

FISSH-hankkeen 6. lehdistötiedote

Paikallisesta ruoasta ja alueellisesta identiteetistä innovaatioihin: FISSH-partnerit tutustuvat Coimbran alueen esimerkkeihin

Coimbra, Portugali – 23.–24. syyskuuta 2026

Miten alueet voivat vahvistaa kestäviä ruokajärjestelmiä ja samalla auttaa pieniä ja keskisuuria elintarvikeyrityksiä innovoimaan, luomaan yhteyksiä kuluttajiin ja tuottamaan arvoa paikallisista resursseista?

Nämä kysymykset olivat keskiössä viimeisimmässä **FISSH – Food Industry SMEs Sustainability Support and Help** -hankkeen alueiden välisessä oppimistapahtumassa, joka järjestettiin **Coimbran alueella Portugalissa 23.–24. syyskuuta 2026**.

Região Metropolitana de Coimbra järjestämään kaksipäiväiseen tapahtumaan osallistui FISSH-hankkeen kumppaneita ja sidosryhmien edustajia. Ohjelma koostui alueellisten käytäntöjen esittelyistä, tutustumiskäynneistä, kokemusten vaihdosta sekä kestävää ruokaa, kuluttajien osallistamista, yrittäjyyttä ja innovaatioita käsittelevistä keskusteluista.

Ohjelma tarjosi mahdollisuuden tutustua siihen, miten alueen eri aloitteilla tuetaan paikallisia elintarvikkeita ja yrityksiä. Samalla FISSH-kumppanit saattoivat jakaa omia kokemuksiaan ja pohtia, miten ratkaisuja voidaan soveltaa muissa alueellisissa toimintaympäristöissä.

Arvon luominen paikallisen ruoan ja alueellisen identiteetin pohjalta

Ensimmäisen päivän painopisteenä oli ruoan, gastronomian ja paikallisten tuotteiden merkitys aluekehityksessä.

Região Metropolitana de Coimbra esitteli strategista lähestymistapaansa ruokaan, gastronomiaan, paikallisiin tuotteisiin ja alueelliseen identiteettiin sekä korosti ruokajärjestelmien, paikallisen talouskehityksen ja kuluttajien osallistamisen välisiä yhteyksiä.

Erityistä huomiota kiinnitettiin InovClusterin esittelemiin **PROVERE-viini- ja juustohankkeisiin**. Aloitteet kokoavat yhteen alueellisia toimijoita vahvistamaan kahden merkittävän paikallisen tuotesektorin asemaa sekä lisäämään niiden näkyvyyttä ja markkina-arvoa.



PROVERE-juustohanke keskittyy Keski-Portugalin juustosektorin arvon lisäämiseen painottaen erityisesti laatua ja sertifioituja alueellisia tuotteita. Tuottajien ja alueellisten organisaatioiden välinen yhteistyö vahvistaa tuotteiden identiteettiä, parantaa niiden näkyvyyttä sekä luo tiiviimpiä yhteyksiä paikallisen tuotannon, kuluttajien ja alueen välille.

FISSH

PROVERE-viinihankkeessa sovelletaan vastaavaa alueellista lähestymistapaa viinialaan. Se edistää tuottajien ja muiden alueellisten sidosryhmien välistä yhteistyötä sekä yhdistää tuotteiden markkinoinnin aluebrändäykseen, matkailuun ja vastuullisuusviestintään. Viiniä ei tarkastella ainoastaan maataloustuotteena vaan myös tärkeänä osana alueellista identiteettiä sekä voimavarana, joka houkuttelee vierailijoita ja osallistaa kuluttajia.



Yhdessä nämä kaksi hanketta tarjosivat käytännön esimerkin siitä, miten yhteistoiminta voi auttaa pieniä tuottajia lisäämään paikallisten tuotteiden näkyvyyttä ja arvoa sen sijaan, että tuotteiden markkinointi jäisi yksittäisten yritysten vastuulle.

Tutkimuksen, innovaatioiden ja maatalous- ja elintarvikealan yhdistäminen

Seuraavaksi ohjelma jatkui **Escola Superior Agrária de Coimbrassa (ESAC)** ja **INOPOLissa**, joissa osallistujat tutustuivat koulutuksen, soveltavan tutkimuksen ja innovaatioiden rooliin maatalous- ja elintarvikealan tukemisessa.



Vierailu esitteli, miten tutkimus ja tieto voidaan yhdistää yritysten käytännön tarpeisiin ja laajemmin aluetalouden tarpeisiin. Vierailulla esitellyt tilat ja hankkeet havainnollistivat ESACin ja INOPOLin roolia soveltavassa tutkimuksessa, innovoinnissa ja tiedonsiirrossa.

FISSH-kumppaneille tämä oli erityisen merkityksellistä pk-yritysten tukemisen näkökulmasta: innovointi voi tarkoittaa paitsi täysin uusien tuotteiden kehittämistä myös prosessien parantamista, uusien teknologioiden testaamista, resurssien tehokkaampaa käyttöä sekä uusien tapojen löytämistä kuluttaja- ja ympäristöhaasteisiin vastaamiseksi.

Iltapäivällä palattiin FISSH-hankkeen toimintaan. Kumppanialueet esittelivät **hyviä käytäntöjään** ja jakoivat kestävään elintarvikemarkkinointiin ja kuluttajien osallistamiseen liittyviä toimintatapoja. Kokemustenvaihdossa kumppanit pystyivät vertailemaan erilaisia alueellisia ratkaisuja ja keskustelemaan siitä, mitä osatekijöitä voitaisiin siirtää tai soveltaa muualla.

FISSH

Tämän jälkeen esiteltiin **katsaukset alan nykytilaan ja kyselytulokset**, jotka tarjosivat laajemman kuvan kestävästä elintarvikemarkkinoinnista ja kuluttajien näkökulmista. Keskustelussa keskityttiin kuluttajien odotuksiin, viestintään ja luottamukseen sekä haasteeseen muotoilla vastuullisuus markkinoille merkitykselliseksi viestiksi.

Yrittäjien ja uusien elintarvikeyritysten tukeminen

Toisen päivän painopisteenä olivat yrittäjyys, innovaatiot ja maatalous- ja elintarvikealan käytännön ratkaisut.

Penelassa sijaitsevassa **HIESE – Habitat de Inovação Empresarial nos Setores Estratégicos** -innovaatioympäristössä osallistujat tutustuivat maaseudun ja strategisten alojen yrittäjyyttä sekä uusia liiketoiminta-aloitteita tukevaan innovaatioekosysteemiin.

HIESE kokoaa yhteen yrittäjille suunnattuja erilaisia tukimuotoja, kuten tiedon saatavuuden, innovaatiotuen, liiketoiminnan kehittämisen ja yhteydet muihin toimijoihin. Maatalous- ja elintarvikealan painotus oli FISSH-hankkeen kannalta erityisen merkityksellinen, sillä se osoitti, miten alueelliset ekosysteemit voivat auttaa pieniä yrityksiä kehittämään ideoitaan ja muuttamaan ne markkinamahdollisuuksiksi.

Osana HIESEN toimintaa esiteltiin myös **Cultivar-hanke**, joka havainnollisti innovaatio- ja yrittäjyystuen merkitystä maaseutualueilla.

Tämän jälkeen osallistujat tapasivat kolme HIESE-ekosysteemin tukemaa yritystä: **BIO4ESTin**, **Science 351:n** ja **About Aqua Foodin**.

Niiden esitykset tarjosivat konkreettisia esimerkkejä siitä, miten innovatiiviset yritykset voivat vastata ympäristö- ja markkinahaasteisiin.

BIO4EST toimii yrittäjyyden ja ympäristön ennallistamisen rajapinnassa kehittäen hankkeita, joiden tavoitteena on kunnostaa heikentyneitä maa-alueita ja samalla tuottaa ympäristöllistä ja taloudellista arvoa. Sen lähestymistapaan kuuluvat hiilen sitominen, luonnon monimuotoisuus ja luontopohjaiset ratkaisut, mikä osoittaa, miten ympäristöhaasteet voidaan sisällyttää uusiin liiketoimintamalleihin.

Science 351 esitteli innovaatio- ja tutkimus- ja kehittämistoiminnan lähestymistavan, joka tukee yrityksiä idean kehittämisestä tutkimukseen, prototyyppien valmistukseen ja markkinalähtöisten ratkaisujen kehittämiseen saakka. Työ sisältää sovelluksia esimerkiksi maatalous- ja elintarvikealalla, kestävässä pakkauksissa, materiaaleissa ja kiertotaloudessa. Se osoittaa, miten tieteellinen tieto voidaan muuntaa vastuullisuushaasteisiin vastaaviksi tuotteiksi ja palveluiksi.

About Aqua Food esitteli esimerkin tieteelliseen tietoon perustuvasta elintarvikealan yrittäjyydestä. Yritys hyödyntää mikroleviä, kuten spirulinaa, kehittää kestäviä elintarvikeratkaisuja ja tutkii luonnonvarojen arvon lisäämistä. Sen toiminta havainnollistaa, miten tutkimus, innovaatiot ja



FISSH

yrittäjyys voivat yhdessä luoda uusia tuotteita ja samalla vastata ympäristö- ja vastuullisuushaasteisiin.

Nämä kolme esimerkkiä herättivät FISSH-kumppaneiden keskuudessa keskustelua myös siitä, millaista tukea pienet ja innovatiiviset elintarvikeyritykset tarvitsevat – tiedon ja tutkimusinfrastruktuurin saatavuudesta mentorointiin, verkostoitumiseen ja markkinoille pääsyn tukemiseen.

Innovaatioiden testaaminen viinitarhalla

Oppimistapahtuman viimeisessä osuudessa osallistujat vierailivat **Cantanhedessa**, jossa he tutustuivat kokeelliseen hankkeeseen. Siinä tutkitaan **UV-säteilyn käyttöä viiniköynnösten härmän ja lehtihomeen torjunnassa Bairradan alueella**.

Hankkeessa selvitetään, voisiko UV-käsittely tarjota vaihtoehtoisen keinon viinitarhojen sienitautien hallintaan ja edistää kestävämpiä tuotantokäytäntöjä. Kokeellisena aloitteena se havainnollistaa uusien ratkaisujen testaamisen ja validoinnin merkitystä ennen kuin niiden laajempaa käyttöönottoa voidaan harkita.

Vierailu yhdisti tutkimuksen ja innovaatiot suoraan maataloustuottajien kohtaamaan käytännön haasteeseen. Se osoitti myös, miten kuntien, tutkijoiden ja yritysten yhteistyö voi luoda mahdollisuuksia uusien lähestymistapojen testaamiseen tietyssä alueellisessa toimintaympäristössä.

Alueiden välinen oppiminen

Kaksipäiväisen tapahtuman aikana portugalilaisia esimerkkejä täydennettiin FISSH-kumppanialueiden kokemuksilla.

Coimbran oppimistapahtuma tarjosi mahdollisuuden tarkastella vastuullisuutta useista näkökulmista – paikallisten ja sertifioidujen tuotteiden edistämisestä aluebrändäykseen ja kuluttajien osallistamiseen sekä tutkimukseen, yrittäjyyteen ja uusiin maatalousteknologioihin.

Eri esimerkit osoittivat myös, ettei kestävien elintarvikealan pk-yritysten tukemiseen ole yhtä ainoaa mallia. Alueelliset strategiat, tuottajien, tutkimuslaitosten, viranomaisten ja yritysten välinen yhteistyö, yrittäjyys ekosysteemit sekä innovaatioiden saatavuus voivat kaikki osaltaan luoda toimintaympäristöä, jossa pienet elintarvikeyritykset voivat kehittyä ja vastata muuttuviin markkina- ja ympäristöolosuhteisiin.

FISSH-kumppanuudelle vierailun arvo ei siten ollut ainoastaan portugalilaisiin aloitteisiin tutustumisessa vaan myös siinä, että osallistujat keskustelivat näiden lähestymistapojen yhteydestä muiden Euroopan alueiden haasteisiin.

Coimbran tapaaminen oli jälleen tärkeä vaihe FISSH-hankkeen alueiden välisessä oppimisprosessissa. Se vahvisti kumppanialueiden yhteistyötä ja tarjosi uusia ideoita kestävien ja kilpailukykyisten elintarvikealan pk-yritysten tukemisen kehittämiseen.





Yhdistämällä **paikalliset tuotteet, alueellisen identiteetin, tutkimuksen, yrittäjyyden ja innovaatiot** tapahtuma osoitti, miten alueellisen ruokaekosysteemin eri osat voivat tehdä yhteistyötä luodakseen mahdollisuuksia sekä yrityksille että yhteisöille.

Lisätietoa hankkeesta: [FISSH – Food Industry SMEs Sustainability Support and Help | Interreg Europe](#)

Suomenkielinen tiedote käännetty FISSH-hankkeen yhteisestä englanninkielisestä tiedotteesta.

Soila Huhtaluhta
Senior Project Manager
Seinäjoen ammattikorkeakoulu
+358408680604
[soila.huhtaluhta\(at\)seamk.fi](mailto:soila.huhtaluhta(at)seamk.fi)