

SUPERHYVÄ OHJELMA HYVINVOINTITUOTTEIDEN TUOTEKEHITYSFOORUMI 2 24.9.2020

Toteutus webinaarina klo 9:15 - 16:00

Superhyvä-hankkeen suosittu viime syksyn tuotekehitysfoorumi saa nyt jatkoa. Tässä Tuotekehitysfoorumi 2 -tilaisuudessa jatkamme hyvinvointituotteisiin liittyvän tuotekehitysoasaamisen avaamista. Nyt pureudutaan entistä syvemmälle raaka-aineosaamisen, tuotekehitykseen ja valmistusteknologioihin. Hyvinvointituotteet ovat ajankohtaisia juuri nyt poikkeusoloissa ja tulevaisuudessa, jolloin kuluttajat haluavat entistä enemmän panostaa hyvinvointiin. Raaka-ainerintamalla tapahtuu parhaillaan paljon mielenkiintoista. Samoin uusia valmistusmenetelmiä innovoidaan entistä enemmän tuotekehitykseen liittyen. Tämän tuotekehitysfoorumin ohjelmaan on valittu esiteltäväksi kiinnostavimpia raaka-aineita sekä tuotekonsepteja ja caseja.

Koronatilanteen vuoksi raaka-ainenäyttely peruuntuu mutta tilalla on kiinnostavat ja ajankohtaiset tietoiskut kymmeneltä raaka-ainetoimittajalta. Myöskään Foodwestin uusia tuotanto- ja tuotekehitystilojen ja laitteistojen kierrosta ei voida toteuttaa livenä vaan tilalla ovat kattavat ja havainnolliset videot tiloista sekä laitteista. Jokaista laitetta esitellään videolla esimerkkituotteen valmistuksen avulla.

- 9:15** **Liittyminen webinaariin alkaa**
- 9:30** **Tervetuloa! Tilaisuuden avaus**
Toimitusjohtaja Karri Kunnas
Johdatus päivään
Kehityspäällikkö Eeva-Liisa Häkli, Foodwest Oy
- 9:45** **Kooste kasvipohjaisista proteiinipitoisista raaka-aineista**
Foodwestin tuotekehitys käy läpi mielenkiintoisia raaka-aineita ja niiden käyttötapoja ja käyttösovelluksia esimerkkien avulla
Kehityspäällikkö Sissi Kaskela ja tuotekehityspäällikkö Virve Anttila, Foodwest Oy
- 10:30** **Perunajauhon valmistuksesta biotehtaaseen; tärkkelysvalmisteita ja uusia kasviproteiineja hyvinvointituotteiden tuotekehitykseen**
Finnamyl Oy on perinteisesti valmistanut perunasta perunajauhoa ja muita tärkkelysvalmisteita elintarviketeollisuudelle. Nyt yritys panostaa myös kasvipohjaisten proteiinien, mm. härkäpapun jatkojalostukseen. Mitä raaka-aineita Finnamyl voi tarjota erityisesti hyvinvointituotteiden tuotekehitykseen?
Toimitusjohtaja Ossi Paakki, Finnamyl Oy
- 11:00** **Luonnolliset ja uudet ratkaisut sokerin ja rasvan vähentämiseksi**
Leipurin Oy on moniosaaja ja raaka-ainetoimittaja erityisesti leipomotuotteissa mutta myös monissa erikoistuotteissa kuten hyvinvointituotteissa.
Sami Syrjälä, Key Account Manager Team Leader, Leipurin Oy
Taina Aimo, Myyntipäällikkö, Leipurin Oy
- 11:30-12:00** **TAUKO**
- 12:00-14:00** **TIETOISKUT**
10 minuutin tietoiskut seuraavilta raaka-ainetoimittajilta:
12:00 Innovoi kansamme – LEHOSS Nutrition - Innovate with LEHOSS Nutrition, Rita Sandvik, Lehvoss UK
12:10 Paahdetut pellavatuotteet, Annemari Hahto, Linseed Oy
12:20 Aquamin & Immunity, Jekaterina Kuikka, Celego Oy Ab/ Marigot Ltd
12:30 Trendikkäät vaatimukset vai tuotteen maku? Seppo Oksanen ja Santeri Tenhovirta, IMCD Finland Oy
12:40 Terveellistä kauraa vastuullisesti, Riina Karimaa, Helsingin Mylly Oy
12:50 Lisäarvon luominen terveysvaikutteisilla raaka-aineilla, Mikko Linnola, Haarla Oy
13:00 Metyyliseluloosan mahdollisuudet kasviproteiinituotteissa, Juuso Järvinen, JRSPharma
13:10 Vastuullisesti hyvää luonnosta, Taina Huovinen, Kiantama Oy
13:20 Peruna- ja härkäpapuproteiini, Heli Nurkkala, Finnamyl Oy
- 13:30** Kysymyksiä raaka-ainetoimittajille



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutalueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

13:40-14:00 TAUKO

14:00-14:30 **Boltsi: Siemenpyörykän kehitystarina – tie menestykseen**
Tuotantopäällikkö Anssi Röntilä, Leivon Leipomo Oy

VALMISTUSDEMOT FOODWESTIN UUDELLA TEHTAALLA

14:30 **Demovalmistusten videoiden esitykset**
Kehitysjohdaja Kaisa Penttilä, Foodwest Oy
Kehityspäällikkö Harri Latva-Mäenpää
Tuotekehityspäällikkö Virve Anttila

Esillä uudet tilat sekä näytevalmistusta eri laitteistoilla (mm. sekoitus-, hiilihapotus-, pullotus-, pakkauslaitteistoja sekä ekstruuderit). Valmistusdemoissa selviää, miten eri prosesseja voidaan hyödyntää sekä pk- että isojen yritysten tuotekehityksessä ja mahdollisessa rahtivalmistuksessa. Tehdas palvelee yrityksiä tuotekehityksen, valmistuksen ja pakkaamisen kaikissa vaiheissa ideasta kaupan hyllylle.

Foodwestin uusi tehdas täyttää tuotekehityksen toiveet ja tarjoaa ketterän kasvualustan suomalaiselle elintarvikebisnekselle. Uudella tehtaalla on puolenkymmentä erilaista prosessitilaa ja kaksi keittiötä: näytöskeittiö asiakastapaamisia ja maistatustilaisuuksia varten sekä tuotekehityskeittiö, joka sekin jakautuu kolmeen erilliseen tilaan. Tuotantotiloissa ovat meijeri-, leipomo- ja erotusprosessitilat sekä tilat kuiville ja nestemäisille prosesseille. Pakkausvaihtoehtoja ovat muun muassa rasiat, pussit, pikarit, lasipullot, muovipullot ja -kanisterit sekä etiketöinti- ja sleeveöintimahdollisuudet lasi- ja muovipulloille.

16:00 Tilaisuus päättyy

ILMOITTAUTUMINEN JA TILAISUUDEN HINTA (Huom! ALENNETUT HINNAT!)*

Ilmoittautuminen 22.9 mennessä: www.superhyva.fi

Tilaisuus maksaa suurille yrityksille 190 €, keskuurille ja pienille yrityksille sekä julkisille organisaatioille ja vastaaville 90 € ja mikroyrityksille 50 €

- Mikroyritys: palveluksessa on vähemmän kuin 10 työntekijää ja sen vuosiliikevaihto on enintään 2 miljoonaa euroa tai taseen loppusumma enintään 2 miljoonaa euroa.
- Pieni yritys: palveluksessa on vähemmän kuin 50 henkeä. Lisäksi joko sen vuosiliikevaihto tai taseen loppusumma on enintään 10 miljoonaa euroa.
- Keskiuuri yritys: palveluksessa on 50–249 henkeä. Alle 50 hengen yritys luetaan keskiuureksi, jos sekä sen vuosiliikevaihto että taseen loppusumma ylittävät 10 miljoonaa euroa. Näiden lisäksi vaaditaan, että joko vuosiliikevaihto on enintään 50 tai taseen loppusumma enintään 43 miljoonaa euroa.
- Suuri yritys: henkilökuntaa vähintään 250 henkilöä

Hintaan sisältyvät tilaisuuden materiaalit sekä mahdolliset videotallenteet esityksistä ja aamu- ja iltapäiväkahvit. Lounas on omakustanteinen. Laskut lähetetään vasta kun varmistuu, voidaanko tilaisuus toteuttaa koronatilanteesta riippuen.

Lisätiedot: Sari Kuru, sari.kuru@foodwest.fi, 0400 471225; Sissi Kaskela, sissi.kaskela@foodwest.fi, 040 5350668 ja Eeva-Liisa Häkli, eeva-liisa.hakli@foodwest.fi, 040 8255056

**Laskimme hintoja, koska koronatilanteen vuoksi jouduimme luopumaan raaka-ainenäyttelystä sekä tehdaskierroksesta. Tilaisuus ei ole ilmainen, koska Superhyvä-hankkeella on rahoituksessa omavastuuosuus. Katamme omavastuuosuuden osallistumismaksuilla.*



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahoisto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus