



Euroopan unionin
osarahoittama

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

Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR)



Etelä-Savon
maakuntaliitto

Valintaesitys

4.9.2026

Dnro: EURA 2021/408668/09
02 01 01/2026/ESAVO

Hankkeen perustiedot

Hankkeen julkinen nimi

Vastuullisen ruoka-alan TKI-kyvykkyyden vahvistaminen Etelä-Savossa

Hakijan virallinen nimi

Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy

Hakemusnumero

408668

Saapumispäivämäärä

27.08.2026

Alkamispäivämäärä

01.10.2026

Päättymispäivämäärä

30.09.2028

Viranomaisen

Etelä-Savon maakuntaliitto

Kokouksen päivämäärä

Hakuilmoitus

Uudistuva ja osaava Suomi ohjelman 2021-2027
kevään 2026 EAKR haku

Hakuilmoituksen tunnus

ESALII-023

Käsittelijä

Aleksi Sami Tapio Laaksonen

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

Hankkeen tavoitteena on vahvistaa eteläsavolaisten ruoka-, matkailu- sekä ravitsemis- ja ruokapalvelualan pk- ja mikroyritysten (sekä alan organisaatioiden) TKI-kyvykkyyttä, kilpailukykyä ja tuottavuutta tuomalla kehittämistyö lähemmäs yritysten arkea. Etelä-Savossa valtaosa yrityksistä on alle 10 henkilöä työllistäviä mikroyrityksiä, joilla on rajalliset resurssit systemaattiseen TKI-toimintaan. Tämä näkyy kehittämisen

satunnaisuutena, prosessien heikkona läpinäkyvyytenä, mittaroinnin ja datan vähäisenä hyödyntämisenä sekä matalan kynnyksen kehittämisympäristöjen puutteena. Hanke vastaa tunnistettuun tarpeeseen luomalla yrityksille selkeän polun nykytilan sanoittamisesta ja mittaamisesta käytännön kokeiluihin, todennettuihin parannuksiin ja pysyviin TKI-kumppanuuksiin.

Hankkeen varsinaisina kohderyhminä ovat eteläsavolaiset ruoka- ja matkailualan yritykset sekä ruokapalveluorganisaatiot; välillisinä kohderyhminä alan alihankkijat ja sidosryhmät, kehittäjä- ja tutkimusorganisaatiot, koulutustoimijat ja opiskelijat sekä palvelujen asiakkaat ja loppukäyttäjät. Hankkeeseen osallistuu vähintään 10–20 yritystä/organisaatiota, joista vähintään 5–10 on mikroyrityksiä.

Tämä kehittämisshanke toteutetaan hankeparina EAKR-investointihankkeen "Investointi: Vastuullisen ruoka-alan TKI-kyvykkyyden vahvistaminen Etelä-Savossa" kanssa. Investointihanke luo hankkeessa tarvittavat infrastruktuuri- ja laite-edellytykset, joiden varaan kehittämisshankeen toimenpiteet, pilotointi ja yhteistyö yritysten kanssa rakentuvat.

Toteutus rakentuu kahdesta rinnakkaisesta työpaketista. TP1 (Yrityslähtöinen Living Lab -yhteiskehittäminen ja kokeilualusta) tarjoaa matalan kynnyksen ympäristön, jossa yritykset voivat kehittää ja testata tuotteita, palveluja ja prosesseja aidossa toimintaympäristössä ilman kohtuutonta liiketoimintariskiä. Toimintamalli kytkee yhteen yritykset, kehittäjät, julkiset toimijat ja opiskelijat yhteiskehittämisen syklissä (tarpeiden tunnistaminen – ideointi – pilotointi – arviointi – juurruttaminen) ja hyödyntää olemassa olevaa infraa (mm. Xamk RestoLab) sekä hankkeessa toteutettavaa liikkuvaa tutkimusyksikköä, jolla valmennukset ja mittaukset voidaan viedä yritysten luo.

TP2 Ruokapalveluprosessien simulaatio, mittarointi ja vaikuttavuus vahvistaa yritysten kykyä mitata ja analysoida omaa toimintaansa sekä tehdä tuottavuutta ja resurssitehokkuutta parantavia päätöksiä faktapohjaisesti. Työpaketissa kehitetään prosessien nykytilan kuvaamisen, lähtödatan keruun ja analyysin sekä simulaatiomallien rakentamisen ja validoinnin käytännöt. Hankkeessa pilotoidaan 2–3 syvällistä prosessikehittämistapausta (simulaatio + kokeilu/pilotointi), joissa vaikutukset todennetaan ennen–jälkeen -mittauksilla (esim. läpimenoaika, hävikki, kustannusrakenne, kapasiteetin käyttö, kannattavuus). TP2:een liittyy simulaatio- ja analytiikkaohjelmistojen käyttöönotto sekä osaamisen vahvistaminen.

Keskeiset tuotokset ovat: (1) pysyvä Living Lab -toimintamalli ja kokeilualusta (toimintaperiaatteet, roolit, pilotointi- ja kokeiluprosessi, dokumentointi ja tulosten palauttaminen), (2) liikkuva tutkimusyksikkö, (3) simulaatio- ja mittarointikyvykyys ruoka-alan prosessikehittämiseen (ohjelmistot, mallipohjat, koulutettu tiimi), (4) 4–6 dokumentoitua kehittämistapausta vaikutusarvioineen sekä (5) menetelmäkirjasto ja mittaripaketit, joiden avulla toimintaa voidaan monistaa. Tulosten levittämistä tuetaan avoimilla tilaisuuksilla (esim. webinaarit/työpajat), joissa jaetaan yleishyödylliset opit ja toimintamallit.

Hankkeen jälkeen Living Lab -toimintamalli, menetelmäkirjasto ja simulaatio-osaaminen integroidaan osaksi Vastuullisten ruokapalvelujen tutkimusyksikön ja Xamkin pysyvää toimintaa sekä opetusta. Tavoitteena on, että hankkeen päättymistä seuraavien vuosien aikana toimintamalleja hyödynnetään vuosittain vähintään viidessä uudessa yritys- tai organisaatiocaseissa, mikä vahvistaa alueen yritysten jatkuvaa uudistumista, yhteistyötä ja kilpailukykyä.

Hankkeen toimenpiteet

Hankkeen toimenpiteet on jaettu kahteen rinnakkain toteutettavaan työpakettiin.

TP1. Yrityslähtöinen Living Lab -yhteiskehittäminen ja kokeilualusta

Liittyvä investointi: liikkuva tutkimusyksikkö

TP1 tarjoaa yrityksille matalan kynnyksen TKI-ympäristön, jossa uusia ratkaisuja voidaan kokeilla ja kehittää aidossa toimintaympäristössä ilman kohtuutonta liiketoimintariskiä ja kokeilujen tuloksia voidaan myöhemmin syventää TP2:n prosessikehittämisessä ja simulaatioissa. Living Lab rakentuu osin Xamk RestoLabin varaan (opetuskeittiö ja neuvottelutilat). Keittiössä on ammattikeittiölaitteisto sekä valmius veden ja energian laite- ja prosessikohtaisiin mittauksiin. Lisäksi käytössä on virtuaalitekniikkaa (3D-lasit, WondaVR). Kiinteä ympäristö tarjoaa hyvät puitteet, mutta liikuteltava yksikkö tarvitaan viemään TKI-palvelut lähemmäs alueen toimijoita.

Aikataulu ja keskeiset sisällöt (TP1):

10–12/2026: mallin ja verkoston tarkennus, liikkuvan yksikön suunnittelu. 1–6/2027: pilotit käyntiin, yritystarpeet valitaan. 7–12/2027: pilotit ja valmennukset laajenevat, data analysoidaan. 1–6/2028: pilotit jatkuvat, hyödynnetään TP2:n tuloksia. 7–9/2028: juurrutus, menetelmä- ja materiaalipaketit, opastus.

Living lab kokeilut on jaettu kolmeen eri kategoriaan:

Mallin ja verkoston tarkennus: Living lab toimintamallin ja yhteiskehittämisen periaatteet: määritellään toimijoiden roolit, luottamuksellisuuden ja avoimuuden periaatteet, kehitetään pilotointiprosessi ja yhtenäiset käytännöt tiedonkeruuseen, dokumentointiin ja tulosten käsittelyyn. Kontaktoidaan sopivia verkostotoimijoita: alueen ruoka-, matkailu- ja ravitsemisalan yrityksiä, kehittäjiä, julkisia toimijoita ja kytetään opiskelijat mukaan toimintaan.

Liikkuvan yksikön suunnittelu:

Liikkuva tutkimusyksikkö on ajoneuvoon sijoittuva, modulaarinen ja liikuteltava kokonaisuus, joka mahdollistaa Living Lab -toiminnan ja TKI-palveluiden viemisen suoraan yritysten ja muiden toimijoiden toimintaympäristöihin eri puolilla Etelä-Savoa. Yksikkö koostuu siirrettävästä laite- ja menetelmäkokonaisuudesta, jonka avulla voidaan toteuttaa käytännön kokeiluja, mittauksia, havainnointia sekä yhteiskehittämisen työpajoja yritysten omissa tiloissa tai muissa tarkoituksenmukaisissa ympäristöissä.

Liikkuva yksikkö täydentää Xamk RestoLabin kiinteää kehittämissympäristöä ja parantaa erityisesti pienten ja maantieteellisesti hajautuneiden yritysten mahdollisuuksia osallistua Living Lab -toimintaan, kokeiluihin ja valmennuksiin.

Living lab toimintamallissa on kolme tasoa: avoimen haasteet, koulutukselliset tilaisuudet ja yrityslähtöisten kehittämistarpeiden ratkominen

1. Yhteistä hyvää tuottavat haasteet, avoimia kaikille, tulokset julkisia 2-3 krt hankkeen aikana
Ensin valitaan ratkaistavaksi ajankohtainen, Etelä-Savon maakuntaohjelman läpileikkaaviin teemoihin (hyvinvointi, osaaminen, yritysten kilpailukyky, kokonaisturvallisuus sekä ilmastonmuutokseen sopeutuminen ja sen hillintä) liittyvä ongelma. Sen jälkeen monialaiset pilottiryhmät (4-6 henkilöä/ryhmä) ratkovat ongelmaa yhteiskehittämisen ja nopeiden kokeilujen avulla. Hanke fasilitoi ryhmien työskentelyä. Lopuksi järjestään kaikille avointa webinaaria tulosten ja hyvien käytäntöjen levittämiseksi.

2. Kokeile, kehitä ja omaksu - valmennukset

Tavoitteena on lisätä yritysten ja organisaatioiden valmiuksia käyttää uusia ratkaisuja, menetelmiä tai teknologiaa osana omaa toimintaansa. Teemalliset valmennukset koostuvat aiheen (menetelmä, teknologia tms.) esittelystä, käytännön testaamisesta ja soveltamisesta omaan toimintaan. Valmennuksia tehdään RestoLabin ja yhteistyökumppaneiden tiloissa sekä Liikkuvan tutkimusyksikön avulla myös muualla maakunnan aluella. Valmennuksen teemoja voivat olla esimerkiksi kylmävalmistuksen ja sousvide –menetelmän käyttö ruoanvalmistuksessa tai mini-prosessikierroksen ja tarkistuslistojen säännöllinen käyttö.

3. Yrityslähtöiset kehittämistarpeet.

Yrityslähtöisissä kehittämistoimissa ratkotaan rajattuja liiketoiminnan ja tuotannon haasteita (esim. pullonkaulat, hävikin hallinta, kapasiteetti, työkuorman jakautuminen). Alueen toimijoiden tarpeet painottuvat tuotteistamiseen ja brändiin, myyntiä tukeviin materiaaleihin, kohderyhmälähtöiseen viestintään sekä yhteistyö- ja logistiikkamalleihin. Lisäksi kiinnostavat mm. ruokahävikin vähentäminen ja kasvisruokien sekä kasviproteiinien käytön laajentaminen.

Kehittäminen on yrityskohtaista ja siitä voi muodostua yritykselle de minimis -tukea. Dm-tuen määrä arvioidaan tapauskohtaisesti ja yritysten tuenmäärä raportoidaan muutoshakemuksella. Asiantuntijatyön hinnoittelussa käytetään pohjana Akavan palkkiosuosituksia. Yritykset valitaan avoimen haun ja verkostojen kautta. Valintakriteereinä painotetaan (1) kehittämistarpeen selkeyttä, (2) yrityksen valmiutta avata omaa dataa ja toimintaa tarkastelulle sekä (3) sitoutumista pilotointiin ja muutosten testaamiseen.

TP2. Ruokapalveluprosessien simulaatio, mittarointi ja vaikuttavuus

Työpakettiin liittyvä investointi: lisenssit ja teknologia simulaatiomallinnusohjelman käyttöön

TP2 vahvistaa yritysten kykyä mitata ja analysoida omaa toimintaansa sekä tehdä tuottavuutta parantavia päätöksiä faktapohjaisesti. Prosessien simulaatio- ja mittarointimenetelmät mahdollistavat sen, että yritykset

voivat arvioida muutosten vaikutuksia etukäteen ja valita niistä tuottavimmat ja resurssitehokkaimmat vaihtoehdot.

Simulaatiomallinnuksella voidaan kuvata ruokapalvelujen arkea ja vertailla muutoksia (esim. työvuorot, layout, kysyntäpiikit, laiteinvestoinnit). Yrityksen henkilöstö- tai raaka-ainekustannusten ja liikevaihdon suhde voi olla esimerkiksi epätasapainossa. Silloin simulaatiomalliin koottu keskeinen liiketoimintadata (esim. liikevaihto, asiakasmäärät, ostot, tuotantomäärät) ja kuvattu prosessin kulku mahdollistavat kapasiteetin arvioinnin, nykytilan syiden tunnistamisen sekä eri vaihtoehtojen skenaarioiden rakentamisen. Näin yritykset voivat arvioida vaikutuksia etukäteen ja pienentää muutoksiin liittyviä riskejä. Simulaatiomallinnuksen rinnalle tarvitaan Lean- ja palvelumuotoilun menetelmiä tarkentamaan nykytilan kuvaamista, kehittämiskohteiden rajaamista ja tuottamaan nopeita parannuksia. Yhdessä ne tuottavat sekä käytännön muutokset että mitattavan tiedon vaikutuksista.

Työpaketissa otetaan käyttöön menetelmät nykytilan kuvaamiseen, lähtödatan keruuseen ja analyysiin sekä simulointimallien rakentamiseen ja validointiin. Tuloksena syntyy skenaariotietoa päätöksenteon tueksi sekä toistettava prosessikehittämisen malli ja mittaristo jatkuvaan parantamiseen ja vaikutusten osoittamiseen.

Aikataulu ja keskeiset sisällöt (TP2):

10–12/2026: ohjelmistovalinta, lisenssit ja koulutus, yrityshakujen valmistelu. 1–6/2027: kohteiden haku ja valinta, nykytila ja data, mallit ja validointi. 7–12/2027: pilotit (simulaatio+kokeilu), ennen–jälkeen-mittaukset, vaikutusarvio. 1–6/2028: analyysit valmiiksi, jatkopilotit, vakiinnuttaminen, raportit ja suositukset. 7–9/2028: kyvykkyys ja menetelmäpaketit valmiiksi, TP1-tulosten analyysi ja levitys.

Kehittämiskohteiden haku ja valinta: hankkeessa pilotoidaan 4–6 erityyppistä prosessin kehittämistapausta. Hankkeessa haetaan avoimella haulla kehittämiskohteita, joita ruoka-alan yritykset voivat ehdottaa. Ehdotuksista valitaan ennalta määritellyin kriteerein soveltuvimmat mukaan kehittämisprosessiin.

Kehittämisyvaihe (2-3 eri tapausta): Pilotoinnit, kokeilut ja käyttöönotto toteutetaan iteratiivisena kehittämissyklinä, jossa edetään vaiheittain ja opit palautetaan aina seuraavaan kierrokseen. Ensin valitulle kehityskohteelle määritellään tavoite, raja, onnistumiskriteerit ja mittarit sekä tarvittava data ja käytännön toteutustapa. Tiedot siirretään simulointiohjelmistoon ja muodostetaan vaihtoehtoinen malli/ malleja muutoksen toteuttamiselle ja valitaan niistä soveltuvin.

Tämän jälkeen toteutetaan rajattu kokeilu tai pilotti aidossa toimintaympäristössä, kerätään mittaustulokset ja käyttäjäkokemukset (ennen–jälkeen) ja analysoidaan vaikutukset. Arvioinnin pohjalta päätetään jatkosta: ratkaisu joko (1) vakiinnutetaan ja skaalataan käyttöön, (2) muokataan ja pilotoidaan uudelleen tai (3) lopetetaan, jos hyötyä ei synny.

Käyttöönotossa varmistetaan juurruttaminen (ohjeistus, roolit, koulutus ja seuranta) sekä sovitaan jatkuvan parantamisen käytännöt. Kaikki havainnot dokumentoidaan, jotta ne ohjaavat seuraavien kehityskohteiden valintaa ja kehittämissyklin seuraavia toistoja.

Keskeisiä tuotoksia ovat tapauskohtaisesti: nykytila- ja tavoitetilakuvaus sekä sovitut mittarit, analyysi ja vaihtoehtoiset ratkaisupolut (tarvittaessa validoitu simulaatiomalli ja skenaariot), pilotit/kokeilut ja niiden vaikutusarvio (ennen–jälkeen-tulokset), havainnot, suositukset) vakiinnutettu toimintatapa ja seurantakäytäntö.

Lisäksi vastuullisten ruokapalvelujen tutkimusyksikölle kertyy toistettava prosessikehittämisen toimintamalli ja menetelmäkirjasto (pohjat, mittaripaketit, datakäytännöt ja pilotointimalli), joiden avulla seuraavat yritys- ja organisaatio-caset voidaan toteuttaa tehokkaammin ja yhdenmukaisemmin. Prosessikehittämisen tulokset kytketään Living lab -pilotointeihin ja niiden analyysiin, jotta yritykset saavat sekä nopeita hyötyjä että pidemmän aikavälin kehittämiskyvykkyyttä.

Lisätietoja hakemuksesta

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	225 949	225 949	
Flat rate 40 % kehittäminen	90 380	90 380	
2 Tulot (vähennetään kustannuksista)	0	0	
Nettokustannusarvio yhteensä	316 329	316 329	

Rahoitussuunnitelman tiivistelmä

	Haetut yhteensä €	Hyväksytyt yhteensä €	Osuus %
1 Haettava EU- ja valtion rahoitus	221 430	221 430	70,00
2 Omarahoitus: Muu julkinen rahoitus	94 899	94 899	30,00
3 Kuntarahoitus	0	0	0
4 Muu julkinen rahoitus	0	0	0
5 Yksityinen rahoitus	0	0	0
Rahoitussuunnitelma yhteensä	316 329	316 329	100,00

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hanke on Uudistuva ja osaava Suomi 2021-2027 ohjelman TL 1 Innovatiivinen Suomi erityistavoitteen 1.1 Tutkimus- ja innovointivalmiuksien ja kehittyneiden teknologioiden käyttöönoton parantaminen mukainen. Hanke täyttää rahoittajan arvion mukaan yleiset valintaperusteet ja on saanut arvioinnissa riittävän pistemäärän tullaan rahoitetuksi. Hankkeen toteuttajalla on riittävät taloudelliset resurssit ja osaaminen hankkeen toteuttamiseksi.

Hanke vastaa Etelä-Savon maakuntastrategian, maakuntaohjelman ja älykkään erikoistumisen strategian Ruoka-kehittämiskärjen tavoitteeseen. Hanke myös tukee läpileikkaavaa yritysten kilpailukykyyn vahvistamisen tavoitetta. Hankkeessa vahvistetaan eteläsavolaisten ruoka-, matkailu- sekä ravitsemis- ja ruokapalvelualan pk- ja mikroyritysten TKI-kyvykkyyttä, kilpailukykyä ja tuottavuutta tuomalla kehittämistyö lähemmäs yritysten arkea. Hankkeessa kehitetään yritysälähtöinen Living Lab -toimintamalli ja kokeilualusta, joka tarjoaa matalan kynnyksen ympäristön, jossa yritykset voivat kehittää ja testata tuotteita, palveluja ja prosesseja aidossa toimintaympäristössä. Lisäksi hankkeessa tehtävä ruokapalveluprosessien simulaatio, mittarointi ja vaikuttavuus

vahvistaa yritysten kykyä mitata ja analysoida omaa toimintaansa sekä tehdä tuottavuutta ja resurssitehokkuutta parantavia päätöksiä faktapohjaisesti. Hankkeen myötä ruoka-alan pk- ja mikroyritykset saavat konkreettisen, matalan kynnyksen tavan vahvistaa omaa TKI-kyvykkyyttään arjen toiminnan yhteydessä. Yrityksille syntyy konkreettinen polku nykytilan sanoittamisesta mitattaviin parannuksiin ja pysyviin TKI-kumppanuuksiin.

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Etelä-Savon maakuntaliiton pisteytysryhmä 12.5.2026

Etelä-Savon maakuntaliiton hankeryhmä 8.9.2026

Etelä-Savon maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristö 16.9.2026

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä

Kyllä