

INNOTORI

- pienten ja keskisuurten ruokaketjun yritysten innovaatiotoiminnan vauhdittajana

Kick off-tilaisuus

20.4.2016

Forum Marinum



Haasteet ja mahdolliset ratkaisijaroolit

Omissa nurkissa pyöriminen

Pienten yritysten pakotettu kilpailutilanne keskittyneissä jakelukanavissa
Tunnistettu tarve jalostusasteen nostamiselle aikaisemmassa vaiheessa toimitusketjussa
Yrityksillä ei usein aikaa, tilaisuuksia tai osaamista rakentaa yhdistelmiä



Yhdistelijä

Ulkopuolisen osaamisen tarve

Monella osa-alueella tarvetta oman tutkimuksen ja kehityksen lisäksi ulkopuoliselle osaamiselle
Asiantuntijuuden saamiseen monia yritysten hyväksymiä reittejä



Asiantuntija

Keskittyminen nykyiseen omaan

Hankaluus nähdä nykytilasta poikkeavia tulevaisuudenkuvia ja kehityspolkuja
Nykytilanteen liiketoimintaympäristöstä ei välttämättä analysoitua tuntemusta



Silmienavaaja

VS-Ruokaketju



Varsinais-Suomessa munivia kanoja yli 2 milj. → tämä on yli 60 % Suomen kanoista



Merkittävä kalanviljelyalue (30 % meressä tapahtuvasta kalanviljelystä)

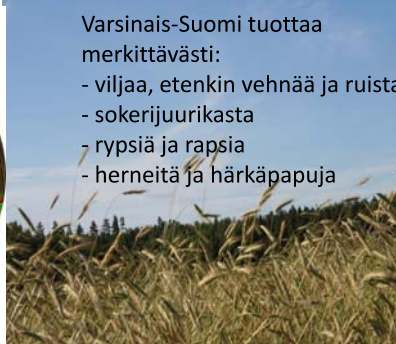


Noin viidesosa Suomen avomaaviljelmistä ja kasviuoneyrityksistä sijaitsee Varsinais-Suomessa



Varsinais-Suomi tuottaa merkittävästi:

- viljaa, etenkin vehnää ja ruista
- sokerijuurikasta
- rypsiä ja rapsia
- herneitä ja härkäpapuja



V-S alueella on reilut 300 elintarvikejalostajaa, joista noin 1/4 leipomoja ja 75 % mikroyrityksiä

Satakunnan ruokaketju



Tiesitkö, että vuonna 2011 koko maan **PUNAJUURISADOSTA 87%** kasvoi satakuntalaisessa maaperässä.



Teollisuuden jalostamista **VIHANNEKSISTA** Satakunnassa tuotetaan jopa **3/4**



Satakunnassa on monipuolinen **LEIPÄKULTTUURI**. Perinteinen kakko, rukiinen reikäleipä ja erilaiset limput kuuluvat leipiemme parhaimmiston.



SIIKA JA MUIKKU ovat tunnettuja satakuntalaisia. Kannattaa ottaa hampaisiinsa myös muut vesiemme antimet: **AHVEN, HAUKI JA RAPU**.



Satakunnassa tuotetusta **MAIDOSTA 80%** jalostetaan maakunnan omassa meijerissä.

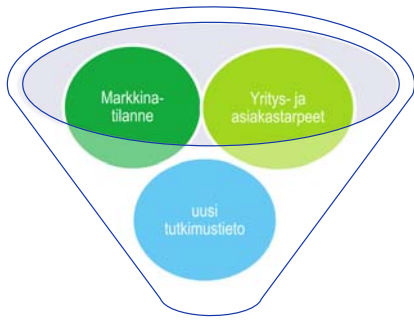


Tiesitkö, että Satakunta on vahvaa **LIHAN TUOTANNON** aluetta. Maakunnan broilereiden ja sikojen määrä keikkuu maan kärkisijoilla.

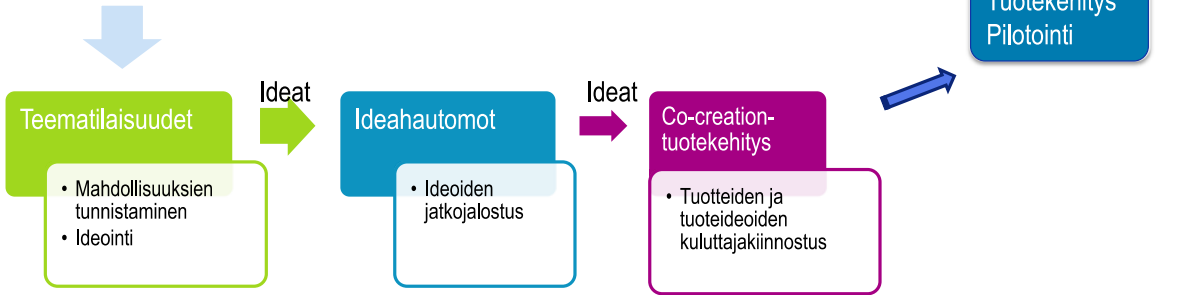
Satakunnan alueella toimii valtakunnallisesti arvioiden **6 OMAN ALANSA KÄRKIYRITYSTÄ** sekä 170 pienempää lähiruoan jalostajaa.

Tiesitkö, että lähes kaikki kotimaiset viljellyt **HERKKUSIENET** kasvatetaan Satakunnassa.

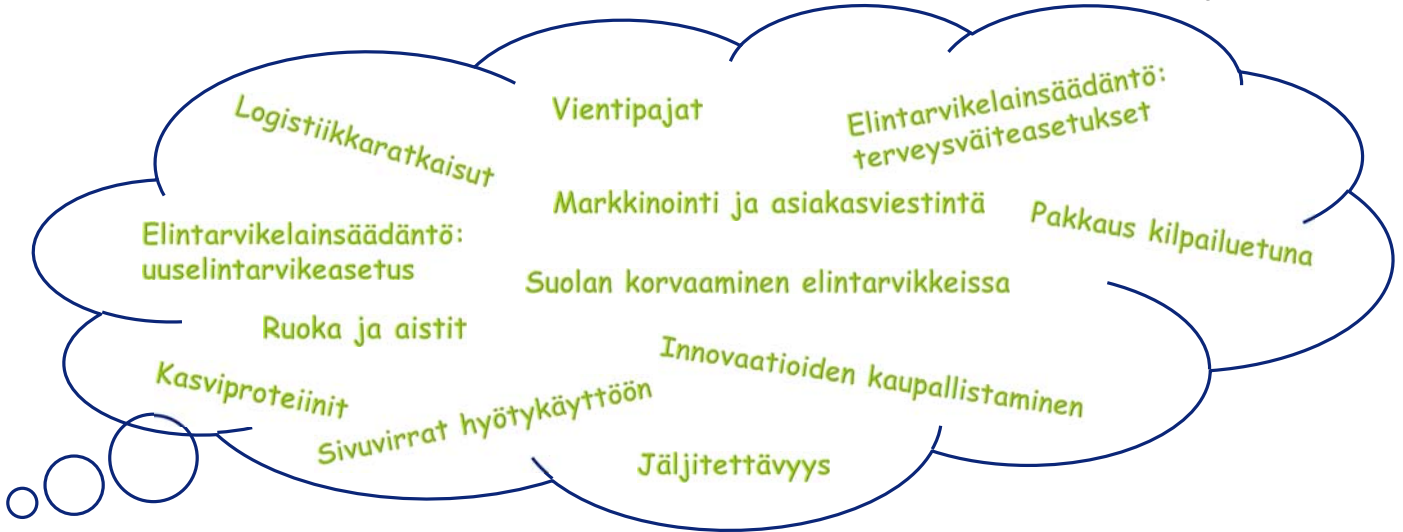




INNOTORI



Minkälaisiin teemoihin haluaisitte INNOTORI-hankkeen keskittyvän?



Mitä seuraavaksi?

Innotorin ensimmäinen teematilaisuus järjestetään 31.5.2016

INNOVAATIOIDEN KAUPALLISTAMINEN

fff.utu.fi



functional foods forum

www.pyhajarvi.fi



www.satafood.net



Turun yliopisto
University of Turku

www.vs-lähiruoka.fi

Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun

Tämä sivusto on varainneuvoston elintarvikkeiden koulutuksen ja yhteisöllisyyden kehittämisen materiaali, julkaisu ja oppaan. Otsako sivu on informatiivinen ja toimittajien käyttöön. Halutessaan sivustolla on mahdollisuus julkaisemaan ja kommentoimaan sisältöä.

AIKUIKATSAKATKUTTU

Paikallisen elintarvikkeen tuottaminen kotona

Luonnonlääkärin mahdollisuudet ja kasvat Varsinais-Suomessa

Ilmaston kick-off

TS Ruoka

UUTISET ARVIOT JUTUT BLOGIT TS+

BLOGIT

Makuseutu

Vilja Varsinais-Suomesta vie sinut makumatkalle omaan maakuntaamme. Vilja esittelee sinulle ihmisiä, yrityksiä, tuotteita ja paikkoja ruuan maailmasta pellolta lautaselle. Henkeä Viljan puhaltavat Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen toimijat.

BLOGIARKISTO

4.2.2016
Suosi paikallista ruokaa - lauletaan hyvä kiertämään
2.10.2015



functional foods forum



Turun yliopisto
University of Turku

SIKSES PARASTA

Aitoja makuja Satakunnasta.

SIKSES
RUKANA
PUOKAPELI
Pöytä ja keuhkot
muuttivat.



HANKE-ESITTELY



"Sikses parasta -projektin juuret on yksinkertainen. Tuotteet on kasvatettu, valmistettu tai jalostettu Satakunnassa. Ne eivät synnyisi muualla kuin täällä, paikallisten maustojen ja eräät läkäreitä parhaimmillaan."

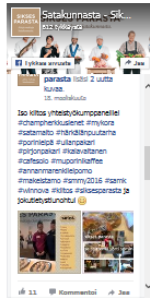
Taina Kirikkala
Sikses parasta -hankkeen johtaja

Aitoja makuja Satakunnasta on tiedonvälityshanke, joka toimii paikallisesti tuotetun ruoan puolesta puhujana ja satakuntalaisen ruoan tunnettuuden lisääjänä.

Hankkeessa edistetään erityisesti paikallisten tuotteiden pääsyä eri markkinakanaviin.

Hankkeessa ovat mukana Satakunnan keskeiset elintarvikkeiden kehittäjä-organisaatiot. Hankkeen rahoitusta tulee Manner-Suomen maaseudun kehittämishankkeista Satakunnan ELY-keskuksen kautta.

Hankkeessa mukana olevat organisaatiot »



AJANKOHTAISTA

Sikses parasta reseptit löätävissä internetipankissa

24.2.2018 Kirjastoaho suorittamissa



KIIITOS