

## TKI-infojen 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 vientipääällikkö
  - **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: muikun 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