



## Elintarviketurvallisuusosaaminen vientituotteeksi -hanke 2011 - 2013

Elintarviketurvallisuusosaaminen vientituotteeksi -hanke kokoaa yhteen keskeiset tutkimus- ja tiedontuottajatahot sekä alan yritykset Etelä-Suomen alueelta. Hanke on Euroopan aluekehitysrahaston rahoittama (EAKR), ja sen tavoitteena on vahvistaa suomalaisen elintarviketurvallisuusosaamisen kaupallista hyödyntämistä kansainvälisillä markkinoilla. Hankkeen kokonaisbudjetti on 1,2 milj. €. Projektin kohdealueita ovat erityisesti maat, joissa elintarviketuotantoa ja alan lainsäädäntöä ollaan uudistamassa vastaamaan mm. EU:n tai WTO:n vaatimuksia. Muutos tarjoaa mahdollisuuden suomalaisen osaamisen viennille, ja hankkeessa pyritään eri toimenpitein konseptoimaan uusia palveluita ja kehittämään ruokaturvallisuusalan toimijoiden yhteistyötä.

Hankepartnerit ja keskeiset toimenpiteet:

- 1. Helsinki Business and Science Park Oy Ltd / Viikki Food Centre:**  
Hankkeen kokonaiskoordinointi ja osahankepalveluiden kehittäminen, Food Safety Management Finlandin brändin rakentaminen, match making-matkan järjestäminen Kiinaan ja Itämeren alueen yhteistyö, [www.hbsp.net](http://www.hbsp.net) ja <http://www.viikkifoodcentre.fi/>
- 2. Vantaan Innovaatioinstituutti Oy:**  
Kiinan markkinoiden valmennusohjelman ja Food Traceability and Safety Technology-seminaarin toteuttaminen, <http://vantaainnovation.fi>
- 3. Helsingin yliopisto, Koulutus- ja kehittämiskeskus Palmenia:**  
Elintarviketurvallisuuskoulutuksen tuotteistaminen vientiin, ulkomaisten yhteistyökumppanien kartoittaminen, venäjä-kiina-englanti-suomi-terminologiakäsikirja sekä kielten ja kulttuurien työpajoja, <http://www.helsinki.fi/palmenia/>
- 4. Metropolia AMK:**  
Uuden Food Traceability & Safety Technology Center-kehitysalustan ja avainklusterin rakentaminen ja sen toiminnan käynnistäminen Vantaalla. Alan showroom Food Traceability & Safety Technology Center kokoaa yhteen elintarviketurvallisuuden teknologiaratkaisuja tarjoavien yritysten tuotteita ja luo demonstraation teknologioiden hyödyntämisestä raaka-ainelähteiltä toimitusketjun eri vaiheiden läpi aina kotitalouksiin ja kuluttajalle saakka, <http://www.metropolia.fi/>
- 5. Turun yliopisto/Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus:**  
Uusien vientikelpoisten palveluiden tunnistaminen ja kaupallistaminen sekä elintarvikealan lainsäädäntöön liittyvien koulutuspalveluiden tuotekehitys, <http://fff.utu.fi/>

Lisätietoja: Emma Westerling, [emma.westerling@viikkifoodcentre.fi](mailto:emma.westerling@viikkifoodcentre.fi), puh. 050 435 4737