

# Yhteiskehittämisellä lisää osumatarkkuutta tuotekehitykseen

Anu Hopia

Hiililounas Kick-off, Webinaari 15.3.2022



TURUN  
YLIOPISTO

# Sisältö

- Mitä yhteiskehittämisellä tarkoitetaan
- Yhteiskehittäminen ruokasektorilla – case Food Bait
- Osallistujien hyödyt
- Yhteisön saama hyöty



# TAUSTAA - YHTEISKEHITTÄMINEN

- Lähtökohtana on arvon tuottaminen yrityksen ja asiakkaan välisessä vuorovaikutuksessa.
- Yhteiskehittäminen =
  - yhteistä, yhteisöllistä, samanaikaista, yhdenvertaista prosessia, jolla tuotetaan uutta, joko konkreettista tai symbolista arvoa.
- Tasavertainen osallistuminen
  - Työpajatyöskentely
- Erilaisten tavoitteiden ja näkökulmien tunnistaminen
  - Yrittäjä
  - Yhteisö
  - Kuluttajakansalainen
  - Tutkija
- Dialogin vahvistamista yrittäjän ja kuluttajan välille alan tutkimustiedon sisältävässä ympäristössä.
  - Arvostava, erilaisia näkökulmia hyväksyvä ilmapiiri





# Yhteiskehittäminen ruokasektorilla – case FoodBait

## Tausta

Ruokaverstas projekti 2014-2017

## Yhteistyö- kumppanit

- Turun yliopisto
- Seinäjoen ammattikorkeakoulu
- Umeån yliopisto

## Toteutus

• 1.7.2016–30.6.2019

## Rahoitus

- Interreg Botnia-Atlantica

## verkkosivut

- [www.foodbait.fi](http://www.foodbait.fi),
- [https://issuu.com/turun\\_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020](https://issuu.com/turun_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020)



# Food Bait -tavoitteet

- Rakentaa pienimuotoiseen paikalliseen verkostoon perustuva yhteisö, jossa eri sidosryhmät voivat kehittyä, oppia, osallistua ja rakentaa uusia yhteyksiä ja samalla edistää paikallisen ruokakulttuurin kehitystä
- Kehittää osallistujien paikallista/alueellista ruokaidentiteettiä
- Yhteisö omistaa prosessin
- Aluetutkimus ja koulutus
- Yritykset, yrittäjät ja ruokaharrastajat ovat tervetulleita tasavertaisiin kohtaamisiin





# Kuluttajanäkökulma

osaksi koko tuotekehitysprosessia

# Tutkimustieto

hyödyttämään PK-yritysten  
ongelmanratkaisua

Yrittäjä

Tuote  
Palvelu

Tutkija

Teoria

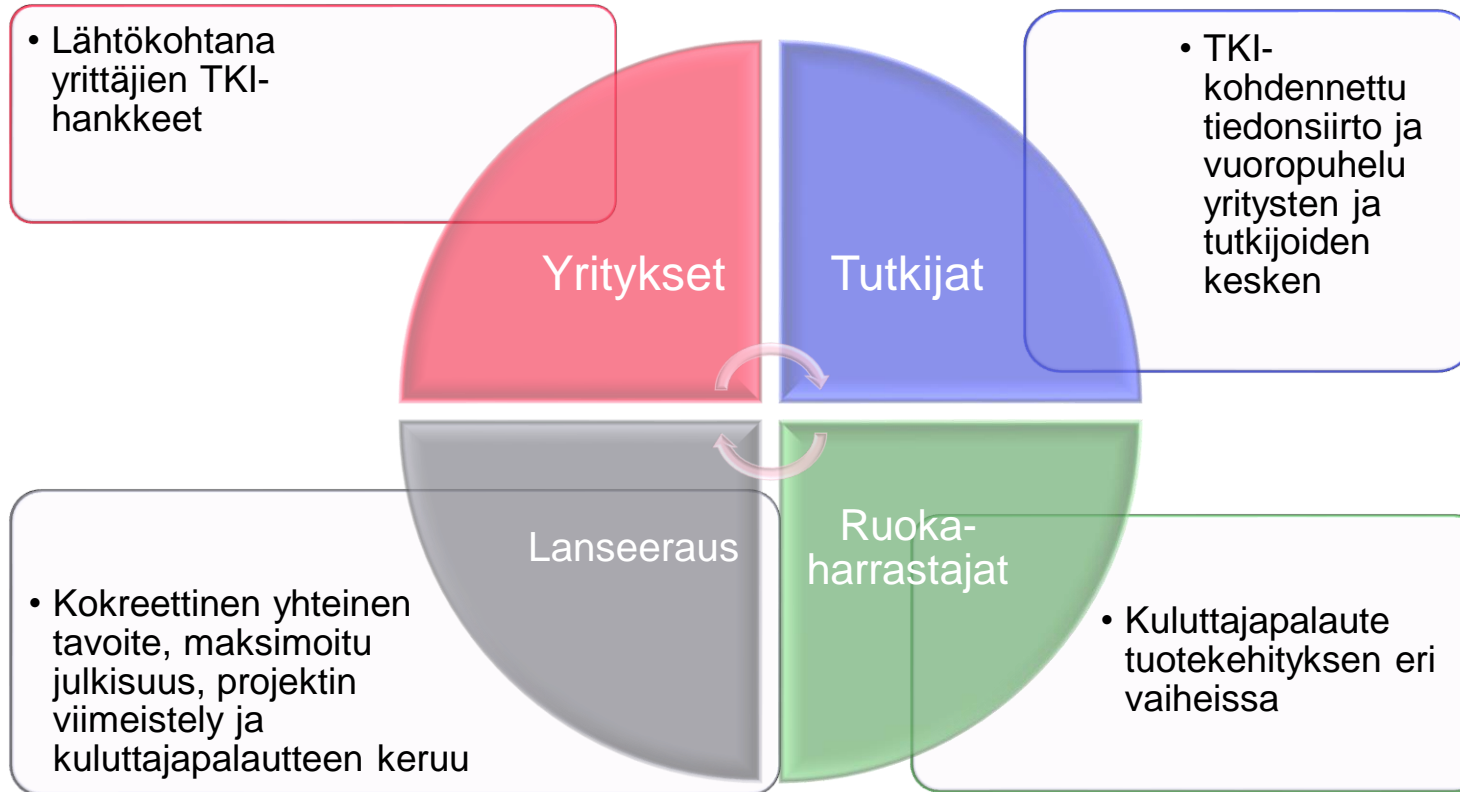
Asiakas-  
kokemus

Asiakas

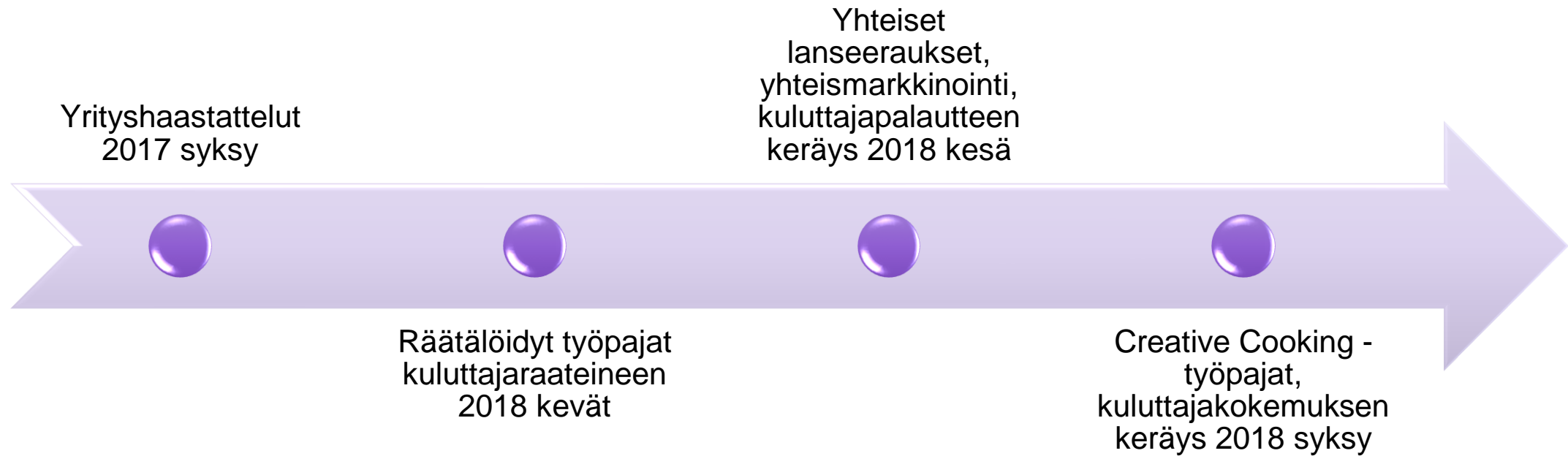
Parempaa ruokaa

**Paikallinen/alueellinen ruokayhteisö**

# Kohti yhteistä tavoitetta

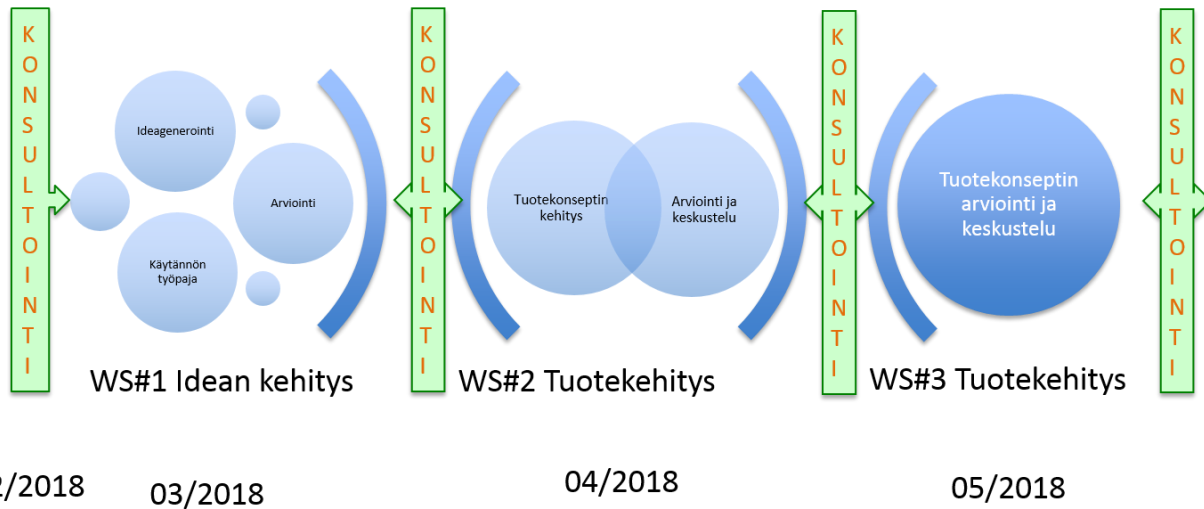


# 10 Kuukauden yhteinen TKI-taival





# TYÖPAJOJEN SARJA PÄÄTTYI YHTEISLANSEERAUKSIIN SUOMESSA JA RUOTSISSA



# Työskentelyn rakenne

## Työpajat

- Teoriaa
  - Heikkojen signaalien tunnistaminen
  - Tuotteiden aistinvarainen tutkimus
  - Kuluttajatutkimukset
- Kuluttajaneeli
  - Tuotekonseptien, tuoteaihioiden, kilpailijatuotteiden, pakkausten, ... arviointi
- Tulokset ja keskustelu

## Tutorointi

- Kuluttajaneelin tulosten avaaminen
- Keskustelu seuraavista askelista
- Yhteiseen lanseeraukseen valmistautuminen





# Työkaluja kuluttajapalautteen keräämiseen

- Tuotteen aistinvaraisen laadun ja miellyttävyyden arviointi kyselylomakkeen avulla
- Systemaattisesti kerätty tieto auttaa oman tuotteen objektiivisessa arvioinnissa

Hei ja tervetuloa tuotearviointiin!

Edessäsi on ruokänäytteitä. **Tarkastele niitä yksi kerrallaan**, järjestyksellä ei ole merkitystä. Käytä kaikkia aistejasi ja katsele, tunnustele, ravistele, liikuttele, haistele ja maistele niitä. Sen jälkeen **kirjaa ylös muutama ominaisuus (1-5), jotka mielestäsi kuvaavat tuotetta parhaiten**. Voit kuvailla mitä ominaisuutta vain (ulkonäköä, väriä, hajua, makua, rakennetta, suutuntumaa, ...), ja käyttää niitä sanoja, jotka tulevat mieleesi. Täytä joka näytteelle oma arviointiosio ja kirjaa näytteen tunniste sille varattuun kohtaan.

NÄYTE: \_\_\_\_\_

Kirjaa ylös yhteensä 1-5 ominaisuutta käyttäen itsellesi sopivia rivejä alla:

ULKONÄKÖ (väri, muoto tms)

\_\_\_\_\_

HAJU (haistamalla lautaselta nuuhkimalla)

\_\_\_\_\_

RAKENNE (haarukan, lusikan ja veitsen avulla havaittuna, sormilla painellen koettuna sekä suussa pureskeltuna)

\_\_\_\_\_

ÄÄNI (lautasella tai suussa havaittuna pureskelun aikana)

\_\_\_\_\_

MAKU (suussa koetut havainnot)

\_\_\_\_\_

Kun olet listannut tuotteen mielestäsi tärkeimmät ominaisuudet, **arvioi vielä tuotteen miellyttävyys kokonaisuudessaan 9-portaisella asteikolla YMPYRÖIMÄLLÄ SINULLE SOPIVA VASTAUS**

9=erittäin miellyttävä  
8= hyvin miellyttävä  
7= melko miellyttävä  
6 = hieman miellyttävä  
5= ei miellyttävä eikä epämiellyttävä  
4 =hieman epämiellyttävä  
3 = melko epämiellyttävä  
2 = hyvin epämiellyttävä  
1 = erittäin epämiellyttävä



# Yritysten saama hyöty

## Teoria

- Markkina-analyysit
- Aistinvaraiset analyysit
- Kuluttajatutkimus

## Paneeli

- Analyysit omista ja kilpailijoiden tuotteista

## Oppiminen

- Työpajojen tulosten läpikäyminen tutkijoiden kanssa
- Teorian ja käytännön yhdistäminen



# Vaikuttajakuluttajien saama hyöty

## Teoria

- Markkina-analyysit
- Aistinvaraiset analyysit
- Kuluttajatutkimus

## Paneeli

- Paikallisen ruokakulttuurin edistäminen
- Mielenkiintoisiin tuotteisiin tutustuminen
- Kiinnostavat kontaktit

## Analyysi

- Työpajakeskustelut
- Blogi, some



# Tutkijan saama hyöty

## Teoria

- Yhteisölle kiinnostavien tutkimusaiheiden tunnistaminen

## Paneeli

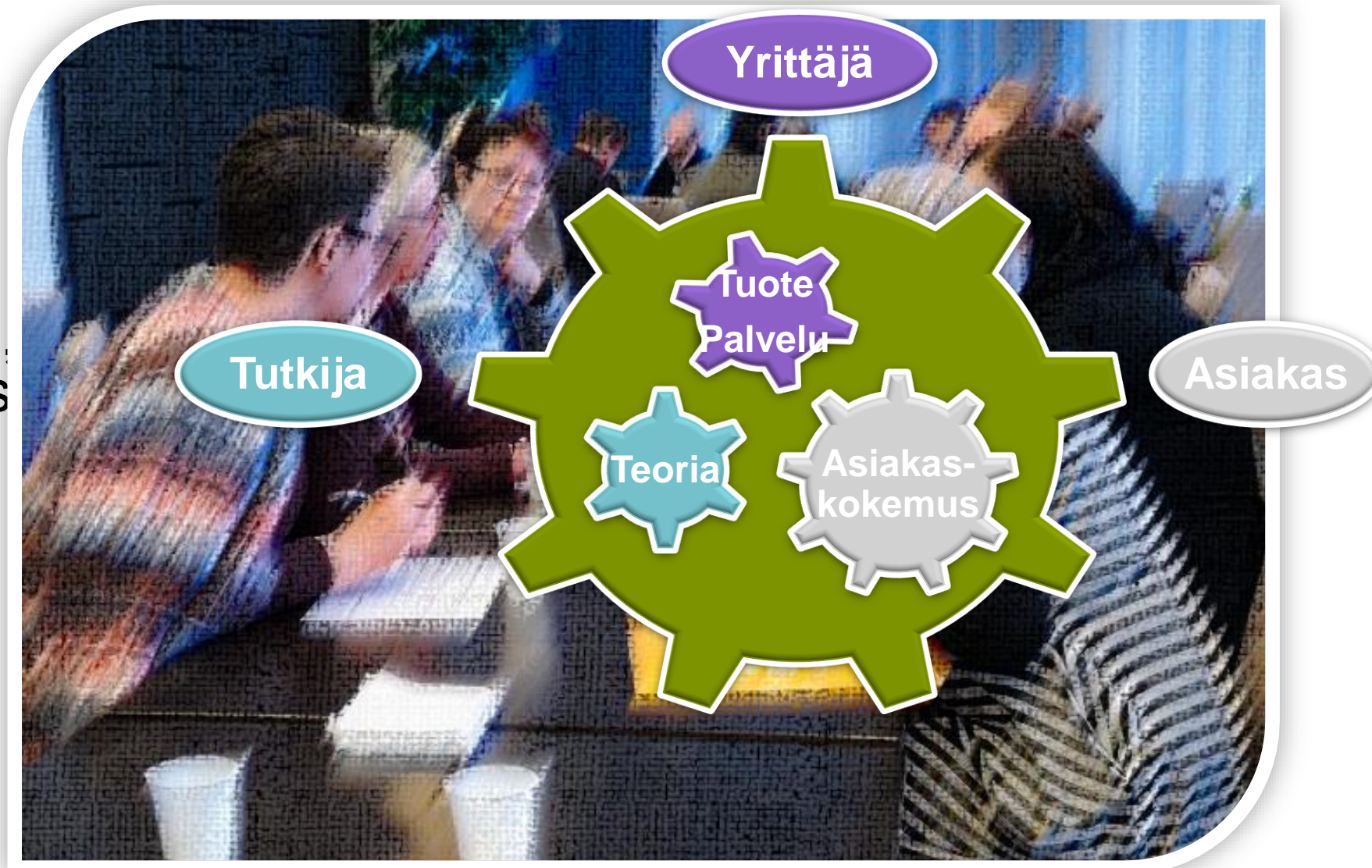
- Teorian soveltamista käytäntöön

## Analyysi

- Käytännön tutkimustyötä
- Tutkimusdata

# Hyödyt yhteisölle

- Ruokaosaamisen lisääminen yhteisössä
- Kolme tärkeää näkökulmaa: yritys, asiakas ja tutkimus ja kehitystyö
- PK-yrityksille räätälöity toimintamalli
- Paikallinen ruokayhteisö





# Työpajakäsikirja verkossa kolmella kielellä

Kiitos!

- **Hopia A, Ihanus S, Rintala N, Aho A-M, Sillvan N, Hannu H, Berggren J, Nóren B, Rehn J, Walter U.** 2020. Food Bait Toolbox - Kehittämistyökaluja PK-yrityksille. ISBN 978-951-29-8353-7.  
[https://issuu.com/turun\\_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020](https://issuu.com/turun_yliopisto/docs/food-bait-esite-fi-2020)
- **Hopia A, Ihanus S, Rintala N, Aho A-M, Sillvan N, Hannu H, Berggren J, Nóren B, Rehn J, Walter U.** 2020. . Food Bait - utvecklingsverktyg för SMF-företag by Turun yliopisto - Issuu. ISBN 978-951-29-8354-4.  
[https://issuu.com/turun\\_yliopisto/docs/food-bait-esite-sv-2020](https://issuu.com/turun_yliopisto/docs/food-bait-esite-sv-2020).
- **Hopia A, Ihanus S, Rintala N, Aho A-M, Sillvan N, Hannu H, Berggren J, Nóren B, Rehn J, Walter U.** 2020. Food Bait – development tools for SMEs by Turun yliopisto – Issuu. ISBN 978-951-29-8355-1.  
[https://issuu.com/turun\\_yliopisto/docs/food-bait-esite-en-2020](https://issuu.com/turun_yliopisto/docs/food-bait-esite-en-2020).

