

Kauhajoen Ruokamessut avajaiset 3.9.2010 Uutuustuotekilpailu

Arvoisat kutsuvieraat, hyvät messuvieraat ja näytteilleasettajat

Kauhajoen Ruokamessujen 20-vuotisjuhlamessujen juhlistamiseksi ruokamessutoimikunta päätti järjestää uutuustuotekilpailun pienille ja keskisuurille elintarvikealan yrityksille. Kilpailun käytännön toteutuksesta on vastannut Foodwest Oy ohjelmapäällikkö Salme Haapalan johdolla.

Kilpailun tarkoituksena on innostaa yrityksiä kehittämään asiakaslähtöisiä, innovatiivisia tuotteita. Tuotekehittelyn avulla yrityksen mahdollisuudet kasvaa ja menestyä paranevat ja kilpailukyky lisääntyy.

Toiseksi kilpailun on tarkoitus tehdä kuluttajille tunnetuksi pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten tuotteita.

Kolmanneksi uutuustuotekilpailulla pyritään tukemaan lähiruoan, luomutuotannon ja ylipäänsä suomalaisen elintarvikejalostuksen vahvuuksia innostamalla yrityksiä systemaattiseen kehitystoimintaan.

Kilpailun sääntöjen mukaan kilpailuun voi osallistua suomalainen elintarvikeyritys, alkutuotannosta jalostukseen asti. Yrityksen tuotanto tapahtuu Suomessa ja suurin osa raaka-aineista on suomalaisia. Kilpailuun ilmoitettu tuote ei saanut olla markkinoilla ennen kuin ilmoittautumisaika kuluvan vuoden helmikuun lopulla päättyi. Tuotteiden tuli olla valmiita pakkauksineen huhtikuun loppuun mennessä. Kilpailuun ilmoittautui 14 erilaista uutuustuotetta.

Ilmoitettujen tuotteiden arviointia varten toukokuulla oli koolla n. 12 jäsenen raati, koostuen ruokamessutoimikunnan lisäksi elintarvikealan ammattilaisista sekä opiskelijajäsenistä.

Luonnollisesti raadin jäsenistä kukaan ei ollut osallistunut kilpailevien tuotteiden kehittämiseen ja muutoinkin raadilta edellytettiin kaikinpuolista luottamuksellisuutta.

Kilpailun säännöt määrittivät arviointiperusteiksi mm:

- uutuusarvo markkinoilla: onko vastaavaa tuotetta jo markkinoilla
- eettiset näkökohdat: luomutuotanto, paikallisuus tms
- ravitsemukselliset näkökohdat: rasvan määrä ja laatu, suola-, sokeri- tai kuitupitoisuus, erityisruokavaliot jne
- aistinvarainen laatu: tuote ja pakkaus
- innovaatio: uusi teknologia valmistuksessa, uusi raaka-aineyhdistelmä, uusi tapa yhdistää asioita
- mahdollisuudet markkinamenestykseen
- hinta- laatusuhde omassa segmentissään

Arviointiraati valitsi kolme finalistituotetta, joiden markkinoinnissa on koko kesän ajan ollut mahdollisuus käyttää tietoa tästä finalistiasemasta.

Nämä finalistit ovat aakkosjärjestyksessä:

Pirjon Pakarin Häjypoika-täysjyväkakko, Profood Oy:n Mummon keittoaines sekä Puukarin Pysäkin kuivattu luomuruisleivän juuri

Viime viikolla pitämässään kokouksessa ruokamessutoimikunta valitsi finalistien joukosta voittajan, uutuustuotteen 2010. Perusteluina toimikunta näki mm:

- vastaavaa tuotetta ei ole markkinoilla kuluttajapakkauksena, lisäksi tuote löytyy myös sk-pakkauksena
- tuotteessa käytetyt kasvikset ovat tuoreita ja kotimaisia
- perunan ja kasvisten laatu säilyy hyvänä, jopa uudelleen lämmitettynä
- vähäinen suolapitoisuus
- ei sisällä rasvaa
- maku erinomainen
- uudenlainen tuotantomenetelmä- ja raaka-aineyhdistelmä
- sopii erityisruokavaliokäyttöön
- hinta- laatusuhde kohdallaan
- tuotteen monipuolinen käyttömahdollisuus
- uusi, erinomainen apu arkiruoanlaittoon
- mahdollisuudet markkinamenestykseen

Näillä arviointiperusteilla ruokamessutoimikunnan yksimielinen valinta Kauhajoen Ruokamessujen 2010 uutuustuotteeksi oli Profood Oy:n Mummon keittoaines.

Kiitän ruokamessutoimikunnan puolesta kaikkia uutuustuotekilpailuun osallistuneita yrityksiä ja toivotan edelleen intoa ja menestystä elintarvikeyritysten tuotekehitystyölle.

Teille uutuustuotekilpailun voittajalle sekä finalisteille toivotan onnea hyvän menestymisen johdosta tässä kilpailussa sekä menestystä ja innostusta myös tulevaisuuden haasteisiin.

Profood Oy:n toimitusjohtaja Satu Raiski

Pirjon Pakarista Hannu Malmivaara

Puukarin pysäkestä emäntä Anita Ovaskainen ja isäntä Heikki Ovaskainen