittiön positiivinen suhtautuminen ja resurssien mukaan aktiivinen osallistuminen kehittämiseen auttaa yrittäjää eteenpäin.

Tavarantoimittajat (mm. raaka-aine-, laite-toimittajat) voivat olla tärkeitä tahoja, joilta kysytään apua kehittämistyössä.



Pienetkin asiat voivat olla ratkaisevia avaimia

Julkiselle keittiöille lähi-innovaatiot voivat

- helpottaa keittiön toimintaa
- olla tiettyyn tilanteeseen "täsmä" tuote
- laajentaa erikoisruokavaliotarjontaa
- tuoda vaihtelua ruokalistoihin
- monipuolistaa tietyn tuotteen käyttöä (esim. *viipaloidut mansikat*)





Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

Keskusteluyhteyden ja yhteistyön luominen keittiöiden ja yritysten välille

- Poistetaan epätietoisuutta eri osapuolten toimintatavoista -> Tutustutaan
- Välitetään tieto puolin ja toisin -> Puhutaan





Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

MITEN LÄHTEÄ LIIKKEELLE? Viisi askelta kohti yrittäjiä!

Tutustu alueen elintarvikejalostukseen ja yrittäjiin

messut, tapahtumat...

Mieti mitkä ovat keittiön tarpeet, vaikka pienetkin

tuotteet, jakelu, hinta

Ota rohkeasti yhteyttä yrittäjiin

mistä saa yhteystietoja?

sovi tapaaminen

Aloita vuoropuhelu, yhteistyö

tapaa säännöllisesti myös yrittäjiä, jotka eivät ole sopimustoimittajia kokeilut, testaukset...

miten tavarantoimitukset voisivat toimia pienyrityksen näkökulmasta -> toimintamalleja löytyy – mikä niistä toimisi teillä?

Informoikaa yrittäjiä kilpailutuksen avautumisesta

sähköpostia yrittäjille

tiedota alueellisten elintarvikealan toimijoiden kautta



Vinkkejä yrityksien ja julkisen keittiön innovaatioiden edistämiseen

MITEN LÄHTEÄ LIIKKEELLE? Viisi askelta kohti keittiötä!

Tutustu ammattikeittiömaailmaan

messut, keittiömestariyhdistykset...

Mieti mitkä voisivat olla vahvuutesi niillä markkinoilla

tuotteet, jakelu, hinta

Ota rohkeasti yhteyttä ammattikeittiöhenkilökuntaan

mistä saa yhteystietoja?

sovi tapaaminen

mieti nämä asiat valmiiksi (eräkkö, toimituskyky...)

Aloita vuoropuhelu, yhteistyö

hitaasti hyvä tulee...

kokeilut, testaukset...

Älä lannistu Hilmasta

tavarantoimittajaksi pääsy kannattaa, koska se mahdollistaa keskustelun...



Lähi-Inno: Hankkeen esittely

- Tavoitteena on edistää pienten elintarvikeyritysten mahdollisuuksia toimia julkisten ammattikeittiöiden tavarantoimittajina
- Tuottaa uutta tietoa innovointiprosessin merkityksestä lähiruokayrityksen ja julkisen keittiön tavarantoimittajasuhteessa
- Esittelee erilaisia lähi-innovaatioratkaisuja sekä pienyritysten että julkisen keittiön näkökulmasta
- Rahoittaja: Maa- ja metsätalousministeriö / Mavi (Ruokaketju)





Kiitokset!

Hanketiimi

- Merja Lähdesmäki, merja.lahdesmaki@helsinki.fi
- Leena Viitaharju, leena.viitaharju@helsinki.fi
- Hanna-Majja Väisänen, hanna-majja.vaisanen@helsinki.fi

Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

