



# Asiakaslähtöisesti ja yhteistyössä julkiseen keittiöön

6.4.2016 Salo/Kuusjoki



# Sisältö

---

- Innovaatiot
- Millaisilla innovaatioilla on päästy julkiseen keittiöihin? Ja miksi?
- Mistä innovaatiot ovat saaneet alkusysäyksen?
- Mitkä tekijät vaikuttavat niiden kehittämiseen?
- Vinkiksi!



# Mikä on innovaatio?

---

- Uusi tuote, tuotantotapa, markkina, raaka-aine tai ... (Schumpeter)
- Oppimisprosessi, joka johtaa uuteen tuotteeseen, uuteen tuotantotapaan, uudenlaiseen toiminnan organisointiin tai uusiin markkinoihin (Lundvall)
- Innovaatio on keksintö, joka on otettu kaupalliseen käyttöön





# Innovaatioiden synty

---

Ulkopuolisen maailman oivalluksiin pohjautuvat

- Trendien seuranta ratkaisevan tärkeää (esim. terveellisyys, fitness, vastuullisuus, nautiskelu, helppous)
- Asiakas- ja markkinatiedon keruu ja analysointi
- Kuluttajan odotusten ja tarpeiden ennakointi

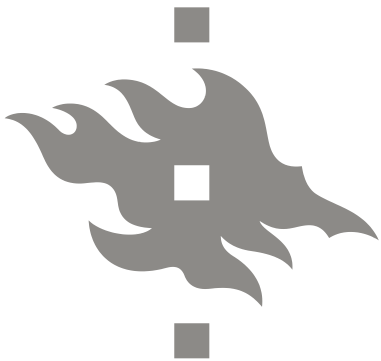




# Innovaatioiden synty

- Resurssien niukkuus – yhteistyö ja verkostot
- Joustavuus pienen yrityksen etu – nopeampi reagointi markkinoiden muutoksiin
- Innovatiivisille yrityksille yhteistä:
  - Trendien seuraaminen
  - Tahto kehittää uutta
  - Kuluttajapalautteen ja markkinadatan hankkiminen
  - Lainsäädännön tuntemus (H.Juutinen 2009)





# Haastattelut – yritykset & keittiöt

- Tuotantosuunta: eniten leipomoita ja kasvis-/marjatuotteiden valmistajia
- Yli puolet yrityksistä on toiminut yli 30 v
- Nykyiset yrittäjät yrityksen omistajina:  
0-10 v. -> noin 30 %  
11-40 v. -> noin 70 %
- Liikevaihto vaihteli 100 000 € – 2 milj. € välillä
- Kaupunkien tai kuntien ruokapalvelujohtajia ja –päälliköitä, tuotannon-suunnittelijoita tai -palvelupäälliköitä.
- Kaupunkeja 9, kuntia 2, valtion organisaatioita 1
- Tyypillisesti toiminta: tuottaa ruokapalvelut kaupungin/kunnan alueella päiväkoteihin, kouluihin, palvelutaloihin ja henkilöstö-ravintoloihin.
- Pääasiakasryhmät ovat siten lapset, koululaiset ja vanhukset.
- Valmistuskeittiöiden määrä vaihteli 6 – 37, palvelukeittiöiden määrä vaihteli 10 – 80 välillä



# Innovaatiot – millaisia ne voivat olla lähiruokatuotannossa?



Tuoteinnovaatio	Tuotanto-innovaatio	Asemointi-innovaatio	Ajattelumallin innovaatio
Alalle tai yritykselle tuote tai palvelu	Tuotanto- tai jakelutapa	Esim. vh-kaupasta ammattikeittiöihin	Kokonaan uusi ajattelutapa

Siivutus, pilkonta, ravitsemuksellisuus, muoto, annostelu

Alihankintaketju:  
*lampaanjauheliha*

Erikoistuminen,  
esim.  
gluteenittomat

Poikkeava tapa toimia



# Tarvitseeko olla radikaali, mullistava innovaatio, jotta pääsee julkiseen keittiöön? No ei...

---

Julkiselle keittiöille lähi-innovaatiot voivat

- helpottaa keittiön toimintaa
- olla tiettyyn tilanteeseen ”täsmä” tuote
- auttaa tarjoamaan erikoisruokavaliotuotteita niitä tarvitseville/ laajentaa erikoisruokavaliotarjontaa
- tuoda vaihtelua ruokalistoihin
- monipuolistaa tietyn tuotteen käyttöä (*esim. viipaloidut mansikat*)
  
- **JOUSTAVUUS**





# Miten innovaatio voi saada alkunsa?

---

Innovaation alkusysäyksenä on voinut toimia

- suoraan yrittäjälle ammattikeittiöltä tullut toive,
- yrittäjän oma havainto ammattikeittiön tarpeesta,
- yrittäjän oma uusi idea tai
- muutos omassa tuotannossa.

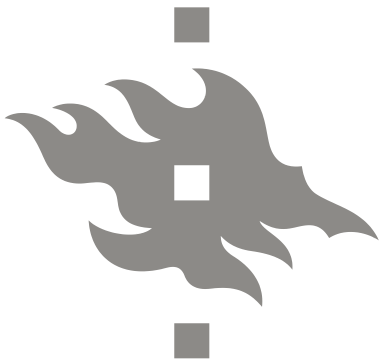


# Miten innovaatio voi saada alkunsa?

---

Yrityksien kertoman mukaan innovaatio sai usein alkunsa keittiön tarpeesta tai toiveesta.

- Keittiö on esittänyt tuotetoiveensa suoraan tai välikäden kautta yrittäjälle eli keittiö on ollut aloitteellinen innovaation alullepanossa.
- Keittiöllä on ollut tarve saada juuri tietynlaista tuotetta ja yrittäjä on halunnut vastata siihen.



# Miten innovaatio voi saada alkunsa?

---

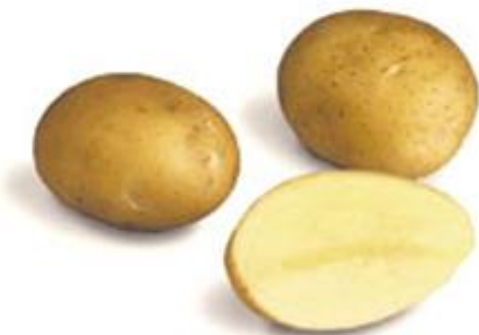
Innovaatiot ovat voineet saada myös alkunsa toimintaympäristöä tarkkailemalla.

- Tällöin tarve on voitu havaita muutoksesta keittiön toiminnassa tai valikoimassa.
- Yrittäjälle idea on voinut syntyä esimerkiksi keittiön toimintavasta, jonka yrittäjä on innovoinut omaan toimintaansa.
- Tyypillinen esimerkki on keittiössä aikaa vievän työvaiheen, kuten pilkkomisen tai annostelun, suorittaminen yrittäjän toimesta.



# Tarina

---





# Tarina





# Miten innovaatio voi saada alkunsa?

---

Yrittäjän oma uusi idea ja näkemys innovaation ainutlaatuisuudesta.

- Taustalla voi olla halu hyödyntää omaa tai muuten saatavilla olevaa raaka-ainetta.

Muutos omassa tuotannossa, esimerkiksi voimakas lisäys alkutuotannossa.

- On jouduttu keksimään järkevä ja taloudellinen keino saada raaka-aine tai tuote kaupaksi.



# Mitkä ovat innovaation kehittämiseen vaikuttavat tekijät?

---

## Yrittäjien

- Osaaminen: Aikaisemmalla tai nykyisellä elintarvike- tai alkutuotantotaustalla ja -kokemuksella oli positiivinen vaikutus uuden kehittämisessä.
- Kiinnostuneisuus kehittämiseen
- Asiakaslähtöinen ajattelu
- Yrityksen laitekanta: Usein olemassa olevat laitteet ja koneet mahdollistivat kokeilun ja näin innovaation eteenpäin kehittelyn.



# Mitkä ovat innovation kehittämiseen vaikuttavat tekijät?

---

- Motivaattorina yrityksillä tuntui olevan myös vahva tiedostaminen/tietoisuus ammattikeittiön tarpeesta, johon juuri he pystyivät omalla ideallaan/innovaatiolla vastaamaan.
- Toisaalta osalla haastatelluista taustalla oli motivoivana tekijänä se, että innovaatio mahdollisti jatkamisen tavarantoimittajana (*liiketoiminnallinen mahdollisuus, kivijalka*).



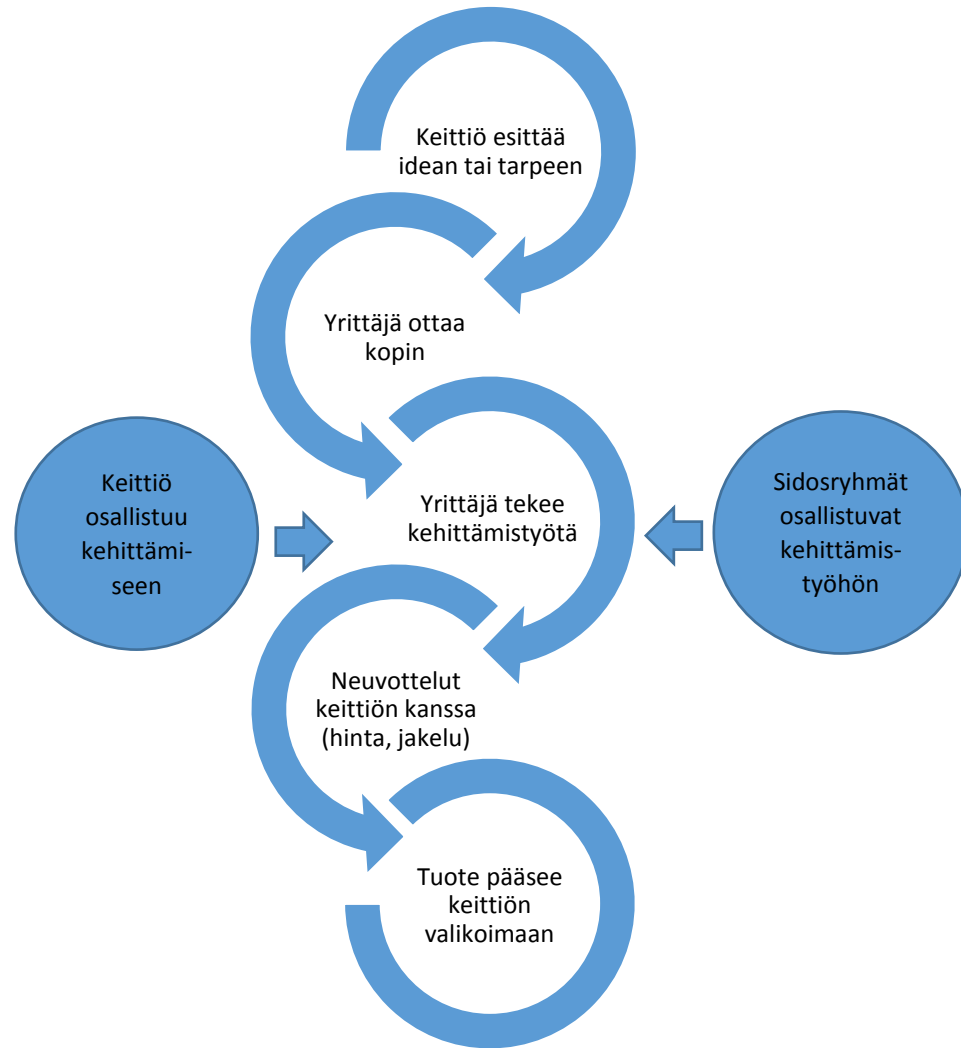
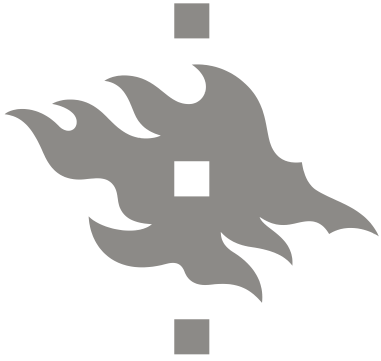


# Mitkä ovat innovation kehittämiseen vaikuttavat tekijät?

---

Keittiöhenkilökunnalla voi myös olla tärkeä, jopa rohkaiseva, rooli kehittämisprosessissa.

- Keittiön positiivinen suhtautuminen ja resurssien mukaan aktiivinen osallistuminen kehittämiseen auttaa yrittäjää eteenpäin.
- Tiedonvälittäminen tarpeista





# Asiakaslähtöisesti ja yhteistyössä julkiseen keittiöön





# Kiitokset!





# Lähi-Inno: Hankkeen esittely

- Lähi-Inno –hankkeen tavoitteena on edistää pienten elintarvikeyritysten mahdollisuuksia toimia julkisten ammattikeittiöiden tavarantoimittajina
- Tuottaa uutta tietoa innovointiprosessin merkityksestä lähiruokayrityksen ja julkisen keittiön tavarantoimittajasuhteessa
- Esittelee erilaisia lähi-innovaatorratkaisuja sekä pienyritysten että julkisen keittiön näkökulmasta
- Rahoittaja: Maa- ja metsätalousministeriö

