

# INNOTORI

## Asiakaslähtöinen tuotekehitys

Torstai 9.11.2017 klo 8.30 – 13.00

Turun ammattikorkeakoulu, Lemminkäisenkatu 30, 20520 Turku

INNOTORI on Varsinais-Suomen ja Satakunnan alueen ruokaketjun pk-yritysten kehitys- ja yhteistyöhanke. Hanke keskittyy aktivoimaan sekä kehittäjiä että yritysten aitoa yhteistyötä tavoitteenaan alueiden pienten ja keskisuurten yritysten kilpailukyvyn parantuminen ja uudet innovaatiot ruokaketjussa sekä edistää yritysten kasvua ja kansainvälistymistä.

Kahvitarjoilu

8.30 Tilaisuuden avaus / toimitusjohtaja Jari Lehmusvaara, Satafood Kehittämisyhdistys ry

8.45 Uutuustuotteen kehitysprosessi / Tuotepäällikkö Leena Järvenpää, Saarioinen Oy

9.30 LEAN-managementilla tehoja pk-elintarvikeyritykseen / Kouluttaja Jussi Moisio, Qualitas Fennica / Arter Oy

Tauko

10.30 Aistit tuoteinnovaatioiden kehitystyössä / Kehityspäällikkö Mari Norrdal, Turun Yliopisto

11.00 Tuotekehitys ja yrityksen laatujärjestelmä / Kehitysasiantuntija Marika Kilpivuori, Satafood Kehittämisyhdistys ry

11.30 Turun AMK pk-yrityksen tuotekehityksen apuna / FT Heikki Aro, Turun ammattikorkeakoulu

12.15 Tilaisuuden päätteeksi tuotekehitystilojen lyhyt esittelykiertä.

Mahdollisuus omakustanteiseen lounaaseen.

**Ilmoittautuminen tilaisuuteen maanantaihin 6.11.2017 mennessä [satafood@satafood.net](mailto:satafood@satafood.net)**

Tervetuloa mukaan Innotorille!

# INNOTORI

INNOTORI toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen, Satafood Kehittämisyhdistys ry:n ja Pyhäjärvi-instituuttisäätiö sr:n kanssa. Hankkeen rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma.

## Lisätietoja

Pauliina Ojansivu, Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus  
pauliina.ojansivu@utu.fi, puh. 02 333 6807 / 040 1527840

Tuuli Pirttikoski, Satafood Kehittämisyhdistys ry  
tuuli.pirttikoski@satafood.net, puh. 040 183 9995

Sauli Jaakkola, Pyhäjärvi-instituutti  
sauli.jaakkola@pji.fi, puh. 044 045 6423