

# Hyvät toiminta- mallit:

## uuden elintarvike- yrittäjän opas





## **Oppaan kirjoittajat**

### **Seinäjoen ammattikorkeakoulu**

Sanni Nikumatti

Taina Seppälä-Kolkka

Lotta Haapala

Gun Wirtanen

### **Turun yliopisto**

Emma Sivula

Nanna Rintala

KORU – koulutuksella ruokamaakunta nousuun –  
hanke rahoitettiin REACT-EU-välineen  
määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-  
pandemian johdosta toteuttamia toimia.

# Sisällysluettelo

<b>Esipuhe</b> .....	<b>4</b>
<b>Elintarviketoiminnan perusteet ja toiminnan aloitus</b> .....	<b>7</b>
<b>Liiketoiminnan perusteet</b> .....	<b>10</b>
<b>Laadunvalvonta</b> .....	<b>15</b>
<b>Energia ja kiertotalous</b> .....	<b>18</b>
<b>Asiakastarpeen tunnistaminen</b> ...	<b>21</b>
<b>Tuotekehitysosaaminen</b> .....	<b>24</b>
<b>KORU-hanke</b> .....	<b>26</b>

# Esipuhe

**U**uden yrityksen perustaminen on jännitysnäytelmä, joka tarjoaa mahdollisuuden muuttaa luovia ideoita ja intohimoja menestyväksi yritystoiminnaksi. Uutta yritystä ei voi kuitenkaan perustaa lennosta. Perustaminen vaatii suunnitelmallisuutta ja päättäväisyyttä. Olemme koonneet KORU – koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hankkeessa tämän oppaan, jonka avulla saat luotua yritysideoistasi toimivan yrityksen. Tässä oppaassa keskitymme elintarvike- ja liiketoiminnan perusteisiin, asiakastarpeen tunnistamiseen, tuotekehitysosaamiseen, laadunvalvontaan sekä energia- ja kiertotalouteen.

Yritystä perustettaessa kaikki lähtee liikkeelle **idean kehittämisestä**. Aloita miettimällä, mikä innostaa sinua eniten. Onko sinulla erityinen taito, palvelu tai tuote, jolla voit vastata asiakkaiden tarpeisiin tai ratkaista ongelmia? Tämä on perusta, jolle rakennat liiketoiminnan. Kun sinulla on idea, on aika laatia **liiketoimintasuunnitelma**. Siinä määrittelet yrityksesi tavoitteet, kohderyhmän, kilpailuedun, markkinointisuunnitelman ja taloudelliset ennusteet. Liiketoimintasuunnitelma auttaa sinua hahmottamaan selkeän vision ja toimimaan järjestelmällisesti. Ennen kuin laitat liiketoimintasuunnitelman täytäntöön, tee perusteellinen **markkinatutkimus**. Selvitä, onko markkinassa kysyntää tuotteellesi tai palvelullesi. Tunne kilpailijasi ja ymmärrä, miten erottaudut heistä. Markkina-

tutkimus auttaa välttämään mahdolliset sudenkuopat ja varmistamaan, että yritykselläsi on todelliset mahdollisuudet menestyä. Yritystoiminnan aloittaminen vaatii **rahoitusta**. Selvitä, paljonko tarvitset alkuiinvestointeihin, toiminnan ylläpitämiseen ja mahdolliseen kasvuun. Voit rahoittaa yrityksesi omilla säästöilläsi, lainoilla, sijoittajilta tai yritystukiohjelmien avulla. Huolehdi, että yrityksesi talous on kestäväällä pohjalla. Rekisteröi yrityksesi ja hanki tarvittavat luvat ja lisenssit. **Oikeudelliset asiat** voivat tuntua haastavilta, mutta ne ovat tärkeitä yrityksesi laillisuuden kannalta. Kun yrityksesi on perustettu, keskity **markkinointiin ja myyntiin**. Luo vahva brändi, joka houkuttelee asiakkaita. Hyödynnä digitaalista markkinointia, sosiaalista mediaa ja muita kanavia tavoittaaksesi kohdeyleisösi. Menestyvän yrityksen salaisuus on **jatkuva kehittyminen**. Kuuntele asiakkaitasi, ota opiksesi virheistä ja kehitä tuotteitasi tai palveluitasi paremmiksi. Ole valmis muuttumaan ja sopeutumaan markkinoiden tarpeisiin.

Uuden yrityksen aloittaminen voi olla haastavaa, mutta myös palkitsevaa. Pidä tavoitteesi selvänä ja ole valmis tekemään kovasti töitä unelmasi eteen. Muista myös, että epäonnistumiset ovat osa matkaa, ja niistä voi oppia paljon. Usko itseesi ja unelmiisi, niin voit saavuttaa mitä tahansa uudella yritykselläsi!

*KORU-tiimi toivottaa tiedontäyteisiä lukuhetkiä!*



CH  
120-1457 4822-2  
4822

CH  
120-1457 4822-2  
4822

# Elintarvike- toiminnan perusteet ja toiminnan aloitus

**E**lntarvikejalostustoimintaa aloittaessasi sinun tulee tuntea alaan liittyvä laki. Näistä tärkein on elintarvikelaki 297/2021, johon voit tutustua osoitteessa [www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297](http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210297). Lain tunteminen antaa sinulle hyvät lähtökohdat onnistua työssäsi. Toinen tärkeä laki on jätelaki 17.6.2011/646, siihen voit tutustua osoitteessa [www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646](http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646).

Tulet tarvitsemaan yrityksesi suuruuden mukaan myös erilaisia lupia. **Ajantasaiset lupamääräykset** ja niiden anomiseen löydät ohjeita sivuilta [www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta) ja <https://aitojamakuja.fi/suoramyynti-jalostus>.

Yrityksesi tuotantotilojen tulee soveltua elintarviketoiminnan harjoittamiseen. Tilojen arvioinnissa sinulla on apunasi paikalliset elintarvikevalvojat, jotka tekevät päätöksen soveltuvuudesta. **Elintarviketoiminnan tilojen soveltuvuuteen** löydät kattavan listan

Ruokaviraston sivuilta osoitteesta [www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tilat-ja-valineet). Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 on saatavilla osoitteessa <https://finlex.fi/fi/laki/alkup/2021/20210318>. Asetuksesta löydät rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon liittyviä määräyksiä ja ohjeita. Asetuksessa on myös kirjalliset ohjeet omavalvonnan ja jäljitettävyyden suunnitteluun. Ruokaviraston sivuille on koottu runsaasti lisätietoa omavalvonnasta. Tiedot löydät osoitteesta [www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys).

Tuotteesi tarvitsee myös pakkauksen. Pakkausmateriaalien ja -merkintöjen kanssa tulee olla tarkkana. Pakkausmateriaalien tulee olla elintarvikepakkaamiseen sopivia, sekä niissä olevien merkintöjen tulee olla todenmukaisia. Pakkausmateriaaleja koskeviin määräyksiin voit tutustua osoitteessa [www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista](http://www.pakkaus.com/tietoa-pakkauksista). Oikeanlaisten pakkausmerkintöjen laatimiseen löydät ohjeita ja tietoa osoitteesta [www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi).

## **Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä**

Hautamäki, Satu (2023). Puhtaanapidon merkitys elintarviketeollisuuden tuoteturvallisuudessa. [www.theseus.fi/handle/10024/800476](http://www.theseus.fi/handle/10024/800476)

Tietäväinen, Sanna (2022). Ravintoloiden työskentelyhygieni- ja pintapuhtaus selvitys omavalvontaohjeistuksen ja valvonnan perustaksi. [www.theseus.fi/handle/10024/747951](http://www.theseus.fi/handle/10024/747951)

Peltomaa, Jenni (2022). Hygieeniset suunnitteluohjeet elintarviketuotantotilaa rakennettaessa tai kunnostaessa. [www.theseus.fi/handle/10024/751054](http://www.theseus.fi/handle/10024/751054)

Huhtala, Tiina (2023). Jätelain uudistuksen vaikutukset maatalojen käytäntöihin. [www.theseus.fi/handle/10024/794744](http://www.theseus.fi/handle/10024/794744)



Haapiala, Mika (2023). Omavalvontaohjeistus uusille elintarvikealan toimijoille. [www.theseus.fi/handle/10024/795299](http://www.theseus.fi/handle/10024/795299)

## **Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot**

Tekninen piirustus ja CAD 1:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21574>

Elintarvikealan lainsäädäntö:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21026>

### **HAKUSANAT**

- liikeidea
- liiketoimintasuunnitelma
- elintarvikelainsäädäntö
- uusi jätelaki
- tuotantohygienia ja elintarviketuotantotilat
- omavalvonta
- elintarvikeriskit
- markkinatutkimus
- yrityksen rahoitus
- yritystoiminnan oikeudelliset asiat
- liiketoiminnan kehittäminen
- laite- ja tilahygienia
- allergeenit

# Liiketoiminnan perusteet

**K**annattavuuden arviointi on erityisen tärkeää yrittäjyyttä miettivälle, mutta myös jo olemassa olevan yrityksen tulee pysyä ajan tasalla oman yrityksen taloudellisesta tilanteesta ja aika ajoin on hyvä päivittää taitojaan ja yrityksen kannattavuuden tilannetta. **Uusyrittäjäkeskusverkosto** tarjoaa apua erityisesti yrittäjyyden alkutai-paleella, mutta heidän sivuiltaan löytyy hyviä työkaluja käyttöön myös jo toiminnassa olevalle yritykselle. Uusyrittäjäkeskuksen sivuilta löytyy Perustamisopas alkavalle yrittäjälle ja yrityksen perustamisvaiheessa saa myös henkilökohtaista palvelua. Uusyrittäjäkeskuksia löytyy ympäri Suomen ja Seinäjoella toimii Etelä-Pohjanmaan Uusyrittäjäkeskus ry Neuvoa-Antava. Neuvoa antavan sivuilta löytyy yrityksen liiketoiminnan suunnittelun avaukseen lomakkeita osoitteesta [www.neuvoa-antava.fi/apuvalineet](http://www.neuvoa-antava.fi/apuvalineet).

ELY-keskuksen yrittäjän talousapu -sivuilta [www.ely-keskus.fi/web/yrittajan-talousapu/tietoa-yrittajan-taloudesta](http://www.ely-keskus.fi/web/yrittajan-talousapu/tietoa-yrittajan-taloudesta) löytyy materiaalia budjetoinnin lisäksi myös yrittäjän jaksamiseen ja resilienssikyvyyteen.

Yrityksen toiminnan kehittämisen yksi työkaluista on Lean-ajattelumalli. Leanin avulla pystytään tehostamaan yrityksen toimintaa, parantamaan asiakastytyväisyyttä ja laatua sekä parantamaan työntekijöiden tyytyväisyyttä. Maksuttomia Lean oppaita löytyy netistä ja eri tahot tarjoavat myös konsultointi- ja koulutuspalveluita.

**Sosiaalinen media** on yrityksen tärkeä tiedotuskanava ja markkinointiväline. Varsinkin pienyrittäjän on välillä hankalaa yhdistää

myyntityö ja markkinointi muun työn tekemiseen. Tärkein vinkki somen käyttöön on aktiivisuus. Löydä itsellesi oma tyyli somessa ja sisällytä se yrityksesi markkinointisuunnitelmaan. Netistä löytyy maksuttomia some-oppaita yrittäjille, muun muassa duunitorin yrittäjän oppaasta löytyy myös sosiaalisen median osuudesta <https://duunitori.fi/tyoelama/yrittajanopas/ideasta-liiketoiminnaksi/yritys-some>.

Aloittelevalle elintarvikealan yrittäjälle yksi päällimmäisistä kysymyksistä todennäköisesti on **”Miten saan tuotteeni kaupan hyllylle?”**. Ruoka-alan hankkeiden puitteissa Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Turun yliopisto järjestävät kysynnän mukaan erilaisia työpajoja, jossa aiheeseen pureudutaan sekä asiantuntijavoimin, että muiden yrittäjien kokemuksen tuella. Suomen yrittäjäopistossa löytyy aiheeseen perehtyneitä asiantuntijoita. [www.syo.fi/yrittajille-ja-yrityksille](http://www.syo.fi/yrittajille-ja-yrityksille) / vesa.hilden@syo.fi. Into Seinäjoki on Seinäjoen kaupungin elinkeinojen kehittämissyhdystys, josta löytyy asiantuntijuutta moneen kysymykseen. <https://intoseinajoki.fi>.

Elintarvikeyrittäjän valtti kilpailussa voi olla myös erottautuminen. Tuotteelle voi hakea esimerkiksi **artesaaniruoka**sertifikaatin ja hakea näkyvyyttä artesaaniruokakilpailusta. Lisätietoa artesaaniruokamääritelmästä ja kilpailusta löydät <https://artesaaniruokasm.fi> -sivulta.

### **Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä**

Mäkelä, Santeri (2023). Digitaalisen markkinoinnin opas pienyrityksille. [www.theseus.fi/handle/10024/791837](http://www.theseus.fi/handle/10024/791837)

Övermark, Krista; Hujanen, Janika (2023). Kuluttajien ostokäyttäytyminen. [www.theseus.fi/handle/10024/792582](http://www.theseus.fi/handle/10024/792582)

Sälpäkivi, Olle (2023). Asiakaskokemuksen vaikutus yrityskuvaan sosiaalisessa mediassa. [www.theseus.fi/handle/10024/795548](http://www.theseus.fi/handle/10024/795548)

Suopanki, Outi; Vasko, Anu (2023). Opetusleipomoiden kehittäminen lean-ajattelun avulla. [www.theseus.fi/handle/10024/788962](http://www.theseus.fi/handle/10024/788962)

Lahti, Karoliina (2020). 5S-menetelmän käyttöönotto analyysilaboratoriossa. [www.theseus.fi/handle/10024/343486](http://www.theseus.fi/handle/10024/343486)

## **Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot**

Laskentatoimen perusteet:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20915>

Liiketoiminnan suunnittelu ja perusteet:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20918>

Yritystoiminnan rahoitus:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20932>

Yritystalouden hallinta:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21363>

Tuotantotalous:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21213>

Markkinoinnin suunnittelu ja toteutus ruokaketjussa:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21329>

## **Turun yliopiston avoimet opinnot**

Laskentatoimi ja rahoitus:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93838?period=2022-2024>

Opintokokonaisuus, josta voi myös valita yksittäisiä kursseja, muun muassa kirjanpito ja tilinpäätös, kustannuslaskennan perusteet, tilinpäätös- ja verosuunnittelu, rahoituksen perusteet, laskentatoimi investointipäätöksenteossa, tilintarkastuksen perusteet

Markkinointi:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93839?period=2022-2024>

Opintokokonaisuus, josta valittavana seuraavia kursseja: Markkinoinnin perusteet, Markkinoinnin strateginen johtaminen, Kuluttajakäyttäytyminen, Markkinointiviestintä, Myynnin verkkokurssi, Verkkokauppa.

Toimitusketjujen johtamisen perusteet:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/LG210010/1509?period=2022-2024>

Yrittäjyys:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/ohjelma/93851?period=2022-2024>

#### **HAKUSANAT**

- Rahoituskanavat
- Tuotehinnoittelu
- Kannattavuus
- Markkinointi
- Viestintä
- Somemarkkinointi



# Laadun- valvonta

**E**lintarviketoiminnassa laadulla on keskeinen merkitys. Laadukkailla ja tasalaatuisilla tuotteilla pystyt erottamaan kilpailijoista. Laadun takaamiseksi täytyy suorittaa jatkuvaa laadunvalvontaa. Tuotteen vaatimusten mukaan, sinun tulee teettää erilaisia mikrobiologisia ja kemiallisia analyyseja tuotteestasi. Etelä-Pohjanmaalla akkreditoituja laboratorioita ovat esimerkiksi **SeiLab Oy**, jonka analyysivalikoimaan voit tutustua osoitteessa [www.seilab.fi](http://www.seilab.fi). Vesi- ja ympäristöanalyyseihin erikoistunut **Eurofins Ahma Oy** osoitteessa [www.eurofins.fi/ymparisto-ja-teollisuus/ympaeristoe](http://www.eurofins.fi/ymparisto-ja-teollisuus/ympaeristoe) auttavat sinua tällaisten näytteiden kanssa.

Laadunvalvonta elintarvikeyrityksessä nojautuu pitkälti **HACCP-järjestelmään**. HACCP eli Hazard Analysis and Critical Control Points on järjestelmä, jonka avulla arvioidaan prosessissa olevia kriittisiä pisteitä elintarviketurvallisuuden kannalta. HACCP-periaatteista löydät tietoa osoitteesta [www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp](http://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/omavalvonta-ja-jaljitettavyys/omavalvonta/haccp).

Ruokavirasto on koonnut ohjeen HACCP-järjestelmän laatimisesta ja toteuttamisesta. Ohje löytyy osoitteesta [www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran\\_ohje\\_10002\\_haccp.pdf](http://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/eviran_ohje_10002_haccp.pdf). Liitteenä ohjeessa on myös lomakkeita, joita voit muokata oman tarpeesi mukaan. ETL eli Elintarviketeollisuusliitto on koonnut oman elintarviketeollisuuden omavalvonnan yleisohjeen, sen löydät osoitteesta [www.etl.fi/media/aineistot/suosituksset-ja-ohjeet/haccp\\_yleisosa1.pdf](http://www.etl.fi/media/aineistot/suosituksset-ja-ohjeet/haccp_yleisosa1.pdf).

## **Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä**

Leppänen, Tarja (2023). Elintarvikehuoneistojen pintapuhtausnäytteet. [www.theseus.fi/handle/10024/796646](http://www.theseus.fi/handle/10024/796646)

Lahti, Marika (2023). Tuotannon mittaroinnin kehittäminen strategian toteutumisen tukemiseksi. [www.theseus.fi/handle/10024/797645](http://www.theseus.fi/handle/10024/797645)

Engblom, Jasmin (2021). Prosessin tuoteturvallisuuden ja tasalaa-tuisuuden validointi. [www.theseus.fi/handle/10024/494248](http://www.theseus.fi/handle/10024/494248)

## **Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot**

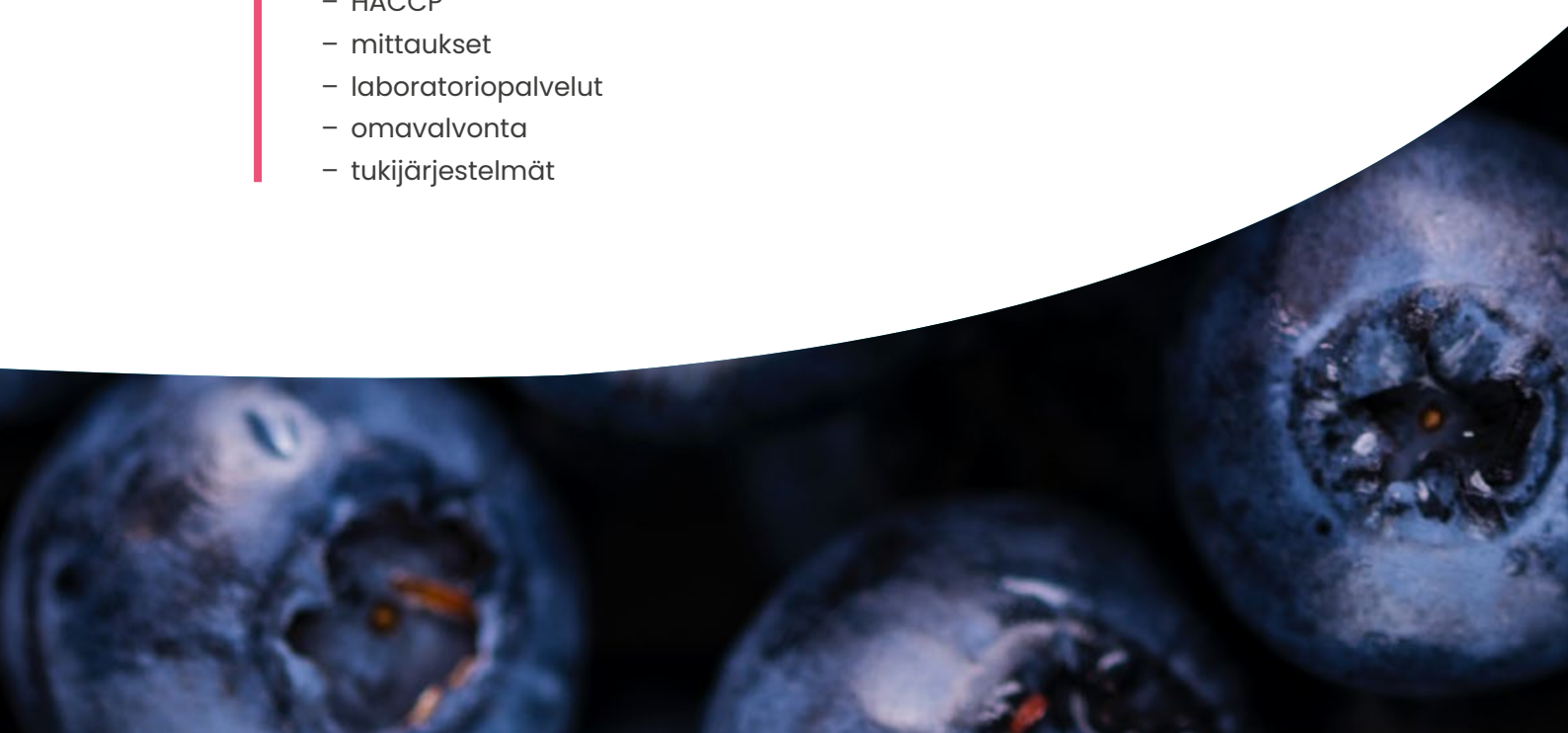
Kemia: <https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21222>

Elintarvikemikrobiologia ja prosessihygienia:  
<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/48/21221>

Elintarviketurvallisuus ja mikrobiologia:  
<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21312>

### **HAKUSANAT**

- laadunvalvonta elintarvikeyrityksessä
- HACCP
- mittaukset
- laboratoriopalvelut
- omavalvonta
- tukijärjestelmät







# Energia ja kiertotalous

Kiertotalous elintarviketoiminnassa tuo hyvin usein ensimmäisenä mieleen ruokahävikin. Ruokahävikkiin voidaan vaikuttaa monin tavoin. Valitaan ja käytetään raaka-aineet huolella, tarkastellaan prosessia hävikin kannalta tai vaikkapa hyödynnetään sivuvirtoja uusiin tuotteisiin. Tavoitteena on, että mahdollisimman pieni osuus prosessista ja tuotteista päätyisi hävikkiin.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun hallinnoima **Wasteless Food Services in Finland -hanke** on selvittänyt ruokahävikin nykytilaa erityisesti erilaisissa julkisissa ruokapalveluissa. Hankkeessa on järjestetty webinaareja erilaisiin ruokahävikin osa-alueisiin liittyen, webinaarit voit katsoa osoitteessa [www.youtube.com/playlist?list=PL4KgBhvIPiFlomFuexMocvUGU4qqw35\\_1](https://www.youtube.com/playlist?list=PL4KgBhvIPiFlomFuexMocvUGU4qqw35_1).

Verkkosivusto [www.eepeeriihi.fi](http://www.eepeeriihi.fi) on kiertotalouden osaamisalusta, johon on kerätty tietoa kiertotaloudesta ja toimijoista erityisesti Etelä-Pohjanmaan alueella. Sivustolta löydät ajantasaiset tiedot ja yhteistyömahdollisuudet maakunnan alueella. **Riihi** on osa Seinäjoen ammattikorkeakoulun toimintaa, ja se on rakennettu EAKR-rahoitteisessa **Kiertotalouden osaamisalusta Etelä-Pohjanmaalle-CircEPOs** -hankkeessa.

## Aiheeseen liittyviä opinnäytetöitä

Salonoja, Taru (2023). Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen Rauman ruoka- ja puhtauspalveluissa. [www.theseus.fi/handle/10024/801777](http://www.theseus.fi/handle/10024/801777)

Pasanen, Hanna (2023). LCA-laskentaohjelmiston käyttöönotto perunatärkkelystä käsittelevässä yrityksessä.

[www.theseus.fi/handle/10024/804900](http://www.theseus.fi/handle/10024/804900)

## **Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot**

Ruokahävikki:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/22083>

### **HAKUSANAT**

- energianeuvonta
- kiertotalous
- ruokahävikki
- jätelaki



# Asiakastarpeen tunnistaminen

**A**siakastarpeen tunnistaminen on yksi yritystoiminnan kriittisimpiä osa-alueita. Se on dynaamista vuorovaikutusta, johon yrittäjän on suhtauduttava herkällä korvalla, valmiina sopeuttamaan toimintaansa oikeaan suuntaan yrityksen elinvoimaisuuden ylläpitämiseksi. Olennaista ei ole pelkkä asiakaspalaute, vaan yrityksen on tunnettava myös itsensä ja sanallistettava ja sisäistettävä oma visionsa, tavoitteensa, tarinansa ja brändinsä.

Erinomaisia menetelmiä yrityksen ja sen palveluiden kohtauttamiseen asiakkaan kanssa:

Palvelumuotoilu <https://marjokamila.fi>

## **Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot**

Innovointi ja konseptisuunnittelu:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20957>

Suunnittelu ja johtaminen:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20815>

Brändin hallinta:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20927>

Lean-johtaminen:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/46/20817>

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämistyökaluna:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21289>

## **Turun yliopiston aiheeseen liittyvät opinnot**

Yritysviestintä ja vuorovaikutusosaaminen:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/KKSV1008/89747?period=2022-2024>

Asiantuntijan vuorovaikutusosaaminen:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/KIPV0034/90506?period=2022-2024>

### **HAKUSANAT**

- brändi ja brändäys
- palvelumuotoilu
- markkinoiden tunnistaminen
- verkostoituminen



# Tuotekehitys- osaaminen

**Y**rityksen tuotekehitykseen on tarjolla erilaisia palveluita. Turun yliopistolla on laaja kokemus erilaisten tuotekehitystä tukevien työpajojen järjestämisestä. Niissä pureudutaan tuotekehityksen edistämiseen usein yhteiskehittämisen kautta. Yrittäjä saa palautteen ja ideoiden jatkojalostamiseen niin tutkijoilta kuin alan opiskelijoilta ja tuotteiden kohderyhmältä. Seinäjoen Ammattikorkeakoulu on tehnyt osaltaan pitkäaikaista yhteistyötä Turun yliopiston kanssa näissä työpajoissa.

Turun yliopiston elintarvikekehityksen yksikkö, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, järjestää eri hankkeiden puitteissa myös koulutusta aistinvaraisessa arvioinnissa. Yksikkö toimii Seinäjoella ja Turussa. Näissä työpajoissa onnistuu omien aistien testaus, perusmakuihin tutustuminen ja tuotteiden aistinvaraiset arvioinnit. Turussa sijaitsee myös tutkimusalusta Flavoria, joka pitää sisällään muun muassa lounasravintolan ja Aistikattilan, jossa voidaan toteuttaa moniaistisia testausympäristöjä.

Tutustu Flavoriaan ja Aistikattilaan täältä:

[www.flavoria.fi](http://www.flavoria.fi)



## Tuotekehitystä ja kuluttajatutkimusta tarjoavat yritykset

Turussa Aistila [www.aistila.fi](http://www.aistila.fi)

Seinäjoella Foodwest [www.foodwest.fi](http://www.foodwest.fi)

Seinäjoella Frami Food Living lab – Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK) [www.seamk.fi/tyoelamalle/palvelut](http://www.seamk.fi/tyoelamalle/palvelut)

## Seinäjoen ammattikorkeakoulun aiheeseen liittyvät opinnot

Aistinvarainen arviointi:

<https://avoinamkopintojaksot.seamk.fi/#/fi/51/21391>

## Turun yliopiston aiheeseen liittyvät opinnot

Elintarviketieteet – teoria:

<https://opas.peppi.utu.fi/fi/opintojakso/BKEM5172/87334?period=2022-2024>

### HAKUSANAT

- tuotekehitysprosessi
- markkinoiden ja kohderyhmän määrittely
- aistinvarainen arviointi työkaluna
- prosessihygienia

# KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun –hanke

Uuden elintarvikeyrityksen käytännön opas on tuotettu osana KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun –hankkeen toimenpiteitä. KORU-hanke oli Seinäjoen ammattikorkeakoulun ja Turun yliopiston yhteishanke, joka rahoitettiin Euroopan alueen sosiaalirahastosta. Hankkeen tavoitteena oli elintarvikesektorin henkilöstön ja yrittäjien osaamisen lisääminen sekä ruokatuotteiden kehittäminen paikallisista raaka-aineista.

KORU-hanke toteutettiin 1.1.2022–31.10.2023. Hankkeen budjetti oli 308 383 euroa ja se rahoitettiin REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

**Seinäjoen ammattikorkeakoulun elintarvikealan hankkeita  
löydät osoitteesta:**

<https://projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut>

**Hankkeiden tuottamia videoita löydät osoitteesta:**

[www.youtube.com/@seamktutkijakehittaa6620](http://www.youtube.com/@seamktutkijakehittaa6620)

ISBN 978-952-7515-38-9