

Lahdesta vauhtia elintarvikevientiin

Vastikään avattu tuotekehitysympäristö Food Pilot Plant palvelee alueen elintarvikealan yrityksiä.

Lahdessa avattiin syyskuussa LAB-ammattikorkeakoulun tiloissa kasvipohjaisten elintarvikkeiden tutkimus- ja tuotekehitystilat osana laajempaa Food Campus Finland -yhteistyöalustaa. Hankkeen taustalla on Päijät-Hämeen Viljaklusterin jäsenyritysten lisäksi alueellisia koulutus- ja kehittämisorganisaatioita. Tavoite on edistää yritysten kansainvälistymistä ja pääsyä vientimarkkinoille.

Odotukset ja paineet elintarvikevientiin kasvattamiseksi ovat suuret. Anne Bernerin työryhmän vuonna 2022 julkaistun Vientiresepti-ohjelman tavoitteena oli viennin kolminkertaistaminen. Uuden hallituksen tavoite on viennin kaksinkertaistaminen, ja samaan päätyivät myös MTK ja ETL elintarvikealan kasvuohjelmassaan huhtikuussa 2023.

Elintarviketeollisuuden liikevaihto vuonna 2022 oli noin 18,2 miljardia euroa, josta viennin osuus oli 16 prosenttia eli 2,2 miljardia euroa. Viljaa viedään jyvänä ulkomaille vuodessa 500 000 tonnia, josta kauran osuus on yli puolet. Arvoltaan se on noin 55 miljoonaa euroa.

Viennin tuplaaminen edellyttää koko elintarvikealan voimakasta kasvua ja myös viennin rakenteen muutosta. Raaka-aineiden viennistä täytyy päästä jalosteiden ja brändien myyntiin. Nyt suuri osa viennistä on perinteisten toimialojen tuotteita, joiden markkinoilla kilpailaan hinnoilla.

KEHITYSYMPÄRISTÖISTÄ VAUHTIA KASVULLE

Ajatus ruokakampus Food Campus Finlandista oli mukana jo Vientireseptissä ja sen jälkeen myös muiden ohjelmien toimien pidesuunnitelmissa.

Päijät-Hämeen Viljaklusteri on ollut asiassa aloitteellinen, ja tuotekehitystilojen, konseptin ja tarvittavien investointien suunnittelu ja hankinta aloitettiin jo vuonna 2021 Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) hankerahoituksella. Alueen yritykset osallistuivat suunnitte-

Pilot Plantin avajaiset 28.9.2023: viljaklusterin puheenjohtaja Hanna Ylä-Mononen, maakuntajohtaja Niina Pautola-Mol, Lahden elinvoimaja työllisyysjaoston puheenjohtaja Milla Bruneau, kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallio ja LAB-ammattikorkeakoulun rehtori Turo Kilpeläinen.



luun ja ovat myös lahjoittaneet laitteistoja perustettuun tuotekehitystilaan. LAB-ammattikorkeakoulun panostus hankkeeseen on ollut huomattava.

Päijät-Hämeessä on yksi Suomen suurimmista elintarviketeollisuuden keskittymistä. Vuonna 2003 perustettu Viljaklusteri tuo yhteen alueen vankkaa, koko vilja-alan arvoketjun kattavaa osaamista. Klusterin yritysten liikevaihto on 600 miljoonaa euroa, ja se tuo työtä tuhansille.

Klusterin jäsenet ovat investoineet viime vuosina voimakkaasti. Viking Maltin uusi mallastamo ja Fazerin ksytilolitehdas ovat huomattavimmat panostukset. Hartwall ja Lahti Energia perustivat myös yhteisen biokaasulaitoksen, jossa hyödynnetään sivuvirtoja energiantuotantoon. Myös pienemmät klusterin jäsenet ovat tehneet kokoonsa nähden merkittäviä investointeja.

UUSISTA TILOISTA HYÖTYY MONI YRITYS

Tuotantoon skaalaaminen on olennainen osa tuotekehitysprosessia. Pienten koe-

ajojen sijoittaminen tuotantosuunnitelmiin voi olla haasteellista, aiheuttaa tarpeetonta raaka-ainehukkaa ja on myös kallista. Isoillakaan yrityksillä ei välttämättä ole koeajoresursseja, ja tuotekehitysprosessit hidastuvat.

LAB:n 600 neliömetrin tuotekehitystiloiissa on laitteet sekä juomien että jyvän ja jauhopohjaisten tuotteiden kehittämiseen ja koeajoihin. Käytettävissä on muun muassa tisluslaitteisto, ylikriittinen hiilidioksidiuuttolaite ja hiilihapotuslaitteisto.

Laitoksessa on neljä tuotantotilaa ja niille valvomot, laboratorio, varasto- sekä sosiaalitalat. Yritykset voivat tuoda sinne oman henkilöstönsä ja saavat teknistä tukea laitoksen henkilöstöltä. Samanaikaisesti tiloissa voi työskennellä neljä ryhmää. Show room -tiloissa voi järjestää kuluttajatestausta ja asiakasesittelyjä.

– Hankkeen tavoitteena on vastata elintarvikealalle esitettyyn haasteeseen lisätä vientiä, sanoo Viljaklusterin ja Pilot Plant -hankkeen ohjausryhmän jäsen, alkoholijuomia valmistavan Teerenpelin toimitusjohtaja Anssi Pyysing.

Pyysingin mukaan alueella on tarve tiloille, jossa voidaan kehittää ja kokeilla uusia ideoita ja valmistaa tuotteita koe-markkinointiin. Testiympäristö mahdollistaa myös yhteistyön, ”ristipölytyksen”: oman yrityksen sijasta joku toinen voi tarjota paremmat kaupallistamismahdollisuudet uudelle idealle.

Juomateollisuus on keskeinen osa klusteria. Salpausselän pohjavesivarat ovat valtavat: uutta laadukasta pohjavettä syntyy päivässä 100 000 kuutiometriä.

– Pelkkää vettä ei kannata pullottaa, vaan jalostaa se juomiksi, Pyysing sanoo.

Viipurilainen Kotileipomo on Vilja-klusteriin kuuluva leipomo, ja samaan perheyrittäjäryppäeseen on vastikään hankittu myös Vääksyn mylly. Toimintajohtaja Tuomas Ylä-Hemmilä on odottavalla kannalla yrityskauppaan liittyvien kiireiden takia, mutta testituotanto koetiloissa voisi olla mahdollista.

– Koko arvoketju, myös alkutuotanto, on osallistunut tuotekehitystilojen ja konseptin kehittämiseen, sanoo Kinnarin tilan emäntä ja yrittäjä Terhi Kinnari. Hankkeen suunnitteluun osallistuneella Kinnarin tilalla on oma mylly ja tuotteita vähittäiskauppojen valikoimissa.

– Suomesta viedään viljaa kuten kauraa jyvänä sen sijaan, että se jalostettaisiin lisäarvotuotteiksi, jatkaa Kinnari.

EI PELKKÄÄ TUOTTEIDEN KEHITTÄMISTÄ

Viennin haasteet alkavat, kun tuote pitää saada markkinoille, erottua kilpailijoista ja päästä muidenkin kuin suomalaiskauppojen valikoimiin. Verkostoitumista ja yhteistyötä tarvitaan sekä muotoilustaan tunnetun Lahden alueen oppilaitosten ja yritysten että muiden kansallisten toimijoiden kanssa, jotta menestyviä tuotekonsepteja syntyy ja saadaan kuluttajien tietoisuuteen.

Food Campus -hankkeen toinen vaihe on suunnitteilla. Se keskittyy juuri liiketoiminnan kehittämiseen sekä kansallisten ja kansainvälisten verkostojen rakentamiseen.

LISÄTIETOA:

- <https://viljaklusteri.fi/>
- <https://www.lab.fi/fi/uutiset/food-pilot-plant-tuotekehitysymparisto-avautuu>