



FLAVORIA

syö - koe - opi - hyödy

**Uutta monitieteistä tietoa ja kuluttajaymmärrystä
yhteiskunnan ja liiketoiminnan kestävään kehittämiseen**

Laura Forsman

22.11.2018



functional foods forum



AISTILA



**TURUN
YLIOPISTO**

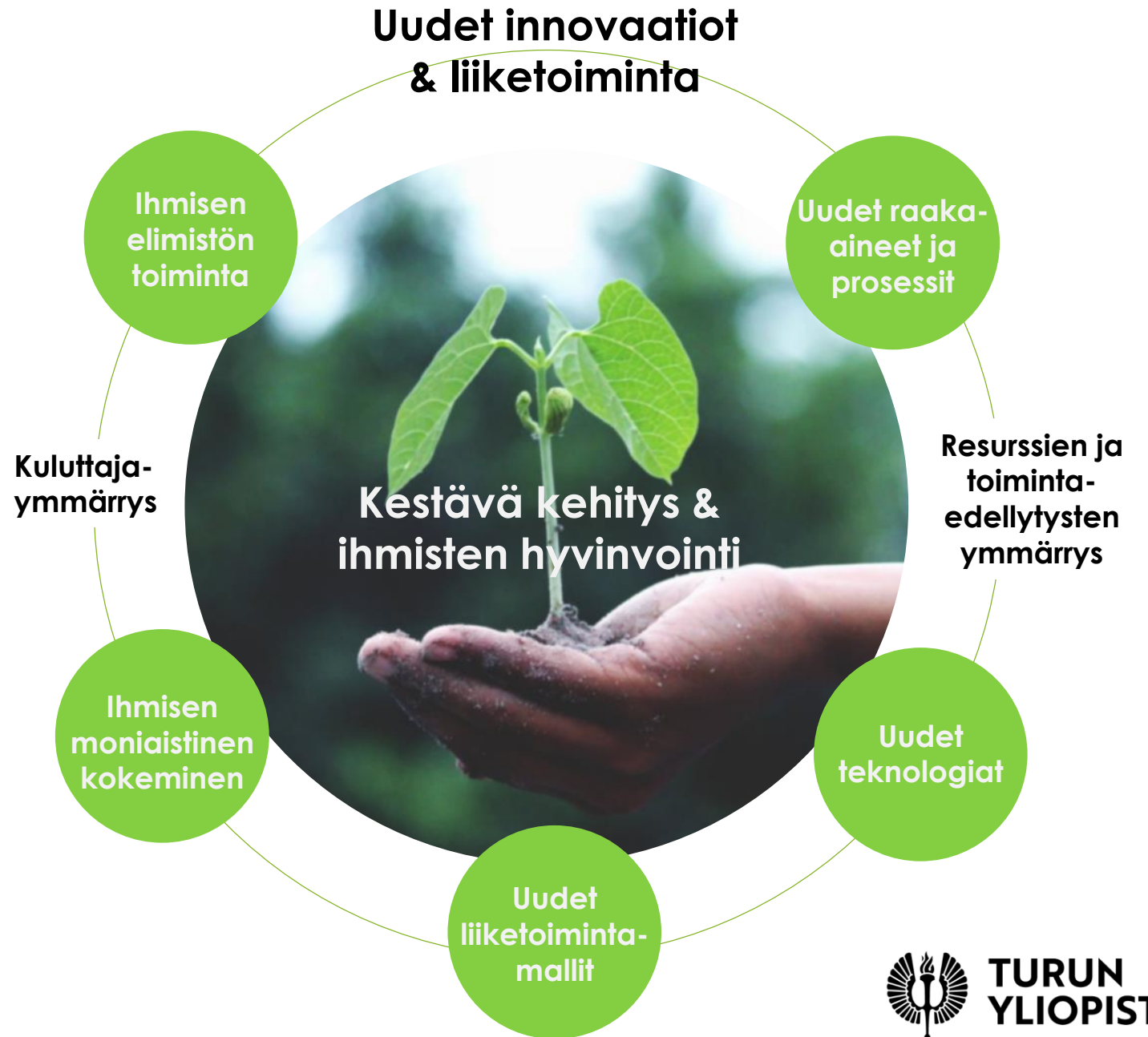
Turun yliopiston uusi Flavoria on aidon kuluttajakokemuksen tutkimuskeskus

Ravintola- & kahvila-
kokonaisuus n. 800
päivittäiselle kävijälle



Uusinta teknologiaa
hyödyntävä tutkimus-
ja kehityslaboratorio

**Flavoria on
monitieteellinen
kestävän kehityksen
ratkaisuja tuottava
tutkimusalusta**



**Keskiössä on
ihmisen kokemus
ruuasta, ruokailusta
ja siihen
vaikuttavista
tekijöistä**



MISSIO

Tutkia ihmisen aitoja kokemuksia ja valintoja uusimmilla teknologisilla vaikutus- ja havainnointimenetelmillä

VISIO

Tuottaa monialaista kuluttajakäyttämisen ymmärrystä tutkimusravintolassa ja moniaistilaboratoriossa uusien innovaatioiden synnyttämiseksi

- Antaa ihmisille tutkittua tietoa valintojen tueksi
- Uudet tuote- ja palveluinnovaatiot
- Uudet teknologiset ratkaisut ja palvelut



**TURUN
YLIOPISTO**

Flavoria on ensimmäinen paikka Pohjois-Euroopassa, jossa ruokailukokemusta tutkitaan kokonaisvaltaisesti

**Kokijan aiemmat
kokemukset & odotukset**



Kokijan aistimukset



Ruoka



**Moniaistinen
konteksti**



Kuluttajakokemus

4 kokemukontekstia

Lounas-
ravintola



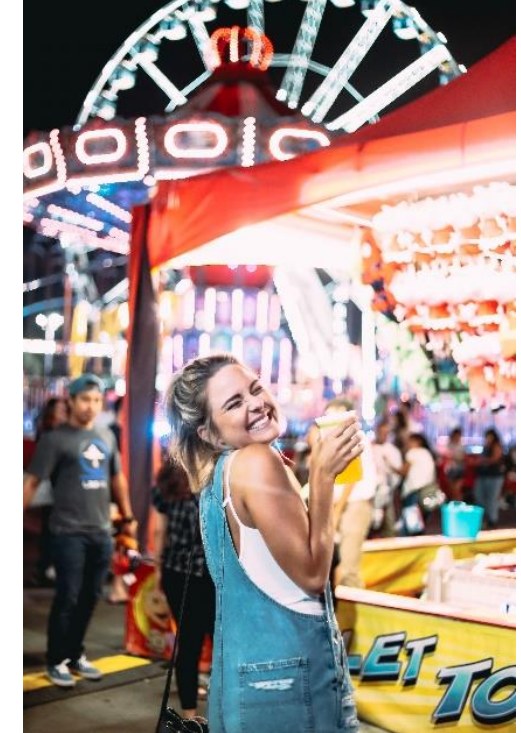
Kahvila



Snacks-
hylly



Moniaistitila



UUTTA FLAVORIASSA

kuluttajatutkimusta
aidossa ravintola- ja
kahvilaympäristössä

FLAVORIA
Café

FLAVORIA

Mitataan
ruokavalintoja
ja biojätteen
määrää sekä
havainnoidaan
ruoka-
kokemusta



TURUN
YLIOPISTO

UUTTA FLAVORIASSA

Moniaististen
kuluttajakokemusten
systemaattinen tutkimus,
muotoilu ja testaus

Hajulaitteistot

Koekeittiö

Aito (käsini-)
käyttökokemus

2 projektoriseinää
valaistuksen värinsäätö

Monikanavainen
äänentoisto

Video, VR- ja AR-
kokemukset



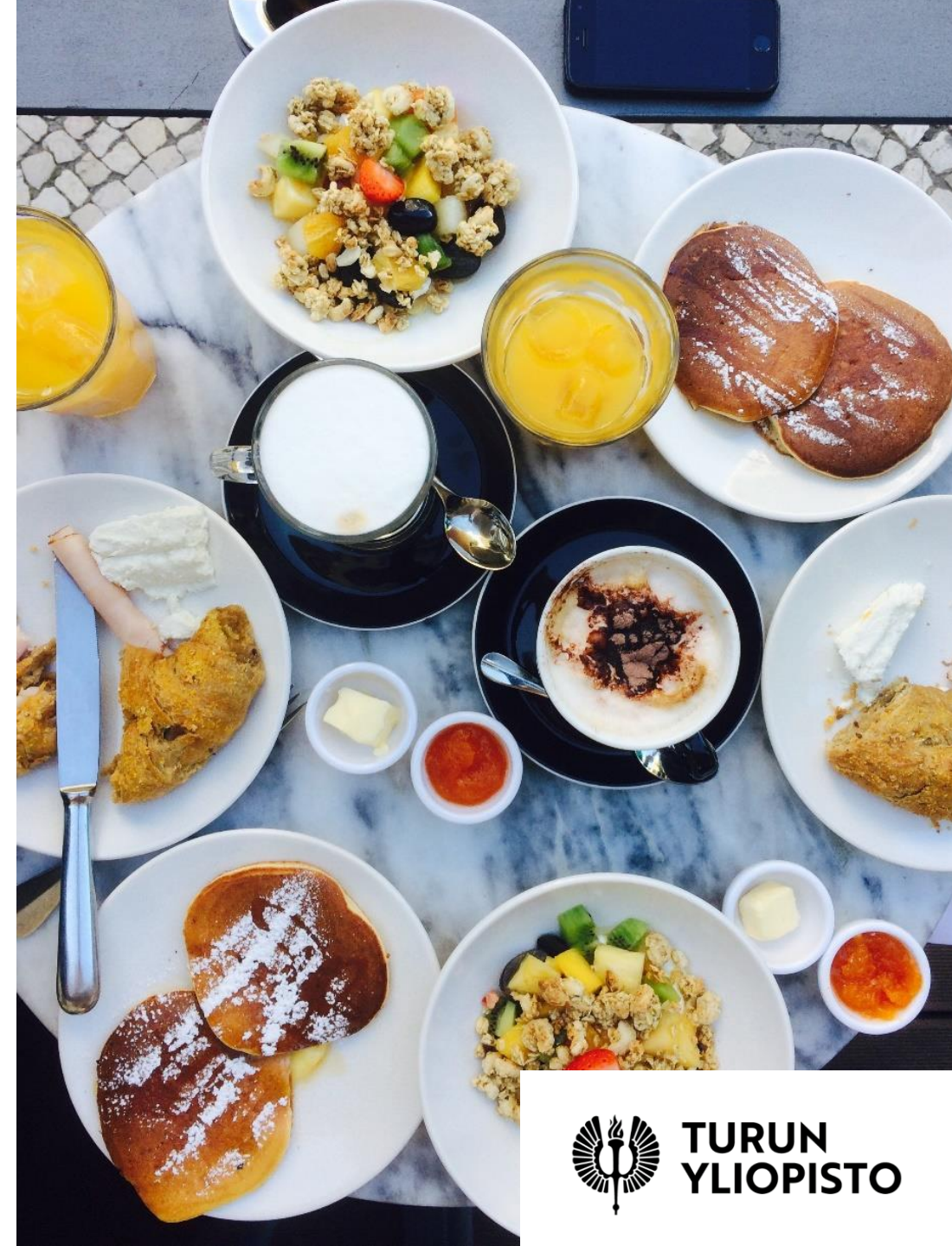
Flavorian asiakkaat osallistuvat tutkimukseen MyFlavoria mobiilisovelluksella

- N = 1000 asiakasta päivittäin
- Ikäjakama: ~18 - 70v
- Opiskelijoita ja työssäkäyviä
- Keskimäärin urbaaneja, koulutettuja ja terveystietoisia



Minkälaista tieteellistä tutkimusta Flavoriassa voidaan tehdä?

- Mitä ihminen oikeasti syö (laatu ja määrä)?
- Miten valintoihin ja ruokakokemukseen voidaan vaikuttaa?
- Mitä moniaistinen kokemus tarkoittaa käytännössä?
- Miten voidaan huomioida aistilähtöisyys ruokakäyttäytymisen muuttajana?



Miten Aistikattilaa voi käyttää moniaistisen kokemisen tutkimus- ja testilaboratoriona?

- 1) Moniaististen ympäristöjen rakentaminen ja kontrolloiminen
- 2) Erilaisten aistiärsykkeiden ja niiden yhdistelmien nopea testaus
- 3) Tutkittavien reaktioiden tarkastelu ja mittaaminen



Miten Flavoria palvelee asiakaskokemuksen ja liiketoiminnan kehittämiseessä?

1. Kokonaisvaltaisen **asiakasymmärryksen** tuottamista
2. Kokeilevaa ja **osallistavaa** konsepti-, palvelu- ja tuote**kehitystä**
3. Nopeita **kuluttajatestauksia**



Flavorian tavoite on vuonna 2022 olla

1. Kansainvälisesti tunnettu tutkijoiden ja yritysten kohtaamispaikka
2. Ruoka- ja hyvinvointialan, ja sen teknologisen kehityksen "hot spot"
3. Asiakasyritysten kehitystarpeita joustavasti ratkova palveluntarjoaja



TURUN
YLIOPISTO

Yhteystiedot



Osoitetiedot

Kiinamylynkatu 10
20520 Turku
www.flavoria.fi
flavoria(at)utu.fi



Akateeminen tutkimus

Mari Sandell
Funktionaalisten
elintarvikkeiden
kehittämiskeskus
mari.sandell@utu.fi



Yrityksille

Mari Norrdal
Aistila
mari.norrdal@utu.fi

Yhteistyössä

