

## 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

*Tutkimus- ja kehittämistilojen esittely eri paikoista suorana videokuvana osana webinaaria, case Kokeile ja tutki webinaari 3.10.2024*

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

*Toimintatapa esitellä tuotekehityksen ja tutkimuksen tarjoamia mahdollisuuksia webinaarissa*

### 3. Kehittäjätaho ja yhteyshenkilö, jos mahdollista

*HAMK: Susanna Peltonen ja Sanna Lento  
LAB ammattikorkeakoulu Pasi Raja  
Hämeen ammatti-instituutti: Miika Riekkinen ja Merja Leikkainen*

### 4. Kohderyhmä

*Hämeen alueen elintarvikealan yritykset, TKI-toimijat, oppilaitokset ja tutkimuslaitokset*

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

*Webinaarissa esiteltiin elintarvikealan tutkimus- ja kehitysympäristöjä, jotka tukevat koko tuotantoketjun kehitystä aina raaka-aine-analyyseista valmistusprosesseihin.*



**Euroopan unionin  
osarahoittama**

*Erityisesti huomiota kiinnitettiin sivuvirtojen prosessointiin ja hyödyntämiseen, sekä uusia mahdollisuuksia resurssitehokkaaseen tuotekehitykseen. Webinaarin tavoitteena oli saada hämäläisille yrityksille tietoa helposti TKI-ympäristöistä, ilman tuloa paikan päälle.*

*Tilaisuus järjestettiin webinaarina. Kolme eri TKI-ympäristöä esiteltiin niin, että kahdessa ympäristössä LAB-ammattikorkeakoulun Food Pilot –hallissa ja Hämeen ammatti-instituutin Sairion opetusmeijerissä henkilöt olivat paikalla. He esittelivät tiloja kävellen läpi ja samalla videokuvaten puhelimella. Kolmatta paikkaa, Lepaan viinitilan tuotantoympäristöä, esiteltiin lyhyellä etukäteisen otetulla videolla.*

## 6. Tulokset ja niiden arviointi tai saatu palaute

*Webinaarissa paikalla olleet saivat laajan kattauksen mahdollisuuksista, miten he voivat toteuttaa oman yrityksen tuotekehitystä.*

## 7. Innovaation hyödynnettävyys ja käytettävyys muualla

*Toteutuksena webinaari todettiin hyväksi, koska yritykset saivat lyhyessä ajassa kattavan esityksen eri puolilla Hämettä sijaitsevista tutkimus- ja kehitystiloista. Koska webinaari oli uusi tapa toimia ja kokeilu, sitä ei tallennettu. Tallentamalla tietoa olisi voinut jakaa myöhemmin myös muille kiinnostuneille yrityksille.*



**HÄMEEN LIITTO**  
Regional Council of Häme



**HAMK**  
Häme University  
of Applied Sciences



**Tavastia**  
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



**LOUNAIS-HÄMEEN**  
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

