

TKI-infrojen käytön tehostaminen kansainvälistymisessä 23.4.2026

FinFoodNet-työpaja – kooste

1. Tavoite ja fokus

- Lisätä alueiden välistä yhteistyötä KV-teemassa
- Tunnistaa TKI-infrat ja kehittämisalustat paremmin käyttöön
- Löytää konkreettisia yhteistyöavauksia (pilotit, hankkeet, tapahtumat)
- Tukea ruokasektorin kansainvälistymistä

2. Keskeiset hankkeet ja toimijat

Vienti ja kansainvälistyminen

- **JAMK (Leena Pölkki)**
 - Keski-Suomen vientiyrittäjien hanke
 - Yhteinen vientipäällikkö
- **Savonia (Anu Arolaakso, Riitta Mikkola)**
 - KV-EIP: lyhyet toimitusketjut → julkiset ruokapalvelut
 - Luomutuotteet ammattikeittäisiin
 - BF-hanke: ravintosisältötutkimus (luomuraaka-aineet)
 - Pohjois-Savon vientihanke
 - Jamix-kehitys, luonnontuotteet
- **XAMK / laajemmin**
 - Sisävesikalastus: muiden sertifiointi, mädin vienti
 - Useita KV-potentiaalisia hankkeita

- **LAB**
 - Itä-Eurooppa-yhteistyö
 - Hävikkiruokahankkeet (HÄMILIS)
-

Verkostot ja kehittäminen

- **Laurea (Susanna Ahonen)**
 - Ruoka tuo yhteen
 - Ruokayrittäjien digitaidot
 - Yrittäjien kytkentä TKI- ja KV-toimintaan
 - **RuokaSyke (Emma Taalikka)**
 - Verkostomainen kehittäminen (maininta)
 - **Arctic Food Lab / Heini Iinatti**
 - Ruokavienti, klusteri, verkostoituminen
 - Kulttuuripääkaupunkikytkös
 - **Arktiset Aromit**
 - Luonnontuotteet
 - Lyhyet ketjut
 - Jalostusarvon nosto
 - **Pro Luomu / Aura Lamminparras**
 - Luomun menekinedistäminen
 - Lumotu-hanke (Järvi-Suomi)
 - KV-markkinaseuranta (ajantasainen tieto markkinasta)
 - EU:n menekinedistämishankkeet
-

Koulutus, osaaminen ja erikoistuminen

- **HAMK (Susanna Peltonen)**
 - Kaunis kaura (lajiketutkimus, maatiaislajit)
 - Jalostusarvon nosto

- Pohjoismainen yhteistyö
 - Luomu vahvana teemana
 - **Pastry Saimaa / Sampo**
 - Konditoria-alan KV-huippukeskus
 - Koulutus ja koulutusvienti
 - Yritysyhteistyö (esim. Kespro, Arla, Pavoni)
 - **Etelä-Savon ruokaklusteri (Taina)**
 - Kansainvälistyminen ja S3-strategia
 - Vastuulliset ruokapalvelut
 - Clusters & Regions -yhteistyö
-

Muut avaukset ja ideat

- **Regeneratiivinen ruoantuotanto (Haaga-Helia / Isa)**
 - Al Bistro, Viikki Food Design Factory
 - Julkisten ruokapalveluiden rooli
 - **Plant Based S3 (Tuula)**
 - **Laatuleidi**
 - Sertifiointit keskeisessä roolissa
 - **Rahoittajan näkökulma (Leena Hyrylä)**
 - Yritykset saatava mukaan kehittämiseen
-

3. Keskeiset teemat ja sisällöt

- Luomu ja puhtaat raaka-aineet (vientivaltti)
- Jalostusarvon nosto (kaura, luonnontuotteet)
- Lyhyet toimitusketjut
- Ruokahävikin vähentäminen
- Digitaalinen osaaminen (yritykset)
- Sertifiointit ja laatujärjestelmät

- Koulutus- ja osaamisvienti
 - Regeneratiivinen ruoantuotanto
 - Kalatalouden KV-potentiaali
-

4. Yhteistyömahdollisuudet

Käytännön toimet (lyhyt aikaväli)

- Yhteiset työpajat, tapahtumat ja pilotit
- Yritysvierailut ja testaukset
- Yhteisartikkelit ja viestintä
- TKI-infran ja osaamisen kartoitus (esim. FinFoodMap, myös luomu mukaan)

Strategiset avaukset (pitkä aikaväli)

- Pohjoismainen yhteistyö (HAMK ym.)
 - Klusteripohjainen KV-kehittäminen
 - Yhteishankkeet (EU, Interreg, BF)
 - KV-markkinadatan systemaattinen hyödyntäminen
 - Koulutusviennin laajentaminen
-

5. Keskeiset havainnot

- TKI-infra ja osaaminen hajautunutta → näkyvyyttä tarvitaan
 - Yritysten osallistuminen kriittinen onnistumiselle
 - KV-osaamista löytyy, mutta yhteistyö hajanaista
 - Konkreettisia piloteja ja yhteistä tekemistä tarvitaan lisää
 - Kaupallistaminen ja prosessointi avainasemassa KV-menestyksessä
-

6. Mahdolliset fokusalueet jatkoon

- Kaura ja kasvipohjaiset tuotteet
- Luomuvienti ja luonnontuotteet
- Kalatuotteet (muikku, mäti)

- Artesaani- ja premium-tuotteet
- Koulutusvienti (esim. Pastry Saimaa)
- Regeneratiivinen ja vastuullinen ruokajärjestelmä