



TEKSTI: Krista Korpela-Kosonen

KUVAT: Suvi Laine

UUDEN AJAN RUOKATUTKIMUSTA

Miten ruokailukokemus muuttuu, kun ravintolasaliin luodaan erilaisia aistiympäristöjä ääntä, valoa, tuoksua ja kuvia hyödyntäen? Esimerkiksi tätä tutkitaan Flavoriassa, joka on Turussa sijaitseva tiedettä, teknologiaa ja aisteja hyödyntävä tutkimusravintola.

Olisitko arvannut: vaaleanpunainen kukkaismaisema saa suklaan maistumaan makeammalta kuin vihreä, kulmikas maisema, kun siihen vielä yhdistetään sopiva äänimaisema. Tällaista tutkimusta aistiympäristön vaikutuksesta ruokakokemukseen on tehty Turussa sijaitsevassa tutkimusravintola Flavoriassa, jonka avajaisia vietettiin toukokuussa 2019.

Flavorian tutkimus- ja kehitystoiminta tuottaa tietoa tieteellisen tutkimuksen ja yritysten tarpeisiin. Samalla hyödyllistä tietoa omista ruokavalinnoistaan saavat Flavorian lounasravintolassa ja kahvilassa ruokailevat kuluttaja-asiakkaat. Tutkimustoiminnasta vastaa Turun yliopisto ja sen lähtökohdiana on monitieteisyys. Mukana ovat lääketieteellinen, yhteiskuntatieteellinen ja kasvatustieteiden tiedekunta, luonnontieteiden ja tekniikan tiedekunta, Turun kauppakorkeakoulu ja Brahea-keskus.

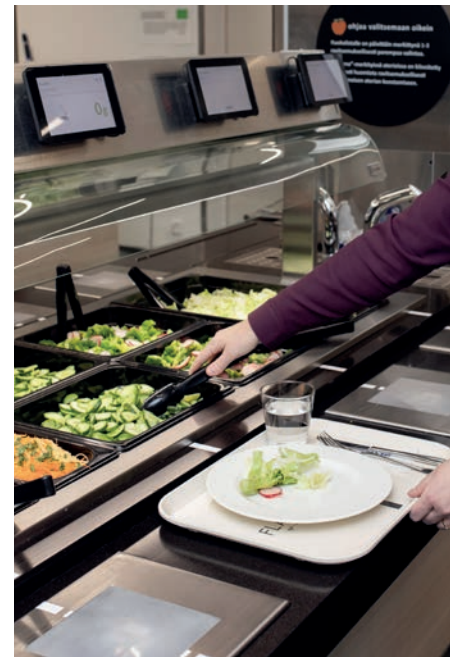
Flavoriassa voidaan tutkia esimerkiksi kuluttajien ruokavalintoja, eri aisteihin perustuvia kokemuksia ruoasta, uudenlaisia raaka-aineita ja ruokatuo-

teita, uusia teknologioita, prosesseja ja liiketoimintamalleja sekä erilaisia oppimisympäristöjä. Tutkimustoiminnan keskeisenä tavoitteena on tuottaa ratkaisuja kestävä kehityksen edistämiseen.

”Flavoriassa pääsemme lähelle kuluttajaa ja hänen todellista käyttäytymistään aidossa valintaympäristössä. Haluamme ymmärtää kuluttajan käyttäytymistä yhä syvällisemmin”, kertoo kehityspäällikkö **Mari Norrdal** Turun yliopistosta.

Miljöö vaikuttaa ruokakokemukseen

Kurkistetaan ensin Aistikattilaan. Se on ravintolasali, ruokailutila ja moniaistilaboratorio, jossa voidaan havainnoida ja tutkia moniaistisia kuluttajakokemuksia. Tilaan voidaan tuottaa kuvin ja videoin erilaisia visuaalisia ympäristöjä, joihin voidaan yhdistää myös musiikkia, ääniä ja tuoksua. Miltähän maistuisi kupillinen kahvia aamu-uvaisessa järvimaisemassa, jota linnunlaulu säestää? Tai kesäisen vehreässä metsässä, jossa voi aistia linnunlaulun lisäksi myös karpäsen surinaa? Kenties



Flavorian tutkimus- ja kehitystoiminta tuottaa tietoa tieteellisen tutkimuksen ja yritysten tarpeisiin. Samalla omista ruokavalinnoistaan saavat tietoa Flavoriassa ruokailevat kuluttaja-asiakkaat.



vaikuttavin maisemista on tumma tähtitaitavas revontulineen.

”Miljöö vaikuttaa siihen, miten syömmme. Maisemiin voidaan yhdistää myös testattuja ja standardoituja tuoksua, kuten vaikkapa metsän, ruohon, savun tai kahvin tuoksua”, kertoo tutkimuskoordinaattori **Pauliina Ojansivu** Turun yliopistosta.

Aistikattilaan voidaan tutkimustarpeiden mukaan rakentaa aitoja, simuloituja käyttöympäristöjä. Uusien tuotteiden testausta on toteutettu esimerkiksi simuloitussa kotiympäristössä. Simuloitun ympäristön etuna on, että siellä voidaan havainnoida kuluttajien käyttäytymistä lähes todellisen kaltaisessa käyttötilanteessa. Testauspalveluja tarjoaa yliopiston kanssa yhteistyössä Aistila Oy.

Älykäs ruokalinjasto mittaa valinnat

Jatketaan kierrosta Flavorian lounasravintolaan, jossa ruokailee arkinen jopa tuhat asiakasta päivässä. Iso osa asiakkaista on samassa rakennuksessa Kupittaaan kampusalueella toimivien Turun yliopiston ja ammattikorkeakoulun opiskelijoita ja henkilökuntaa. Ruokailijoita saapuu myös lähellä sijaitsevasta Turun yliopistollisesta keskussairaalas-



Omista lounasvalinnoista saa tarkkaa tietoa Flavoria-pisteellä tai puhelimeen ladattavasta MyFlavoria-sovelluksesta. Ruokailun päätteeksi punnitaan biojätteet.

ta. Lounasravintolan ovet ovat avoinna kaikille, myös ohikulkumatkalla sisään poikkeaville satunnaisille ruokailijoille.

”Tutkimuksen kannalta on mielenkiintoista, että kävijöinä on monenlaisia ihmisiä”, Ojansivu mainitsee.

Ravintolan asiakkaat voivat halutesaan rekisteröityä MyFlavoria-sovelluksen käyttäjiksi. Omaan puhelimeen maksutta ladattava sovellus auttaa ruokailijaa saamaan ravintolan älykäästä teknologiasta parhaan hyödyn





irti. Samalla ruokailija pääsee osaksi Flavorian tutkimustoimintaa. Hän voi valita, saako hänen tietojään käyttää tieteellisiin, kaupallisiin vai molempiin tutkimustarpeisiin.

Ravintolan rakennettu äly mahdollistaa muun muassa ruokavalintojen, niiden ravintoarvon sekä biojätteen määrän seuraamisen. Älykäs ruokalinjasto mittaa, kuinka paljon valitussa ruoka-annoksessa on esimerkiksi energiaa, rasvaa, proteiinia, hiilihydraatteja, kuitua ja suolaa. Testihenkilöiksi rekisteröityneet saavat valinnoistaan tiedon omaan MyFlavoria-sovellukseensa. Jos sovellusta ei halua käyttää, vastaavat mittaustiedot voi käydä tarkistamassa ravintolan Flavoria-pisteellä.

Teknologia analysoi myös tunnetiloja

Lounasravintolan toiminnasta vastaa Sodexo. Tarjolla on päivittäin yhdeksän lounasvaihtoehtoa sekä salaattipöytä ja jälkiruoka. Käytössä on kuuden viikon kiertävä ruokalista.

”Mielenkiinto ravintolaa kohtaan on ollut suurta. Ensimmäisellä kerral-

la asiakas kaipaa opastusta, mutta kun linjastoon tottuu, ihmiset eivät enää jännitä vaakoja. Opastamme viikoittain uusia asiakkaita lounaslinjaston käyttöön”, kuvailee aluevastaava **Minna Karjalainen** Sodexolta.

Lounasravintolassa on mahdollisuus ruokailla myös niin, ettei hyödynnä lainkaan valintoja mittaavia vaakoja.

”Mutta jos ruokailija haluaa itselleenkin tietoja ruokavalinnoistaan, tämä on hyvä tapa. Tavoitteemme on, ettei teknologia häiritse ruokailukokemusta, vaan täällä on kiva käydä syömässä”, Norrdal kertoo.

Lounasravintolan lisäksi Flavoriasa on kahvila, jossa tarjoillaan päivittäin salaatti- ja keittolounasta, leipiä, leivonnaisia ja muita kahvilatuotteita. Myös kahvilaa hyödynnetään tutkimustoiminnassa. Kuluttajavalintojen lisäksi siellä voidaan tutkia esimerkiksi pakkausratkaisuja ja tuoteviestintää. Parhailaan kahvilan vitriinihyllyllä testataan uutta teknologiaa, joka analysoi kasvojenilmeitä ja niihin liittyviä tunnetiloja väkijoukosta.

Flavoria kehittyy jatkuvasti

Flavoria ja siellä hyödynnettävät teknologiat kehittyvät koko ajan. Norrdal uskoo, että tulevaisuudessa mietitään varmasti muun muassa kuvantamisteknologian ja lisätyn todellisuuden hyödyntämistä tutkimustoiminnassa.

”Meillä olisi jo valmiudet ihmisten liikkeiden seurantaan sensoreilla. Näin voisi esimerkiksi tutkia asiakkaiden reittejä ravintolassa ja selvittää suosituimmat istumapaikat ravintolasalis- sa.”

Flavoria oli tänä vuonna yksi kolmesta finalistiehdokkaasta horeca-alan PRO-tunnustuspalkinnon saajaksi Innovaatio-sarjassa. Sarjassa palkitaan vuosittain toimialaa merkittävästi eteenpäin vievä innovaatio, joka toiminnallaan uurttaa uusia, ennen kullemattomia uria. Flavoriassa iloitaan saavutuksesta, vaikka kirkkain tunnustus eli PRO-palkinto jäikin saamatta.

”Oli jo yhden asteen voitto päästä ehdokkaaksi finaaliin ja saada tunnustusta tehdystä työstä”, Norrdal sanoo.

Pauliina Ojansivu (vas.), Minna Karjalainen ja Mari Norrdal kertovat, että mielenkiinto tutkimusravintola Flavoriaa kohtaan on ollut suurta. Avajaisia vietettiin toukokuussa 2019.

