

---

# INNOTORI

## INNOVAATIOIDEN KAUPALLISTAMINEN

---

**Paikka: Ravintola Byssa, Teknologiatalo Sytytin, Sinkokatu 11, 26100 Rauma**

**Aika: Tiistai 31.5.2016 klo 9.00.–13.00**

INNOTORI on Varsinais-Suomen ja Satakunnan alueen ruokaketjun yritysten kehitys- ja yhteistyöhanke. Hanke keskittyy aktivoimaan sekä kehittäjiä että yritysten aitoa yhteistyötä tavoitteenaan alueiden yritysten kilpailukykyyn parantuminen ja uudet innovaatiot ruokaketjussa sekä edistää yritysten kasvua ja kansainvälistymistä.

### Ohjelma

- 9.00 Aamukahvi ja verkostoitumista
- 9.20 Avaussanat / toimitusjohtaja Jari Lehmusvaara, Satafood Kehittämisyhdistys ry
- 9.30 Sarjaoivaltaminen – sarja innovaatioita / toimitusjohtaja Pekka Siivonen-Uotila  
Takametsä Holding Oy
- 10.00 Särkeä - siinä on järkeä! Järvikalapihvi - ekologinen tuoteinnovaatio /  
markkinointipäällikkö Hanna Pere, Appetit Ruoka Oy
- 10.30 Tauko
- 10.45 Asiakslähtöinen tuotekehitys / toimitusjohtaja Jarmo Oksman, Osk Satamaito
- 11.15 Asiakkaiden osallistaminen on innovaation paras lanseeraus / Laura Forsman,  
FFF Turun yliopisto
- 11.45 Innovaation kaupallistamisongelmien ratkaisupajat
- 12.30 Tilaisuuden päätös

**Ilmoittaudu tilaisuuteen 27.5.2016 mennessä [satafood@satafood.net](mailto:satafood@satafood.net)  
tai 040 183 9995**

**Tervetuloa mukaan Innotorille!**

INNOTORI toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen, Satafood kehittämissyhdistys ry:n ja Pyhäjärvi-instituuttisäätiö sr:n kanssa. Hankkeen rahoittaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelma.

Lisätietoja tilaisuudesta ja hankkeesta:

Pauliina Ojansivu, Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus  
pauliina.ojansivu@utu.fi, puh. 02 333 6807 / 040 1527840

Tuuli Pirttikoski, Satafood Kehittämissyhdistys ry  
tuuli.pirttikoski@satafood.net, puh. 040 183 9995