

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi

1.9.2023-31.8.2025, 24 kk



Kuva: Tuija Peltomäki

Työpaketissa T3.2. Luke ja SeAMK suunnittelee ja toteuttaa kuluttajia kiinnostavia, ravitsemuksellisesti hyviä tuoteprototyyppejä.

Toteutuksessa hyödynnetään Etelä-Pohjanmaan elintarvikeyritysten sivuvirtoja tuotteiden raaka-aineina.

- Luken prototyypit toteutetaan Jokioisten FoodPilotissa ja tuotteiden ominaisuuksia tutkitaan laboratoriossa.
- SeAMKin prototyypit toteutetaan Seinäjoella.
- Tiedottamalla hankkeen etenemisestä ja tuotoksista tuetaan yritysten mahdollisuuksia ideoida ja kehittää uusia tuotteita.
- Toteutusaikaa on vielä jäljellä!
Ota yhteyttä, jos sinulla on hyödyntämättömiä sivuvirtoja TAI haluat hyödyntää kehittämiämme prototyyppejä omassa liiketoiminnassasi.



Lisätietoja:

<https://www.luke.fi/fi/projektit/Ruokaprovinssi>

(Eila Järvenpää)

<https://projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/kestava-ja-vastuullinen-ruokaprovinssi/>

(Kaisa Mäkelä)



Vaasan yliopisto
UNIVERSITY OF VAASA



Euroopan unionin
osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027



ETELÄ-POHJANMAAN LIITTO
Regional Council of South Ostrobothnia