



Verkostojen ja innovaatioekosysteemien kehittämät innovaatiot, tuotteet ja palvelut Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeessa

Tällä lomakkeella esitetään Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeessa aikaansaatuja uusia innovaatioita, tuotteita ja palveluita. Huom. lomakkeelle kirjataan vain julkisesti nähtäväksi tarkoitetut tiedot.

Selite (NR01): Verkostojen ja innovaatioekosysteemien kehittämät innovaatiot, tuotteet ja palvelut ovat hankkeen tuella aikaansaatatavat, verkostoissa ja innovaatioekosysteemeissä (mukaan lukien yritysten ja klustereiden verkostot) tai kokeilualustoissa kehitetyt tuotteet, palvelut, prosessit, ratkaisut, sovellukset, järjestelmät, toimintatavat, mallit, kokeilut, pilotit ja keksinnöt. Verkostot ja innovaatioekosysteemit ovat joko hankkeessa toimivia tai hankkeen toiminnan seurauksena syntyneitä.

1. Innovaation, tuotteen, palvelun, menetelmän, pilotin ym. nimi

Kasvisateriat maastoruokailussa -kehittämistehtävä

2. Onko kyseessä, innovaatio, tuote, palvelu, prosessi, ratkaisu, sovellus, järjestelmä, toimintatapa, malli, kokeilu, pilotti tai keksintö?

Mallioppimistehtävä

3. Kehittäjätaho ja yhteyshenkilö, jos mahdollista

Hami, Pirjo-Maija Koskinen & Merja Leikkainen

4. Kohderyhmä

Maastoruokailun opiskelijat, alan asiantuntijat/opettajat ja muut asiasta kiinnostuneet

5. Lyhyt kuvaus tuotteesta/toiminnasta, mikä tässä on innovatiivista, kenen ongelmaa se ratkaisee

Tehtävänä oli maastoruokailuun soveltuvan kotimaisen kasvisruokavaihtoehdon kehittäminen hyödyntäen annettuja raaka-aineita. Kehitystyössä kotimaiset proteiini lähteet (härkäpapu, hernerouhe ja hampunsiemen) olivat keskeisessä roolissa. Tavoitteena oli suunnitella





ravitsemuksellisesti laadukas, maastoruokailuun soveltuva, helposti valmistettava ja säilyvä kasvisateria.

Innovatiivista tuotteesta on kotimaisten kasviproteiinien hyödyntäminen maastoruokailussa, jossa tarjolla olevat vaihtoehdot ovat usein lihapainotteisia. Kehitystyöllä pyrittiin ratkaisemaan erityisesti ravitsevien, maittavien ja säilyvien kasvisruokavaihtoehtojen vähäistä tarjontaa maasto-olosuhteissa.

Toteutus tehtiin oppimistehtävänä opiskelijayhteistyönä pareittain. Opiskelijat jaettiin ryhmiin, joiden tehtävänä oli suunnitella ja valmistaa oma maastoruokailuun soveltuva kasvisateria annettujen raaka-aineiden pohjalta. Työskentelyyn sisältyi ideointi, reseptin kehittäminen, valmistusmenetelmien suunnittelu, tuotteen testaus sekä tuotteen ravitsemuksellisten ja käytännöllisten ominaisuuksien arviointi.

Tehtävän aikataulu koostui suunnitteluvaiheesta, tuotekehitysvaiheesta sekä lopullisesta esittely- ja arviointitilaisuudesta. Työskentely toteutettiin useamman opetuskerran aikana. Lopputuotoksena jokainen ryhmä laati valmiin tuoteidean, reseptin ja tuotteen esittelyn, jossa perusteltiin raaka-ainevalinnat, tuotteen soveltuvuus maastoruokailuun sekä sen ravitsemukselliset ja käytännölliset hyödyt.

Tuotokset esiteltiin yhteisessä arviointitilaisuudessa, jossa ryhmät esittivät omat ratkaisunsa ja saivat palautetta. Alkuperäisenä tavoitteena oli toteuttaa Leijonan luola -tyyppinen kilpailu, jossa ryhmät olisivat pitchanneet tuotteensa ja kilpailleet parhaasta innovaatiosta. Tätä osuutta ei kuitenkaan aikataulusyistä toteutettu. Malli on helposti sovellettavissa myös muihin oppimisympäristöihin, joissa halutaan kehittää kasvisruokavaihtoehtoja esimerkiksi retkeilyyn, varautumiseen tai ulkoruokailuun liittyviin tarpeisiin.

6. Tulokset ja niiden arviointi tai saatu palaute

Tuloksena syntyi uusia ruokaohjeita ja uusia maastoruokailuun soveltuvia kasvisperäisiä tuotteita. Opiskelijoita malli innosti perehtymään kasvismaailman pariin; muodostui tiiviitä ryhmiä aiheen ympärille; jotkut aikuisopiskelijat perustivat yrityksiä maastoruokailua hyödyntäen. Kehitettyjä reseptejä käytettiin myös oppilaitoksen asiakastapahtumassa.

Leijonan luola -tyyppisessä toteutuksessa olisi pitänyt saada tasavahvat kilpailevat ryhmät, jotta kilpailutilanne säilyisi ja innovatiivisuus olisi kukoistanut. Aikaa tämän tyyppiseen laajaan oppimistehtävään on varattava riittävästi.

7. Innovaation hyödynnettävyys ja käytettävyys muualla

Mallia voi hyödyntää uusia tuotteita kehitettäessä, tai voidaan toteuttaa muissakin tutkinnoissa.

