

Maa-artistikan tuotteistaminen

Hämeen ammattikorkeakoulun opiskelijoiden ideoita
maa-artistikan tuotteistamisesta

Tutkimus ja tuotekehitys puutarhataloudessa -moduuli
Kevät 2025

Tehtävä

- Tavoitteena oli kehittää syötävä tuote, jonka pääraaka-aine on maa-artisokka.
- Tuotekonseptia voitiin kehittää jollekin olemassa olevalle yritykselle tai kuvitteelliselle yritykselle.
- Tehtävän toimeksiantajana oli Euroopan Unionin osarahoittama Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hanke. Maa-artisokka oli yksi raaka-aineista, joihin hankkeessa keskityttiin.

Tehtävässä pohdittuja asioita:

1. Kasvin valinta ja tuotteen ideointi – perustelut sille miksi päädyitte tähän kasviin (toisena vaihtoehtona oli lupiini), kuinka ideointiprosessi sujui?
2. Hahmottelua, millaisesta tuote- (ja/tai palvelu-) kokonaisuudesta on kysymys: Mitkä ovat keskeiset ominaisuudet?
3. Asiakaslähtöisyys, keitä ovat potentiaaliset asiakkaat ja miksi asiakas ostaisi tuotteen, mitkä ovat sen hyödyt asiakkaalle?
4. Markkinatrendien tunteminen, mihin trendiin/trendeihin tuote on suunnattu?
5. Yrityksen strategia, arvot, brändi ja niiden vaikutus tuotteistamiseen – millainen yritys tekee tuotteen/myy tuotetta? Mitkä ovat yrityksen arvot, millainen on yrityksen strategia ja onko uusi tuote linjassa niiden kanssa?
6. Kilpailijavertailu – perehdy kilpailutilanteeseen. Löytyykö markkinoilta vastaavia tuotteita, kuinka oma tuotteesi eroaa niistä? Mikä on pahin kilpailija, onko kilpailijan tuotteessa jokin heikkous? Kuinka erotut kilpailijoista?
7. Tuotekonsepti: tuoteominaisuudet, brändi, pakkaus, erottautumistekijät, hinta, asiakassegmentin tarkennus.
8. Jakelu/myyntikanava(t) ja markkinointi: missä tuotetta myydään? Kuinka teet tuotteen tunnetuksi kohderyhmällesi: some, maistiais, tapahtumat, mainokset...?

Tuoteideat

01

Artysokka, paahdettu puolivalmis pakastekuutio

02

Tuorekset, Maa-artisokka-juuressekoitus (tuoretuote)

03

Aurinkoinen, Maa-artisokka-auringonkukansiemen-
levite

04

Rousku, Maa-artisokkasipsit



Paahdettu Maa- artisokkapyree

- + Tuotteistamistehtävä
- + HOPU22
- + Venla Piippo
- + Sofia Pyhälä
- + Anne Takanen



Maa- artisokka

Helianthus tuberosus

- + Vähän tunnettu ravintokasvi
- + Helppo viljellä
- + Kestävä tauteja ja tuholaisia vastaan
- + Voi käyttää perunan asemesta
- + Sisältää runsaasti inuliinikuitua → Nostaa vain vähän verensokeria → Sopii hyvin diabeetikoille → Aiheuttaa oireita herkkävatsaisille



Tuotteen ideointi ja tavoite

Tuote kehitettiin olemassa olevalle elintarvikealan yritykselle Apetitille.

Lisätä maa- artisokan käyttöä ja tunnettavuutta

Helppo tuote käyttää -> helpottaa arkea

Monipuolisuus käytössä

Useita makuvaihtoehtoja

Sama tuote sopii kuluttajalle ja suurtalous- / ravintolakäyttöön

Valmiit reseptit



Kuva: Sofia
Pyhälä

Artysocka

“Tee ruuanlaitosta taidetta.”

- + Tuote on kuutioitu puolivalmis pakaste, josta on tarjolla perusmaun lisäksi eri makuvariaatioita, kuten Paahdettu valkosipuli sekä Sitruuna-Sahrami .
- + Kuluttaja-asiakkaille tuote on ostettavissa muovisessa, mikroaaltouunin kestävässä paketissa, josta saadaan vain vesi / kerma lisäämällä valmis lisuke. Tuotekoko 250g.
- + Ammattikeittiöille tuote myydään uudelleensuljettavassa muovipakkauksessa. Pakkauskoko esim. 1,5 kg.



Markkinatrendit

- + Ravitsemussuositukset 2024 -> vihannesten määrää ruokavaliossa tulee lisätä
- + Terveystta edistävät, tarkoituksenmukaiset ruoat
- + Ruokahävikin vähentäminen -> säilyy tuoreena melko huonosti
- + Kotimainen ja kestävä tuotanto
- + Viljely-ympäristön monimuotoisuus



Kuva:
Sofia Pyhälä

Reseptejä

Maa-artisokka-paahdettu valkosipuli duchesse



Annokset Annoskoko Kokonaispaino

1 1,12 kg 1,12 kg

MÄÄRÄ JA AINESOSAT

1 kg	Maa-artisokka pyree, paahdettu valkosipuli
3 kpl	Kananmuna keltuainen
0,5 dl	Kerma kuohukerma
25 g	Voi normaalisuolainen
1 g	Valkopippuri jauhettu
1 g	Muskottipähkinä jauhettu
1 g	Suola jodioitu

VALMISTUSOHJE

Sulata maa-artisokkapyree ja anna voim lämmittä huoneenlämpöiseksi. Sekoita joukkoon muut ainekset. Pursota massasta ruusukkeita leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista uunissa 15 minuuttia 225 °C:ssa, kunnes ne ovat saaneet kullanuskean värin. Halutessasi voit voidella valmiit duchesses sulatetulla voilla ennen tarjoilua. Vinkki! Saat reseptistä vegaanisen käyttämällä kananmunan ja kerman sijaan 4 rkl soijajogurttia ja 3 rkl kikhernejauhoa. Vaihda myös voi vegaaniseen vaihtoehtoon.

ALLERGEENIT

Sisältää

-

Saattaa sisältää

-

ERITYISRUOKAVALIOT

-

KESKIMÄÄRÄINEN RAVINTOSISÄLTÖ

PER 100 g

Energia	379 kJ / 90 kcal
Rasva	4,6 g
Tyydyttynyt rasva	2,6 g
Hilihydraatit	2,8 g
Sokeri	2,8 g
Proteiini	2,4 g
Suola	53,3 mg

Maa-artisokkarisotto



Annokset

Ei arvoa

Annoskoko

-- Ei arvoa --

Kokonaispaino

1,53 kg



MÄÄRÄ JA AINESOSAT

300 g	Maa-artisokka sose
150 g	Salottisipuli
5 g	Valkosipuli
40 g	Rypsiöljy
95 g	Riisi risotto
100 g	Valkoviini
700 g	Kasvisliemi
55 g	Voi normaalisuolainen
30 g	Juusto Parmesan-tyyppinen
3 rkl	Täysimehu sitruuna
2 tl	Suola jodioitu

VALMISTUSOHJE

Sulata maa-artisokkapyree. Pilko salottisipuli ja valkosipuli pieneksi silpuksi. Kuullota risottoriisiä, salottisipulia ja valkosipulia öljyssä pannulla niin, että riisit muuttuvat hieman läpikuultaviksi ja sipulit pehmenevät. Lisää riisin sekaan valkoviini, sekoittele ja anna imeytyä riisiin. Lisää sen jälkeen pannulle kasvislientä, desilitra kerrallaan, sekoittele ja anna nesteen imeytyä riisiin. Lisää nestettä desi kerrallaan, kunnes riisi on melkein kypsää. Riisin keskusta saa jäädä hieman napakaksi. Lisää sitten maa-artisokka pyree, sitruunamehu ja voi. Lisää lopuksi parmesaaniraaste ja suolaa maun mukaan. Koristele tuoreella persiljalla silpulla ja parmesaanilla. Vinkki! Saat risotosta vegaanisen version, kun käytät voim tilalla vegaanista "voim korviketta" ja parmesaanin tilalla 0,5 dl oluthiivahiutaleita. Varmista, että myös käyttämäsi valkoviini on vegaanista.

Tuote tutuksi

- + Myynnissä tukuissa ja päivittäistavarakaupoissa
- + Tuote lanseerataan alan messujen yhteydessä
- + Valmiit, koetestatut reseptit auttavat tuotteen käyttöönotossa. Reseptit tuotepakkauksessa, verkkosivuilla ja mainoskirjeissä (B2B)
- + Tuotemaistiaisista suosituissa päivittäistavarakaupoissa



Lähteet

Alanko, P., Kahila, P. (2008). Maa-artistokka, vuoden 2008 maatiaiskasvi. Maatiainen. <https://www.maatiainen.fi/tekstit/maa-artistokka.htm>

Kestävää terveyttä ruoasta - kansalliset ravitsemussuositukset 2024. Terveysten ja hyvinvoinnin laitos THL. <https://www.julkari.fi/handle/10024/150005>

Workman, K. (2025). What's on the table in 2025? Some predicted trends in food. <https://apnews.com/article/food-trends-2025-8fae19d439c52e9ec96dd1809ed99853>



Kiitos!

Kuva: Sofia Pyhälä

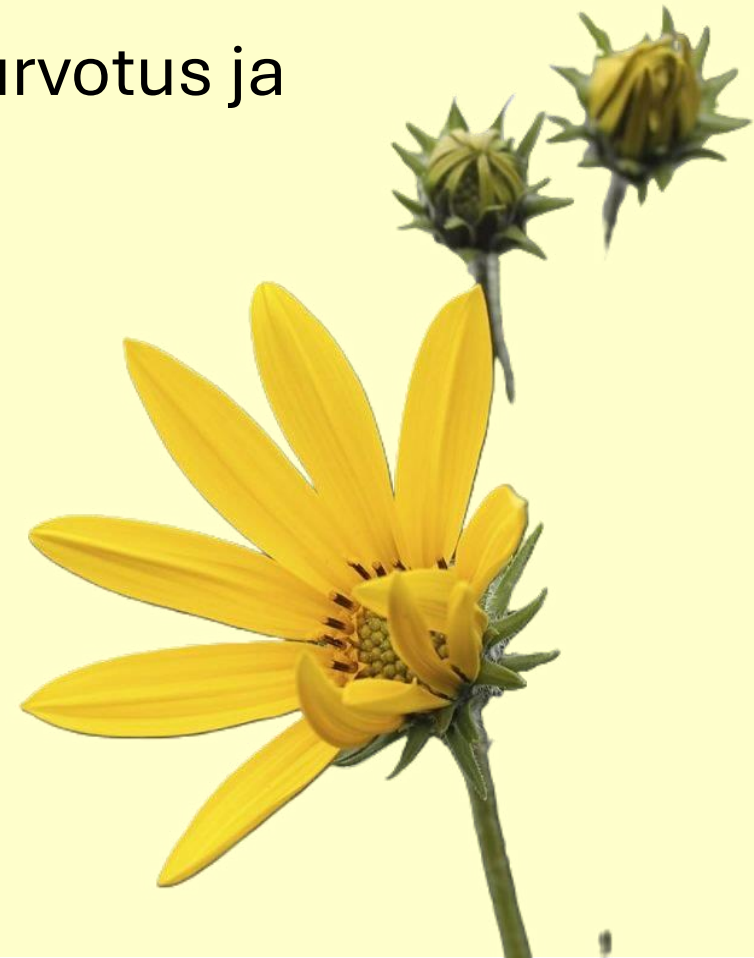
A photograph of a rustic wooden table with a light-colored cloth napkin. In the center is a shallow, dark wooden bowl filled with several small, irregular, brown-skinned tubers, likely fingerlings or similar small potatoes. Some tubers are whole, while others are cut open, revealing a lighter, starchy interior. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the tubers and the wood. The background is slightly blurred, showing more tubers and the texture of the table.

TUOREKSET: MAA-ARTISOKKA-JUURESSEKOITUS

Mira Korhonen, Kia Vasarainen ja Laura Kokkonen

Maa-artisokka

- *Helianthus tuberosus*
- Sisältää paljon inuliinia, joka saattaa aiheuttaa turvotus ja vatsavaivoja
 - Ohutsuolessa sulamaton ravintokuitu
- Erittäin paljon kuitua vs. peruna
- Hienostunut pähkinämäinen maku



Myyvä yritys - Salico

Strategia, arvot, brändi ja niiden vaikutus tuotteistamiseen

Osa Greenfood-konsernia

- Pohjoismaiden suurin itsenäinen mm. vihannesalan tuotteiden toimija.

Laadukasta, tuoretta ja raikasta

- "Kotimaisia raaka-aineita aina kun mahdollista"
- Raaka-aineiden valitsemisessa otetaan huomio laatu, hinta ja toimitusvarmuus
- Katkeamaton kylmäketju takaa tuoreutta ja säilyvyyttä

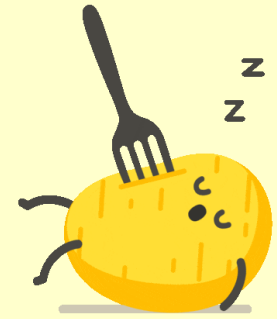
Tuorekset

- Vaivattomuus kotikeittiöissä

Vastuullisuus ja korkea hygieniataso

- Ekologisen, taloudellisen ja sosiaalisen kestävyden edistäminen
- Kierrätykseen ja kierrättävyyteen panostaminen
- Tarkka omaevalvonta ja laaduntarkistus

Kilpailijavertailu



Vastaavia vihannessekoituksia löytyy markkinoilta

- Maa-artisokkaa ei ole ainakaan yleisimmissä sekoituksissa lainkaan

Salico Oy:lla vahva asema

- Tuoreiden, helppoalvalmisteisten vihannestuotteiden osaaaja

Pahin kilpailija Appetit

- Laaja pakastesekoitus valikoima, vakiintunut asema markkinoilla

Halpabrändit

- Halvat pakastesekoitukset

Erottavuus

- Pakattu käytännölliseen, helppokäyttöiseen alumiinivuokaan, tuoreus

Kehitetty tuote

HEVI-osastolla myytävä juuressekoitus,
Tuorekset, jossa maa-artisokkaa

Sisältö: porkkana, lanttu, palsternakka,
sipuli, valkosipuli, lisäksi yrttiöljyä tai
maustevoita

Mahdollisuus muunnella vuodenaikojen
ja sesonkien mukaan: kesällä paprikaa ja
tomaatteja, syksymmällä sieniä



Tuotekonsepti

”Vedä maa-artisokka irti, ja räjäytä lähimmäistesi makuhermot tulevana kautena!”

- Tuorekset: Maa-artisokka-juuressekoitus
- Suomalainen juuressekoitus
- Alumiinivuoassa
- Etiketissä yrityksen nimi, ravintosisältö, pakkauspäivämäärä, parasta ennen –päiväys ja QR-koodi vaihtuvaan reseptiin
- Pakkauskoko 500 grammaa, hinta 3,69 €



Asiakaslähtöisyys

- Mahdollisia asiakkaita: ruuanlaittajat, kokeilunhaluiset ja helppoutta arvostavat kuluttajat
- Kuitupitoisuudella houkutellaan urheilijoita ja muita terveyteen keskittyneitä kuluttajia

Maa-artisokka on suomalaisessa ruokavaliossa hieman vieraampi juures

Tuotteen saa kypsentää juuri niin kuin itse haluaa, joten kuka tahansa voi ostaa tuotteen ja tehdä siitä oman näköisensä



Markkinatrendit

Helppous

- Valmiit hyvät makuyhdistelmät
- Mukana mausteöljy/voi
- Alumiinivuoka, jonka voi laittaa suoraan uuniin



Terveys

- Maa-artisokka kuitupitoinen
- Ruokasuositusten mukaista lisätä kasviksia ruokavalioon
- Ei kuitenkaan sovi inuliinin takia herkkävatsaiselle

Myyntikanavat ja markkinointi

- Myydään hyvin varustelluissa päivittäistavarakaupoissa HEVI-osastoilla
- Markkinointi:
 - Some
 - TV-mainos
 - Maistatukset kaupoissa
 - Ruokamessut



Lähteet

- **Apetit. (n.d.). Uusi innovaatio kasvisteluun: Tuorekset.** <https://apetit.fi/hyvinvointia-kasviksista/uusi-innovaatio-kasvisteluun-tuorekset/>
- **KuntoPlus. (2022). Maa-artisokka kilpailee perunan kanssa.** <https://kuntoplus.fi/terveellinen-ruokavalio/superfood/maa-artisokka>
- **Open AI. (2022). Chat GPT. Kehote [kuva 1]. Haettu 15.1.2025 osoitteesta** <https://chatgpt.com/c/6787b906-5a6c-8003-8eb1-5b43ff120fab>
- **Salico. (n.d.). Tietoa meistä.** <https://www.salico.fi/fi/salico-oy/salico-tietoa-meista>
- **Salico. (n.d.). Vastuullisuus.** <https://www.salico.fi/fi/salico-oy/salico-vastuullisuus>
- **Satokausikalenteri. (n.d.). Maa-artisokka.** <https://satokausi.fi/raaka-aineet/maa-artisokka/>
- **Soppa365. (2018). Mahtava mukula: tässä kaikki, mitä sinun pitää tietää maa-artisokasta.** <https://www.soppa365.fi/artikkeli/artikkelit/sesongin-maku/mahtava-mukula-tassa-kaikki-mita-sinun-pitaa-tietaa-maa>
- **S-kaupat. (n.d.). Tuorekset Thai-kasvikset 200 G.** <https://www.s-kaupat.fi/tuote/tuorekset-thai-kasvikset-200-g/6405412190013>

Kuvat:

- <https://www.google.com/maa-artisokka>
- https://www.google.com/maa-artisokan_kukka
- https://www.google.com/maa-artisokka_tausta
- https://www.google.com/Salico_logo

Aurinkoinen

Maa-artisokka ja auringonkukansiemen
-levite

Hanna Haikkonen, Veera Oinonen ja Aliisa Kirjavainen

Yrityksen esittely

- Tuotetta valmistava yritys on terveystuotteen suunnittelu Terveyspommi Oy
 - Tuotteissa käytetään trendikkäitä ja luonnonmukaisia raaka-aineita ja valinnoissa suositaan kotimaisia vaihtoehtoja
- Yrityksen keskeiset arvot ovat terveyden edistäminen ja ylläpito, herkulliset maut, kotimaisuus sekä luonnonmukaisuus
- Strategiana on tuoda markkinoille tuotteita, joita kuluttajat voivat sisällyttää päivittäiseen ruokavalioonsa
- Terveyspommi pyrkii tuomaan suomalaista superruokaa kuluttajien ruokavalioon mahdollisimman edullisesti
- Brändäyksessä on pyritty käyttämään lämpimiä, luontaisia ja pirteitä värejä
 - Brändin värit antavat kuluttajille mielikuvan terveellisestä ja mahdollisimman luonnollisesta tuotteesta
- Pyrkimyksenä erottua visuaalisesti kilpailevista terveystuotteista myyvistä yrityksistä
- Tuotteiden pakkauksissa käytettävät värit ovat samat kuin brändin värit, mutta päävärit ja aksenttivärit voivat vaihdella tuotteen mukaan
 - Aurinkoinen –levitteen pääväri on kirkas kullan keltainen



Tuotekonsepti

- Leivän tai keksien päälle levitettävä
- Terveellinen ja kokonaan kasviperäinen vaihtoehto voille ja margariinille
- Raikas maku ja sileä koostumus tekee levitteestä täydellisen aamupalalla nautittavaksi
- Tasainen ja helposti levitettävä
- Mieto, makeahko ja pähkinäinen maku
- Sekä kypsennettyä että raakaa maa-artisokkaa soseutettuna hienonnettujen auringonkukansiementen kanssa
- Gluteeniton, vegaaninen ja maidoton



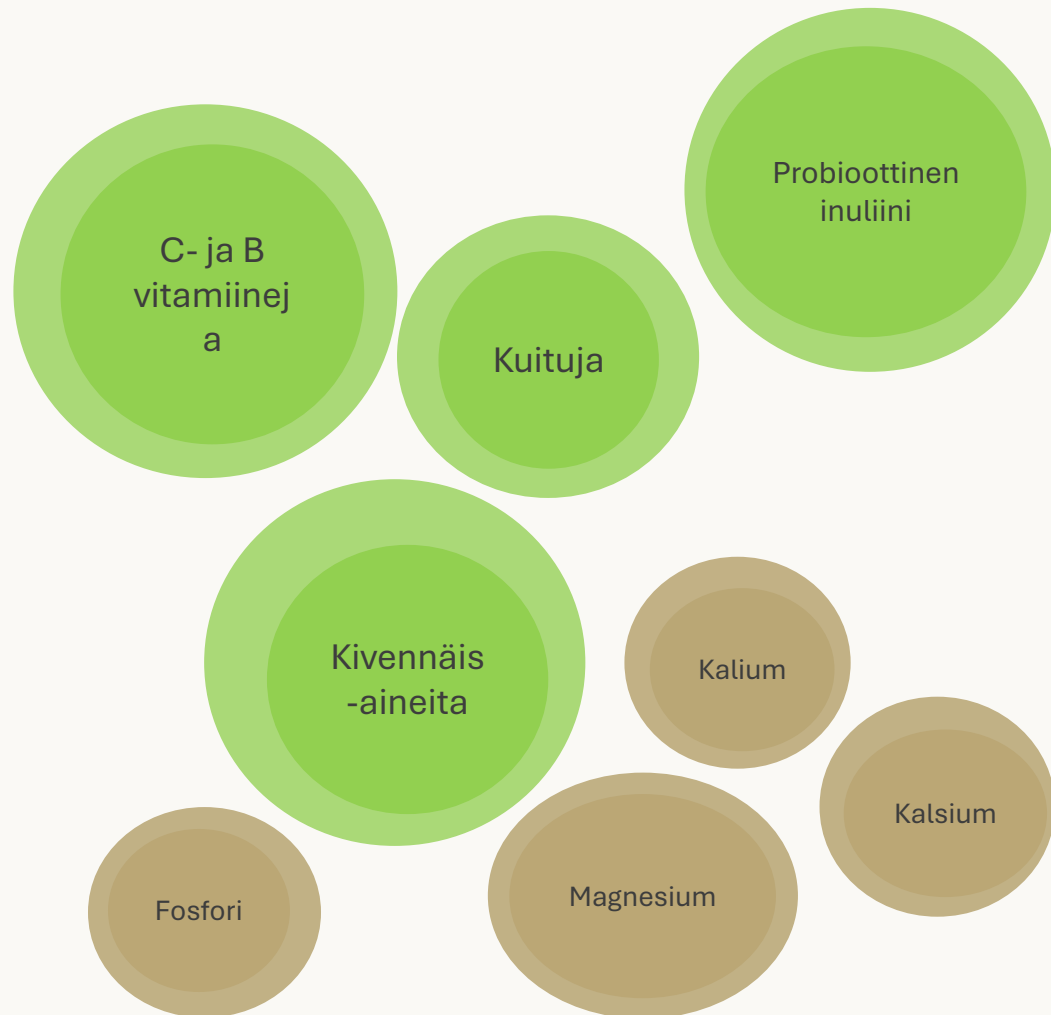
Levite on pakattu muovisiin ja pyöreisiin matalahkoihin purkkeihin, joista tuotetta on helppo levittää veitsellä. Pakkaukset ovat päältä ja sivuilta pääosin etikettien peittämät, sekä väriltään yrityksen brändin mukaiset

Yhdessä purkissa on levitettä 300 grammaa ja vähittäiskaupoissa sen hinta on 6.50 €



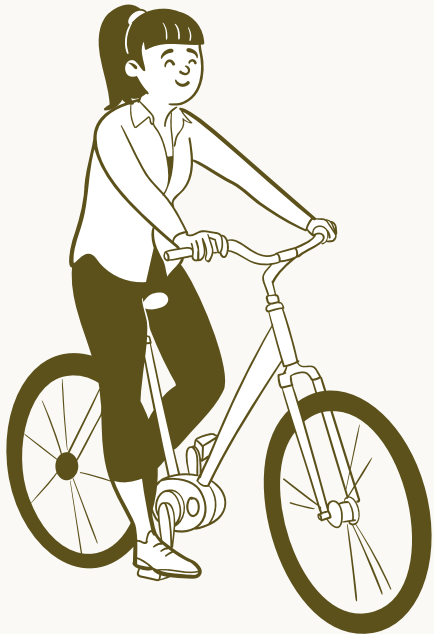
Keskeiset ominaisuudet

–terveyshyödyt



- Maa-artisokalla on tutkitusti positiivisia vaikutuksia terveyteen, kuten
 - Verensokerin tasaus
 - Ruoansulatuksen edistäminen
 - Kylläisyyden tunteen
- Maa-artisokka myös sisältää paljon hyviä aineita
- Superfood
- Myös auringonkukansiemenet tasaavat verensokeria

Asiakkaat



- Terveystä ja wellness-kulttuurista kiinnostuneet
 - Haluavat tehdä päivittäisiä ratkaisuja oman hyvinvointinsa eteen
- Diabeetikot
 - Maa-artisokka ja auringonkukansiemenet tutkitusti tasaavat verensokeria
- Kotimaisuutta arvostavat
- Gluteenitonta, vegaania ja maidotonta ruokavaliota seuraavat



Markkinatrendit

Tuotteen markkinointiin valittiin 3 päämarkkinatrendiä:

- Superfoodit
 - Suosittu trendi erityisesti wellness- kulttuurista kiinnostuneiden asiakkaiden keskuudessa
 - Lähiaikoina superfoodien suosio ja kysyntä kasvussa
- Terveellisyys
 - Tuotetta markkinoidaan asiakaskunnalle tavanomaista levitettä terveellisempänä vaihtoehtona
 - Vastaa asiakaskunnan toiveita ja odotuksia tuotteesta ja brändistä
- Kotimaisuus
 - Kotimaisten tuotteiden kysyntä suurta
 - Ilmastonmuutoksen hillinnästä kiinnostuneet asiakkaat (vähemmän päästöjä kuljetuksesta)
 - Suomalainen ruoka nähdään puhtaana ja turvallisena esim. lapsiperheille (vähemmän kasvinsuojeluaineita yms.)



Kilpailijavertailu

- Kilpailevaa tuotetta maa-artisokka levitteelle ei löydy kotimaisilta markkinoilta
- Kotimaisilla markkinoilla suurimpia kilpailijoita ovat muut vegaaniset ja kasviperäiset levitteet sekä erilaiset tahnat ja hummukset
- Ainutlaatuisen ja erilaisen tuotteen tuominen markkinoille saattaa aiheuttaa aluksi haasteita saada asiakkaat valitsemaan tuotteen
 - Markkinoinnilla pyrimme saamaan asiakkaat vaihtamaan vanhan ja tutun margariinin uuteen terveellisempään tuotteeseemme



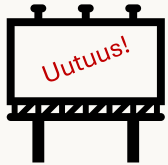
Ainoa vastaava tuote on ranskalaisen Le Fabuleux Jardin yrityksen maa-artisokkaa sisältävä :The Organic Topinambour Spread



Kuva: Le Coin des Épicuriens, n.d.

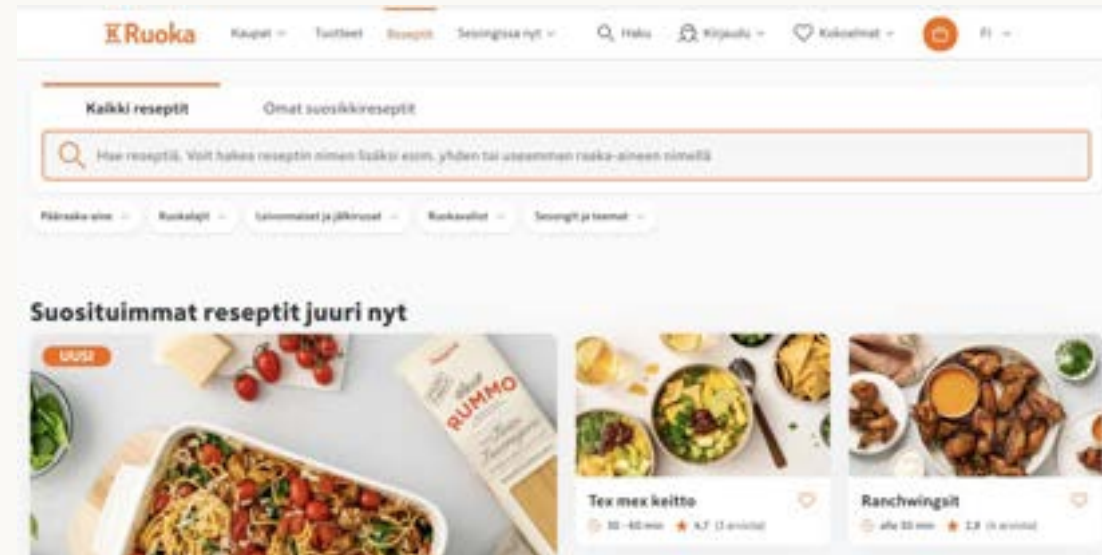
Tuote ei sisällä auringonkukansiemeniä ja sitä mainostetaan luksus tuotteena

Jakelu ja myyntikanavat



Kuva: Ruoka, 2024

- Tuote myydään vähittäiskaupoissa, S-ryhmä ja Kesko
 - Löytyy kylmähyllyiltä muiden levitteiden läheisyydestä
- Miten tuote tuodaan asiakkaiden tietoisuuteen?
 - Maistiaiset
 - Ruokamessut
 - Mainostaulut
 - Terveyspommin ja vähittäiskauppojen Instagram ja Facebook –sivuilla
 - Televisiomainos
 - K-Ruoka Reseptit-sivulla



Lähteet

Apu. (9.11.2023). *Maa-artisokka näyttää auringonkukalta ja korvaa keittiössä perunan – Huima hyöty pottuihin verrattuna*. <https://www.apu.fi/artikkelit/maa-artisokalla-on-huima-hyoty-perunaan-verrattuna-kuitu>

Freedom From Diabetes. (n.d.). *Health Benefits of Sunflower Seeds*. <https://www.freedomfromdiabetes.org/blog/post/sunflower-seeds-for-diabetics/1537>

Martat. (n.d.). *Maa-artisokan kasvatus*. <https://www.martat.fi/puutarha/hyotykasvit/maa-artisokan-kasvatus/>

Meilläkotona. (19.2.2014). *Mainio maa-artisokka*. <https://www.meillakotona.fi/artikkelit/mainio-maa-artisokka>

Mtv uutiset. (16.10.2014). *Edullinen terveyspommi painonpudottajalle – tällä voit korvata perunan!*. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/edullinen-terveyspommi-painonpudottajalle-talla-voit-korvata-perunan/4413120>

Näyttökuva k ruoka reseptit <https://www.k-ruoka.fi/reseptit>

Ruoka. (1.8.2024). *Ruoka 2025 -messut ovat entistäkin herkullisempi kokonaisuus [kuva]*. <https://ruokamessut.messukeskus.com/inspiraatio/ruoka-2025-messut-ovat-entistakin-herkullisempi-kokonaisuus/>

Le Coin des Épicuriens. *Organic Jerusalem Artichoke Spread – Le Fabuleux Jardin [kuva]*. <https://www.lecoindesepicuriens.com/en/products/tartinade-topinambour>



MAA- ARTISOKKASIPSIT

Tuotteistamistehtävä

Pekka Sihvonen, Bora Matikainen, Oskari
Nukari



KASVIN VALINTA JA IDEOINTI

- Valitsimme yksimielisesti maa-artistin
- Jokainen ehdotti 2-3 tuotetta
- Lopuksi äänestettiin, mikä tuotteista valittiin
- Äänestyksen voitti maa-artistikasipsit

MAA- ARTISOKKASIPSIT

- Valmistetaan käsityönä suomalaisesta luomuviljelystä maa-artisokasta
- Makuvaihtoehtoina ovat merisuola, savupaprika ja erikoisuutena tryffeliöljyllä maustetut sipsit
- Sipsien nimeksi tuli Rousku
- Slogan: *Rousku – Maista rapeus, unohda apeus!*

KENELLE?

- Kuluttajille, jotka haluavat terveellisemmän vaihtoehdon tavallisille sipseille
- Kuluttajille, jotka arvostavat premium-laatuisia, käsintehtyjä tuotteita
- Sopii erityisruokavaliota noudattaville, sillä sipsit ovat vegaanisia ja gluteenittomia

TRENDIT

- Tuote kuuluu seuraaviin trendeihin:
 - Kotimaisuus, sillä tuotteella on Hyvää Suomesta –merkki (maa-artisokat viljellään Suomessa ja tuote valmistetaan Suomessa)
 - Vastuullisuus, sillä maa-artisokat viljellään luonnonmukaisin viljelymenetelmin, ja pakkauksessa käytetään ympäristöystävällisiä materiaaleja, mieluiten biohajoavasta sellaisesta
 - Terveellisyys, sillä sipsit ovat terveellisempiä kuin normaalit perunalastut; niissä on alhaisempi määrä rasvaa, ja niiden glykeeminen indeksi on alhaisempi
 - Premium-laatu, sillä tuote valmistetaan korkealaatuisista raaka-aineista käsityönä



YRITYKSESTÄ

- Arvot ovat vastuullisuus, kotimaisuus, innovatiivisuus, terveellisyys ja laatu
 - Ne näkyvät yrityksen joka vaiheessa; viljelyssä, tuotteessa ja pakkauksessa
- Strategiaan kuuluu erottautuminen markkinoilla vastuullisesti valmistetulla premium-tason tuotteella, joka on kuitenkin hinnaltaan kilpailukykyinen
- Brändäyksessä käytetään hyödyksi tarinallistamista markkinoinnissa esim. maalauskuvien avulla

BRÄNDI

- Luonnonläheiset värit
- Fontit pehmeitä
- Tyyli minimalistinen ja selkeä
- Maalaismaisema ja luonto kuvissa

KILPAILIJAT

- Katajamaan maa-artisokkasipsit
 - Vain yksi maku
 - S-kaupan verkkokaupassa hinta 9,49 €/kpl (63,27 €/kg)
 - Omassa verkkokaupassa hinta 8,50 €/110 g pakk. (77,27 €/kg)
- Paahka Oy:n maa-artisokkasipsit
 - Tällä hetkellä myynnissä kolme eri makua: merisuola, sipulinen ja nokkosrouhe (aiemmin ollut lisäksi grillimauste ja kuusenkerkkä & ruusujuuri)
 - Omassa verkkokaupassa hinta 7,50 €/90 g ps (83,33 €/kg)
- Näistä kilpailijoista Rousku erottautuu tuotteen vastuullisuudella, sillä maa-artisokat viljellään luomuna sekä halvemmalla hinnalla

HINTA JA MYYNTIKANAVAT

- Hintaa pohdittiin ChatGPT:n avulla
 - Jos maa-artisokkaa viljेलisi itse, nollatulokseen päästäkseen, sipsejä tulisi myydä n. 4,00 €/ 250 g ps.
 - Mahdollinen markkinahinta voisi olla 5,50-6,50 €/ps
 - Jos maa-artisokkaa ei viljेलisi itse, vaan ne ostaisi, nollatulokseen päästäkseen, sipsejä tulisi myydä n. 8,75-12,25 €/ 250 g ps.
- Ensin tuotetta myydään lähialueen kaupoissa
- Suosion kasvaessa tuotantoa kasvatetaan, jonka jälkeen tuotetta aletaan myydä suoraan tukkuun, josta tuote leviää koko Suomen alueelle



MARKKINOINTI

- Maistelumahdollisuuksia kaupoissa
 - Tarkoituksena saada kuluttajia kokeilemaan tuotetta, mikä voi johtaa siihen, että kuluttaja ”uskaltaa” ostaa tuotetta uudestaan ja jopa suositella sitä muille, jos oikein pitää tuotteesta
- Sosiaalinen media
 - Somessa tuotetta kampanjoidaan tuotteen brändille sopivien vaikuttajien somekanavoissa erilaisin tempauksin, ja tällä yritetään kasvattaa tuotteen näkyvyyttä ja tunnettuutta
- Mahdollisia arvontoja sipsipussien ostajille
 - Houkuttelee kuluttajia ostamaan tuote mahdollisen palkinnon toivossa. Kuluttaja kokeilee tuotetta, ja toivottavasti tuote päättyy useamminkin ruokakoriin
- Erilaiset messut
 - Messuilla paikalla on jo paljon kohderyhmää, joten siellä heihin on helppo saada kontakti

KIITOS!