

Study visit report Seinäjoki (Finland) - 23 en 24 maart 2022

Onze partners uit Finland deden er alles aan om van deze meeting een onvergetelijke ervaring te maken. Na een lange tussenpauze konden we elkaar eindelijk weer face to face ontmoeten en zien hoe de good practices toegepast worden in de praktijk.

Op woensdag 23 maart leerden de deelnemers Zuid-Ostrobothnië kennen als dé voedingsprovincie van Finland. Er werd gefocust op de good practices uit het FRiDGe project en op lokale activiteiten die voedingskmo's ondersteunen. Verschillende ondernemers vertelden over hoe ze ondersteund worden door verschillende programma's uit de regio en door business developers.

We leerden hoe de regio zelf en bij uitbreiding het hele land haar voedingsindustrie stimuleert om te groeien, ook internationaal. Hiervoor richten de onderzoekers van de Universiteit van Helsinki en de Universiteit voor Toegepaste Wetenschappen van Seinäjoki zich op de ontwikkeling van business- en productiefundamenten om hun doelen te bereiken. De studenten van de universiteit van Seinäjoki leren dan ook in de praktijk wat het betekent om te werken in de voedingsindustrie.

We kregen een rondleiding in de technologie- en voedingslabo's van de universiteit, waar gewerkt wordt aan nieuwe oplossingen en producten voor de industrie. Zo zagen we hoe de wetenschappers een bier ontwikkelen uit broodoverschotten om de voedselverspilling in de regio tegen te gaan. 's Middags lunchten we bij Prikka Living Lab Kitchen, dat gerund wordt door studenten, waar nieuwe recepten ontwikkeld worden om het gebruik van lokale ingrediënten te stimuleren.

De dag eindigde met een bezoek en diner aan Stokerij Kyrö, waar gin en whiskey van rogge gemaakt worden. De stokerij is wereldwijd gekend voor haar producten en ontving al meerdere titels van 'best in the world' op gerenommeerde beurzen. Het is een uitstekend voorbeeld van een innovatieve kmo die opgeklommen is tot de internationale markt dankzij succesvolle marketing en kwalitatieve producten. De stokerij, haar toeristencentrum en het restaurant bevinden zich in Isokyrö.

Op dag twee van het bezoek werden ons nog meer good practices uit Zuid-Ostrobothnië voorgeschoteld: hoe producten ontwikkeld worden in een pop-up fabriek, hoe 'voedingsdates' kopers en verkopers samenbrengen en hoe studenten aangemoedigd worden om nieuwe, duurzame ideeën te ontwikkelen. Enkele lokale ondernemers kwamen vertellen over hun product, dat wereldwijde erkenning begint te krijgen. Bijvoorbeeld: een lokaal sushibedrijf werd geholpen om bekendheid te verwerven in het hele land door een store-in-store concept. Een ander voorbeeld kwam van een ondernemer die droomde van een eigen boerderij. Ondertussen is haar droom uitgegroeid tot een geitenboerderij die ijsjes maakt voor mensen én honden. Na elke presentatie werden de ondernemers overspoeld door vragen van de partners.

Onze projectleider, Balázs Kiss van Tolna (Hongarije), verwoordde het als volgt: "South Ostrobothnia and in general, Finland is a leading country in achieving success through cooperation. As an overarching notion, we have observed during these very busy two days,

bringing together local actors of the quadruple helix sometimes literally under one roof in the FRAMI building certainly contributes to a supportive atmosphere we have experienced the fruits of, and we can bring home as the main takeaway of the Study Visit.”

Alle presentaties van het bezoek kan je terugvinden op [deze pagina](#).