



Euroopan unionin
osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027 EU:n alue- ja rakennepolitiikan ohjelma

Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR)



Etelä-Savon
maakuntaliitto

Valintaesitys

9.9.2025

Dnro: EURA 2021/406490/09
02 01 01/2025/ESAVO

Hankkeen perustiedot

Hankkeen julkinen nimi

RestoInnovaatio - Innovaatioita, yhteistyötä ja kestävyyttä Etelä-Savon matkailu-, ravitsemis- ja elintarvikealalle

Hakijan virallinen nimi

Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy

Hakemusnumero

406490

Saapumispäivämäärä

14.03.2025

Alkamispäivämäärä

01.01.2026

Päätymispäivämäärä

31.12.2027

Viranomaisen

Etelä-Savon maakuntaliitto

Kokouksen päivämäärä

Hakuilmoitus

Uudistuva ja osaava Suomi ohjelman 2021-2027
kevään 2025 haku

Hakuilmoituksen tunnus

ESALII-016

Käsittelijä

Miia Maarit Eveliina Pekkanen

Toimintalinja

1 Innovatiivinen Suomi

Erityistavoite

1.1 Tutkimus- ja innovointivalmiuksien ja kehittyneiden teknologioiden käyttöönoton parantaminen

Tukimuoto

Alueellinen kehittämistuki: kehittämishanke

Hanke toteutetaan: Yhden toteuttajan hankkeena

Kuvaus hankkeen sisällöstä

RestoInnovaatio - Innovaatioita, yhteistyötä ja kestävyyttä Etelä-Savon matkailu-, ravitsemis- ja elintarvikealalle hanke vastaa osaltaan ruokajärjestelmän, ruoan tuotannon, jakelun ja kulutuksen murrokseen. Hanke tuo

alueelle hyötyjä käynnistämällä Xamk RestoLab tutkimusyksiyön toiminnan ja luomalla toimintatavat, jotka tukevat maakunnan ruoka-alan, yritysten ja organisaatioiden kehittämistä ja kasvua.

RestoInnovaatio-hanke luo vision ja tulevaisuuden toimintasuunnitelman Xamk RestoLabille ja käynnistää kansallisen Ruokapalvelufoorumi 4.0 toiminnan. Hanke keskittyy ruokapalvelualan tuotanto- ja palveluprosessien kehittämiseen. Ruokatuotannossa käytetään paljon raaka-aineita, vettä ja sähköenergiaa, joiden tarkoituksenmukainen käyttö tuo kustannussäästöjä, lisää toiminnan vastuullisuutta ja tukee hiilineutraalisuustavoitteita. Hankkeessa painotetaan terveyttä edistäviä ja kestävästi kehitystä tukevia menetelmiä ja prosesseja sekä digitaalisten järjestelmien hyödyntämistä tuotantoprosessien suunnittelussa ja kehittämisessä.

Virtuaaliteknologian, kuten digitaalisten kaksosten, käyttö tuo uusia mahdollisuuksia ruokapalvelu- ja matkailusektorille. Digitaaliset kaksoiset auttavat parantamaan prosesseja ja asiakaskokemusta. Hankkeessa pilotoidaan erilaisia kehittämiskohteita yritysten kanssa ja arvioidaan saatuja tuloksia. Hankkeessa kerätään tietoa mahdollisuuksista ruokailijamäärien ennakoointiin ja arvioidaan tekoälyn mahdollisuuksia ennakkoinnin tukena.

Etelä-Savo on tunnettu monipuolisesta ruokatuotannostaan ja luonnonantimista. Hanke kokoaa esimerkkejä hyvinvointia tukevista ruokatrendeistä ja kartoittaa Etelä-Savon ruoka-alan mahdollisuuksia hyödyntää näitä liiketoiminnassa. Hanke hakee uusia ratkaisuja ihmisten hyvinvoinnin ja terveyden edistämiseen Etelä-Savossa. Lisäksi se kokoaa tietoa ja esimerkkejä ravitsemus- ja ruokakasvatuksesta eri ikäryhmille, painottaen kestävästi kehityksen mukaisia tuotteita. Hankkeen aikana toteutetaan liikuteltava tuotetestaus- ja sosiaalisen syömisestä yksikkö, joka mahdollistaa ruokatuotteiden testauksen ja asiakaskokemuksen mittaamisen eri kohderyhmille.

Hankkeen tuloksena Xamk RestoLab tukee ruoka-alan kehittämistä systemaattisesti sekä tuo uusia menetelmiä ja ratkaisuja yritysten saataville. Hankkeen tuloksena ruokapalvelun kansallinen yhteistyötä viedään eteenpäin Ruokapalvelut 4.0 foorumilla. Hanke vahvistaa alueen, yritysten ja organisaatioiden kansainvälistymistä ja kasvua. Hanke tuo uuden avauksen ja menetelmiä ihmisten hyvinvoinnin ja ravitsemusterveyden edistämiseen.

Hankkeen toimenpiteet

Xamk RestoLab -kehittäjäyhteisö ja toimintasuunnitelma vuotaan 2035. Xamk RestoLabista tulee Etelä-Savon maakuntaa palveleva tutkimus- ja kehittämissyksikkö. Tätä varten hanke tuottaa tulevaisuuden vision Xamk RestoLabille. tulevaisuuden tutkimuksen menetelmällä (esim. Delfoi) Vision luomiseen osallistuu matkailu-, ravitsemis- ja elintarvikealan ja muiden alojen toimijoita, jotta "ristiinpölytys" luo aidosti uusia ideoita ja ajatuksia. Visio on pohja konkreettiselle toiminta- ja kehittämissuunnitelmalle vuoteen 2035. (ajalla 1-5/2026)

Matkailu- ja ravitsemisalan toiminta on moninaista ja monipuolista, mikä näkyy myös alan kehittämisessä. Toimialaan liittyvää koordinaatiota ja systemaattinen tiedonjakaminen puuttuu. Hanke työstää Ruokapalvelut 4.0 foorumi -toimintatapaa, joka tuo yhteen alan kehittäjät ja tutkijat. Hanke suunnittelee foorumin toiminnan ja sen arvioinnin sekä tiedon jakamisen, kokoamisen tavat yhteistyössä muutamien keskeisten toimijoiden kanssa sekä suunnittelee ja järjestää 2-3 Ruokapalvelut 4.0 foorumi -tapahtumaa. Tapahtumat pyritään järjestämään muiden alan toimijoiden kokoavien tapahtumien yhteyteen (esim. Huomisen ruokapöytä -seminaari tai Gastro-messut). Lisäksi hanke suunnittelee yhteisen alustan työskentelyyn ja tiedon jakamiseen. (ajalla 6/26 – 12/27) Kansainvälistä yhteistyötä tarvitaan yhä enemmän globaaleihin haasteisiin vastaamiseksi. Hanke kartoittaa potentiaalisia kv-kumppaneita ja heidän osaamistaan sekä järjestää 1-2 opintomatkaa yhteistyön ja verkostoitumisen edistämiseen. Partnereita, jotka ovat voineet olla kiinnostuneita yhteistyöstä ovat esim. Culinary Institute Velje/ (DK), Creative Foodspace Hamburg (DE), iMaR Research Centre/(IR) sekä Bridge Builders -verkosto/Copenhagen College University (DK) ja Stavanger University (NO). Lisäksi Xamkin restonomikoulutuksen Post Graduated Diploma opiskelijoiden mahdollisuuksia ja tapoja tuoda omaa osaamistaan maakunnan ruokapalvelujen hyödyksi selvitetään. (ajalla 5-12/26)

TP2. Ruokapalvelualan tuotanto- ja palveluprosessien kehittäminen

Ruokatuotannossa käytetään paljon tuotantopanoksia, joista keskeisimmät ovat raaka-aineet, vesi ja sähköenergia. Niiden tarkoituksenmukainen käyttö tuo kustannussäästöjä, lisää toiminnan vastuullisuutta ja tukee hiilineutraalisuus tavoitteita. Toimenpiteessä painotetaan terveellistä ja kestävästä kehitystä tukevia menetelmiä ja prosesseja ja perehdytään digitaalisten järjestelmien hyödyntämiseen tuotantoprosessien suunnittelussa ja kehittämisessä.

Tuotantomenetelmien kehittäminen.

Ruokapalvelujen käytössä on useita erilaisia tuotantomenetelmiä ruoanvalmistukseen. Perinteisten tapojen rinnalla on noussut kylmävalmistus ja sousvide -menetelmät. Menetelmät ovat energiatehokkaita ja niiden käytöllä voidaan helpottaa työn jaksottamista, pienentää kiirehuippuja, lisätä ruoan säilyvyyttä sekä varautua asiakasmäärien vaihteluun sekä poikkeustilanteisiin. Menetelmät eivät ole laajasti käytössä pienemmissä yrityksissä.

Hanke järjestää yrityksille työpajoja (3-4), joissa perehdytään menetelmien käyttöön (teoria ja testaukset) ja arvioidaan soveltuvuutta yritysten toimintaan. Hanke kokoaa tietoa näiden ja perinteisten menetelmien välisistä eroista (työaika, sähköenergian ja veden kulutus, aistittava ja ravitsemuksellinen laatu). Hanke kokoaa menetelmä- ja prosessikehittämisen tueksi yritys-laitetoimittaja- keittiösuunnittelu-yhteiskehittämisalustoja osaksi RestoLabin toimintaa. (ajalla 3/25-10/27)

2.2. Virtuaalitekniologiasta uusia mahdollisuuksia. Digitaalisella kaksosella tarkoitetaan virtuaalista mallia todellisen maailman tuotteesta, prosessista tai fyysisestä kokonaisuudesta. Digitaalisia kaksosia käytetään tällä hetkellä yleisesti esimerkiksi teollisuudessa ja rakennusalailla. Ruokapalvelu- ja matkailusektorilla digitaalisen kaksosen käyttäminen on vielä uutta. Käytössä olevat sovellukset liittyvät pääasiassa asiakastilojen suunnitteluun ja ulkoasuun. Maailmalla digitaalisten kaksosten käytöllä ammattikeittiöissä tavoitellaan yleisesti prosessien parantamista ja tätä kautta toiminnan kehittämistä kustannustehokkaammaksi. Toinen merkittävä tavoite on parantunut asiakaskokemus.

Työpakettin tavoitteena on tuoda esille digitaalisia ratkaisuja ja teknologioita ja esitellä niiden mahdollisuuksia ruoka- ja matkailupalveluissa, esimerkiksi luontomatkailun osana taia elintarviketeollisuudessa. RestoLabin fyysinen tila kalusteineen ja laitteineen on 3D mallinnettu ja sitä tehdään selainpohjainen versio, johon yritys voi koota oman ympäristönsä ja kokeilla siinä tilaan tai toimintaan liittyviä muutoksia ja saada kokemusta digitaalisen kaksosen käytöstä. Lisäksi hyödynnetään Acive Life Labin virtuaaliseen uusien konseptien tai toimintamallien kokeilussa. Hanke pilotoi 2-4 erilaista kehittämiskohdetta yritysten kanssa ja arvio saatuja tuloksia ja tekee suunnitelman menetelmien/toimintatapojen kehittämisestä eteenpäin. (ajalla 2/25-9/27)

Asiakasmäärien päivittäinen vaihtelu ja ruokalajien menekin vaihtelu luo väistämättä ruokahävikkiä, vaikka ruokatuotannossa niihin pyritään varautumaan. Mallin tuottaminen asiakasmäärien ennakkointiin on osoittanut vaikeaksi, koska asiakkaiden käyttäytymiseen vaikuttavia tekijöitä on paljon. Tärkeää olisi myös tietää millainen on asiakkaiden kokonaisvolyyymi tietyllä alueella (esim. kaupungin keskusta). Hanke kerää ja kokoaa asiakasmäärien ennakkointiin liittyviä tietoja ja kokemuksia, arvio teköällyn mahdollisuuksia ennakkoinnin tukena sekä käynnistää keskustelun mahdollisuudesta koota arvioita kokonaisasiakasmäärästä rajatulla alueella (jaettu data). (ajalla 2/25-9/27)

TP 3. Ihmisten hyvinvoinnin ja terveyden edistäminen

Etelä-Savo on tunnettu monipuolisesta ruokatuotannostaan ja luonnonantimista sekä luomutuotannosta. Raaka-ainetuotannon lisäksi maakunnassa on monipuolista elintarvikejalostusta. Tuottajat ovat pääosin mikro- tai pk-yrityksiä. Leimallista alueen jalosteille on niiden painottuminen herkkutuotteisiin. Maakunnan alkutuotanto ja luonnonantimet, olemassa oleva raaka-ainepohja, tarjoaa kuitenkin mahdollisuuden painottaa hyvinvointia ja terveyden edistämistä. Lisäksi elintarvikejalostuksen menetelmät, kuten fermentointi, rikastaminen voivat tuoda lisäelementtejä, joita ei ole hyödynnetty markkinoinnissa. Nämä seikat tarjoavat uuden mahdollisuuden profiloitua ja saada lisäarvoa tuotteille.

Hanke kokoaa esimerkkejä ihmisten hyvinvointia tukevista ruokatrendeistä ja konsepteista, jotka konkretisoivat uusia liiketoiminta mahdollisuuksia. Hanke hankkii asiantuntijatyönä kartoituksen Etelä-Savon ruoka-alan mahdollisuuksista ko. tuotesegmentin hyödyntämiseen liiketoiminnassa ja kuluttajien kiinnostuksesta näihin tuotteisiin. Hanke hyödyntää em tuotekategoriaan liittyviä kv-esimerkkejä ja toimintamalleja. Lisäksi hanke vakiinnuttaa elintarvikejalostaja – asiakas(ruokapalvelu) – t&k – tuotekehitysraati -toiminnan. Tälle on tarvetta, koska elintarvikejalostajat tarvitsevat lisätietoa ruokapalvelualan toiminnasta ja vaatimuksista tuotteille sekä suoria kontakteja asiakaskohderyhmään. (ajalla 2/25- 12/27)

Lasten, nuorten, työikäisten ja ikääntyvien ravitsemusterveyden edistäminen. Työpaketin tavoitteena on koota tietoa ja esimerkkejä siitä, miten ravitsemus/ruokakasvatusta ja -ohjausta voidaan tehdä nuorten ja aikuisten/ikäihmisten parissa "ruokailun yhteydessä yksittäisiin tuotteisiin painottuen", maistelemalla uutta tuotetta sekä miten ruoan syöminen yhdessä tukee uusien ruokien hyväksyttävyyttä. Valittavissa ruokatuotteissa painotetaan kestävä kehityksen mukaisia tuotteita, kuten kasviproteiini ja kokeillaan pelillisiä menetelmiä osana eri kohderyhmien ravitsemus/ruokakasvatusta. Lisäksi pilotoidaan sitä, miten ruokatuotteisiin liittyvää asiakaskokemusta ja tuotteiden hyväksyttävyyttä voidaan testata viemällä testattava tuote lähelle asiakkaita - heidän elinympäristöönsä.

Hankkeen aikana suunnitellaan ja toteutetaan liikuteltava tuotetestaus- ja sosiaalisen syömisen yksikkö, joka mahdollistaa alueella kehitettyjen ruokatuotteiden testauksen yksilö- ja ryhmätilanteissa. Liikuteltavan yksikön avulla voidaan mitata eri kohderyhmien (lapset, nuoret, työikäiset, ikäihmiset) ruokaan liittyvän asiakaskokemusta, hyväksyttävyyttä sekä ravitsemuskasvatuksen ja -ohjauksen tuloksia. Tähän kokonaisuuteen liittyy myös asiakkaiden käyttäytymistä ja ruokavalintoja mittaava, siirrettävän kehittämisinfra, joka koostuu kamerateknologia, konenäön ja tekoälyn yhdistelmästä. TyöpaketiSSA tehdään yhteistyötä Xamk FoodLabin ja Active Life Labin tutkimusyksikön kanssa. (ajalla 2/25- 12/27)

TP4. Tiedottaminen ja viestintä

Hankkeen viestintää varten laaditaan viestintäsuunnitelma, tehdään hankesivu, johon kootan hankkeen tukokset ja aineistot., Viestinnässä huomioidaan saavutettavuus. Viestintää toteutetaan läpileikkaavana teemana hankkeen kaikissa toimenpiteissä. Niistä erillisenä hanke järjestää säännöllisesti (3-4 krt/vuosi) välein infotilaisuuksia/ webinaareja uusista liiketoimintakonsepteista, trendeistä tai toimintatavoista.

Lisätietoja hakemuksesta

Hankehakemukseen liittyy investointihankehakemus, arviointi on tehty kokonaisuutena.

Hankkeen toteutusalue

Onko hankkeen toiminta valtakunnallista?

Ei

Maakunnat

Etelä-Savo

Kunnat

Enonkoski, Hirvensalmi, Juva, Kangasniemi, Mikkeli, Mäntyharju, Pieksämäki, Puumala, Rantasalmi, Savonlinna, Sulkava

Kustannusarvion ja rahoitussuunnitelman tiivistelmä

Kustannusarviota ohjaavat kustannusmallivalinnat

Kustannusmalli	Flat rate 40 % kehittäminen
Palkkakustannusten ilmoitustapa	Palkkojen yksikkökustannukset

Kustannusarvion tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Hylätyt €
1 Palkkakustannukset	345 310	0	345 310
Flat rate 40 % kehittäminen	138 124	0	
2 Tulot (vähennetään kustannuksista)	0	0	
Nettokustannusarvio yhteensä	483 434	0	

Rahoitussuunnitelman tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Osuus %
1 Haettava EU- ja valtion rahoitus	386 747	0	0
2 Omarahoitus: Muu julkinen rahoitus	96 687	0	0
3 Kuntarahoitus	0	0	0
4 Muu julkinen rahoitus	0	0	0
5 Yksityinen rahoitus	0	0	0
Rahoitussuunnitelma yhteensä	483 434	0	100,00

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hakemus vastaa ohjelmaan1 Innovatiivinen Suomi ja erityistavoitteeseen 1.1 Tutkimus- ja innovointivalmiuksien ja kehittyneiden teknologioiden käyttöönoton parantaminen. Hakemukseen liittyy investointiosio, joka on arvioitu samalla. Rahoittajan arvion mukaan hankkeen kustannusarvio on mittava suhteessa aluetaloudellisiin vaikutuksiin. Investointiin liittyvä suunnitelma vielä tarkentumaton ja perustelut miten hankinnat kytkeytyvät kehittämishankkeeseen ovat niukat. Yritysten tarve ja kehittämistyö, johon liittyisivät mahdolliset dm-toimenpiteet ei selvästi ilmene hakemuksesta. Hakemusvaiheessa mukaan sitoutuneena ei ole vielä yhtään yritystä. Kevään haussa saapuneiden hakemusten vertailussa pisteet eivät riittäneet myönteisenä etenemiseen,

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Hakemus on käsitelty Etelä-Savon maakuntaliiton arviointiryhmässä 17.4.2025.

Hankeryhmä 10.9.2025

Maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristö 16.9.2025

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä

Ei