



WiseFood

-RESURSSIVIISAAT RUOKAKETJUT

**Kohti
resurssiviisasta
ruokasektoria**

**WiseFood-hankkeen
tarina**

Sisältö

- 3 Johdanto
- 4 Mikä WiseFood-hanke?
- 5 WiseFoodin tavoitteet
- 6 WiseFood tukee Turun ilmasto-, luonto- ja kiertotaloustavoitteita
- 8 Hankkeen toimijat ja kokonaisuudet
- 9 Työpaketti 1: Resurssiviisaan ruokaketjun innovaatiotoimintaa
- 10 Flavoria®-tutkimusalueen alueellisen resurssiviisaan ruokaketjun muutosten mahdollistaja
- 24 Ruokaketjun uudet osaajat - yritysten ja oppilaitosten yhteistyön ja verkostoitumisen edistäminen pelloilta pöytään
- 34 Työpaketti 2: Elintarvikealan koulutuksen yritys yhteistyön malli
- 35 Opetuksen uuden tuottamismallin kehittäminen ja pilotointi yhdessä yritysten kanssa
- 45 Yritys yhteistyöprojektien pilotointi Flavoriaa hyödyntäen
- 50 Työpaketti 3: Ruokaketjujen kiertotalousratkaisujen esimerkkitarkastelu Turun kauppahallikorttelin kokonaisuudessa
- 59 Työpaketti 4: Koordinointi ja kokonaisuuden hallinta
- 69 Yhteenveto ja jatkuvuus
- 77 Raportin tekijät
- 78 Liitteet



Johdanto

WiseFood – resurssiviisaat ruokaketjut on Turun kaupungin johdolla toteutettu hanke, joka on edistänyt kestävän ja elinvoimaisen ruokajärjestelmän kehittämistä yhdessä elintarvikealan yritysten, oppilaitosten ja opiskelijoiden kanssa. Hankkeessa yritykset ja opiskelijat ovat kehittäneet kiertotalouden mukaisia ratkaisuja tutkimuksen ja koulutuksen tukemina – keskeisinä toimijoina Turun yliopiston Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus sekä Turun ammatti-instituutin elintarvikeala.

Hankkeen aikana on vahvistettu resurssiviisaisten elintarvikkeiden markkinoita sekä tuettu erityisesti yritysten käytännön kehittämistyötä ja luotu tilaa ketterille kokeiluille, oppimiselle ja uusille liiketoimintamahdollisuuksille. Kiertotalouteen siirtyminen edellyttää ennen kaikkea osaamisen ja tiedon lisäämistä. WiseFood on tarjonnut opiskelijoille konkreettisia oppimisympäristöjä ja mahdollisuuksia osallistua aitoihin kehittämishaasteisiin yhdessä yritysten ja asiantuntijoiden kanssa. Samalla yrittäjien ja organisaatioiden henkilöstön ymmärrys kiertotalousratkaisuista on syventynyt. Eri alojen osaajien törmäyttäminen on synnyttänyt uudenlaisia näkökulmia ja innovaatioita, joita ei olisi syntynyt siiloissa.

Hankkeessa edistetty resurssiviisaus tarkoittaa käytännössä jätteen synnyn ehkäisyä, päästöjen vähentämistä sekä luonnonvarojen kestävää ja harkittua käyttöä koko ruokaketjussa. Turun Kauppahalli on toiminut hankkeessa matalan kynnyksen pop-up-alustana oppimistilaisuuksille, yritysysteistyölle, kokeiluille ja kohtaamisille sekä kanavana, jonka kautta ruoan resurssiviisaudesta on viestitty ja tehty sitä näkyväksi turkulaisille. Laajasti osallistava toimintamalli on osoittanut, että siirtymä kiertotalouteen voi olla saavutettava ja innostava – erityisesti nuorille, joille se avaa uusia osaamispolkuja, vaikutusmahdollisuuksia ja tulevaisuuden työelämän näkymiä. Samalla hanke on osaltaan tukenut Turun etenemistä kohti hiilineutraaliutta vuoteen 2029, luontoposiitivisuutta vuoteen 2030 ja resurssiviisautta vuoteen 2040.

Tämän WiseFood –resurssiviisaat ruokaketjut –hankkeen loppuraportin tavoitteena on esitellä hanketta kaikille kiinnostuneille, nostaa esiin sen keskeisiä onnistumisia ja kehitystarpeita sekä kuvata innostavilla esimerkeillä, miten ruokajärjestelmän kiertotaloutta voidaan edistää eri toimijoiden yhteistyöllä.

Mikä WiseFood-hanke?

Hankkeen kesto: 1.9.2023–31.5.2026 (sis. 6 kk jatkoajan)

Toteuttajat:

- Päähankkeen toteuttaja Turun kaupunki
- Osahankkeen toteuttaja Turun yliopisto
- Lisäksi hankepartnerina Turun ammatti-instituutti

Kokonaisbudjetti: 522 000 €, josta EU-rahoituksen osuus 313 000 €

Hanke on saanut rahoituksen Euroopan aluekehitysrahastolta (EAKR).



WiseFoodin tavoitteet

- Vahvistaa resurssiviisaasti* tuotettujen ruokatuotteiden markkinoita Turun seudulla
- Pyrkiä saamaan aikaan ruokasektorille uutta kiertotalouden** mukaista ja resurssiviisasta toimintaa ja innovaatioita.
- Toteuttaa kiertotaloutta edistäviä toimenpiteitä yhteistyössä yritysten, oppilaitosten ja Turun kaupungin kesken.
- Tukea Suomen ja Turun tavoitteita hiilineutraalisuudessa*** sekä kiertotalouden ja luonnon monimuotoisuuden edistämisessä.



***Resurssiviisaus ruokasektorilla** = Ruokaa tuotetaan, valmistetaan ja tarjoillaan harkitusti, jotta hävikkiä ja päästöjä syntyisi mahdollisimman vähän. Esimerkiksi ylijäänyt ruoka hyödynnetään seuraavana päivänä tai ohjataan biojätteenä biokaasun tuotantoon.

****Kiertotalous ruokasektorilla** = Tämä tarkoittaa esim. lähiruoan ja kasvispainotteisen ruokavalion suosimista ja raaka-aineiden täyskäyttöä, mikä vähentää maankäytön tarvetta ja luonnonvarojen kulutusta. Kiertotaloudessa ruuantuotannon sivuvirtoja, kuten biojätettä ja kompostia, hyödynnetään viljelyssä, mikä parantaa maaperää ja luo elinympäristöjä pölyttäjille ja muulle lajistolle.

*****Hiilineutraalius** = Tuotetaan vain sen verran hiilidioksidipäästöjä kuin niitä pystytään sitomaan esimerkiksi metsien hiilinieluihin. Hiilineutraali ruoka syntyy, kun suositaan vähäpäästöisiä kasvisvoittoisia raaka-aineita, lähiruokaa ja hävikin vähentämistä. Esimerkiksi paikallisesti tuotettu sesonkiruoka kuormittaa ilmastoa vähemmän ja tukee samalla hiilinielua.

WiseFood tukee Turun ilmasto-, luonto- ja resurssiviisastavoitteita

Turun tavoitteena on olla hiilineutraali vuonna 2029, luontoposiitivinen vuonna 2030 ja resurssiviisas vuonna 2040. Turun kiertotalouden tiekartta ohjaa kohti resurssiviisasta yhteiskuntaa. Ruoka on yksi tiekartan viidestä painopistealueesta.

Varsinais-Suomella ja Turulla on merkittävä rooli koko kansallisen ruokasektorin näkökulmasta, joten Turussa tehtävät ratkaisut ovat avainasemassa kestävämpää tulevaisuutta rakentaessa. WiseFood-hanke on mahdollistanut Turun kunnianhimoisten tavoitteiden edistämisen ruoka- ja elintarvikealalla keskittymällä yritys- ja koulutussektoreihin.

[Lue lisää Turun kestävyystyöstä \(Turku.fi\).](https://www.turku.fi)

Päästöjen vähentäminen Turussa
(päästövähennyksiä verrattu 1990-tasoon)



Turun kiertotalouden tiekartta – Kohti resurssiviisasta yhteiskuntaa Viisi painopistealuetta

- Energia
- Ruoka
- Vesi
- Liikkuminen
- Rakentaminen



Photo: Mika Kurkilahti

Johtava ilmasto- ja luontokaupunki

Hiilineutraali 2029
Luontoposiitivinen 2030
Resurssiviisas 2040
Pormestariohjelma ja kaupunkistrategia

- Kestävä luonnonvarojen käyttö
- Monimuotoinen luonto
- Hiilineutraali
- Jätteetön

Covenant of Mayors for Climate & Energy

TURKU ABO SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

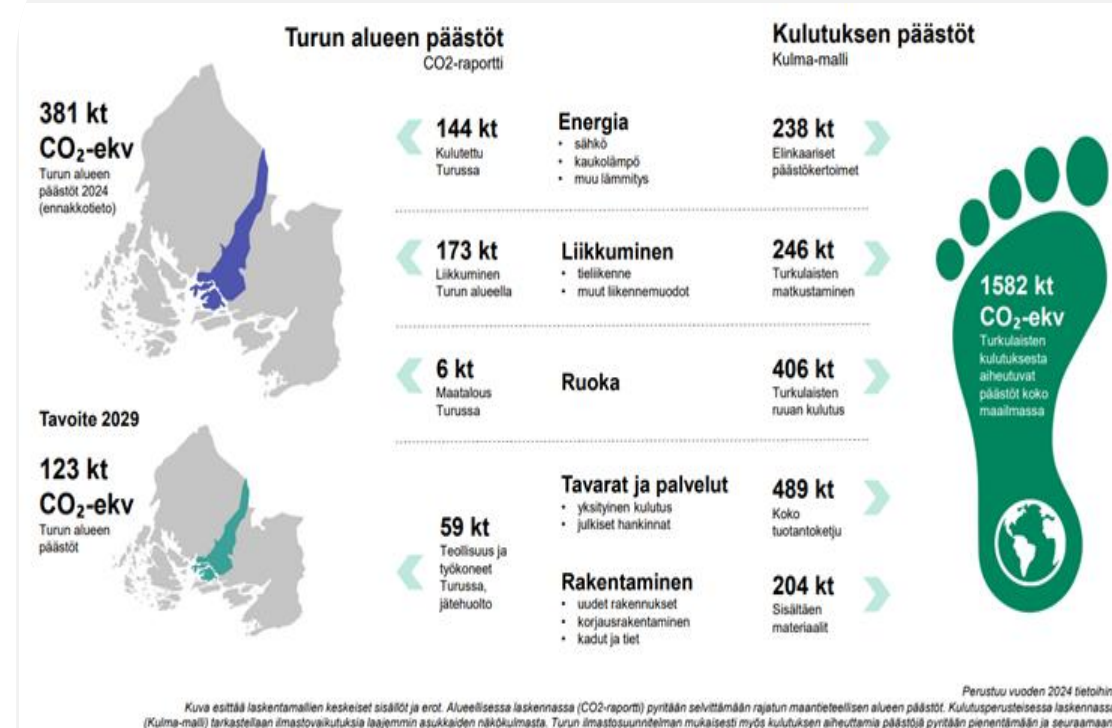
City of Turku supports the Sustainable Development Goals

Suurin osa päästöistä syntyy kulutuksesta

Turku asettaa ilmastosuunnitelmassaan tavoitteet myös kulutuksen päästöille. Kulutusperäiset päästöt ovat Turussa noin 7,6 tonnia asukasta kohden, kun kestävä taso olisi 2,5 tonnia vuoteen 2030 mennessä. Tämä on selvästi enemmän kuin alueen omat päästöt (1,5 tonnia/asukas).

Kulutuksen päästöille asetetaan 2026 päivitetystä ilmastosuunnitelmassa tarkat vähennystavoitteet: Turun alueen kulutuksen päästöjä (hiilijalanjälki) pyritään vähentämään vuosien 2026-2035 aikana niin, että päästöt puolittuvat vuoden 2005 tasosta. Vuoteen 2040 mennessä kulutuksen päästöjä pyritään vähentämään 70 prosenttia vuoden 2005 tasosta.

Kulutusperäiset päästöt tarkoittavat kaikkia päästöjä, joita syntyy asukkaiden käyttämistä tuotteista ja palveluista – riippumatta siitä, missä ne on tuotettu. Ruoka on yksi suurimmista päästöjen lähteistä, ja siihen asukkaat voivat vaikuttaa omilla valinnoillaan. Päästöjä voidaan vähentää esimerkiksi siirtymällä kasvispainotteisempaan ruokavalioon ja välttämällä hävikiä. Myös kaupungin tarjoamilla ratkaisuilla, kuten kouluruokailulla, voidaan tukea kestävämpiä valintoja.



Kuva: Ruoan kulutusperäiset päästöt ovat huomattavasti korkeammat kuin ruoan alueelliset päästöt Turun alueella.

Hankkeen toimijat ja kokonaisuudet

- Työpaketti 1: Resurssiviisaan ruokaketjun innovaatiotoimintaa (Turun yliopisto; ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus, Flavoria-tutkimusala)
- Työpaketti 2: Elintarvikealan koulutuksen yritysysteistyön malli (Turun kaupunki ja Turun ammatti-instituutti, TAI)
- Työpaketti 3: Ruokaketjujen kiertotalousratkaisujen esimerkkitarkastelu Turun kauppahallikorttelin kokonaisuudessa (Turun kaupunki; tilapalvelut)
- Työpaketti 4: Koordinointi ja kokonaisuuden hallinta (Turun kaupunki; ilmasto, luonto ja kiertotalous)



Resurssiviisaan ruokaketjun innovaatiotoimintaa

Työpaketti 1, Turun yliopisto



1.1. Flavoria®-tutkimusalusta alueellisen resurssiviisaan ruokaketjun muutosten mahdollistaja

1.2. Ruokaketjun uudet osaajat – yritysten ja oppilaitosten yhteistyön ja verkostoitumisen edistäminen pelloilta pöytään

Flavoria®- tutkimusalusta alueellisen resurssiviisaan ruokaketjun muutosten mahdollistaja

Työpaketti 1.1.



Tavoitteet

flavoria
innovation
festival



1

Vakiinnuttaa syksyllä 2022 pilotoitu Flavoria Innovation Festival -innovaatioviikon malli pysyvään käyttöön.

3

Viestiä viikon tuloksista ja vahvistaa alueen ruokaketjun näkyvyyttä ja yhteistyötä.

2

Ratkaista ruokaketjun kestävän kehityksen haasteita yritysten ja monialaisten opiskelijatiimien yhteistyönä.

4

Rakentaa pitkäjänteinen yritys-opiskelijayhteistyö Flavorian tutkimus- ja testausalustalle.

Toimenpiteet



Flavoria Innovation Festival järjestettiin WiseFood-hankkeen aikana kolme kertaa.

Vuodesta 2024 lähtien kurssi on ollut mukana Turun yliopiston opinto-oppaassa.

Pääteemana ruokaketjun haasteet, vuonna 2024 "Kiertotalous" ja 2025 "Kalatalouden haasteet". Yhteensä 131 opiskelijaa neljästä eri oppilaitoksesta.



Innovaatioviikkoa täydentävät kurssin ennakkotehtävät, seminaarit ja demopäivät.

Kurssiin sisältyvät ennakkotehtävät syvensivät osallistujien ruoka-alan osaamista ja vahvistivat perehtyneisyyttä käsiteltäviin teemoihin, mikä tuki tavoitteellista ja vaikuttavaa työskentelyä viikon aikana.



Innovaatioviikkoon sisältyi kaikille avoimia tapahtumia, joilla laajennettiin näkyvyyttä ja vaikuttavuutta.

Kurssista viestittiin aktiivisesti useissa eri kanavissa, ja hankkeen edustajat osallistuivat koulutusteemaisiin keskusteluihin, kuten yritys-koulutusyhteistyötä käsittelevään paneelikeskusteluun.



Opiskeliija-yritysyhteistyön toimintamallia pilotottiin innovaatioviikon jälkeen.

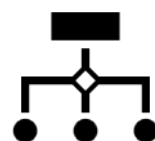
Innovaatioviikon aikana syntynyt idea eteni konkreettiseksi toiminnaksi tuotetestauksen muodossa, mikä syvensi yhteistyötä ja osoitti toimintamallin toimivuuden Flavoria®-tutkimusalan kaltaisessa ympäristössä.

Flavoria Innovation Festival -kurssi



Haasteet suoraan yrityksiltä

- 2-3 opiskelijatiimiä ratkoo jokaista haastetta
 - Yritys saa useamman näkökulman/idean
- Ennakkotehtävät syventävät aiheeseen ja tasaavat osallistujien lähtötaso
 - Tutkimusartikkeleita ja taustatietoa haasteen teemaan



Design Sprint -prosessi ideoinnin apuna

- Selkeä ja vaiheittainen innovaatioprosessi
- Eteneminen ongelman ymmärtämisestä konkreettiseen ratkaisuun
- Tukee nopeaa kehittämistä ja tiimityötä



Ulkopuoliset puhujat ja mentorit

- Inspiraatiota ja uusia näkökulmia
- Ajankohtaisia esimerkkejä työelämästä ja innovoinnista
- Mentorointi tukee tiimityötä ja idean kirkastamista



Lopulliset pitchaukset

- Tiimit esittelevät ratkaisunsa yrityksille ja tuomaristolle
- Aito työelämlähtöinen tilanne
- Opiskelijoille esiintymiskokemusta ja arvokasta palautetta
- Yrityksille uusia ideoita ja näkökulmia haasteisiin

Flavoria Innovation Festivalin yrityshaasteet

2023



HKSCAN



2024



2025



**JÄRKI
SÄRKI**



2023 Opiskelijoiden ideoimat ratkaisut

Turun Kauppahalli: Tulevaisuuden kauppahallin konsepti

Aromtech: Marjaöljytuotannon sivuvirtojen uudet käyttötavat

Rento Innovations Oy: Paikallisen ruoan verkkokaupan liiketoimintamallin kehitys

HKScan: Uuden innovatiivisen ja kestävän leikkelepakkauksen kehitys

Läheltä-verkkokauppa: Ruoan alkuperän läpinäkyvyyden viestintä kuluttajille

- Kauppahallin näkyvyyden lisääminen sovellusten, tarjousten ja opastuksen avulla.
- ResQ Club käytön lisääminen ja yhteistyö Loop-hävikkiruokakaupan kanssa konseptin pilotoimiseksi Turussa, brändin ja näkyvyyden kehittäminen.

- Sivutuotteiden hyödyntäminen pellettinä sikojen rehuksi.
- Luonnonmukaiset ihonhoitotuotteet marjaöljyutetta hyödyntäen.
- Fermentoitu marjajälkiruoka sivuvirtoja hyödyntäen.

- Ekosysteemin rakentaminen yhdessä nykyisten asiakkaiden kanssa ja laajentaminen AR-integraation avulla.
- FoodBites-mobiilisovellus, jossa vaikutustieto yhdistyy alennuksiin ja personoituihin suosituksiin.

- Kahden eri osion pakkaus, uudelleensuljettavat kalvot ja visuaalisuus.
- Kaksi erillistä, perforoitua lokeroa, kartonkipakkaus, jossa minimoitu muovin käyttö.
- Kompostoitavat materiaalit, tuoreussensorit, avausajan ilmaisimien ja antibakteeriset yhdisteet.

- Sesonkituotteiden ja brändin arvon korostaminen digikanavissa ja jakeluajoneuvojen kautta sekä yhteisön rakentaminen kumppanuuksien ja suositteluluohjelmien avulla.
- Verkkosivusto tukemaan tuoretuotevalikoimaa, kanta-asiakasohjelma, tuottajaverkoston kasvattaminen digi- ja tapahtumamarkkinoinnin avulla.

2024 Opiskelijoiden ideoimat ratkaisut

UNICA: Vastuullisuuden määrittely ravintola- alan kontekstissa	Raisio: Kuinka tehdä toimitusketjusta kestävämpi hyödyntämällä esim. sivuvirtoja?	Juustopuoti: Kotijuuston valmistuksesta yli jäävän heran hyödyntäminen	TOK: Suomalaisen ruokakaupan ja ruoan tutuksi tekeminen kansainväliselle asiakaskunnalle	Birkkalan tila: Uuden spelttipohjaisen tuotteen kehitys
<ul style="list-style-type: none">• Vastuullisuustekoihin kannustava bingo-/leimakortti• Kasvisruokatapahtumien järjestäminen tietoisuuden lisäämiseksi• Unica takeover -markkinointistrategia	<ul style="list-style-type: none">• Vegaaninen välipalapatukka• Yhteistyökumppanien tarpeisiin vastaava alusta• Syötävä muovailutaikina	<ul style="list-style-type: none">• Herasta tehty makeistuote• Mocktail-tuotevalikoima• Pasta	<ul style="list-style-type: none">• Peliapplikaatio, joka tarjoaa reseptejä ja vinkkejä• Some-markkinointikampanja kansainvälisille asiakkaille• Summer Food Festival	<ul style="list-style-type: none">• Spelttioluen lanseeraus• Spelttisipsi• Spelttinuudeli

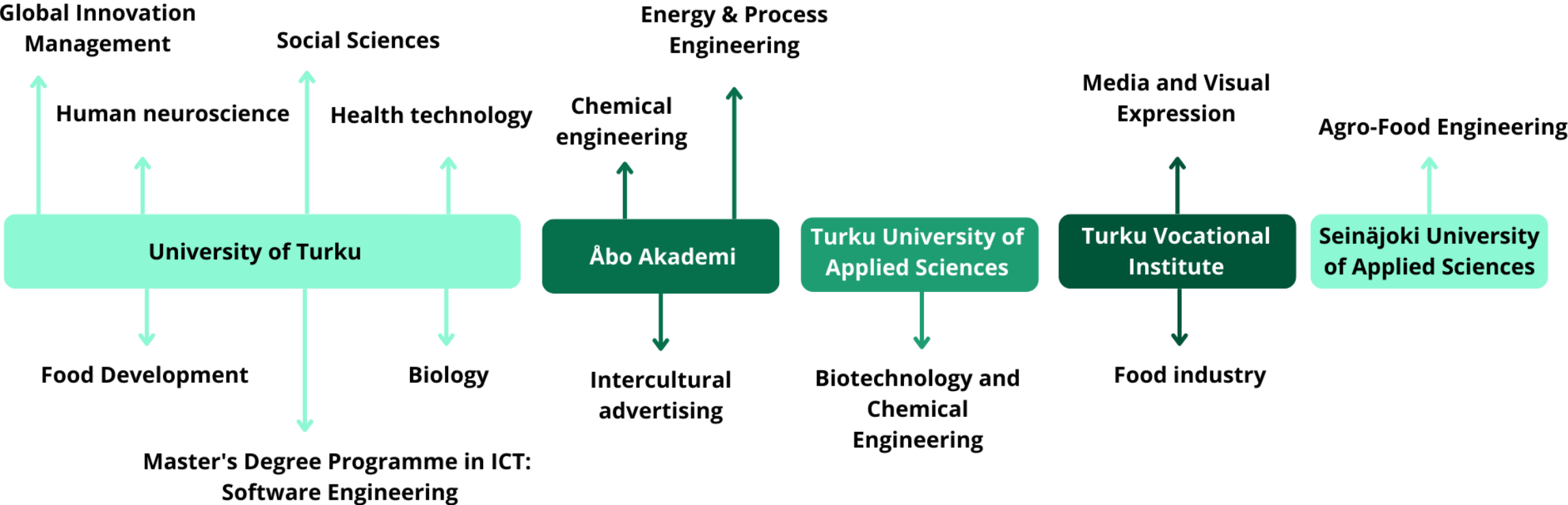
[Opiskelijan kokemuksia vuoden 2024 Flavoria Innovation Festivalista \(Wisefood.utu.fi\).](#)

2025 Opiskelijoiden ideoimat ratkaisut

Kalavapriikki: Uudella teknologialla tuotetun nyhtökirjoloहितuotteen vienti Euroopan markkinoille	Kalaneuvos: Nuorille kuluttajille suunnatun kirjoloहितuotteen kehittäminen	Hätälä: Kalaherkku Z-sukupolven kansainväliseen makuun – tuote, joka trendaisi Tiktokissakin	Järki Särki: Järki Särjestä houkutteleva arjen kalaruoka nuorille	S.Wallin & Herkkunuotta: Turun kauppahallin kalaliikkeiden bistron markkinointi kansainväliselle asiakaskunnalle
<ul style="list-style-type: none">• Yhteistyö kansainvälisen kahvilaketjun kanssa.• Tuote Saksan lemmikkirooka-markkinoille.	<ul style="list-style-type: none">• Valmiiksi pakattujen kirjolohi-snack-tuotteiden sarja.• Kirjolohipyttipannu (sekä pakaste- että valmisruoka-kategoriaan).	<ul style="list-style-type: none">• Fish pops -snack-tuote, jonka sisällä maukas kastike.• Kaksi kalasnack-tuotesarjaa.	<ul style="list-style-type: none">• Uusi tuote Järki Särki – valikoimaan.• Brändiyhteistyö Poppamiehen kanssa.	<ul style="list-style-type: none">• Elämysmatkailu-konsepti.

**Opiskelijan kokemuksia vuoden
2025 Flavoria Innovation
Festivalista ([Wisefood.utu.fi](https://www.wisefood.utu.fi)).**

Monialaiset opiskelijatiimit



Kuva:

Turun yliopiston projektikoordinaattori Emma Sivula ja Turun ammatti-instituutin opiskelijat valmistelemaan tuotetestausta.



Innovaatioviikon jälkeen: Yritysten ja opiskelijoiden välisen yhteistyömallin pilotointi

Vuoden 2025 Innovation Festivalin jälkeen keväällä 2026 pilotoitiin tuotetestauksen ympärille suunniteltua toimintamallia, kun Flavoria®-tutkimusalueeseen kuuluvassa tutkimustilassa järjestettiin kalatuotteiden aistinvarainen arviointi.

Arvioinnin suunnittelivat ja toteuttivat Innovation Festivaliin osallistuneet opiskelijat (yhteensä 6 henkilöä).

Tarkempi kuvaus pilotoinnista on raportin liitteenä.

Kuva:

Matkaseurue tutustumassa Tottorin hiekkadyyneihin ja siellä tehtävään luonnonsuojelutyöhön.



Toimenpiteitä innovaatioviikon jälkeen: opintomatka Japaniin

- Opintomatka Japaniin tarjosi opiskelijoille ainutlaatuisen mahdollisuuden perehtyä paikalliseen kestävyys- ja kiertotaloustyöhön, luonnonsuojeluun, ruokakulttuuriin ja kansainväliseen yhteistyöhön. Matka toteutettiin osana Flavoria Innovation Festivalia ja WiseFood-hanketta yhteistyössä japanilaisten kumppanien kanssa.
- Rahoitus saatiin Sasakawa-säätiöltä.
- Vuonna 2024 matkalle valittiin viisi opiskelijaa ja 2025 kaksi opiskelijaa motivaatiokirjeen ja innovaatioviikon aktiivisuuden perusteella.

[Lue vuoden 2024 matkakokemuksista \(Wisefood.utu.fi\)](https://www.wisefood.utu.fi). (englanniksi)

[Lue vuoden 2025 matkakokemuksista \(Wisefood.utu.fi\)](https://www.wisefood.utu.fi). (englanniksi)

Yritysten palautetta innovaatioviikosta

Tapahtuma oli innostava ja hyvin järjestetty. Opiskelijat tekivät erinomaista työtä ja esittelivät mielenkiintoisia ratkaisuja. Yhteistyö oli antoisaa ja tuloksista näkyi, että töitä oli tehty huolella. Viikon rakenteessa oli paljon hyvää, erityisenä mainintana keskiviikon tilaisuus, missä pystyi antamaan välikommentteja.

Kalavapriikki 2025

Opiskelijaryhmien energia, into ja rohkeus innovoida oli ehdottomasti viikon parasta antia. Opiskelijoilla oli rohkeus tarttua asioihin ja ottaa selvää. Tiimien innostus välittyi myös yritykselle. Lopputulokset olivat todella hyviä.

Rento Innovations 2023

Olemme erittäin tyytyväisiä ja vaikuttuneita tapahtumasta. Näin lyhyessä projektissa syntyi poikkeuksellisen paljon silmiä avaavia, laatikon ulkopuolelta tulevia ideoita – sellaisia, joita kala-alan sisältä käsin ei välttämättä itse keksisi. Myös järjestelyt olivat hyvät ja aikataulut pitivät erinomaisesti.

Hätälä 2025



Yritysten palautetta innovaatioviikosta



Poikkitieteellisyys osoittautui erittäin myönteiseksi tekijäksi, tuoden mukaan erilaisia ajatusmaailmoja ja rikasta keskustelua. Vaikka ehdotukset eivät olleet täysin toteutettavissa, oli positiivista huomata, miten opiskelijat olivat päässeet yllättävän hyvin oikeille jäljille. Tällaiset tapahtumat ovat yritykselle tärkeitä, sillä ne tarjoavat arvokasta tutustumistarttumapintaa opiskelijoihin. Opiskelijoiden kanssa käydyt avoimet keskustelut ja erilaiset näkökulmat ovat arvokasta polttoainetta luovuudelle. Tapahtuma antoi yritykselle mahdollisuuden tulla tutuksi opiskelijamaailmassa, ja positiivinen kokemus jää opiskelijoiden mieleen. Yleisesti ottaen tapahtuma toimi hyvänä foorumina vuorovaikutukselle puolin ja toisin.

HKScan 2023

Työskentely opiskelijoiden kanssa oli erittäin innostavaa! He katsovat käsillä olevaa haastetta eri näkökulmasta, laatikon ulkopuolelta, mikä antaa tuoretta kulmaa antaen kimmokkeita uusille mahdollisuuksille.

Raisio 2024



Oppeja ja ajatuksia



Positiivista palautetta sekä opiskelijoilta että yrityksiltä.

Opiskelijat ovat kokeneet kurssin motivoivana ja käytännönläheisenä kurssina, jossa teoria yhdistyy aidosti työelämän haasteisiin. Yritykset puolestaan arvostavat opiskelijoiden tuoreita näkökulmia, luovuutta ja kykyä tuottaa käyttökelpoisia ideoita lyhyessä ajassa.

Kurssin perusta on pysynyt samana: monitieteinen yhteistyö, aitojen toimeksiantojen ratkaiseminen ja intensiivinen innovointiprosessi.

Kurssia kehitetään jatkuvasti, ja joka vuosi sisältöön tuodaan jotain uutta – esimerkiksi uusia teemoja, työskentelymenetelmiä, digitaalisia työkaluja tai entistä tiiviimpää yritys-yhteistyötä. Kuitenkin kurssin pohjarakenne on pysynyt melko samana.

Toimiva eri opiskelijamäärillä.

Osallistujamäärä on vaihdellut 30–60 opiskelijan välillä ja ryhmien koot 2–5 jäsenen välillä. Toimivin ryhmäkoko on 3–4 opiskelijaa.

Joustavuus suunnitelmissa ja kyky reagoida nopeasti muuttuviin tilanteisiin.

Käytännössä joka vuosi jopa noin 10–30 % ilmoittautuneista opiskelijoista jättää tulematta, minkä vuoksi ennakointi, ryhmäjaon joustavuus ja vaihtoehtoiset toimintamallit ovat keskeisiä onnistumisen kannalta.

Ruokaketjun uudet osaajat – yritysten ja oppilaitosten yhteistyön ja verkostoitumisen edistäminen pellolta pöytään

Työpaketti 1.2.



Tavoitteet ja toimenpiteet

Työpakettin 1.2. keskeisenä tavoitteena oli:

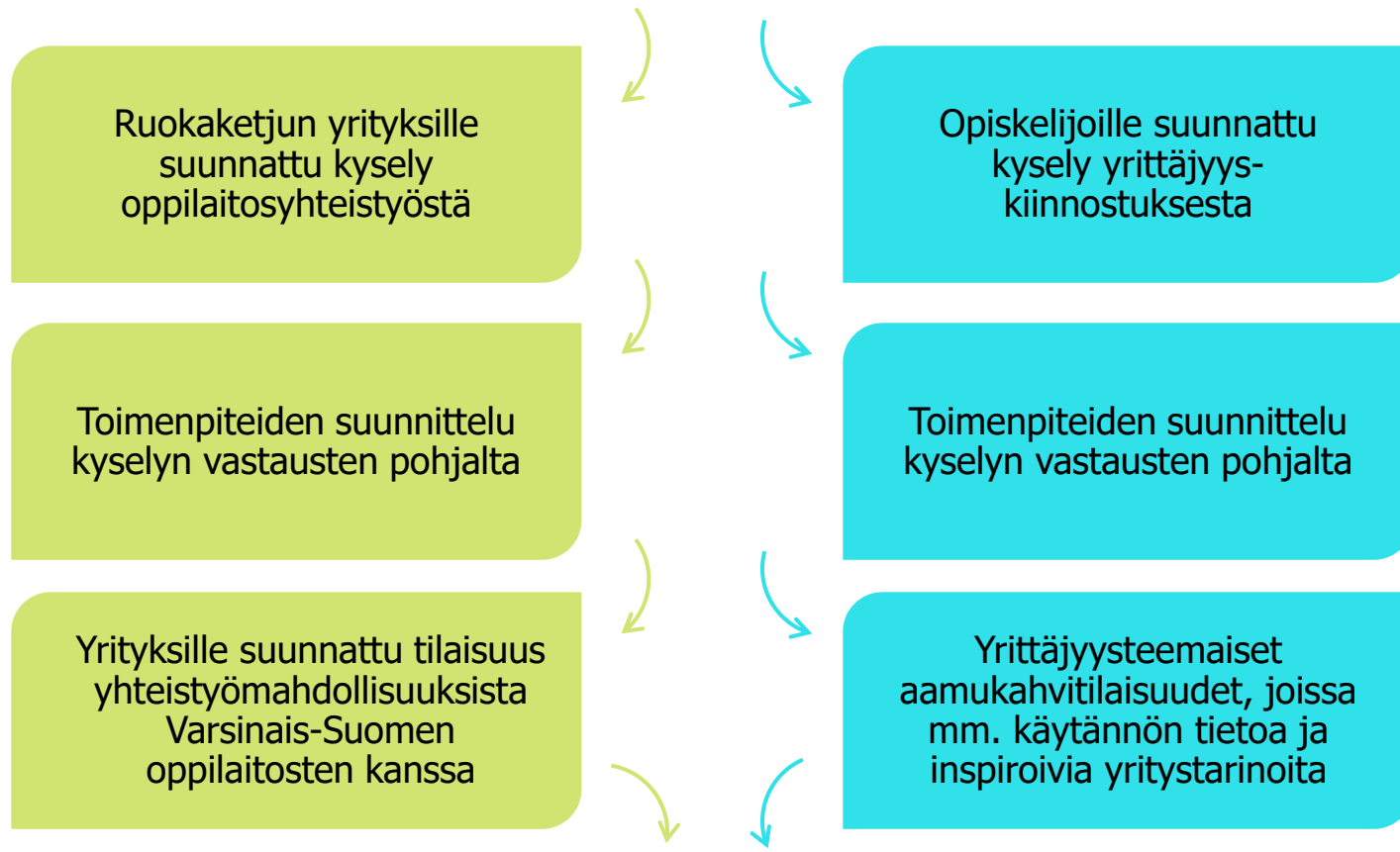
- kartoittaa Varsinais-Suomen ruokaketjun opiskelijoiden yrittäjyyskiinnostusta ja yritysten yhteistyö- ja verkostoitumistarpeita oppilaitosten ja opiskelijoiden kanssa,
- järjestää tarpeiden pohjalta erilaisia verkostoitumistilaisuuksia ja koulutuksia ruokaketjun yrityksille ja oppilaitoksille,
- edistää uusien kestävän kehityksen mukaisten ruoka-alan yritysten syntymistä, alueella toimivien yritysten tietoisuutta ja osaamista kiertotalouden ja resurssiviisauden saralla sekä opiskelijoiden sijoittumista yrityksiin ja alan houkuttelevuuden kasvua.

Kuva:
Opiskelijoita tutustumassa kotimaisiin kestäviin kalalajeihin pinsa-iltapäivässä.



Työpakettin toimenpiteitä lähdettiin suunnittelemaan yrityksillä ja opiskelijoilla teetettyjen kyselyjen vastausten pohjalta.

Kiinnostus oppilaitosyhteistyöhön ja yrittäjyyteen



Uusien ruoka-alan yritysten syntymisen edistäminen, yritysten ja opiskelijoiden tietoisuuden lisääminen

Kysely: Varsinais-Suomen ruokaketjun yritykset kiinnostuneita oppilaitosyhteistyön kehittämisestä

Varsinais-Suomen ruokaketjun yrityksillä loppuvuodesta 2024 teetetyin kyselyn mukaan oppilaitosyhteistyö koetaan tärkeänä, mutta usein haasteeksi muodostuvat resurssit. Mieluisina, konkreettisina yhteistyömuotoina esille nousivat mm. harjoittelupaikat ja opinnäytetyöt.

Oppilaitosten ja yritysten välille toivottiin lisää aktiivisuutta, jotta yhteistyön muodot palvelisivat molempia osapuolia mahdollisimman hyvin.

Lue raportti kokonaisuudessaan (pdf).



Yritysten aamukahvi-tilaisuudessa esiteltiin oppilaitosyhteistyön mahdollisuuksia Varsinais-Suomessa

Syyskuussa 2025 järjestettiin ruokaketjun yrityksille suunnattu tilaisuus, jossa Varsinais-Suomen oppilaitosten edustajat kertoivat, millaista ruoka- tai elintarvikealaan liittyvää yhteistyötä juuri heidän kanssaan voi tehdä. Tilaisuudessa kuultiin myös yritysten kokemuksia oppilaitostyön tekemisestä.

Paikalla olivat Turun yliopiston, Turun ammattikorkeakoulun, Turun ammatti-instituutin, Raision seudun koulutuskuntayhtymä ja Ammattiopisto Livian edustajat.

Tilaisuus järjestettiin yhteistyössä Pyhäjärvi-instituutin koordinoiman Tulevaisuuden ruokaketjut Varsinais-Suomessa (TuRVa)-hankkeen (Pyhajarvi-instituutti.fi)-kanssa.

Yhteistyömahdollisuuksia

- Tutkimus- ja kehitysyhteistyö (tilaustutkimukset, hankkeet)
- Tuotekehitys, tuotteistaminen, brändäys ja muut projektitoimeksiannot
- Opinnäytetyöt
- Työelämässä oppimisjaksot
- Oppisopimuskoulutus
- Tutustumiskäynnit

Tutustu tarkemmin WiseFood-hanketoimijoiden palveluihin (Wisefood.utu.fi)

Kysely: Elintarvikealan yrittäjyys kiinnostava vaihtoehto opiskelijoille

Elintarvikealan opiskelijoilla loppuvuodesta 2024 teetetyin kyselyn perusteella elintarvikealaan ja yrittäjyyteen suhtaudutaan pääosin myönteisesti, mutta opiskelijat toivovat erityisesti lisää tietoa ja tukea urapolkujen kehittämiseen.

Vuorovaikutteiset tapahtumat, kuten työpajat ja mentorointi, nousivat esille opiskelijoita kiinnostavina tukimuotoina.

Lue raportti kokonaisuudessaan (pdf).



Varsinais-Suomen elintarvikealan opiskelijoiden yrittäjyys- myönteisyys

WiseFood-hankkeen
kyselyn tulokset



Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus, Turun yliopisto
10.2.2025
Sini Laikola, Anni Kerttula ja Ella Koivuniemi

Aamukahvi- tilaisuuksista tietoa ja inspiraatiota oman yrityksen perustamiseen

Hankkeen aikana järjestettiin kaikkiaan kuusi aamukahvitilaisuutta, joiden teemat vaihtelivat tekoälystä kiertotalouteen, jäätelö- ja leipomo-yrittäjyyteen, oman yritysideoitan sparrailuun ja yleisesti yrittäjyyteen.



Tavoitteena oli tarjota opiskelijoille tietoa, konkreettisia vinkkejä sekä inspiraatiota oman yritystoiminnan aloittamiseen. Samalla esille pääsivät innostavat tarinat useilta varsinaissuomalaisilta yrityksiltä. Lisäksi hankkeessa koottiin **[linkkilistaus tarjolla olevista tukipalveluista yrittäjyyden aloittamiseen \(pdf\)](#)**.



Kuva: Bageri Å:n toinen perustaja ja yrittäjä Maija Pääkkönen kertomassa opiskelijoille yrityksen filosofiasta ja tarinasta.

Resurssiviisaus ja kestävyys esille demopäivissä

Hankkeen aikana järjestettiin kaksi kaikille avointa demopäivää, joiden keskiössä olivat alihyödynnetyt kotimaiset kalalajit ja nollahävikki.



Tavoitteena oli tarjota osallistujille yhteisen kokkailun lomassa tietoa ja inspiraatiota siitä, miten kotimaisia kalalajeja voi hyödyntää ruoanlaitossa ja miten hävikkiä voi minimoida ruoanlaitossa.

Demopäivät toivat yhteen noin 50 teemoista kiinnostunutta osallistujaa.



Kuva:
Kokki Roy Norro
esittelemässä kotimaisia
kalalajeja demopäivässä.



Kuva:
Eatery Alex 1917
-ravintolan
keittiömestari
Richy Virahsawmy ja
nollahävikkipäivän
osallistujia.

Aamukahvitilaisuuksissa tarinansa jakaneet yritykset ja muut puhujat

Roy Norro
Norrin Oy



RESQ
CLUB

Boost

POPS!



bageri Å
KAKOLA



International House Turku

Oppeja ja ajatuksia tulevaisuuteen

Opiskelijoiden innostaminen ruoka-alan yrittäjyyteen

- Turun seudulla on hyvin tarjolla yrittäjyyteen ja start-up-toimintaan liittyviä tukipalveluita (mm. Turun yliopiston Konttori, Boost ry ja International House Turku), jotka on tärkeää tehdä näkyviksi.
- Tilaisuudet, joissa opiskelijat pääsivät kuulemaan inspiroivia yritystarinoita ja keskustelemaan yrittäjien kanssa, osoittautuivat toimiviksi. Vastaavia tilaisuuksia voisi järjestää myös tulevaisuudessa ja markkinoida niitä erityisesti elintarvikealan opetusta tarjoavien oppilaitosten kautta.
- Eri oppilaitoksissa tarjottavia yrittäjyyttä tukevia palveluita ja opintojaksoja voisi kartoittaa laajemmin paremman tilannekuvan saamiseksi. Näin voitaisiin löytää aukkopaiikkoja ja niiden pohjalta kehittää yrittäjyyden tukipalveluita ja yhteistyötä eri oppilaitosten välillä.

Oppilaitosten ja yritysten välisen yhteistyön lisääminen

Oppilaitosten ja elintarvikealan yritysten välisen yhteistyön lisäämiseksi olisi tärkeää:

- tehdä näkyväksi oppilaitosten tarjoamat mahdollisuudet,
- vahvistaa yhteistyöverkostoja ja luoda törmäyspisteitä yritysten ja oppilaitosten välille,
- kehittää joustavia ja räätälöityjä yhteistyömuotoja, jotka palvelevat eri kokoluokan yrityksiä.

Elintarvikealan koulutuksen yritysyhteistyön malli

Työpaketti 2, Turun ammatti-instituutti



2.1. Opetuksen uuden tuottamismallin luominen ja pilotointi yritysten kanssa

2.2. Yritysyhteistyöprojektien pilotointi Flavoriaa hyödyntäen

Opetuksen uuden tuottamismallin luominen ja pilotointi yritysten kanssa

Työpaketti 2.1



Kuva: Kalademopäivässä havainnollistettiin kalan käyttöä ruoanvalmistuksessa.

Tavoitteet



1

Luoda uusi opetuksen tuottamis- ja järjestelymalli elintarvikealan koulutukseen yhteistyössä yritysten ja Flavorian kanssa

2

Pilotoida mallia osana elintarvikealan perustutkinto-koulutusta toteuttamalla yritysten tuotekehitysvaiheessa olevien tuotteiden valmistusta ja pilotointia

3

Lisätä yritysyhteistyötä toteuttamalla hankkeen mukaisia opetuksellisia toimenpiteitä yritysten tuotantotiloissa

Yritysyhteistyötä tukevan opetuksen malli

- Yritysyhteistyötä tukevan opetuksen malli perustuu yrityslähtöisinä, todellisiin tarpeisiin kytkeytyvinä kokonaisuuksina, jotka on viety käytäntöön konkreettisissa tuotanto-, myynti ja kehittämistilanteissa.
- Opetusta on toteutettu todellisissa tuotanto-, myynti ja oppimistilanteissa, kuten pop up –toiminnassa ja demopäivissä. Malli mahdollistaa opiskelijoiden osaamisen kehittymisen aidoissa työelämälähtöisissä ympäristöissä ja vahvistaa yhteistyötä yritysten kanssa.

Pilotit tukevat opetuksen uutta mallia yhdistämällä oppimisen ja kestäväen kehityksen periaatteet, kuten hävikin vähentämisen ja resurssiviisauden.



Kuva: POPS! Oy:n jäätelötyöpaja esimerkkinä aidosta tuotantolähtöisestä oppimistilanteesta.

Toimenpiteet 2.1:

1. Yrityslähtöiset käytännön kokeilut ruokahävikin vähentämiseksi

TAIn elintarvikeala toteutti yhteistyössä Juustopuoti Immosen kanssa huhtikuussa 2025 pop-up-tapahtuman Turun kauppahallissa. Pop-up-tapahtumassa myytiin Juustopuodin ylijäämäherasta kehitettyjä tuotteita. Kokonaisuus konkretisoi heran hyödyntämistä elintarvikevalmistuksessa sekä ruokahävikin vähentämistä käytännön esimerkkien kautta. Tapahtuma havainnollisti yritysälähtöistä kehittämistä ja konkreettisia ratkaisuja sivuvirtojen hyödyntämiseen.

Turun ammatti-instituutissa järjestettiin toukokuussa 2025 Bread Fries -tapahtuma, jossa opiskelijoille tarjottiin ylijäämäleivästä valmistettuja bread frieseja käytännön esimerkkinä ruokahävikin hyödyntämisestä. Tapahtuma tuki kestävän ruoankäytön ymmärtämistä ja kannusti hyödyntämään hävikkiraaka-aineita myös arjessa. Samalla opiskelijoita ohjattiin jätteen lajitteluun, mikä vahvisti opiskelijoiden kestävän toiminnan osaamista ja arjen valintojen merkityksen ymmärtämistä.

Huhtikuussa 2026 järjestettiin hankkeen toinen pop-up-tapahtuma Turun kauppahallissa. Pop-up-tapahtumassa myytiin elintarvikealan opiskelijoiden valmistamaa suomalaista kotiruokaa, kotimaisista marjoista valmistettuja jälkiruokia sekä leipomotuotteita. Tapahtuma toi näkyväksi hankkeen tavoitteita, kuten ruokahävikin vähentämistä, kotimaisten raaka-aineiden hyödyntämistä ja resurssiviisaista toimintatapoja.



Kuva: TAI:n elintarvikealan yritysälähtöisen yhteistyön malli käytännön ruokahävikin vähentämisen taustalla.

Esimerkkinä TAI:n elintarvikealan pop-up Turun kauppahallissa

Turun kauppahallissa järjestettiin toista kertaa Turun ammatti-instituutin elintarvikealan WiseFood-pop-up 14.–17.4.2026. Myyntipisteillä 62 ja 64 oli tarjolla elintarvikealan opiskelijoiden valmistamaa suomalaista kotiruokaa sekä kotimaisista marjoista tehtyjä jälkiruokia ja leipomotuotteita.

Pop-upin tuotteiden valmistuksessa huomioitiin WiseFood-hankkeen tavoitteet. Toiminnassa painottuivat raaka-aineiden huolellinen käsittely, jätteiden lajittelu, kohtuulliset annoskoot sekä pakkaamisen ja ruokahävikin minimointi. Lisäksi suosittiin lähituotettuja ja kotimaisia raaka-aineita.

Tapahtuma tarjosi opiskelijoille mahdollisuuden soveltaa osaamistaan käytännössä asiakaspalvelu- ja tuotantotilanteissa ja lisäksi se lisäsi ymmärrystä vastuullisesta ruoanvalmistuksesta. Myynnissä oli myös tuotteita, joissa punaisen lihan tilalla oli käytetty broileria, ja tätä tuotiin asiakkaille esille konkreettisesti esimerkkinä vastuullisemmista raaka-ainevalinnoista. Lisäksi tapahtuma herätti kiinnostusta myös kauppahallin muiden yrittäjien keskuudessa, ja he kävivätkin tutustumassa pop-up-toimintaan.



Kuva: Resurssiviisaus näkyy vitriinissä. TAI:n elintarvikealan opiskelija viimeistelemässä tuotteiden esillepanoa.

2. Osaamisen kehittäminen aidoissa oppimis- ja työelämätilanteissa

Turun ammatti-instituutin elintarvikealalla toteutettiin maaliskuussa 2026 hävikkiviikko, jonka aikana opiskelijat hyödynsivät varastoon jääneitä raaka-aineita tuotteiden valmistuksessa. Toiminta tuki kestävän kehityksen periaatteiden omaksumista käytännön oppimistilanteissa.

Maailma pelastuu pienin teoin -tilaisuudessa 26.1.2026 elintarvikealan opiskelijat valmistivat vastuullista ruokaa. Tilaisuus tarjosi opiskelijoille mahdollisuuden soveltaa osaamistaan käytännössä sekä syventää ymmärrystään vastuullisista ja kestävästä toimintatavoista.

Elintarvikealan opiskelijat pääsivät oppimaan jäätelövalmistusta työpajatyöskentelyn kautta POPS! Oy:llä syyskuussa 2025. Työpajat tarjosivat ainutlaatuisen mahdollisuuden oppia jäätelön valmistusprosessista, raaka-aineiden ja välineiden käytöstä, hävikin minimoinnista tuotannossa ja ylijäämän hyödyntämisestä sekä yrittäjyydestä.

TAIn opiskelijat järjestivät sadonkorjuubrunssin Aninkaisten koulutalolla, jossa tarjottiin kauden raaka-aineista valmistettuja herkkuja opiskelijoille ja opettajille. WiseFood-hanke oli mukana tapahtumassa tuomassa esiin kestävästä ruokakulttuurista sekä keräämässä osallistujilta palautetta kyselyn avulla.



Kuva: TAI:n pop-up-tilaisuudet Turun Kauppahallissa yhdistivät opiskelijoiden oppimisen ja yritysten aitoihin asiakastilanteisiin osallistumisen.

3. Yritysyhteistyö tukemassa opiskelijoiden työelämävalmiuksia ja työllistymistä

Hankkeen myötä yritys yhteistyö on vahvistunut ja sen tuloksena opiskelijoille on avautunut mahdollisuuksia työelämäjaksoille sekä oppisopimuskoulutukseen. Yhtenä hyvänä esimerkkinä hankkeen tuloksista on opiskelijan oppisopimuskoulutus Juustopuodissa, jossa työtehtäviin kuuluu uusien juustotuotteiden kehittäminen.

Lisäksi opiskelijoille on mahdollistunut työelämäjaksoja Herkkunuotan ja Kalaliike Wallinin yrityksissä. Nämä toteutuivat kalademo-tilaisuuden ja kiertotalousseminaarin tuloksena.



Kuva: Opiskelijoiden ja yritysten yhteistyö vahvistaa työelämävalmiuksia ja työllistymismahdollisuuksia.

Esimerkkinä TAI:n seminaari kiertotaloudesta ja resurssiviisaudesta

Turun ammatti-instituutissa Aninkaisten koulutalossa järjestettiin syyskuussa 2025 seminaari, joka kokosi yhteen elintarvikelan opiskelijoita ja opettajia kuulemaan uusista näkökulmista kestäväan tuotantoon liittyen.

Ohjelmassa kuultiin kolme asiantuntijaluentoa, joissa DeliVerde, Juustopuoti Immonen ja Kalaliike S. Wallin esittelivät kala-, juusto-, puutarha- ja vihannesalan ruokaketjuja sekä tuotekehitystä. Esityksissä painotettiin resurssien tehokasta käyttöä ja kestäväan tuotannon mahdollisuuksia eri toimialoilla. Seminaari tarjosi käytännön esimerkkejä ja asiantuntijatietoa, jotka havainnollistivat, miten ruokaketjuissa voidaan vähentää hävikkiä ja hyödyntää ylijäämää kestäväällä tavalla.

”*Opin, että juuston valmistuksessa voidaan hyödyntää paikallisia raaka-aineita ja vähentää ympäristökuormitusta kestäväillä ratkaisuilla.*”

Mielenkiintoinen tarina siitä, miten voi syntyä uusi tuote ja idea, kun tavoitteena on luonnonmukaisuus ja ympäristön parantaminen.”

”Opin, että aina kannattaa yrittää.”



Kuva: WiseFood-hankkeen projektipäällikkö Iris Kriikkula esittelemässä kiertotalouden teemoja TAI:n opiskelijoille ja opettajille.

4. Kestävä toiminta osaksi oppimisympäristöjä

Turun ammatti-instituuttiin hankitut lajitteluasemat helpottavat arjen kierrätystä ja jätteiden oikeaa lajittelua. Samalla ne lisäävät ymmärrystä siitä, miten jätettä – myös ruokahävikkiä – syntyy ja miten sitä voidaan vähentää. Lajitteluasemat tukevat resurssiviisaita toimintatapoja ja auttavat tuomaan opitut käytännöt osaksi sekä opetusta että käytännön työtilanteita. Ne vahvistavat opiskelijoiden osaamista kestävässä toimintamalleissa ja tukevat hankkeessa kehitettyjen käytäntöjen juurtumista pysyväksi osaksi arkea.

WiseFood – resurssiviisaat ruokaketjut -hankkeen myötä opiskelijoiden osaaminen kestävä toiminnan osalta on vahvistunut konkreettisella ja käytännönläheisellä tavalla. Keskeisessä roolissa osaamisen kehittämisessä on ollut monipuolinen yritysysteistyö, jonka kautta opiskelijat ovat päässeet tutustumaan alan kestäviin käytäntöihin sekä soveltamaan niitä aidoissa työelämälähtöisissä tilanteissa. Tämä on vahvistanut opiskelijoiden valmiuksia toimia resurssiviisaasti osana tulevaa työelämää.



Kuva:

Opintomatalla DeliVerden puutarhassa perehdyttiin viljelykäytäntöihin ja kestävä tuotannon ratkaisuihin.



WiseFood - Resurssiviisaat ruokaketjut -hanke: TAI:n elintarvikealan yritysysteistyön malli

[Tutustu yritysysteistyön malliin videon kautta \(Youtube.com\).](#)

Yritysyhteistyö- projektien pilotointi Flavoriaa hyödyntäen

Työpaketti 2.2



Kuva: WiseFood-hanke oli mukana TAITAJA2025-tapahtumassa. Onnenpyörästä oli mahdollisuus voittaa WiseFood-mikrokuituliinoja.

Tavoitteet 2.2

Yritysyhteistyöprojektien pilotointi Flavoriaa hyödyntäen



1

Toimenpiteissä hyödynnetään Flavorian yhteiskehittämisalustaa sekä Flavoria Innovation Festival -kokonaisuutta.

2

Toteutukset liittyvät muun muassa yritysten tuotekehitykseen, tuotteiden valmistukseen ja testaukseen sekä kuluttajalähtöiseen kehittämiseen.

3

Lisäksi toimintaa kohdennetaan tulevaisuuden tuotantotapoihin ja resurssiviisaaseen elintarviketuotantoon.

Toimenpiteet 2.2:

1. Aitojen yrityshaasteiden kautta kehittyvä osaaminen

Yritys- ja kehittämistyötä on toteutettu Flavorian yhteiskehittämisalustaa ja Flavoria Innovation Festival -innovaatioviikkoa hyödyntäen. Flavoria on toiminut konkreettisenä kohtaamis- ja pilotointiympäristönä opiskelijoille, yrityksille ja muille toimijoille.

Turun ammatti-instituutin opiskelijat ovat osallistuneet Flavoria Innovation Festivalille vuosina 2024 ja 2025. Innovaatioviikolla opiskelijat ovat työskennelleet tiimeissä ratkaisten yritysten aitoja kehittämishaasteita ja esitelleet ratkaisunsa suoraan yrityksille.

Osallistuminen on vahvistanut opiskelijoiden työelämävalmiuksia, yhteistyötaitoja sekä kykyä soveltaa osaamista käytännön tilanteissa. Lisäksi osallistuminen on lisännyt opiskelijoiden ymmärrystä yritysten toimintaympäristöstä ja kehittämistarpeista sekä tukenut valmiuksia toimia yritysyhteistyössä osana opintoja ja tulevaa työelämää.

Kuva:
Kalateemaisen haasteen ratkaisuja rakennettiin yhdessä visualisoiden.



Työpaketin 2 yritysysteistyökumppanit

2023 - 2026



Oppeja ja ajatuksia



Työelämälähtöinen oppiminen ja uusi opetuksen malli

WiseFood-hankkeessa opittiin, että elintarvikealan opetus toimii tehokkaasti, kun se perustuu aitoihin työelämätilanteisiin ja yritysten tarpeisiin. Kehitetty opetuksen malli, jossa opiskelijat osallistuvat tuotekehitykseen, tuotteiden valmistukseen, pilotointiin ja myyntiin osoittautui toimivaksi. Opetus laajeni oppilaitoksen omista tiloista yritysten tuotantoympäristöihin, mikä vahvisti opiskelijoiden kykyä soveltaa osaamistaan käytännössä.

Yritysyhteistyön rakentuminen ja vaikuttavuus

Hanke osoitti, että toimiva yritysyhteistyö syntyy ennen kaikkea konkreettisesta tekemisestä. Esimerkiksi pop-up-tapahtumat, työpajat ja tuotekehitysprojektit loivat luontevia kohtaamisia oppilaitoksen ja yritysten välille. Yhteistyö hyödyttää molempia osapuolia: yritykset saavat uusia ideoita ja näkökulmia ja opiskelijat saavat realistisen kuvan alasta ja mahdollisuuden kehittää osaamistaan työelämän kontekstissa.

Kiertotalousosaamisen ja kestävän toiminnan oppiminen

TAIn näkökulmasta yksi keskeisimmistä opeista oli, että kiertotalous ja resurssiviisaus opitaan parhaiten konkreettisen tekemisen kautta. Hävikin vähentämiseen, sivuvirtojen hyödyntämiseen ja vastuulliseen ruoantuotantoon liittyvät teemat konkretisoituivat opiskelijoille käytännön kokeiluissa, kuten ylijäämäraaka-ainneiden hyödyntämisessä ja hävikkiteemoihin keskittyvissä tapahtumissa.

Opiskelijoiden osaamisen, työelämävalmiuksien ja työllistymisen vahvistuminen

Hankkeen aikana opiskelijoiden työelämävalmiudet kehittyivät monipuolisesti. Aitoihin yrityshaasteisiin osallistuminen vahvisti yhteistyötaitoja, ongelmanratkaisukykyä ja ymmärrystä yritysten toimintaympäristöstä. Samalla opiskelijoille avautui todellisia mahdollisuuksia työelämäjaksoihin, oppisopimukseen ja työllistymiseen yritysyhteistyön kautta.

Ruokaketjujen kiertotalousratkaisujen esimerkkitarkastelu Turun kauppahallikorttelin kokonaisuudessa

Työpaketti 3, Turun kaupunki



**3.1. Kiertotalousratkaisun kehittäminen Turun
kauppahallikorttelin kokonaisuuteen**

Tavoitteet



1

Kehitetään kauppahallikortteliin käytännönläheisiä ja skaalautuvia kiertotalousratkaisuja tiiviissä yhteistyössä Kauppahallin yritysten kanssa.

2

Parannetaan materiaalivirtojen hallintaa (logistiikka, jätevirrat ja kierrätettävyys) kehittämällä kiertotalouden mukaisia ratkaisuja erityisesti elintarvikevirtojen hallintaan ja sijoitteluun yhteistyössä Kauppahallin yrittäjien kanssa sekä asiantuntijatuen avulla osana peruskorjaushanketta.

3

Vahvistetaan yhteiskehittämistä kaupungin, yrittäjien, oppilaitosten ja asiantuntijoiden välillä hyödyntämällä työpaketeissa 1 ja 2 kehitettyä yhteistyömallia, järjestämällä työpajoja sekä mahdollistamalla uudet kokeilut, yrityslähtöinen TKI-toiminta ja pop-up-ratkaisut kauppahallikorttelissa.



Käytännönläheiset ja skaalautuvat kiertotalousratkaisut

Hankkeen aikana Kauppahallissa tehostettiin kierrätystä parantamalla yritysten lajittelumahdollisuuksia esim. muovin osalta ja selkeyttämällä ohjeistusta. Lisäksi asiakkaiden Food court -alueelle lisättiin biojäte-, sekajäte- ja pullonpalautusastiat (aiemmin vain sekajäte).

Kiertotalousperiaatteella valmistettavia tuotteita kehitettiin yhteistyössä yritysten kanssa. Esimerkiksi Juustopuodin ylijäämäheraa hyödynnettiin Flavoria Innovation Festival 2024 -projektissa, ja kalaliikkeet Herkkunuotta ja S. Wallin olivat mukana kehittämässä kestävä matkailutuotetta vuoden 2025 tapahtumassa. Osa yrityksistä, kuten Roots ja Bageri Å, ovat toimineet suunnannäyttäjinä kiertotalouden käytännössä.

Materiaalivirtojen hallinnan parantaminen

Hankkeen loppuvaiheessa käynnistettiin Kauppahallin kiertotalousratkaisujen kehittäminen asiantuntijatuen avulla. Tavoitteena on tuottaa käytännönläheisiä ja toteutuskelpoisia ratkaisuja, jotka on helppo integroida tulevaan peruskorjauksen suunnitteluun.

Kehitystyössä keskitytään erityisesti siihen, että logistiset ratkaisut tukevat arjen sujuvaa toimintaa. Samalla tarkastellaan jätevirtojen toimivuutta, kierrätettävyyttä ja ekologisuutta sekä elintarvikevirtojen logistiikan toimivaa sijoittelua kauppahallin tiloissa.

Työn tavoitteena on muodostaa selkeät suuntaviivat kiertotalousratkaisujen toteuttamiselle sekä arvioida niiden kustannuksia ja hyötyjä myös pidemmällä aikavälillä. Kehittämisessä hyödynnetään hankkeen aikana kerättyä tietoa yrittäjien tarpeista, mukaan lukien joulukuussa 2025 toteutettua kiertotalous- ja jätelogistiikkakartoitusta.

Asiantuntijatyön tuloksena syntyvä raportti liitetään osaksi WiseFood-hankkeen loppuraportointia.



Kauppahallin kiertotalous ja jätelogistiikka selvitys 12/2025

Kysely

Kauppahallin yrityksille lähetettiin suomeksi ja englanniksi sähköinen kysely 12/2025, jossa selvitettiin yritysten näkemyksiä ja tarpeita.

Vastauksia saatiin 5 kpl. Vastauksia ei saatu ravintola-alan yrityksiltä, mikä voi vaikuttaa biojätteen arvioihin.

Tarkastelussa: jätevirrat, kierrätys, tilat ja kehittämistarpeet

Tilat ja käytännöt ratkaisevat

Tilanpuute rajoittaa lajittelua ja uusien ratkaisujen käyttöönottoa.

Tarve selkeämmille ja paremmin sijoitetuille keräyspisteille.

Muovi- ja paperinkeräys sekä jätipuristimet nousivat keskeisiksi puutteiksi.

Suurin jätemäärä syntyy pakkausmateriaaleista.

Logistiikka ja yhteiset käytännöt kaipaavat kehittämistä

Jätepisteiden saavutettavuus ja sijoittelu vaihtelevat.

Lastausalueet ruuhkautuvat, mikä hankaloittaa arkea.

Tarve selkeämmälle ohjeistukselle ja yhtenäisille käytännöille.

”Ihmisten parempi vastuunotto – ettei jätettäisi lojumaan omia jätteitä.”

Resurssipula on suurin este kehittämiselle

Aika ja henkilöstöresurssit hyvin rajallisia.

Kehittäminen tapahtuu työn ohessa.

Pienyritysrakenne korostaa resurssihaasteita.

”Paikalla on vain yksi myyjä, mikä rajoittaa käytännön toteutusta.”

Tarve konkreettisille ratkaisuille ja kumppanuuksille

Ratkaisuja hävikin ja sivuvirtojen hyödyntämiseen kaivataan.

Yhteistyö ja valmiit mallit helpottaisivat käyttöönottoa.

Tiedonkulku ja ohjeistus koetaan puutteelliseksi.

Useilla yrityksillä jo omia pieniä kiertotalousratkaisuja.

Kyselyyn vastanneilla yrityksillä biojätettä syntyi vähän.

Yritykset ovat valmiita kehittämään kiertotaloutta, mutta tarvitsevat **tiloja, selkeitä käytäntöjä ja konkreettisia ratkaisuja, jotka toimivat arjen resurssirajoitteissa.**

Yhteiskehittämisen vahvistaminen

Hankkeen aikana yhteistyö Kauppahallin yrittäjien, oppilaitosten ja muiden toimijoiden välillä tiivistyi. Vuoropuhelu lisääntyi ja luottamus vahvistui, mikä madalsi kynnystä osallistua yhteiseen kehittämiseen. Jo hankkeen alussa Kauppahallin yritykset olivat mukana pohtimassa hallin kiertotalous- ja logistiikkaratkaisuja, ja joulukuussa 2025 toteutettiin selvitys yrittäjien tarpeista kiertotalouteen ja jätelogistiikkaan liittyen.

Kauppahallissa toteutettiin kaksi opiskelijoiden pop-up-kokonaisuutta huhtikuussa 2025 ja 2026, jonka lisäksi osa yrityksistä otti opiskelijoita harjoitteluun. Lisäksi yritykset osallistuivat hankkeeseen mm. antamalla haasteita Flavoria Innovation Festivalille, toimimalla puhujina tilaisuuksissa sekä osallistumalla opintomatkoille.

Ruokaviisauden viikolle (5.–8.5.2026) osallistui 12 elintarvikealan yritystä omilla kestäväillä tuotteillaan ja menukokonaisuuksillaan.

Hankkeen alussa järjestettiin yrityksille tiedotustilaisuus ja jaettiin materiaaleja yhteistyömahdollisuuksista, mutta kiinnostus jäi vähäiseksi eikä uusia yhteydenottoja syntynyt. Yhteistyö rakentui siten vaiheittain ja pitkälti suoran vuorovaikutuksen kautta.



Hankkeessa on tarjottu yhteistyömahdollisuuksia Kauppahallin yrityksille

- Kauppahallin yrityksille tarjottiin mahdollisuuksia yhteistyöhön oppilaitosten kanssa.
- Yritykset ovat muun muassa voineet saada opiskelijoita avukseen valittuihin työtehtäviin sekä uusien tuotteiden tai pakkausten testaamista.
- Tietoa mahdollisuuksista on jaettu eri tilaisuuksissa sekä esimerkiksi suomen- ja englanninkielisillä lehtisillä, joita on jaettu Kauppahallin yrityksille.

Kuva:
Yrityksille jaettiin tietoa lehtisillä sekä suomeksi että englanniksi.

Uusia yhteistyömahdollisuuksia Turun kauppahallin yrityksille

Turun kaupunki koordinoi WiseFood-hanketta, joka on käynnissä syyskuusta 2023 toukokuuhun 2026. Hanke tarjoaa Turun kauppahallin yrityksille maksuttomia mahdollisuuksia kehittää tuotteita ja palveluita kestäväen kehityksen mukaisesti. Hankkeessa kehitetään myös kauppahallin jätehuoltoa, jotta se toimisi paremmin ja tukisi kestäväen kehityksen tavoitteita.

Kauppahallin yritykset voivat hyötyä opiskelijayhteistyöstä sekä räätälöidyistä tuotepilotoinneista Turun ammatti-instituutin ja Turun yliopiston kanssa. Osallistuminen vaatii hieman aikaa ja sitoutumista, mutta tarjoaa arvokasta tukea kehittämistyöhön.

Kaipaatko lisäksi työsi tueksi? Turun Ammatti-instituutin elintarvikealan opiskelijoita töihin päiväksi!

- Kauppahallin yritykset aitoa elintarvikealan oppimisympäristönä.
- Yritys saa 1–2 opiskelijaa kerran viikossa veloituksetta päiväksi toteuttamaan ennalta sovittuja työtehtäviä.
- Päivän kesto on noin 4–6 tuntia.
- Opiskelijoiden mukana on aina opettaja, jonka vastuulla opiskelijat ovat.
- Työpaikka opastaa opiskelijat päivän työtehtäviin.

Hyödyt yritykselle: apukäsiä arjen työtehtäviin, verkostoituminen, tilapäinen työvoima, näkyvyyttä sosiaalisessa mediassa.

Hyödyt Turun ammatti-instituutille: opiskelijoille mahdollisuus työssäoppimiseen, työelämään tutustuminen, sosiaalisten taitojen harjaantuminen, uusi tapa toteuttaa opetusta ja oppimista.

Kehitä tuotteesi tai palvelusi seuraavalle tasolle! Turun Yliopiston Flavoria®-tutkimusalan tarjoamia mahdollisuuksia yrityksille Räätälöity tutkimus- ja testausyhteistyö

- Uuden tuotteen tai raaka-aineen testaaminen aidossa osto- tai valintatilanteissa
- Pakkausten testaaminen
- Aistinvaraiset arvioinnit

Hinnoittelu

- Pienimuotoisia tuotepilotoiteja voidaan tehdä WiseFood-hankkeen puitteissa esim. opiskelijayhteistyönä
- Laajemat tutkimus- ja testausyhteistyöt, kuten aistinvaraiset arvioinnit, hinnoitellaan tapauskohtaisesti

Lisätietoa: flavoria.fi / wisefood.utu.fi

Ota yhteyttä!

Turun kaupunki: Hanna Sjöbring, hanna.sjobering@turku.fi / +358 44 907 3006

Turun yliopisto: Anni Kerttula, aleker@utu.fi / +358 40 152 7840

Turun ammatti-instituutti: Sari Keskitalo, sari.keskitalo@edu.turku.fi / +358 40 1834474

WiseFood
-RESURSSIVISAAT RUOKAKETJUT

TAI

**TURUN
YLIOPISTO**

 Euroopan unionin
osarahjoittama

Lisää yhteistyömahdollisuuksia
(www.wisefood.utu.fi):



Yhteiskehittämiseen osallistuneet Turun Kauppahallin yritykset



Innovation Festival yrityshaasteet:

Juustopuoti Immonen, Kalaliike S. Wallin, Herkkunuotta, Kauppahalli



Tuotekehitys:

Juustopuoti Immonen



Työpajat, opintomatkat ja puhujatilaisuudet:

Juustopuoti Immonen, Roots, Bakeri Å, Herkkunuotta, Kalaliike S. Wallin, Poronlihan erikoisliike Heinosen



Kiertotalous- ja jätelogistiikkaselvitys:

Turun tee ja mauste, Wanha Turku, Poronlihan erikoisliike Heinosen, Kahvila Aschan, Leipäbaari



Ruokaviisauden viikko:

Poronlihan erikoisliike Heinosen, Turkupuoti, Juustopuoti Immonen, Roots, Chingon, Shargi, Vnämese, Jascal Kitchen, Bageri Å, Ylhäisten kotileipä, Herkkunuotta, MBakery

Oppeja ja ajatuksia



Yhteistyö syntyy tekemällä

Yhteistyö yritysten kanssa vaatii aikaa, jatkuvaa vuoropuhelua ja luottamuksen rakentamista. Pelkkä tiedottaminen ei riitä aktivoimaan osallistumista, vaan toiminta lähtee liikkeelle konkreettisista tekemisen paikoista ja arjen tarpeista.

Arki ja epävarmuus vaikuttavat osallistumiseen

Yrittäjien osallistumiseen vaikuttavat vahvasti ajankäyttö, resurssit sekä toimintaympäristön epävarmuustekijät, kuten Kauppahallin tulevaisuuteen liittyvät kysymykset. Näistä huolimatta yhteistyötä saatiin rakennettua ja kehitettyä käytännönläheisesti.

Pienillä teoilla pääsee liikkeelle

Hanke osoitti, että pienetkin konkreettiset toimenpiteet – kuten lajittelun parantaminen, opiskelijayhteistyö ja kokeilut – voivat käynnistää muutosta ajattelussa ja toimintatavoissa. E erityisen toimiviksi osoittautuivat yritysälhtöiset kokeilut ja olemassa olevien edelläkävijäyritysten hyödyntäminen esimerkkeinä muille.

Ratkaisujen pitää toimia oikeassa arjessa

Kauppahallissa on jo tehty kiertotaloustekoja niin hankkeen kuin yrittäjien toimesta, ja näistä on saatu hyviä kokemuksia. Jatkossa ratkaisuja on tärkeää kehittää yhdessä yrittäjien kanssa osana peruskorjauksen suunnittelua, jotta ne toimivat arjessa ja tuovat aidosti hyötyä käyttäjille.

Koordinointi ja kokonaisuuden hallinta

Työpaketti 4, Turun kaupunki



WiseFood -RESURSSIVIISAAT RUOKAKETJUT

WiseFood-hankkeen tavoitteena on vahvistaa resurssiviisaasti tuotettujen ja valmistettujen ruokatuotteiden markkinoita Turun seudulla.

Hankkeessa pyritään saamaan aikaan ruokasektorille uutta kiertotalouspohjaista ja resurssiviisasta toimintaa ja innovaatioita.

Kiertotalouden toimenpiteitä toteutetaan hankkeessa Turun kaupungin, ruokatoimijoiden ja oppilaitosten kesken.

Hanke tukee Suomen ja Turun tavoitteita hiilineutraalisuudessa sekä kiertotalouden ja luonnon monimuotoisuuden edistämisessä.

Hankkeen kesto: 1.9.2023–30.11.2025
Toteuttajat: Päähankkeen toteuttaja Turun kaupunki
Osahankkeen toteuttaja Turun yliopisto

Kuva:
WiseFoodin
hanketiimi



4.1. Hankkeen sisäinen ja ulkoinen verkostoyhteistyö

4.2. Hankkeen viestintä ja koordinointi

Tavoitteet



1

Yhteistyön koonti ja koordinointi

Kaikki hankkeen toimijat pidetään ajan tasalla, ja yhteistyö sujuu niin hankkeen sisällä kuin sidosryhmien kanssa.

2

Aktiivinen viestintä

Hankkeesta kerrotaan selkeästi ja ajantasaisesti yrityksille, oppilaitoksille ja muille kumppaneille. Viestintä tukee yritysten mukaan saamista.

3

Tulosten juurruttaminen

Hankkeen opit ja ratkaisut kytetään Turun kiertotalouden tiekarttaan, Hiilineutraali Turku -kokonaisuuteen ja Ruokakaupunki Turku -työhön.

4

Hallinto ja raportointi

EU-hankkeen seuranta, raportointi ja talous hoidetaan luotettavasti ja aikataulussa.

Toimenpiteet



Hankkeen sisäinen koordinointi

Koko hankehenkilöstön säännölliset tapaamiset 3 viikon välein

Työpakettikohtaiset palaverit tarpeen mukaan

Ohjausryhmän kokoukset 2x vuodessa, pöytäkirjat liitetään seurantaan

Työpakettien aikataulujen ja kokonaisuuden seuranta



Sidosryhmä- ja verkostoyhteistyö

Yhteistyö Turun yliopiston, TAI:n, yritysten ja kansainvälisten kumppaneiden kanssa

Osallistuminen ja esiintyminen erilaisissa verkosto- ja kiertotaloustilaisuuksissa

WiseFood-opintomatkojen järjestäminen (2024 ja 2025), joihin kutsuttiin opiskelijoita, asiantuntijoita ja yrityksiä

Kiertotalouskysely Kauppahallin yrittäjille (2025)



Viestintä ja näkyvyys

Hankkeen viestintäsuunnitelman laatiminen ja päivitys (10/2024)

Hankkeen sisäiset viestintätyöpajat (2 kpl keväällä 2025)

Jatkuva viestintä verkkosivuilla, uutisissa ja somekanavissa

Hanketapahtumien markkinointi (myös eri kumppanien kanavissa)

Viestintämateriaalit: flyerit, hupparit, marjapussit, opiskelijoiden sisällöntuotanto



Tapahtumien seuranta ja raportointi

Työpaketti 4 seuraa ja kokoaa kaikkien hankepartnerien tilaisuudet yhteen

Ylläpito Excel-lomakkeella: julkaisut, uutiset, tapahtumat, osallistujamäärät

Tapahtumien arviointi ja keskeisten havaintojen kokoaminen hankeraportointiin



Hankehallinto ja raportointi

EU-hankkeen vaatimat raportit ja kustannusseuranta
Budjetin ja tuntien toteuman seuranta

Jatkoaikahakemuksen valmistelu ja perustelut (2024)
Flat rate -kulujen kohdistus (asiantuntijat, puhujapalkkiot, tilaisuuksien järjestelyt)



Kuva: Hankkeessa järjestettiin kahtena syksynä opintomatka Turun seudun ja Helsingin kiertotalouskohteisiin. Matkoille osallistuivat Kauppahallin yritykset, opiskelijat, sidosryhmät ja kansainväliset osallistujat.

WiseFood-hankkeessa on järjestetty monipuolisesti erilaisia tapahtumia ja kyselyitä

- 2023-2026 aikana WiseFood-hankkeessa tai kumppanien kautta on toteutettu:
 - Yli 60 tapahtumaa, työpajaa, pop-upia tai tilaisuutta sekä teetetty kyselyitä ja selvityksiä yrityksille ja opiskelijoille
 - Tapahtumien kautta tavoitettuja osallistujia yli 35 000 henkilöä
- Esimerkkejä tapahtumista:
 - Flavoria Innovation Festival: vuosittainen innovaatioviikko ja yrityshaasteet opiskelijoille
 - Aamukahvivilaisuudet, joissa aiheina mm. kiertotalous, yrittäjyys ja tekoäly
 - Kauppahalli-yhteistyö: pop-up-myyntipisteet, Ruokaviisauden viikon aktiviteetit, jäte- ja materiaalivirtojen kehittäminen
 - Oppilaitosyhteistyö: seminaarit, työpajat, jäätelöpilotti, TAI:n tapahtumat
 - Kansainvälinen yhteistyö ja WiseFood-opintomatkat

Monikanavainen viestintä hankkeen tukena

Hankkeen viestintä toteutettiin monikanavaisesti. Pääasiallisena viestintäkanavana toimivat Turun yliopiston alla olevat verkkosivut (Wisefood.utu.fi). Lisäksi viestinnässä hyödynnettiin Turun kaupungin, Turun ammatti-instituutin sekä Kauppahallin verkkosivuja ja sosiaalisen median kanavia.

Hankkeesta viestittiin myös tilaisuuksissa, blogijulkaisuilla, tarinoilla sekä suomeksi että englanniksi jaetuilla lehtisillä, joita toimitettiin Kauppahallin yrityksille. Paikallismedia uutisoi hankkeesta, mikä lisäsi sen näkyvyyttä ja tavoitti laajempaa yleisöä.

Hankkeelle tehtiin oma viestintäsunnitelma, ja tapahtumia sekä viestintää seurattiin sitä varten luodulla Excel-pohjaisella seurantatyökalulla.



-Työelämäpaikat eli harjoittelujaksot alan yrityksissä ovat opiskelijoille tärkeitä, sanoo Jim Slotte. Lihalle Reino Jokinen Turun kauppahallissa on Slottele tuttu paikka

Kokista lihamestariksi

Jim Slotte päätti vaihtaa ravintola-alan liha-alan opintoihin Turun ammatti-instituutissa. - Liha-ala on kiinnostanut jo pitkään, ja valinta oli heti selvä, kun kuulin, että Turussa voi sitä opiskella.

Teksti: **Topi Kanerva**
Kuva: **Marttiina Sakranen**

Aiemmin tarjoilijana ja kokkina työskennellyt Jim Slotte, 29, päätti muutama vuosi sitten vaihtaa alaa, ja hän muutti elintarvikkeiden opintojen perässä Vaasasta Turkuun.

Suurin osa Turun ammatti-instituutin elintarvikkeiden opiskelijoista suuntautuu opintoonsaan elintarviketeknologian tai leipomualan osaamisaloihin. Slotte päätti kuitenkin valita liha-alan.

Slotte on päässyt opintojensa aikana osallistumaan myös erilaisiin projekteihin, jotka ovat vieneet hänet edistämään elintarvikkeiden hiilineutraalia tulevaisuutta Japaniin asti.

- Olen tehnyt ravintola-alalla monenlaisia töitä, halusta yhdistän erikoistua johonkin ja löydän oman juttuni. Liha-ala on kiinnostanut jo pitkään, ja valinta oli heti selvä, kun kuulin, että Turussa voi sitä opiskella, Slotte kertoo.

Liha-alan opintoihin kuuluu koulussa niin teoriaa kuin käytäntöä, mutta Slotten mukaan tärkeimmässä osassa ovat työelämäpaikat eli harjoittelujaksot alan yrityksissä.

Hänen ensimmäinen työelämäpaikkansa oli Turun kauppahallissa sijaitseva Liha-liike Reino Jokinen. Harjoittelun aikana Slotte työskenteli kauppahallin alakerrassa sijaitsevassa lihatehtaassa. Myöhemmin hän on ollut oppimassa myös Snellmanin tehtaalla, ja tällä hetkellä hän suorittaa opintojensa työskennellen Naapurin Maa-läiskäkanan tehtaalla Liedossa.

- Kauppahalli oli todella hyvä paikka aloittaa tämä ura. Pääsin ensimmäistä kertaa käsittelemään kunnolla lihaa ja opin kaikki tärkeimmät perusaasiat, hän iloitsee.

Opintojen aikana Slotte on kiinnostunut kestävästä kehityksestä ja kiertotalouden haasteista, ja hän haluaa olla mukana ratkaisemassa niitä.

Hän harmittelee, että ihmiset eivät

"Kaikesta pitää tehdä jotakin, eikä yksikään lihan- tai luun-pala saisi mennä hävikkiin."

Jim Slotte

kelijat pohtivat ratkaisuja eri yritysten kestävästä kehityksestä liittyviin haasteisiin.

Toinen mieleenpainuva projekti oli, kun viime vuonna hän lähti opintomatalle

vaikuttavimmista kokemuksista oli soijatehtaassa.

- Olen vierailut isoissa tehtämissä, mutta oli todella kiinnostava nähdä, kuinka tiukasti he ottivat nian huomioon. Myös tehtaalla tehokas tuotantoprosessi sekä huolellinen laadunvalvonta tekivät suuren vaikutuksen, Slotte kertoo.

Japanissa esiteltiin myös erilaisia ja kiertotalouden haasteisiin. Esimerkiksi maaperän kunnon parantamiseen detty Slotten mukaan kiinnostava.

Japanilaiset palauttavat kasviksille jäljelle osat maahan fermentoimallaan, joka lisää mikrobita parantaa maaperää.

Lisäksi Japanissa esiteltiin käytettyä kiertoa, jossa vihannesten ylijäämää lähteville ja vastineeksi lannoitetta eläintiloilta.

Kuva: TAI:n elintarvikkeiden opiskelija kertoo Turun Sanomien Extra-liitteessä (1.3.2025) kokemuksistaan WiseFood-hankkeen opintomatkoilta sekä siitä, mitä vastuullisuus tarkoittaa liha-alalla.

WiseFood- syysopintomatkat

WiseFood-opintomatkalla 2024–2025 opiskelijat, yritykset ja muut hankkeen sidosryhmät ovat päässeet tutustumaan ruokaketjun eri vaiheisiin resurssiviisauden näkökulmasta. Syksyn opintomatkat ovat olleet kolmipäiväisiä tapahtumia, joissa on vierailtu eri kohteissa Helsingissä ja Turussa.



Kuva: Turun pormestari Piia Elo toivotti Tottorin prefektuurin opiskelijat tervetulleiksi Turkuun.



Kuva: Qvidjan tilalla kerrottiin, miten ruoan tuottaminen resurssiviisaasti tukee ympäristön ja ihmisten kokonaisvaltaista hyvinvointia.

Syksyn 2025 opintomatkalla vierailtiin esimerkiksi Laurean ammattikorkeakoululla, Eniferillä, Qvidjan tilalla, Skanssin biodiversiteettipuistossa, DeliVerde Puutarhoilla sekä Suomenlinnassa. Opintomatkalle osallistui opiskelijoita, opettajia ja asiantuntijoita Turun kaupungilta, Turun ammatti-instituutista sekä Turun yliopistosta sekä ruoka-alan yrittäjiä Kauppahallista. Lisäksi mukana oli vierailijoita Japanista: Tottorin prefektuurista ja Obusen kaupungista.

[Lue lisää syksyn 2025 opintomatkastasta \(Turku.fi\).](#)

Kokemuksia syksyn 2025 opintomatkasta

” Opiskelijoita oli monista eri kouluista, maista ja taustoista ja tilanteista, mikä rikasti näkökulmia ja toi erilaista näkemystä kaikkiin opintomatkan osiin. Erityisen kiva oli, kun mukana oli japanilaisia opiskelijoita, sillä itse olen juuri Japanissa ollut vaihdossa ja pystyin ottamaan heihin hyvin kontaktia ja he vaikuttivat olevan myös hyvin kiinnostuneita Suomesta ja opintomatkan kaikista kohteista.

Minusta opintojakso oli mukava ja toivon, että kaupunki kehittää tulevaisuudessa samankaltaisia oppimismatkoja ilmasto- ja luontoasioihin eri teemojen osalta, esimerkiksi matkailun tai jonkin teollisuusalan näkökulmasta.

Viena-Maria Kivilä, Turun ammattikorkeakoulu



Kokemuksia syksyn 2025 opintomatkasta



It was the best organized excursion I have been on in any education institution. Especially considering how many stakeholders were involved, from the various presenters to local, international and visiting students. Most of the locations had excellent presenters and the selection provided a diverse program, everyone was eager to tell us participants about their important work and their enthusiasm often spilled over to us. It definitely was a great source of learning and I would join again in a heartbeat if something like this was organized again. I truly hope this can be repeated next year for more students to share and learn in such a rich environment of well-meaning collaborators. Thank you.

Marlene Mayr,
MBA Sustainable Business Design, Novia



Mielenkiintoinen tapa oppia ja hyvä ryhmä



The trip broaden our knowledge how sustainability and circular economy strategies run in real world



Monipuolinen, opettava, osallistava ja kaiken lisäksi oli erittäin kiva tutustua japanilaisiin sekä muihin kansallisuuksiin siinä ohella.



it's valuable and helpful study trip that i can know many new things related to food circular economy and biodiversity in practical way.



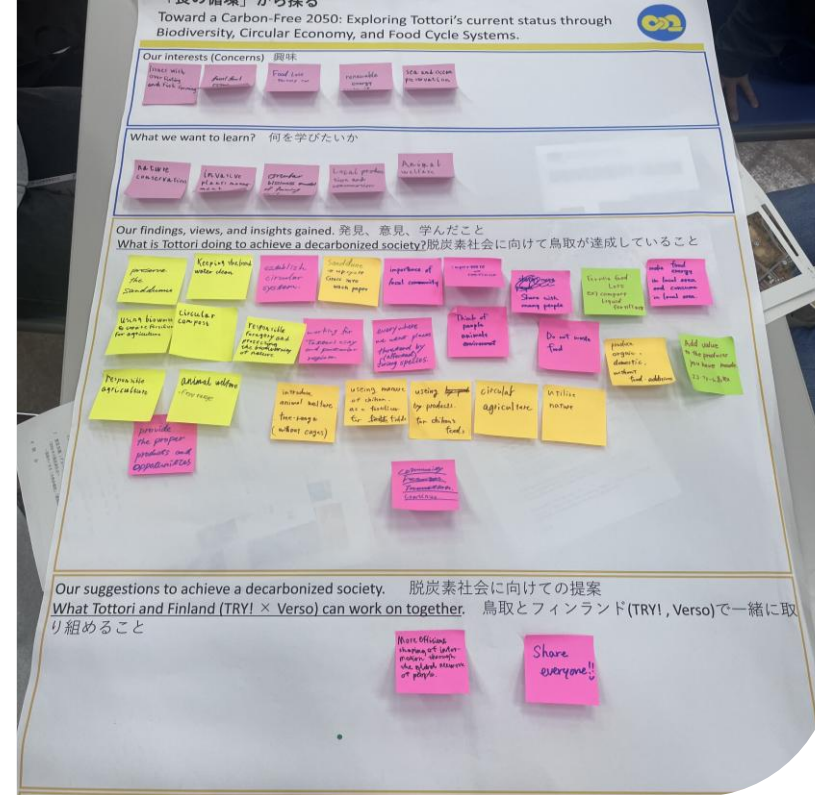
Good study environment! Nice people!



Great locations, speakers, food, organisation and overall atmosphere. Thank you!

Sasakawa-yhteistyö

Turun ja japanilaisten kaupunkien pitkäjänteinen yhteistyö nivoutui tiiviisti WiseFood-hankeeseen ja toi siihen vahvan kansainvälisen ulottuvuuden. WiseFoodissa keskiössä olivat yritykset, kun taas Sasakawa-yhteistyössä painottuivat opiskelijat ja kiertotalousratkaisut. Opintomatkoilla nämä kaksi näkökulmaa yhdistyivät toimivaksi kokonaisuudeksi. Yritykset olivat mukana vahvasti sekä osallistujina että kiertotalousratkaisujen esittelijöinä. Yhteinen opintokokonaisuus ja vierailut lisäsivät ymmärrystä kiertotaloudesta, ilmastotyöstä ja erilaisten ratkaisumallien vertailusta. Opintomatkat Suomen ja Japanin välillä toteutettiin Sasakawa-säätiön rahoituksella.



Kuva: Opiskelijoiden yhteistä pohdintaa, miten hiilineutraali yhteiskunta saavutetaan.

[Lue lisää vuoden 2025 opintomatkasta Japaniin \(Wisefood.utu.fi\).](https://www.wisefood.utu.fi/)

[Lue lisää Turun ja Japanin kiertotalousyhteistyöstä ICLEI-verkostossa ja Jokohaman Asian Circular Cities -aloitteessa \(Turku.fi\).](https://www.turku.fi/)

Sasakawa- opintomatkojen opiskelijapalaute



Tämän vuoden teemana oli kiertotalous, ja pääsimme vierailemaan monissa siihen liittyvissä kohteissa. Olin syksyllä mukana opintomatalla Suomessa ja tiedän, että siellä kehitetään paljon uutta teknologiaa – esimerkiksi vaihtoehtoisia proteiineja Eniferin ja Solar Foodsin kaltaisissa yrityksissä. Haluaisin oppia niistä lisää. Tällaiset konkreettiset esimerkit herättävät opiskelijoissa innostusta ja halua ymmärtää kestävyyttä syvemmin.

- Ryosei Kurata, Tottori University of Environmental Studies



Sekä Tottorissa että Suomessa arvostetaan luontoa, ja sitä halutaan vaalia tuleville sukupolville. Ohjelmassa opiskelijat oppivat erityisesti ryhmätyön kautta, mikä on ollut erittäin antoisaa. Haluaisin tulevaisuudessa työskennellä Suomi–Japani-opiskelijayhteistyön parissa ja rakentaa yhä vahvempia yhteyksiä maiden välille.

– Yuichiro Shimarita, Tottori University of Environmental Studies



Olen nauttinut ohjelmasta valtavasti, vaikka se on melko intensiivinen. Päivien aikana näkee ja oppii kuitenkin paljon. Tottorissa ja Obusessa tehdään vaikuttavaa ja käytännönläheistä ympäristötyötä, kun taas Suomessa painopiste on usein teknologisissa ratkaisuissa. Tottorin opiskelijoista välittyy vahva halu tehdä muutosta ja sitouttaa myös muita toimimaan. Suomessa ajattelu on usein yksilökeskeisempää: mietitään, millainen työ mahdollistaa tietyn elintason. Tottorissa ja Obusessa näkökulma on selvästi yhteisölähtoisempi ja tähtää yhteiseen hyvään.

– Marlena Postma, Turun yliopisto, bioteknologia





Kuva:
Ruokaviisauden viikon aikana Kauppahallin asiakkaat pääsivät tutustumaan kestäviin ruokavalintoihin.

Ruokaviisauden viikko Kauppahallissa – WiseFood-hankkeen lopputapahtuma 5.–8.5.2026

Viikon aikana Kauppahallin yritykset nostivat omista tuotteistaan esille ruokaviisaita valintoja, jotka auttavat hävikin pienentämisessä, resurssien tai hiilidioksidipäästöjen vähentämisessä, tai jotka ovat muulla tavoin kestäviä ja resurssiviisaita.

Lisäksi hankkeen toimijat ja sidosryhmät kertoivat omista lähestymistavoistaan ja toimistaan resurssiviisaan ruoan saralla. Viikon aikana WiseFood-hankkeen lisäksi esillä olivat:

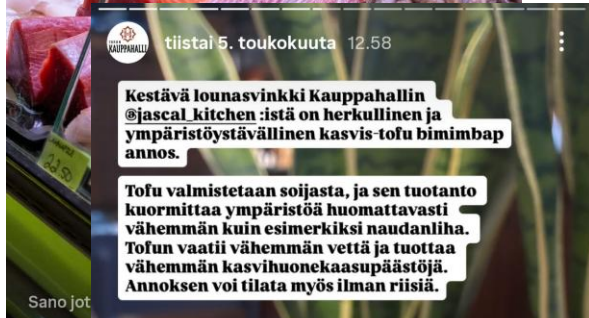
- **Biodiful-hanke (Biodiful.fi)**, joka kertoi eri raaka-aineiden luontovaikutuksista esimerkiksi pelin keinoin.
- **Turun yliopiston ravitsemus- ja ruokatuutkimuskeskus (Utu.fi)** tarjoili pehmelöä ja Saaristopolku-teetä.
- **Turun seudun ruoka-apu (Turku.fi)** esitteli omaa toimintaansa ja esimerkiksi sitä, kuinka koulujen ylijäämäruokaa hyödynnetään toiminnassa.
- **Turun ammatti-instituutti (Tai.fi)** tarjoili ylijäämäherasta valmistettua ohrapuuroa hillon kera.
- **Kupittaa Campus Brewery (Labriikki.turkuamk.fi)** kertoi mm. kuinka he käyttävät leipomoiden ylijäämiä omassa panimotoiminnassaan.



@turunkauppahalli

Ruokaviisauden viikon aikana eri toimijat esittelevät käytännölläisiä tapoja säästää resursseja ja tehdä kestävämpiä ruokavalintoja.

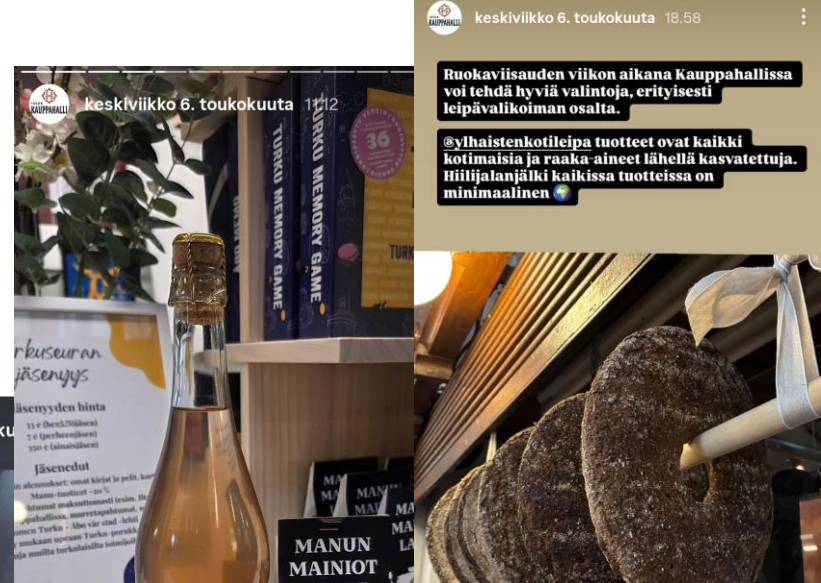
Viikon aikana voit maistella hävikkiä vähentäviä tuotteita, saada konkreettisia vinkkejä arkeen sekä jakaa omia ideoitasi kestävämmästä syömisestä.



Kestävä lounasvinkki Kauppahallin @jasca_kitchen:istä on herkullinen ja ympäristöystävällinen kasvis-tofu bimbap annos.

Tofu valmistetaan soijasta, ja sen tuotanto kuormittaa ympäristöä huomattavasti vähemmän kuin esimerkiksi naudanliha. Tofun vaatii vähemmän vettä ja tuottaa vähemmän kasvihuonekaasupäästöjä. Annoksen voi tilata myös ilman riisiä.

Sano jotain...



keskiviikko 6. toukokuuta 18:58

Ruokaviisauden viikon aikana Kauppahallissa voi tehdä hyviä valintoja, erityisesti leipävalikoiman osalta.

@ylhaistenkotileipa tuotteet ovat kaikki kotimaisia ja raaka-aineet lähellä kasvatettuja. Hiilijalanjälki kaikissa tuotteissa on minimaalinen.



tiistai 5. toukokuuta 13:16

@turkuseura Turku-puodista löytyy lähellä valmistettuja tuotteita vaikka kevään ja kesän juhliin.

Kauppahallin meksikolaisesta ravintolasta @cafechingon löytyy myös joka päivä resurssiviisas ja kestävä kasvisvaihtoehto!

Sano jotain...



tiistai 5. toukokuuta 13:16

@vnameese_fi listaltakin löytyy useita kasvisvaihtoehtoja. Resurssiviisaalla ruokaviikolla suosittelimme teriyaki-tofu annosta!

Sano jotain...

Lue kuulumisia Ruokaviisauden viikolta (Turku.fi).

Kauppahallin yritykset nostivat Ruokaviisauden viikolla esille omia kestäviä valintojaan. Näitä jaettiin myös Kauppahallin sosiaalisen median tilillä.

Kestävät ruokavalinnat -kysely

WiseFood-hankkeessa toteutettiin Kestävät ruokavalinnat -kysely, jossa tiedusteltiin vastaajien ajatuksia resurssiviisaudesta, arjen valinnoista ja Turun ympäristötavoitteista.

Tulosten perusteella:

- vastaajat yhdistivät resurssiviisauden vahvimmin kierrätykseen ja materiaalien uudelleenkäyttöön, sekä ympäristöystävällisiin valintoihin,
- suosituimpia tekoja resurssien vähentämiseksi omassa arjessa olivat kierrättäminen ja vain tarpeellisen ostaminen,
- kestävämpien ruokavalintojen tueksi tarvitaan lisää tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista,
- omissa opinnoissaan resurssiviisauden teemoihin oli törmätty eniten aihetta käsittelevissä tilaisuuksissa sekä opetuksessa,
- Turun ilmasto- ja ympäristötavoitteista parhaiten tunnettiin ilmastotavoite ennen luontotavoitetta ja resurssiviisauden tavoitetta.



Kuva: Kyselyyn kerättiin vastauksia hankkeen tilaisuuksissa.

Yhteenveto ja jatkuvuus



Hankkeen toteutus muuttuvassa toimintaympäristössä

Hankkeen käynnistyminen vei aikaa rahoituspäätösten aikataulun sekä henkilöstömuutosten vuoksi, mikä vaikutti alkuvaiheen rekrytointeihin ja työn liikkeellelähtoon. Myös työtuntien jakaminen eri toimintavuosille vaati tarkkaa suunnittelua, ja muutoksiin reagoiminen sekä muutoshakemukset hidastivat osaltaan työn etenemistä. Mikäli työtunteja olisi voitu kohdentaa joustavammin koko hankkeen ajalle, olisi se tukenut suunnittelua ja toteutusta paremmin. Toisaalta muutoshakemukselle olisi todennäköisesti ollut tarvetta joka tapauksessa, jotta hankkeen toimenpiteet olisi voitu sovittaa yhteen Kauppahallin peruskorjauksen aikataulun kanssa.

Hankkeen aikana tapahtui tavanomaisia henkilövaihdoksia, kuten perhevapaita ja poissaoloja, joihin sopeuduttiin työn edetessä. Lisäksi Kauppahallin peruskorjauksen ja korttelin kehittämisen viivästyminen siirsi osaa suunnitelluista toimenpiteistä myöhempään vaiheeseen.

Hankkeelle myönnetty kuuden kuukauden jatkoaika mahdollisti keskeisten toimenpiteiden toteuttamisen hankkeen loppuvaiheessa sekä aiemmin käyttämättä jääneiden työtuntien hyödyntämisen. Kokonaisuutena hanke eteni vaiheittain ja sopeutui hyvin muuttuviin tilanteisiin.



Keskeiset opit

Kiertotalouteen ei siirrytä vain teknisillä ratkaisulla. Tarvitaan osaamista, ihmisiä ja luottamusta – ja ennen kaikkea aikaa kohdata, kokeilla ja oppia myös keskeneräisten ideoiden kautta.

Opiskelijat ovat tärkeitä toimijoita ja tulevia kiertotalouden osaajia kestävyys siirtymässä. Aitojen haasteiden parissa työskentely ja oman työn vaikutusten näkeminen lisäsivät oppimista, motivaatiota ja tulevaisuuden uskoa. Monialaisuus tuki parhaiden ratkaisujen syntymistä.

Kiertotalouden edistäminen toimii parhaiten, kun se on helppoa, ymmärrettävää ja saavutettavaa myös pienille yrityksille. Kasvokkaiset kohtaamiset, matalan kynnyksen tapahtumat ja pop-up-kokeilut osoittautuivat erityisen toimiviksi osallistamisen keinoiksi.

Kaupungin, korkeakoulujen, oppilaitosten ja yritystenvälinen yhteistyö muodosti yhteisen alustan kokeiluille ja oppimiselle. Kun kehittämistyötä toteutettiin rinnakkain opetuksen, tutkimuksen ja kaupunkikehittämisen yhteydessä, syntyi edellytyksiä pysyvämmälle ja laajemmin hyödynnettävälle muutokselle.



Kuva: WiseFood-seminaari kirjastossa osana opintomatkaa syksyllä 2025.

Jatkuvuus

WiseFood-hanke päättyy hankemuodossa, mutta sen aikana kehitetyt toimintamallit ja opit jatkuvat osana pysyviä rakenteita.

Keskeiset toimintamallit, kuten Flavoria Innovation Festival sekä elintarvikealan yritysysteistyön mallit, ovat jo integroituneet oppilaitosten ja yhteistyökumppaneiden toimintaan.

Hankkeessa mukana olleet opiskelijat, opettajat, asiantuntijat ja elintarvikealan yritykset hyödyntävät jatkossa syntynyttä osaamista, yhteistyöverkostoja ja toimintatapoja omassa työssään. Osa yrityksistä on myös kutsuttu Turun kaupungin ilmastojoukkueeseen (Turku.fi), jossa kaupunki ja yritykset edistävät yhdessä toimia kohti hiilineutraalius-, luonto- ja resurssiviisaustavoitteita.

Hankkeen tulokset ja opit on kytketty Turun kaupungin ilmasto- ja kiertotalousteistyöhön (Turku.fi), mikä tukee kehittämistyön jatkumista osana kaupungin pysyviä toimintamalleja sekä uusia hankkeita. Lisäksi peruskorjattavaan Kauppahalliin suunniteltavat kiertotalousratkaisut luovat uusia mahdollisuuksia yrityksille ja edistävät osaltaan kaupungin resurssiviisaustavoitteita.

WiseFood on luonut selkeän pohjan jatkokehittämiselle ja uusille hankkeille. Kehitetyt mallit ovat monistettavia, skaalattavia ja sovellettavissa myös muihin teemoihin ja toimintaympäristöihin, mikä tukee työn jatkuvuutta hankkeen päättymisen jälkeen.

Kuva: Hankkeen aikana tiimiimme kasvoi kolmella pienellä wisefoodilaisella. Tulevaisuus on hyvissä käsissä.





WiseFood

-RESURSSIVIISAAT RUOKAKETJUT



Euroopan unionin
osarahoittama

innokaupungit



TURUN
YLIOPISTO



TURKU
ÅBO

Raportin tekijät

Kirjoittajat ja kuvat:

Turun kaupunki: Iris Kriikkula (iris.kriikkula@turku.fi), Misa Tuomala (misa.tuomala@turku.fi)

Turun yliopisto: Anni Kerttula (aleker@utu.fi), Emma Sivula (emma.sivula@utu.fi)

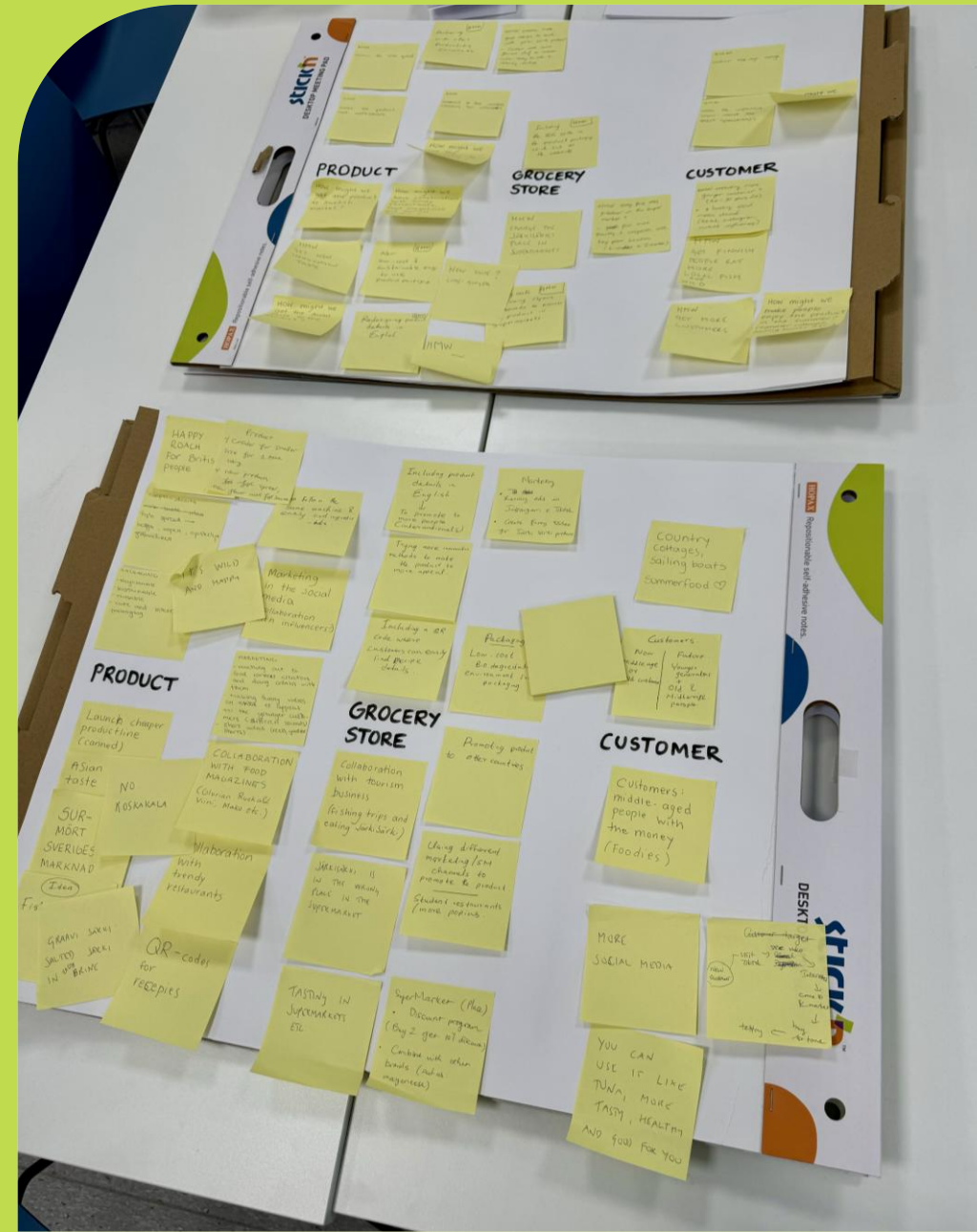
Turun ammatti-instituutti: Janiina Dahlbom (janiina.dahlbom@edu.turku.fi), Sari Keskitalo (sari.keskitalo@edu.turku.fi), Jonna Tuomi-Lehtonen (jonna.tuomi-lehtonen@edu.turku.fi)

Kauppahalli: Hanna Sjöbring (hanna.sjobring@turku.fi), Tatu Pajuharju (tatu.pajuharju@turku.fi)

Kuvat: Hanna Merjonen (s. 11,13, 22, 23, 62 (1. ja 3.)), Mari Pyykkönen, Abo Creatives (s. 51 (1.)), Pekka Vallila (s. 51 (2.))

Liitteet

Liite 1. Yritysten ja opiskelijoiden välisen yhteistyömallin pilotointi Flavoria®-tutkimusalueella hyödyntäen



Liite 1.

WiseFood, Turun yliopisto



**Yritysten ja opiskelijoiden
välisen yhteistyömallin
pilotointi Flavoria®-
tutkimusaluesta hyödyntäen**

Flavoria Innovation Festival ponnahduslautana yritysten ja opiskelijoiden väliselle yhteistyölle

- Yksi WiseFood-hankkeen tavoitteista oli vakiinnuttaa Flavoria Innovation Festival -innovaatioviikon malli pysyvään käyttöön sekä kehittää yritysten ja opiskelijoiden välille matalan kynnyksen yhteistyötä hyödyntäen Turun yliopiston Flavoria®-tutkimusalausta.
- Mahdollisuutta yhteistyömallin pilotointiin tarjottiin kaikille Flavoria Innovation Festivaliin osallistuneille yrityksille.
- Tuotetestauksen ympärille suunniteltua toimintamallia pilotoitiin keväällä 2026, kun Flavoriaan kuuluvassa tutkimustilassa järjestettiin kalatuotteiden aistinvarainen arviointi.
- Testattavat tuotteet olivat saaneet inspiraationsa vuoden 2025 kalainnovaatioviikosta, ja testauksen suunnittelivat ja toteuttivat Innovation Festivalissa mukana olleet opiskelijat Turun yliopistosta ja Turun ammatti-instituutista (yhteensä 6 kpl). Tiimissä oli mukana TAI:n elintarvikealan sekä Turun yliopiston elintarviketieteiden, kauppakorkeakoulun ja tekniikan alan opiskelijoita.

Innovation Festivalista yhteistyömallin pilotointiin



1

Kalainnovaatioviikko, jonka yksi haasteista oli kehittää Hätälä Oy:lle tuote Z-sukupolven makuun.

2

Opiskelijatiimin ideoima tuote, josta yritys halusi saada palautetta tavoitellulta kohderyhmältä.

3

Yrityksen ja Innovation Festivaliin osallistuneiden opiskelijoiden yhteistyön jatkuminen tuotetestauksen muodossa.

4

Toimeksiannon tarkempi määrittely, testauksen suunnittelu ja valmistelu sekä osallistujien rekrytointi.

5

Opiskelijoiden järjestämä tuotetestaus Flavoria-tutkimusalueen Aistikattilassa maaliskuun lopussa 2026.

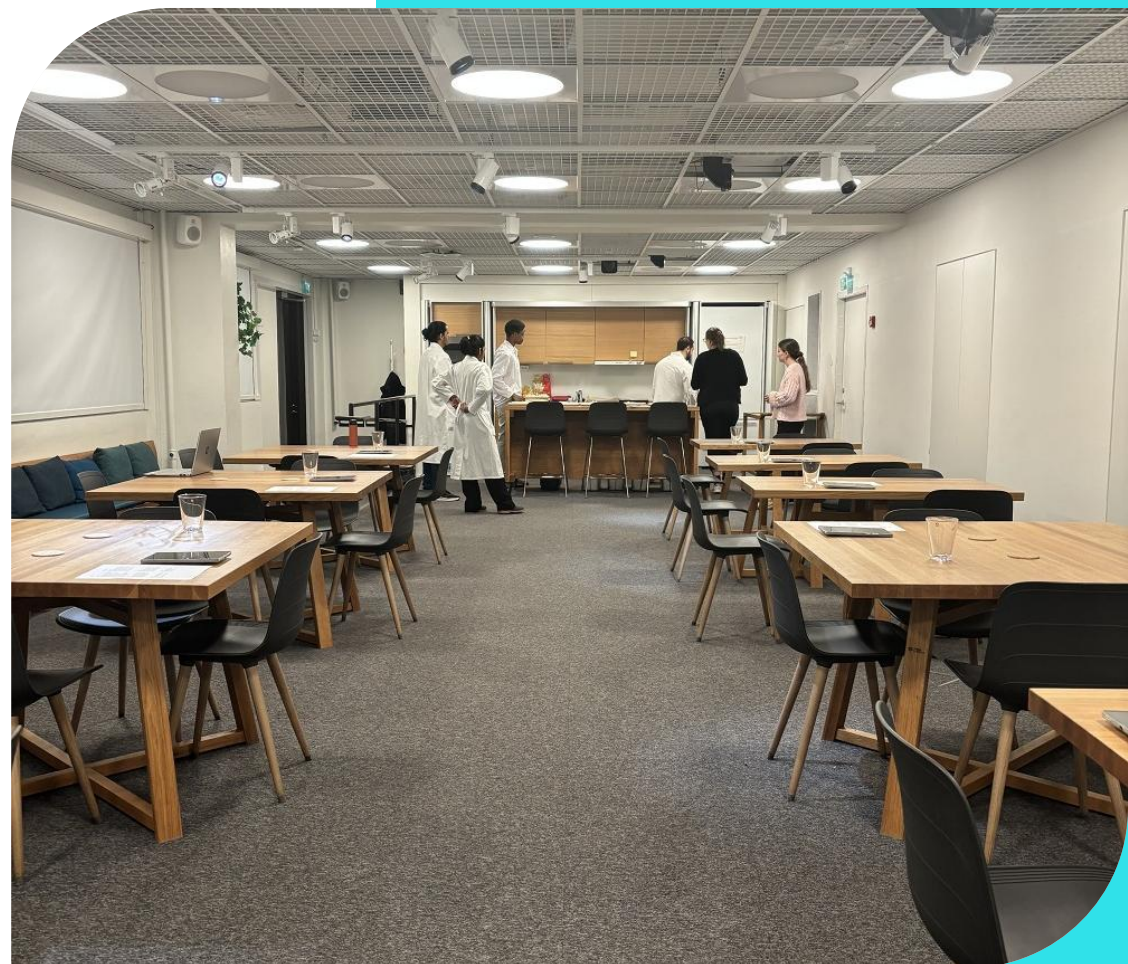
6

Testauksen tulosten raportointi ja esittely yrityksen edustajalle sekä palaute yhteistyön toimivuudesta.

Hätälä antoi opiskelijoille toimeksiannon, toimitti testattavat tuotteet ja muut tarvikkeet sekä maksoi palkkion opiskelijoille tehdystä työstä. Osallistuneet opiskelijat saivat myös lisäopintopisteitä Flavoria Innovation Festival -kurssiin.

Case Hätälä

- Hätälä tarjosi tuotekehitykseen liittyvän haasteen vuoden 2025 Flavoria Innovation Festivaliin: "Kalaherkku Z-sukupolven kansainväliseen makuun".
- Yritys sai ratkaisuehdotukset kahdelta eri opiskelijajatiimiltä: fish pops -snack-tuote, jonka sisällä on maukas kastike, ja kaksi erilaista kalasnack-tuotesarjaa.
- Innovaatioviikon jälkeen Hätälä halusi jatkokehittää kalasnack-tuoteideaa ja tehdä tuotetestauksen yhteistyössä opiskelijoiden kanssa. Yhteistyöhön haettiin vapaaehtoisia Innovation Festivalin osallistujien joukosta.
- Hätälä antoi toimeksiannon, toimitti testattavat tuotteet ja muut tarvikkeet sekä maksoi palkkion opiskelijoille tehdystä työstä.



Tuotetestauksen kulku

1

Hätälä antoi opiskelijoille toimeksiannon, jonka pohjalta opiskelijat lähtivät suunnittelemaan tuotetestausta (sis. itse aistinvarainen arviointi, kysely, markkinointimateriaalit jne.).

2

Opiskelijoiden tukena oli WiseFood-hankkeen koordinaattorit Turun yliopiston ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskuksesta ja Flavoria-tutkimusalustalta. Hankkeella oli tuotetestauksessa fasilitoiva rooli, ja samalla arvioitiin toimintamallin toimivuutta eri osapuolien näkökulmasta.

3

Opiskelijat järjestivät tuotetestauksen Flavorian Aistikattilassa maaliskuun lopussa 2026.

4

Opiskelijat esittelivät tulokset Hätälän edustajalle huhti-toukokuussa 2025 ja koostivat kattavan kirjallisen raportin.



1

Toimeksianto

- Kohderyhmänä oli nuoret kuluttajat (18–34-vuotiaat).
- Testauksella haluttiin selvittää kolmen tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia (ulkonäköä, makua ja suutuntumaa) ja yleistä hyväksyttävyyttä sekä tuotteiden pakkausten herättämiä ajatuksia.

2

Suunnittelun ja toteutuksen tuki

- WiseFood-hankkeen koordinaattorit avustivat opiskelijoita toimimalla välikätenä yrityksen ja opiskelijoiden välillä, tarjoamalla tutkimustilan ja opastamalla sen käyttöön sekä jakamalla rekrytointimateriaalia Turun yliopiston kanaviin.



3

Tuotetestaus (aistinvarainen arviointi)

- Opiskelijat suunnittelivat aistinvaraista arviointia varten sähköisen kyselyn, joka toteutettiin Compusense-järjestelmällä.
- Arviointitilaisuudet järjestettiin Turun yliopiston moniaistisessa tutkimustilassa Aistikattilassa.
- Testattavat tuotteet olivat paneroituja kalatuotteita: lohinugetti, kala-kasvisnugetti ja lohi-snacktuote.
- Osallistujat arvioivat kaikkia kolmea tuotetta satunnaistetussa järjestyksessä ja vastasivat samalla sähköiseen kyselyyn.
- Kiitoksena osallistujat saivat yrityksen tarjoaman pienen välipalاهرkun.



4

Arvioinnin tuloksia

- Arviointiin osallistui kaikkiaan noin 100 henkilöä, joista suurin osa oli 25–34-vuotiaita.
- Kyselylomakkeessa hyödynnettiin Just-About-Right (JAR) -asteikkoa, jolla selvitettiin, onko tuotteen tietty ominaisuus (esim. kalaisuus, suolaisuus tai koostumus) kuluttajan ihannetasolla.
- Arvioidut tuotteet olivat sopivia suolaisuudeltaan ja kalaisuudeltaan, mutta mausteisuudessa ja rapeudessa oli vielä parannettavaa. Maun, suutuntuman ja jälkimaun osalta tuotteet sijoittuivat 9-portaisella asteikolla tasolle 7.
- Suurin osa koki noin 200 gramman pakkauskoon sopivana ja olisi valmis maksamaan pakkauksesta 3,00–3,99 €.
- Arvioitavien kaltaisten paneroitujen kalatuotteiden yleiseen hyväksyttävyyteen vaikuttavat myönteisesti kaunis kullanuskea väri, tasainen panerointi, rapeus, tasapainoinen kalan maku sekä sopiva suolan taso.



Arvio tuotetestausmallin toimivuudesta ja opiskelijayhteistyöstä

- Elintarvikealan tuotetestauksissa on tärkeää olla mukana alan opiskelijoita, jotka tuntevat esimerkiksi aistinvaraisten arviointien ja kuluttajatutkimusten menetelmiä. Monialainen tiimi on kuitenkin rikkaus, sillä tiimin muun jäsenet voivat keskittyä esimerkiksi markkinointiin tai datan analysointiin ja esittämiseen. Tiimissä on myös hyvä olla henkilö, joka ottaa ns. projektinvetäjän roolin.
- Yliopiston näkökulmasta yhteistyö opiskelijoiden kanssa sujui hyvin. On tärkeää, että opiskelijat ymmärtävät, että kyseessä on oikea toimeksianto, ja että he sitoutuvat sen läpiviemiseen.
- Pilotoinnin loppuasiakkaana ollut Hätälä oli tyytyväinen opiskelijoiden tekemään työhön. Vastauksia saatiin tarvittava määrä, ja haluttu kohderyhmä tavoitettiin. Testauksen tulokset esim. pakkausten ja hintapisteen osalta vahvistivat yrityksen omia ennakkoajatuksia.

Flavoria Innovation Festivalin ja jatkoyhteistyömallin edut

- Flavoria Innovation Festival tarjoaa yrityksille ja opiskelijoille kohtauspisteen ja luontevan, matalan kynnyksen tavan jatkaa yhteistyötä. Innovation Festivalista syntyy myös kattava opiskelijapooli eri tyyppisiin yhteistöihin.
- Opiskelijat pääsevät työskentelemään aidon toimeksiannon parissa aina suunnittelusta valmisteluun, toteutukseen ja raportointiin asti.
- Yritys pääsee tutustumaan oppilaitosten ja opiskelijoiden kanssa tehtävään yhteistyöhön, joka ei välttämättä ole entuudestaan tuttua.
- Flavoria®-tutkimusalusta tarjoaa toimivan ympäristön yhteistyön toteutukseen ja tukea esimerkiksi osallistujien rekrytoimiseen.
 - Flavorian ja Turun yliopiston kanavien kautta tavoittaa hyvin etenkin nuoria aikuisia.
 - Sijainti kampusalueella mahdollistaa osallistumisen työ- ja opiskelupäivän aikana.
 - Yhteistyön muoto voi vaihdella yritysten tarpeiden mukaan.

Lisätietoja:

Emma Sivula
Projektikoordinaattori
Ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus
Turun yliopisto

emma.sivula@utu.fi



**Euroopan unionin
osarahoittama**



innokaupungit



**TURUN
YLIOPISTO**



**TURKU
ÅBO**