

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Kantala, Johanna & Hanhineva, Petri 2020. Kalapohjaisen valmisruuan kehitysprosessista erityisosaamista yrityksen tuotekehityksen tueksi. Kehittyvä elintarvike 31 (5).

## KEHITTYVÄ ELINTARVIKE

Etsi



*Kuluttaja- että asiantuntijaraadin hyödyntäminen tarjosi monitasoista tietoa tuotteiden kehitysprosessiin. Kuva: Ruokalaakso*

Kalateollisuus | 1.11.2020 | Johanna Kantala, Petri Hanhineva

### **Kalapohjaisen valmisruuan kehitysprosessista erityisosaamista yrityksen tuotekehityksen tueksi**

Pohjois-Savon *Ruokalaakso*-hankkeessa mukana olevilta yrityksiltä haettiin syksyllä 2019 tuotekehitysideoita pilottiin, jossa oli tavoitteena kehittää yhteistyöverkoston tuotekehitys- ja kuluttajatutkimuspalveluita ja mallintaa asiantuntijatahojen välistä yhteistoimintaa. Kehitettävältä tuoteaihiolta edellytettiin kuluttajalähtöisyyttä ja uutuusarvoa ja käytettäviltä raaka-aineilta pääosin kotimaisuutta.

Ruokalaakson koulutettu asiantuntijaraati valitsi yrityksiltä tulleista kehitysideoista kaksi. Toinen niistä oli Kala-Lappi Oy:n ehdotus kalapohjaisen valmisruuan kehittämiseksi. Pilotin asiantuntijatahot olivat Savonia-ammattikorkeakoulun Future Food tutkimus- ja tuotekehitysyksikkö ja Suonenjoella sijaitseva Kehitysyhtiö SavoGrow Oy.

### **Yhteistyö edistää elintarvikeosaamista**

Pohjois-Savossa elintarvikeosaaminen on vahvaa, mutta pääosin yritysten omissa käsissä. Elintarvikkeiden kulutustottumukset ja ruokakulttuurin muutos ovat kuitenkin lisänneet yritysten tarvetta osallistaa kuluttajia tuotekehitykseen ja ottaa vahvemmin huomioon kuluttajien näkökulmia tuotekehityksessä. Kuluttajalähtöisyyden ja -ymmärryksen tulisi kulkea punaisena lankana koko tuotekehitysprosessin ajan. Kuluttajatutkimustiedon hyödyntäminen ja tuotetestaus vahvistavat tuotekehitysprosessia käytännön tuotekehitystyön rinnalla.

Kala-Lappi Oy:n toimitusjohtaja **Vesa Lappi** hyödyntää mielellään Ruokalaakson asiantuntijaosaamista. Yritys on laajentanut tuotevalikoimaansa kalapohjaisiin valmisruokiin jokin aika sitten.

- Pilotti tarjosi erinomaisen mahdollisuuden kasvattaa tuoteryhmämyyntiä, saada uusia näkökulmia tuotekehitystyöhön sekä tietoa eri kuluttajaryhmistä. Ruokalaaksossa on paljon asiantuntijuutta, ja aiemman hyväksi todetun yhteistyön perusteella oli helppo lähteä mukaan, Vesa Lappi kertoo.

Kala-Lapin ydinosaamista ovat kotimaiset, savustetut kalatuotteet, mutta jatkojalostamisen osaamista yrityksessä on vähemmän.

- Siinä tarvitsemme apua. Osatoimintoja kannattaa lähteä ulkoistamaan luotettavien tahojen kanssa. Kaikkea ei tarvitse osata itse, Lappi toteaa.

### **Helpotusta kuluttajien ruoka-arkeen**

Valmisruokamarkkinat ovat monipuolistuneet ja auttavat kuluttajien arkiruokailujen järjestelyä. Valmisruokavaihtoehdoissa on huomioitu entistä paremmin ravitsemuksellinen laatu, jota suositaan useissa käyttäjäryhmissä.

Pilotin kuluttajatutkimuksen mukaan kotimaisille, kalapohjaisille valmisruokavaihtoehdoille on kysyntää. Kotimaisen kalan käytön

lisäämisellä olisi myönteisiä vaikutuksia niin kuluttajien terveyteen kuin kalatalouden edistämiseen.

Kalapohjaisen valmisruuan kehitysidea valikoitui pilottiin kuluttajälähtöisyyden ja hyödynnettävyyden ansiosta. Kuluttajat vaativat elintarvikemarkkinoilla entistä laadukkaampia kotimaisia vaihtoehtoja, joissa korostuu käyttömukavuus, helppous ja terveellisyys. Tuotteiden kilpailukyvyyn varmistamiseksi tuotteiden tulee vastata mahdollisimman hyvin kuluttajien tarpeisiin.

Myös Kala Lappi Oy näkee valmisruokien roolin kasvavan yrityksen toiminnassa tulevaisuudessa. Valmisruokamarkkinat ovat muuttuneet valtavasti viimeisen kymmenen vuoden aikana, ja kuluttajien suhtautuminen on muuttunut myönteisemmäksi.

Valmisruokiin siirtyminen on tuonut myös kustannustehokkuutta ja mahdollistanut yritykselle tavan hyödyntää tuotannon sivuvirtoja: kalafileiden paloittelussa syntyvää arvokasta ylijäämäkala-ainesta on voitu hyödyntää valmisruokien tuotannossa.

- Kotimainen kirjolohi on arvokas raaka-aine, joten tuotteen kokonaiskäyttö mahdollisimman pitkälle tukee myös yrityksen vastuullisuus- ja ekologisuusarvoja, Vesa Lappi tähdentää.

### **Asiantuntijayhteistyössä itää resurssiviisauden siemen**

Tuotekehitys- ja kuluttajatutkimuksen asiantuntijuuden yhteensovittamisella saavutettiin merkittäviä synergiaetuja. Yhteistoiminta lisäsi asiantuntijoiden prosessiosaamista, ja strategisissa linjauksissa voitiin hyödyntää kunkin tahon erityisosaamista. Ruokalaakson yrityksille tuotekehityksen erityisosaamisen asiantuntijuus on konkretisoitunut. Pilotti on tarjonnut myös tiedollista pääomaa ja näkökulmia prosessiosaamisen ja kuluttajaymmärryksen tueksi.



*Pilotin myötä alueellinen palveluverkosto ja kehitysosaaminen monimuotoistuu, tunnettuus lisääntyy ja elintarvikealan liiketoimintaosaaminen monipuolistuu. Osa asiantuntijaraadista, vasemmalta Kaisa Raninen (vas.), Jenni Lappi ja Tommi Laaksonen, arvioimassa valmisruokanäytteitä Future Food -tutkimusyksikön paneelitulossa.  
Kuva: Ruokalaakso*

- Tuotekehitys on kallista, joten ehdottomasti kannattaa hakea vahvistusta näkemyksiin tutkimuksen kautta, ja tieto auttaa myös investoinneissa. Asiantuntijan näkemyksillä on erilainen painoarvo. Ammattimaisella otteella viety kokonaisuus antoi työkaluja tuotteiden arviointiin yrityksen sisällä ja mahdollistaa palvelujen käytettävyyden myös jatkossa, Vesa Lappi kiteyttää.

\*\*\*\*\*

## **Kuluttajälhtöisen tuotekehitysprosessin pilotointi**

Pilotti käynnistettiin alkutilannekartoituksella ja tietolähteisiin perehtymisellä. Tuotekehityksen tueksi toteutettiin aistinvarainen kuluttajatutkimus Future Food -tutkimusyksikössä. Soveltuvien osien 18-70-vuotiaista kuluttajista valikoitu kuluttajaraati arvioi Kala-Lappi Oy:n valmistamia kalapohjaisia valmisruokaprototyyppjä.



*Onnistunut kehitysprojekti on monialaisen asiantuntijuuden, yrityslähtöisen työotteen ja kuluttajapalautteen saumatonta yhdistämistä.*

Sähköisellä esikyselyllä saatiin käyttäjäkohtaista tietoa valmisruokien kulutus- ja käyttötottumuksista. Tämän jälkeen kuluttajaraati arvioi tuotteiden miellyttävyyttä nimettyjen aistiominaisuuksien kautta ja raportoi vapaamuotoisesti mielipiteitään tuotteista. Kuluttajaraadin tulokset analysoitiin, ja niistä johdetut kehitysehdotukset vietiin käytäntöön.

Kuluttajatutkimuksen tietoja hyödyntämällä SavoGrow Oy:lla kehitetyt kalapohjaiset valmisruoka-aihiot arvioitiin ensin projektin kehitystiimissä. Tämän jälkeen valikoidut näytteet annettiin Ruokalaakson koulutetun asiantuntijaraadin arvioitavaksi. Asiantuntijaraati tarjosi näkemyksiä tuotteen yksityiskohtaisempiin tuoteominaisuuksiin ja niiden voimakkuuksiin sekä raaka-aineiden suhteisiin tuoteprofiilissa.

Sekä kuluttaja- että asiantuntijaraadin hyödyntäminen tarjosi monitasoista tietoa tuotteiden kehitysprosessiin. Kuluttajatutkimustietoa voidaan hyödyntää myös yritysten liiketoiminnassa, markkinoinnin ja myynnin tukena.

\*\*\*\*\*

## Ruokalaakso-hanke

Ruokalaakson (Ruokalaakso-hanke 2018–2020) tavoitteena on luoda toimintamalli Pohjois-Savon elintarvikesektorin kehittämiseksi.

Tavoitteena on konkreettinen yhteistyöverkosto eri toimijoiden välillä edistämään elintarvikkeiden valmistuksen, tuotekehityksen ja jatkojalostuksen asiantuntijuutta.



\*\*\*\*\*

### Kotimaisen kalan jatkojalostaja

Kuopion kupeessa sijaitseva Kala Lappi Oy on keskittynyt kotimaisen kalan jatkojalostukseen. Yritys on tunnettu erityisesti laadukkaista, savustetuista kalatuotteistaan.

Noin kymmenen henkilöä työllistävä Kala-Lappi toimittaa suvun perinteisellä reseptiikalla ja itsekehityillä valmistusmenetelmillä ja -laitteilla valmistettuja tuotteita vähittäiskaupalle ja ammattikeittiöille. Liikevaihto on noin kolme miljoonaa euroa.