

# SUPERHYVÄ - HYVINVOINTITUOTTEIDEN TUOTEKEHITYSFOORUMI

## 19.9.2019 Frami B, Kampusranta 9, Seinäjoki

Hyvinvointituotteiden tuotekehitys vaatii erityisosaamista. Juuri erityisosaamisella ja lisäarvotuotteilla myös pienet yritykset voivat erikoistua ja saada parempikatteisia tuotteita kaupan valikoimiin tai vientiin.

Tässä tilaisuudessa tuodaan esille hyvinvointituotteiden (mm. kasvistuotteet, funktionaaliset tuotteet, täydennetyt tuotteet, ravintolisät, erityisruokavaliot tuotteet) raaka-aineisiin, tuotekehitykseen ja valmistusteknologioihin liittyvää uutta tietoa ja osaamista käytännönläheisessä muodossa. Ohjelmaan on valittu esiteltäväksi kiinnostavimpia teknologioita, raaka-aineita sekä tuotekonsepteja. Ohjelmassa on aiheisiin liittyviä esityksiä, demoja, videoita ja näyttely sekä mahdollisuus keskustella asiantuntijoiden kanssa.

**9:00** Ilmoittautuminen ja aamukahvi

### RAAKA-AINE- JA TUOTEAMUPÄIVÄ

**9:30** **Tervetuloa! Tilaisuuden avaus**  
*Toimitusjohtaja Karri Kunnas*  
**Ajankohtaiset trendit ja tuotekonseptit vuonna 2019**  
*Kehityspäällikkö Eeva-Liisa Häkli, Foodwest Oy*

**10:00** **Raaka-aine- ja tuoteterveisiä erikoismessuilta**  
 Foodwestin asiantuntijat ovat kevään aikana vierailleet erikoismessuilla (mm. *Natural and organic products Lontoo* sekä *VitaFoods Geneve, Sveitsi*). Mitä mielenkiintoisia raaka-aineita ja tuotekonsepteja terveyteen ja hyvinvointiin liittyen löytyi? Miten raaka-aineista luodaan tuotekehityksen avulla tuoteinnovaatioita kaupan hyllylle?  
*Kehityspäällikkö Sissi Kaskela ja tuotetietopäällikkö Mari Riuttala, Foodwest Oy*  
*Kehityspäällikkö Harri Latva-Mäenpää ja tuotekehityspäällikkö Virve Anttila, Foodwest Oy*

**11:30** **Omakustanteinen lounas, verkostoitumista ja tutustumista raaka-aine- ja tuotenäyttelyyn**

### TEKNOLOGIAILTPÄIVÄ

**13:00** **Ekstruusio ja ekstruusiotuotteet**  
*Toimitusjohtaja Ilkka Lehtomäki ja teknologiajohtaja Olavi Myllymäki, Polar Glucan Oy*  
 Ekstruusioteknologioiden ja niillä tehtävien tuotesovellusten esittelyä

**13:45** **Ekstruusioteknologian mahdollisuudet ja uusia tuotekonsepteja**  
*Kehityspäällikkö Harri Latva-Mäenpää ja tuotekehityspäällikkö Virve Anttila, Foodwest Oy*

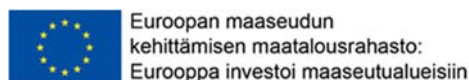
**14:15** **Iltapäiväkahvi**

**14:45** **Fermentointi elintarvikkeiden tuotekehityksessä. Esimerkkinä palkokasvit**  
*Erikoistutkija, FT Minna Kahala, Biojalostusteknologiat ja tuotteet, Luonnonvarakeskus (Luke)*  
 Mitä fermentointi on ja mihin kaikkeen sitä voi käyttää soveltaa? Fermentoinnilla voidaan esimerkiksi vaikuttaa elintarvikkeen ravitsemukselliseen laatuun, rakenteeseen ja makuun. Minkälaisia tuotekonsepteja voidaan fermentoinnin avulla kehittää esimerkiksi palkokasveista?

**15:30** **Luonnonaineuutteiden valmistus ja tuotantoteknologiat**  
 Uuton teoriaa, uuttoteknologiat luonnon uutteiden valmistuksessa sekä esimerkkejä prosessoinnista  
*Professori Tuomas Koiranen, Kemian prosessijärjestelmät, Lappeenrannan-Lahden teknillinen yliopisto*

**16:00** **Mahdollisuus keskustella asiantuntijoiden kanssa sekä hakea pilottiyritykseksi hankkeeseen**

**17:00** **Tilaisuus päättyy**



## TILAISUUDEN HINTA

Tilaisuus maksaa suurille yrityksille 290 €, keskiuurille ja pienille yrityksille sekä julkisille organisaatioille ja vastaaville 240 € ja mikroyrityksille 90 € / henkilö

- 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 videot esityksistä ja aamu- ja iltapäiväkahvit. Lounas on omakustanteinen.

Viimeinen ilmoittautumispäivä 12.9.2019. Maksuton peruutus viimeistään 16.9. jonka jälkeen perimme 50 euroa peruutuskuluina mikro- ja pk-yrityksiltä ja 100 euroa suurilta yrityksiltä. Estyneen henkilön tilalla voi osallistua toinen henkilö.

Lisätiedot: Sari Kuru, sari.kuru@foodwest.fi, 0400 471225 ja Eeva-Liisa Häkli, eeva-liisa.hakli@foodwest.fi, puh + 0408255056



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus