

Nimi ja lyhyt kuvaus

Urban Food Lab

Koko hankkeen tai ohjelman lyhyt kuvaus

Urban Food Lab-hanke keskittyy pääkaupunkiseudun ravintoloiden ja muiden ruokapalveluyritysten hiilineutraaliuden kehittämiseen, tässä tarvittavien älykkäiden ratkaisujen ja työkalujen luomiseen ja muutoksen kuluttajille näkyväksi tekemiseen yritysten liiketoimintaa edistävällä tavalla. Koko palveluketjun huomioon ottavaa, tarjottavan ruuan hiilineutraaliuslaskentaa pk-yrityksille tekevää ja siihen soveltuvia käytännön digitaalisia ratkaisuja ja työkaluja tarjoavaa kokonaisuutta muutamaa osakokeilua lukuun ottamatta ei ole aiemmin ollut tarjolla - puhumattakaan aiheen tekemisestä kuluttajille asti näkyväksi.

Hankkeen avulla pieniä ravintola- ja ruoka-alan toimijoita voidaan tukea muuttamaan toimintaansa kestävämmäksi ja hiilineutraalimmaksi kehitettävien työkalujen kautta ja samalla pyritään vaikuttamaan yritysten imagoarvoon positiivisesti ja sitä kautta luomaan uutta kilpailuetua sekä vaikuttamaan kuluttajien ostopäätöksiin.

Hanke hyödyntää erityisesti Fiksu Kalasatama -kokeilu- ja kehittämisalustan wellbeing kokeiluja, MySmartLife-hankkeen CarbonNeutralMe-konseptia sekä Laurean aikaisempien ruokaan liittyviä kehittämishankkeiden tuloksia. Hanke on linjassa myös Fiksun Kalasataman kestävän ja fiksun arjen tavoitteiden kanssa. Hankkeen valmistelussa on tehty tiivistä yhteistyötä myös Smart&Clean-säätiön FoodLab-hankkeen (AIKO) vastaavien kanssa (mm. Ethica).

Tavoitteet, FVH osatoteutus

Hankkeen päätavoitteena on älykkäiden ratkaisujen avulla kehittää pääkaupunkiseudun pienten ravintola- ja ruokapalveluyritysten hiilineutraalisuutta sekä luoda käyttökelpoisia mittareita (esim. vastaava hiilijalanjälkiluokittelu kuin mitä energiatehokkuudesta laaditaan kiinteistöihin) ja toimintamalleja niin koko ruokaketjun (ostotoiminnasta reseptiikan kautta ruuan tarjoiluun) kestävään kehittämiseen kuin myös mittareiden visualisointiin asiakaskiinnostuksen lisäämiseksi. Näin tuetaan kohderyhmän liiketoimintaa ja samalla tuotetaan arvokasta tietoa kuluttajien käyttäytymisen muutokseen ja ostopäätösten tueksi pyrittäessä kohti hiilineutraalimpaa kaupunkia. **Tutkimusten mukaan tieto valintojen päästövaikutuksista on keskeinen käyttäytymisen muutoksen aikaansaaja. Tämä ruuan päästöjen vähentäminen ja tiedon tekeminen näkyväksi on myös määritelty Hiilineutraali Helsinki 2035 -strategiassa.**

Hanke toteutetaan **Kalasataman alueen olemassa olevan yritysverkoston** kanssa, jossa hyödynnetään Tukutorin alueen nykyistä toimintaa ja muita hankkeita (esim. AIKO-hanke) sekä kauppakeskus REDI:ssä toimivia ravintoloita ja ruokapalveluyrityksiä. **Hanke tuo näiden hankkeiden ja kaupungin yksiköiden muun toiminnan tueksi myös uutta älyteknologian osaamista ja ratkaisuja** (tiedon kerääminen ja analysointi ruokapalveluketjussa ja tiedon visualisointi kuluttajarajapinnassa). Eri hankkeiden yhteentoimivuus on suunniteltu näiden hankkeiden projektipäälliköiden kanssa valmisteluvaiheessa.

Hankkeen digitaaliset tuotokset rakennetaan olemassa olevien digitaalisten palveluiden ja rajapintojen päälle, ja dataa ohjataan kuluttajarajapintaan esimerkiksi Eat.Fi, Foodora ja Wolt, sekä My Smart Lifessa kehitetty Carbon Ego -sovellukseen.

Rajapintojen osalta keskeistä on myös hyödynnettävissä olevien rajapintojen luettelointityö, mitä ei ole ruuan osalta tehty. Esimerkiksi Jätkäsaaren liikenteen osalta on toteutettu KSV julkaisu "West Harbour Mobility Data and APIs", joka on hyödyntävien yritysten toimesta koettu tärkeäksi.

Hankkeen tuloksena on myös 3-5 nopeaa kokeilua palveluhankintoina, joilla löydetään uusia digitaalisia innovaatioita ja ratkaisuja kohdeyritysten käyttöön hiilijalanjälkitiedon siirtämiseksi asiakkaille.

Lisäksi hanke toimeenpanee **Fiksun Kalasataman tiekartan** kohtaa **Ruoka 4.0**

FVH vastaa hankkeen koordinoinnista, sekä **erityisesti älykkäiden ratkaisujen ja työkalujen kehittämisestä**. Pääasiallisena pilottikohteena käytetään Kalasataman ja sitä ympäröivän alueen ravintoloita mm kauppakeskus Redissä.

Hankkeen aikaiset tavoitteet:

1. Hankkeen toimintaan on osallistunut pääkaupunkiseudun 50 pilottiyritystä ja hankkeen yhteiskehittämistyöpajoihin 300 osallistujaa.
2. Pilottiyrityksille on luotu ja testattu työkalu ja toimintamalli mittarointiin ja datan hyödyntämiseen
3. Kerätyn datan visualisoimiseksi asiakasystävälliseen muotoon on kehitetty ratkaisu
4. Hankkeen ratkaisuista on syntynyt sähköinen julkaisu, jota muut yritykset voivat hyödyntää
5. Hankkeen aikana kehitetyt rajapinnat ja muut ratkaisut ja työkalut ovat hankkeen päättyessä avoimesti saatavilla jatkokehitystä ja käyttöä varten.
6. Hanke on verkottanut toimijoita kansallisesti ja kansainvälisesti yhteisen Urban Food -teeman alla

Hankkeen yhteistyökumppaneina on mm. Smart& Clean, YK:n innovaatiolaboratorio, Palmia, sekä yksityiseltä puolelta Kotipizza Group & Katri Antell.

Tulokset, FVH osatoteutus	<p>Hankkeen pitkän aikavälin tavoitteena on skaalata kehitettyä toimintamallia ja työkaluja laajempaan käyttöön ja sitä kautta muuttaa ravintola- ja ruokapalvelualan pk -yritysten toimintaa todennetusti hiilineutraalimmaksi ja aikaansaada myös mittaroituja energiansäästöjä. Samalla tavoitteena on välillisesti vaikuttaa kuluttajien tekemiin valintoihin ja tietoisuuteen.</p> <p>Hanke ratkaisee ja tukee osaltaan pitkällä aikavälillä myös mm. Smart & Clean säätöön "Pääkaupunkiseutu kestävä gastronomian kehdoiksi" -muutosprojektissa esiin tuotuja tarpeita, Hiilineutraali Helsinki 2035 -toimenpideohjelman ruokateemassa esiin nostettuja tavoitteita, sekä Uudenmaan älykkään erikoistumisen strategiaa muun muassa resurssitehokkuuden ja alaan liittyvien digitaalisten ratkaisujen kehittämisellä.</p>
Hanketyyppi (valitse yksi)	<input type="checkbox"/> Yrityksen/yliopiston ratkaisun yhteiskehittäminen tai kokeilu <input type="checkbox"/> Kaupungin kehitysidean/kehitystarpeen yhteiskehittäminen tai kokeilu <input checked="" type="checkbox"/> Avoimen innovaatioalustan toteuttaminen tai kehittäminen <input type="checkbox"/> Eurooppalaisen smart city -yhteentoimivuuden edistäminen <input type="checkbox"/> Forum Virium Helsingin henkilökunnan osaamisen kehittäminen
Kohderyhmä: Kokeiluhankkeen käyttäjät ja ratkaisun valmiusaste, muut: yrityskohderyhmä	<p>Hankkeen varsinainen kohderyhmä on Uudellamaalla toimivat ruokaravintolat ja muut ruokapalvelutoimijat (pk-yrityksiä). Hankkeen pilottien (50) kokeilualueena ovat pääasiassa Kalasataman alueella ja sen läheisyydessä toimivat ko. yritykset.</p> <p>Hankkeen välillisenä kohderyhmänä ovat ravintolapalveluita käyttävät kuluttajat, muiden alueiden ravintola- ja ruokapalveluyritykset ja ravintolaketjut, sekä kaupungit.</p>
Hankeprofiili	<p>Ratkaisualueet:</p> <input checked="" type="checkbox"/> Esineiden internet ja data <input type="checkbox"/> MyData ja personoidut palvelut <input checked="" type="checkbox"/> Robotiikka ja tekoäly <input type="checkbox"/> Muu uusi teknologia:

<input type="checkbox"/> Uudet kaupungin käyttöliittymät <input type="checkbox"/> Avoimet innovaatiokilpailut <input checked="" type="checkbox"/> Verkottuminen		
Toteuttavat organisaatiot	Forum Virium (koordinaattori) Laurea amk (osatoteuttaja)	
Suunniteltu rahoitusinstrumentti tai instrumentit	Etelä-Suomen EAKR, Toimintalinja 1. Eryistavoite 3.1	
Kesto vuosissa ja sijoittuminen vuosille	1.10.2019-30.9.2021 (24 kk)	
Budjetti FVH osatoteutus	FVH osatoteutusbudjetti, vähintään – enintään (euroa)	Vastinrahoitus:
	Vähintään: 300 000 € Enintään: 350 000 € Osuus budjeteista hankintoihin %: 15	Helsingin kaupungin vastinrahoitus Vastinrahoitusprosentti: 30 %
	Itsearviointi käsitelty FVH johtoryhmässä	28.1.2019
Helsingin kaupungin tai jäsenyritysten erityiset lähtötoiveet valmistelulle, tai muu taustatieto.		
Lisätietoja	Pia.karjalainen@forumvirium.fi	