

Palvelumme elintarvikeyrityksille

INNOTORI
9.11.2017 Turku
Heikki Aro

Taustaksi - elintarvikkeet, materiaalit, kemia

- *280 opiskelijaa, 12 opettajaa*
- *1000 laboratoriotyötuntia / vuosi*
- *useita meneillään olevia tutkimus- ja kehitysprojekteja (tutkijat ja opiskelijat)*
- *alihankintapalvelut alan yritykselle ja tutkimukselle*
- *opinnollistaminen keskeisessä roolissa*



Elintarvikealan palvelut pähkinäkuoressa

Analytiikka

- peruskoostumus, ravintosisältö, haitta-aineet , pakkausratkaisut, ...

Prosessikehitys

- pilottilaitteistot, tuotekehityskeittiö, LEAN
- liiketaloudellinen kannattavuus, projektiosaaminen

=> autamme kehittämään turvallisia ja terveellisiä elintarvikkeita.

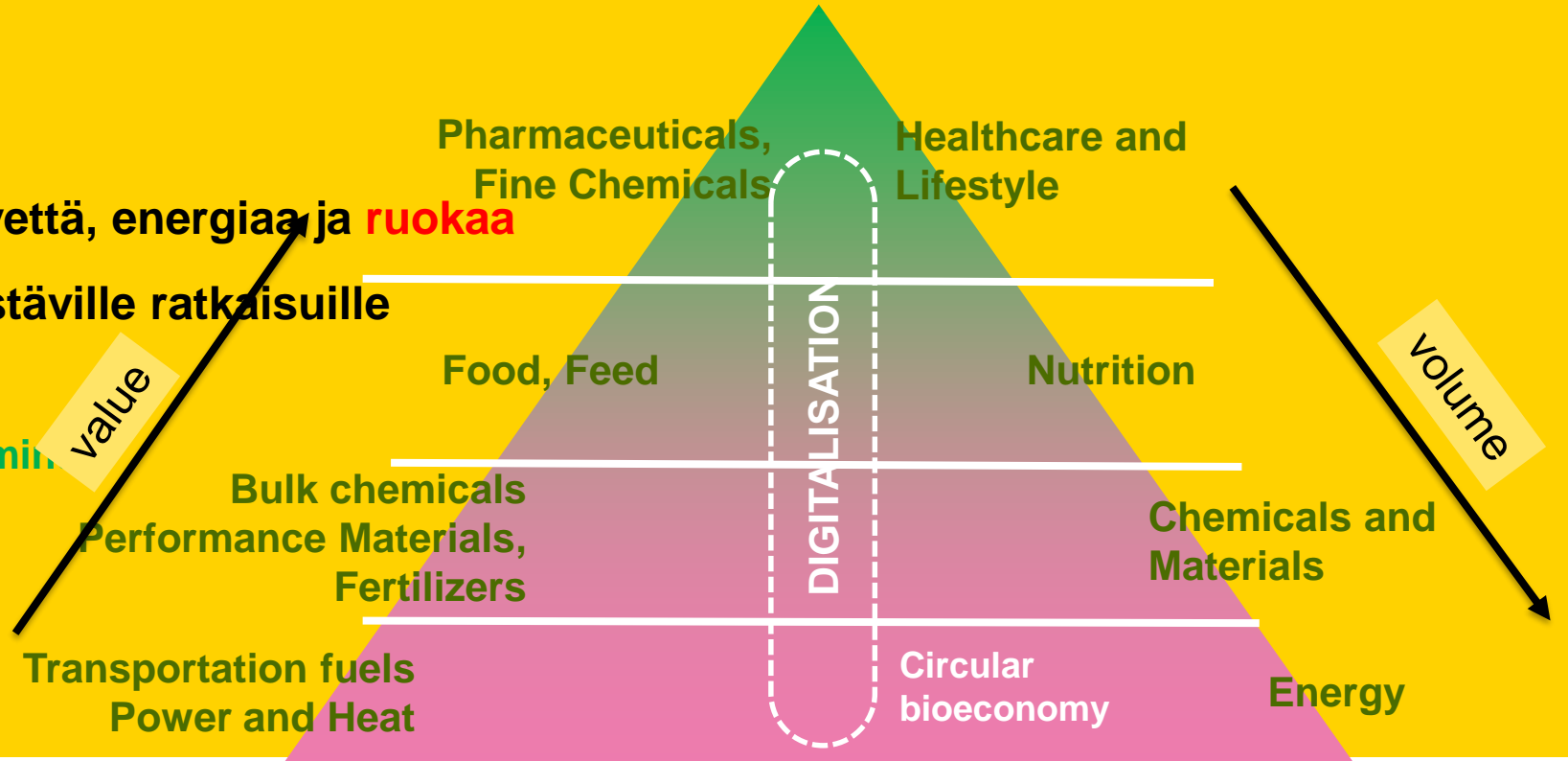
=> luomme ja ylläpidämme elintarvikealan verkostoja, ”osaamispooleja”



Elintarvikeala muuttuu – palvelutarpeet muuttuvat

(?)

- biotalous; enemmän vettä, energiaa ja ruokaa
- kiertotalous; tarve kestäville ratkaisuille
- => uusia ekosysteemejä
- => kansainvälinen liiketoiminta
- kuluttajalähtöisyys
- => kaura
- => proteiinituotteet
- => ...



Elintarvikeala muuttuu – koulutustarpeet muuttuvat

(Turun AMK:n selvitys 4-5/2017)

- kysely Turun alueen elintarvikeyrityksille
 - *”tunnista tulevaisuuden megatrendit”*
 - *ammattiylpeys*
 - *prosessiosaaminen (Huom! erikoistuotteet)*
 - *koulutuksella ja pk-yrityksen menestyksellä on kohtalonyhteys*
 - *oikea asenne*
 - *kuluttajatarpeet ovat jatkuvassa muutoksessa*



Esimerkki palveluistamme - Capstone

Capstone on yrityksen tarpeisiin keskittyvä opiskelijaprojekti

- etsimme ratkaisuja olemassa oleviin projektiaihioiden, konkreettisen tekemisen kautta.*
- esimerkiksi elintarvikeopetuksen ja -tutkimuksen laboratoriotilat ovat käytettävissä projektilaisille*
- ideakin riittää, jalostetaan yhdessä*

Osallistumismaksu yrityksille on 1000 €.

Kysy lisää !



Esimerkki palveluistamme - Tutkimuspanimo

Opetus- ja tutkimuslupa panimotoiminnan harjoittamiseen Turun AMK:n tiloissa

*- lupa kattaa sellaisen panimotuotteiden valmistuksen, jolla ”**tuetaan ja toteutetaan** panimotuotteiden valmistukseen liittyvää koulutus- ja tutkimustoimintaa*

=> olutkurssi opiskelijoille

=> ”Pienpanimojen kilpailukyvyn kehittäminen” 1.10-17-31.3.2018

(Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma)



Kiitokset !



Dr. Heikki Aro
Turku University of Applied Sciences
Chemical Engineering
Lemminkäisenkatu 30
FIN-20250 Turku
Finland
phone +358 40 355 0362