

Tähän on kerätty ne tekstit, jotka on julkaistu vuoden 2016 Epanet-tiedotteissa ennen siirtymistä sähköiseen uutiskirjeeseen. Uutiskirjeet on arkistoitu tänne: <http://us14.campaign-archive1.com/home/?u=ac5f632837c57c0eea80aa006&id=4553660fe7>.

Seinäjoen yliopistokeskuksen Epanet-tiedotteet 1–17/2016

Otsikot

- Tervetuloa Tietoprovinsiin – Opintlakeusmessuille 20.–21.1.
- MARS on täällä taas
- Tehoa tieteestä -luentosarja jatkuu maakuntakirjastolla
- Jari Kolehmainen väittelee 5. helmikuuta Seinäjoella
- Eikö terveellinen olekaan aina pahaa?
- Agrobiotalousosaaminen esittäytyy Lisätyn todellisuuden hiekkalaatikolla
- Koulutuksen ja tutkimuksen gaala
- Ellman ja Hynynen
- Miltä nostalgia maistuu?
- Sähkön omatuotanto kannattaa piensahalla parhaiten kuumaöljykiertoa hyödyntävällä tekniikalla
- Minä & taide -luentosarja alkaa
- Porkkana ja kurkku nuorten suosikkivihannesten kärkisijoilla – rohkeutta ja monipuolisuutta ruokavalintoihin kaivataan
- Blogeja
- RytmisFolk täyttää Rytmikorjaamon kansanmusiikilla 2.4.
- Metallirakentamisen tutkimuksesta on huhtikuussa tarjolla tuoretta tietoa Alajärvellä, Alavudella ja Kurikassa
- Elämyksellinen arki ja ruoka -seminaari 22.4.
- Järvisuudella kartoitetaan kotiseutukäsityksiä
- Miten korjata modernia?
- Vähemmän lihaa?
- Äänimaisemalla vaikutusta toukan kasvunopeuteen
- Epanet Road Show Kurikassa 2016 – yritysten ja tutkimuksen kohtaamispaikka
- Pohjalaistalokurssi Ilmajoella
- Elämyksellinen arki ja ruoka-seminaari
- Etelä-Pohjanmaan korkeakoulusäätiö tukee tutkimusta
- Mä mistä löytäisin sen tutkimuksen?
- Tiitityy: Twitteristä löytyy
- Tervetuloa Korkeakoulufoorumiin 13.6.2016
- Luomalan ja kumppaneiden artikkeli palkittiin. Onnea Harri Luomala, Maijastiina Jokitalo, Hannu Karhu, Hanna-Leena Hietaranta-Luoma, Anu Hopia ja Sanna Hietamäki!
- Katja Lähtinen puurakentamisen Epanet-professoriksi
- Illallinen putkassa 25.5.2016 (siis ihan oikeassa putkassa!)
- Turvallisuuskahvila 31.5.
- Hanna-Leena Hietaranta-Luoma väittelee Seinäjoella 3.6.
- Siirtolaisuusinstituutti seuraa Osuuskunta Mamulandian kokeilua Kauhavalla
- ”Älä kysy, mitä kuntaliitos maksaa – kysy, miltä se tuntuu”
- Seinäjoen yliopistokeskus sanoin ja kuvin
- Apurahoja tutkimukseen Seinäjoen yliopistokeskuksen tutkijoille
- Vielä ehtii ilmoittautua Korkeakoulufoorumiin
- Seinäjoen yliopistokeskuksen tiedotuslehti ilmestynyt

- ”Sellainen professori, joka uskaltaa tulla tänne Seinäjoelle, niin sen on jo pakko olla käytännönläheinen”.
- Nyt tiedämme millainen on kodikas koti
- Ota kaikki aistit käyttöön ja tule Ruokaverstaaseen kehittämään uusia ideoita!
- Liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma eteläpohjalaisille alkutuottajille alkaa syksyllä
- Kesämusaa ja musakesää
- Aluekehittäminen on sekä yksilö- että joukkuelaji
- Pohjalaistalotietoutta jaossa Asuntomessuilla
- Ruralia-instituutin lehti verkossa
- Avoimen iltamat 23.8.
- Seinäjoen yliopistokeskus ja Epanet-tutkimusverkosto nostettu hyväksi eurooppalaiseksi esimerkiksi
- Avoimen iltamat 23.8.
- DIGITALISAATIO NYT – Tulosseminaari Kauhajoella 30.8.2016
- Ruokamessuseminaarissa innovaatioilla ja yhteistyöllä kasvuun
- Road Show jatkuu Kurikassa
- Avoimen aika
- Tervetuloa Agrifoodin aloitusseminaariin 14.9.2016
- Terveystieteiden opinnoilla työkaluja kehittämiseen
- Ikkunavalmistaja säästää energiaa - yhteistyöstä Vaasan yliopiston kanssa apua vihreän teknologian kehittämiseen
- Tule kuuntelemaan ääniä Minimaniin 15.–16.9.2016
- Minä ja tiede -yleisöluennot jatkuvat kirjastolla
- Telelääketieteen osaamiskeskuksen avajaiset 21.9.2016
- Komeat pohjalaistalot ja muuta komiaa kiertää Kuusiokunnissa
- Puurakentamisen kasvun lähteet -seminaari 28.10.
- Food Bait – täkyjä molemmin puolin Merenkurkkua
- Kaupunkineuvos Jorma Rasinmäen juhlaseminaari 14.10.2016
- Green Care -seminaari 27.9.2016 Seinäjoella
- Ruokaverstaassa tartutaan härkäpapua sarvista Seinäjoella 27.9. ja Kurikassa 4.10.
- Robotit tulevat - oletko valmis?

Tervetuloa Tietoprovinsiin – Opinlakeusmessuille 20.–21.1.

Etelä-Pohjanmaan korkeakouluyhdistys ja Seinäjoen yliopistokeskus yhteistyökumppaneineen ovat järjestäneet [Tietoprovinssia](#) vuodesta 2011. Tietoprovinsi on tieteen popularisoinnin puuhapäivä. Vuonna 2016 Tietoprovinsi järjestetään erityisesti eteläpohjalaisille nuorille. Siksi Tietoprovinsi menee [Opinlakeusmessuille](#), jotka järjestetään Seinäjoki Arenassa 20.–21. tammikuuta.

Osastomme sijaitsee lähellä messujen esiintymislavaa. Osastolla esitellään tutkimusta ja kehittämistyötä toiminnallisesti ja monipuolisesti. Meillä voi kokeilla, testata, osallistua tutkimuksiin ja keskustella tutkijoiden kanssa. Messuosasto rakentuu Suomen kulttuurirahaston Etelä-Pohjanmaan rahaston tuella.

Tietoprovinssin menee myös Etelä-Pohjanmaan [maakuntamuseoon](#), jossa järjestetään 20.–21.1. nuorille Historiasta kollaasi -työpajoja.

Tervetuloa mukaan! [Lisätietoja](#)

MARS on täällä taas

MARS on valtakunnallinen musiikkitapahtuma, joka järjestetään seitsemännen kerran 3.–7.2.2016 Seinäjoella Rytmikorjaamolla. MARS on päivisin musiikin ammattilaistapahtuma ja iltaisin koko

kaupungin talvifestivaali. Tapahtuman ytimen muodostavat seminaarit, showcase-illat, DJ Weekend, Levymessut sekä ainutlaatuinen ilmapiiri. MARS on tarkoitettu niin alan ammattilaisille, tutkijoille, opiskelijoille kuin harrastajillekin.

[Lisätietoja](#)

Tehoa tieteestä -luentosarja jatkuu maakuntakirjastolla

Kaikille avoimet ja maksuttomat luennot jatkuvat kevätkaudella. Tarkista ohjelma [täältä](#).

Tiistai 19.1. 2016 klo 18:00

Minä & Tiede: Talouspetos ja vaaran merkit
Yliopistotutkija Annukka Jokipii, Vaasan yliopisto

Tiistai 9.2.2016 klo 18:00

Tehoa Tieteestä

Tiistai 23.2.2016 klo 18:00

Minä & Tiede: Paikkaperustaisuuden suuri linja. Paikat ja paikallisuus yhteiskuntatieteen perinteessä. Professori Hannu Katajamäki, Vaasan yliopisto

Tiistai 1.3.2016 klo 17:30

Minä & Taide

Tiistai 15.3.2016 klo 18:00

Minä & Tiede: Tutkimusmatka johdon käsityksiin organisaation menestymisestä
Tohtorikoulutettava Timo-Pekka Uotila, Vaasan yliopisto

Tiistai 22.3.2016 klo 18:00

Tehoa Tieteestä

Tiistai 5.4.2016 klo 17:30

Minä & Taide

Tiistai 19.4.2016 klo 18:00

Minä & Tiede: Onko Suomessa turhia "kiusantekovalituksia"?
Professori Eija Mäkinen, Vaasan yliopisto

Tiistai 26.4.2016 klo 18:00

Tehoa Tieteestä

Tiistai 3.5.2016 klo 17:30

Minä & Taide

Tiistai 17.5.2016 klo 18:00

Minä & Tiede: Visioita tulevaisuuden sähköverkoista.
Professori Kimmo Kauhaniemi, Vaasan yliopisto

Tiistai 24.5.2016 klo 18:00

Tehoa Tieteestä

Jari Kolehmainen väittelee 5. helmikuuta Seinäjoella

Seinäjoen seutu ei ole enää innovaatiotoiminnan erämaa, vaan seutua voidaan kuvata metaforisesti kauppahalliksi. Näin arvioi Tampereen yliopiston johtamiskorkeakoulun tutkimuspäällikkö **Jari Kolehmainen**, jonka paikallisia innovaatioympäristöjä käsittelevä väitöskirja tarkastetaan Seinäjoen yliopistokeskuksessa perjantaina 5. helmikuuta.

Kauppahalli-metafora kuvaa innovaatioympäristöä, jota leimaa erityisesti yritysten ja muiden toimijoiden vahva paikallinen juurtuneisuus. Kolehmaisesta mielestä Seinäjoen seudun innovaatiotoiminnan kehittymisen kannalta keskeistä olisi avata entistä enemmän yhteyksiä alueen ulkopuolelle kaikilla toiminnan tasoilla. Tällöin seutu voisi kehittyä vilkkaan markkinatorin suuntaan.

Väitöstutkimuksessa esitetyn analyysimallin perusteella innovaatioympäristöt voidaan jakaa viiteen teoreettiseen pääryhmään. Niitä kuvaavat metaforat ovat markkinatori, kauppahalli, lentokenttä, pääkatu ja erämaa. Tutkimuksessa erämaa viittaa sellaiseen paikalliseen innovaatioympäristöön, jota leimaavat innovaatiotoiminnan heikot rakenteet ja heikko kytkeytyneisyys paikallisesti sekä ylipaikallisesti.

Kolehmaisesta paikallisia innovaatioympäristöjä käsittelevässä väitöstutkimuksessa rakennetaan kokonaisvaltainen paikallisen innovaatioympäristön analyysimalli, joka lisää ymmärrystä siitä, millaiset tekijät yritysten ja muiden organisaatioiden toimintaympäristössä vaikuttavat niiden innovaatiotoimintaan.

Paikallisen innovaatioympäristön analyysimallia voi käyttää keskenään erilaisten innovaatioympäristöjen analyysissä. Kolehmaisesta mukaan kyse ei siis ole ideaalimallin kuvaamisesta, vaan monipuolisesta analyysivälineestä, jota voidaan hyödyntää alueellisen innovaatiotoiminnan tutkimus- ja kehittämistyössä.

HM Jari Kolehmaisesta aluetieteen alaan kuuluva väitöskirja "Paikallinen innovaatioympäristö: Kohti alueellisen innovaatiotoiminnan ymmärtämistä" tarkastetaan 5.2.2016 klo 12 teknologia- ja kongressikeskus Framin kiinteistö B:n auditoriossa 2, Kampusranta 9, Seinäjoki. Vastaväittäjänä on professori Tuomo Uotila (Lappeenrannan teknillinen yliopisto). Kustoksena toimii professori Markku Sotarauta.

Lisätietoja Tutkimuspäällikkö Jari Kolehmainen, Tampereen yliopisto, Johtamiskorkeakoulu, Sente jari.kolehmainen@uta.fi, puh. 050-5749704 ja Tampereen yliopiston tiedote <http://www.uta.fi/ajankohtaista/vaitokset/tiedote.html?id=113283>

Kolehmaisesta väitöskirja ilmestyy Tampere University Pressin kustantamana, Tampere 2016. ISBN 978-952-03-0020-3. Väitöskirja ilmestyy myös sähköisenä sarjassa Acta Electronica Universitatis Tamperensis; 1632, Tampere University Press 2016. ISBN 978-952-03-0021-0, ISSN 1456-954X.

Väitöskirja löytyy täältä (pdf) <http://tampub.uta.fi/handle/10024/98442>

Väitöskirjan tilausosoite: Verkkokirjakauppa: <https://verkkokauppa.juvenes.fi>, tai e-mail: verkkokauppa@juvenesprint.fi.

Eikö terveellinen olekaan aina pahaa?

Jotkut tutkimukset ovat osoittaneet että kuluttajat yleensä uskovat terveellisen ruoan maistuvan pääasiassa pahalta ja epäterveellisen hyvältä. Professori Harri Luomalan kumppaneineen tekemien tutkimusten mukaan asia ei ole kuitenkaan näin mustavalkoinen. On kuluttajaryhmiä, joiden mielestä terveellinen ruoka maistuu hyvältä ja epäterveellinen ei. Kuluttajan kokemuksiin terveellisyydestä ja epäterveellisyydestä vaikuttaa oleellisesti hänen oma suhtautuminen painoonsa ja syömisen rooliin ja merkitykseen elämässä: laihduttaako henkilö vai ei sekä millaiset hänen terveystoimintansa ja ruokaan liittyvät arvonsa ovat.

Artikkeli on yhteenveto kolmesta erillisestä tutkimuksesta, joissa on laadullisin tutkimusmenetelmin selvitetty, kuinka toisistaan eroavat kuluttajat kokevat ruuan terveellisuuden ja maun.

Tutkimuksissa on ollut mukana eri kevytelintarvikkeita, valmisruokia ja ”terveysvaikutteisia” karamelleja ja erilaisia kuluttajaryhmiä.

Artikkelissa esiteltyjen tutkimusten tulokset voidaan tiivistää seuraavasti:

- Jotta terveyskasvattajat ja elintarvikealan yritykset onnistuisivat viestinnässään, niiden on ymmärrettävä, kuinka eri kuluttajaryhmät tekevät ruuan makuun ja terveellisyteen liittyvät päätelmänsä ja havaintonsa. Siihen kuinka viestiä pitää räätälöidä vaikuttaa kohderyhmän lisäksi mm. tuotteen raaka-aineet ja jalostusaste. Aina ei viesti osu kohdalleen: esimerkiksi sokerittomat karkit on tehty terveystietoisille kuluttajille, mutta he pitävätkin tuotetta epäterveellisenä, koska se sisältää keinotekoisia ainesosia.
- Elintarvikkeisiin liitetty määritelmä ”kevyt” on kokenut inflaation. Joidenkin kuluttajien mielestä se saattaa olla merkki siitä, että tuote on epäluonnollisuuden takia epäterveellinen tai pahan makuinen. Esimerkiksi vähärasvaisuus saattaa joidenkin mielestä vain lisätä syötävien annosten kokoa.
- Tyypillinen valmisruokien herättämä epäily on, että niiden valmistuksessa on käytetty huonolaatuisia raaka-aineita. Valmistajien kannattaa käyttää markkinoinnissa apunaan riippumattomien tutkimuslaitosten tuloksia raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien laadusta.
- Tällä hetkellä on tilausta ja tilaa brändeille, joiden tuotteissa yhdistyvät terveellisyys ja maukkaus. Niiden yhdistäminen ei ole helppo tehtävä, mutta joidenkin tuotteiden, kuten tumman suklaan ja sushin, kohdalla siinä on monen mielestä jo onnistuttu.

Lisätietoja Harri Luomala harri.luomala@uva.fi

Julkaisu <http://dx.doi.org/10.1108/JCM-11-2014-1233>

Harri Luomala, Maijastiina Jokitalo, Hannu Karhu , Hanna-Leena Hietaranta-Luoma, Anu Hopia, Sanna Hietämäki (2015). Perceived health and taste ambivalence in food consumption. Journal of Consumer Marketing , Voi. 32 lss: 4, pp.290 - 301

Agrobiotalousosaaminen esittäytyy

Professori Asko Ellman esittelee tiistaina 16.2 kello 9.30–10.00 Tampereen teknillisen yliopiston Seinäjoen yksikön agrobiotalouteen liittyvää toimintaa Frami D:n 8. kerroksessa.

Esitys on osa Agrobiotalous Seinäjoki-hankkeessa toteutettavia aamukahvittelaisuuksia, jossa eteläpohjalaiseen agrobiotalouden innovaatioyhteisöön kuuluvat toimijat kuten mm. Luonnonvarakeskus, Perunantutkimuslaitos, Seinäjoen ammattikorkeakoulu sekä Seinäjoen yliopistokeskuksen yksiköt kertovat itsestään.

Tervetuloa kuuntelemaan ja keskustelemaan!

Lisätietoja Aapo Jumppanen aapo.jumppanen@helsinki.fi, puh. 050 4151152

Hannu Katajamäki Seinäjoen kirjastolla

Tehoa tieteestä -luennot jatkuvat kirjastolla. Tiistaina 23.2.2016 klo 18:00 Professori Hannu Katajamäki Vaasan yliopistosta puhuu aiheesta **Paikkaperustaisuuden suuri linja. Paikat ja paikallisuus yhteiskuntatieteen perinteessä.**

Kevään ohjelma löytyy [täältä](#). Katso myös tutukijataapaamisten ohjelma, joka löytyy [täältä](#).

Lisätyn todellisuuden hiekkalaatikolla

Tekniikkaa vai taikuutta? Ainakin tarvittiin muutama pussillinen (taika?)hiekkaa. Tällä lisätyn todellisuuden hiekkalaatikolla leikittiin Tietoprovinsin osastolla Opinelakeusmessuilla 20. - 21. tammikuuta 2016. Laatikon toteutti ja ideoi Jussi Rasku.

Katso videot [Video 1](#) [Video 2](#)

Koulutuksen ja tutkimuksen gaala

Kalenteriin voi jo laittaa rastin: Seinäjoen yliopistokeskuksen ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun kumppaneineen järjestämä tutkimuksen ja koulutuksen gaala on tänä vuonna torstaina 3.11. Ohjelma löytyy aikanaan [täältä](#).

Ellman ja Hynynen

Tampereen teknisellä yliopistolla pidettiin juhlaluentoja 8. helmikuuta. Epanet-verkoston professoreista esiintyivät Asko Ellman ja Ari Hynynen. [Heistä voi lukea lisää täältä](#) (linkit löytyvät avautuvan sivun vasemmalta reunalta).

Miltä nostalgia maistuu? Siitä kerrottiin 10.2. [YLE:n sivuilla](#). Mietiskelijänä Anu Hopia.

Sähkön omatuotanto kannattaa piensahalla parhaiten kuumaöljykiertoa hyödyntävällä tekniikalla

Seinäjoen yliopistokeskuksessa tehdyn selvityksen mukaan niin kutsuttu ORC-tekniikka (organic ranking cycle) on liiketaloudellisesti paras sähköntuotannon menetelmä alle yhden megawatin sähkötehoissa lämmön ja sähkön yhteistuotannossa. Kokoluokka sopii paikalliseen sähkön omatuotantoon esimerkiksi piensahoilla. ORC-tekniikkaan perustuvassa sähkön ja lämmön yhteistuotantolaitoksessa perinteinen vesikierto on korvattu kuumaöljykierrolla. ORC-prosessin toimintaperiaate on siis vastaava kuin perinteisissä höyryturbiinivoimalaitoksissa. Teknologia on tulossa Suomeen.

Tutkimuksessa selvitettiin sähköntuotannon vaihtoehtoja pienissä 1–3 megawatin sähkön ja lämmön yhteistuotantolaitoksissa (CHP) ja tuotannon kannattavuutta omassa käytössä, jolloin sähköstä saatava taloudellinen hyöty on suurempi kuin verkkoon tuotettaessa.

Tutkimuksessa selvisi, että ympärivuotinen lämmön ja sähkön tasainen kulutus suosii biomassapohjaista energian tuotantoa. Sähkön vertailuhinnan tulisi olla yli 10 senttiä kilowattitunnilta, jotta toiminta olisi kannattavaa yhteistuotantolaitoksessa. Pääomakustannus ja laitteiston hyötysuhde vaikuttavat merkittävästi kannattavuuteen sähkön hinnan ohella. Piensaha, jossa päästään sähkön ja lämmön väliseen sopivaan suhteeseen, on otollisin ympäristö toteuttaa omaa sähköntuotantoa. Kannattavuustarkastelu tässäkin ympäristössä osoittaa investoinnille yli kymmenen vuoden takaisinmaksuaikaa.

Lämmön ja sähkön yhteistuotannossa (CHP) kokonaishyötysuhde on erillistuotantolaitoksiin verrattuna huomattavasti parempi. Pienen kokoluokan CHP-laitoksissa päästään tyypillisesti 80–95 prosentin kokonaishyötysuhteeseen ja 10–40 prosentin sähköntuotannon hyötysuhteeseen.

Etelä-Pohjanmaalla on useita energia-alan yrityksiä, jotka tuottavat alueellista lämpöä. Lämmön- ja sähköntuotanto suurissa ja keskisuurissa yksiköissä on energiatehokasta, mutta pien-CHP-laitosten sähköntuotantoon sitä vastoin liittyy useita haasteita.

Selvityksen toteuttajana oli Vaasan yliopiston Levón-instituutti. Selvitystyön rahoitti Seinäjoen yliopistokeskuksen Tikka-hanke.

Seinäjoen yliopistokeskus etsii uusia tapoja tarjota tieteellistä tutkimusta kaikkien ulottuville pienten, käytännönläheisten ja yleistajuisten tutkimusten avulla. Pien-CHP selvitys oli yksi Tikka-hankkeen useasta miniprojektista. Tikka-hanke haastaa edelleen yrityksiä ja yhteisöjä tilaamaan kompakteja tilaustutkimuksia tai työpajoja vuodelle 2016. Myös rahoitusta projekteille on tarjolla. Tikka-hanketta vetävät yliopistokeskuksessa Heli Kurikka ja Pertti Wathen.

Alpo Kitinojan tekemä CHP perusteinen sähkön tuotanto -esiselvitys löytyy pdf-muodossa täältä.

http://huispaus.ucs.fi/UCS/tikka/Tikka%20caset/3T_Pien-CHP%20s%C3%A4hk%C3%B6ntuotanto.pdf

Lisätietoja Alpo Kitinoja, 02 944 98197, alpo.kitinoja@uva.fi ja Pertti Wathen, 050 318 7504, pertti.wathen@uta.fi

Minä & taide -luentosarja alkaa

Tehoa tieteestä ja Minä & tiede -yleisöluentosarjat laajenevat taiteeseen ja kulttuuriin. Minä & taide -luennot johdattavat tuoreiden taideilmiöiden ja ajankohtaisen taidekeskustelun pariin ja auttavat ymmärtämään, arvioimaan, närkästymään ja ihastumaan taiteesta. Minä & taide -luentosarjan järjestävät yhteistyössä Ilkka ja Pohjalainen, Taideyliopiston Sibelius-Akatemian Seinäjoen yksikkö, Taiteen edistämiskeskuksen Pohjanmaan aluetoimipiste, Seinäjoen yliopistokeskus, Seinäjoen kaupunginkirjasto ja Vaasan kaupunginkirjasto. Huomaa muita luentoja aikaisempi aloitusaika!

Apila-kirjaston Jaaksi-sali kello 17.30–19.00

1.3. Otso Kantokorpi: Postmoderni tekotaide – mitä se on?

5.4. Heikki Laitinen: Suomalaisuus uhattuna – aineettoman kulttuuriperinnön suojeleminen

Lisätietoja Minä ja taide –luentosarjasta <http://yksityisille.ilkka.fi/ajankohtaista-artikkelit/min%C3%A4-ja-taide-luentosarja-alkaa-1.1998870>

Lisätietoja Tehoa tieteestä ja Minä ja tiede –luentosarjoista <http://www.ucs.fi/index.php/tutkijahotelli/tapahtumat/maakunta>

Luennot ovat maksuttomia ja avoimia kaikille. Tervetuloa!

Porkkana ja kurkku nuorten suosikkivihannesten kärkisijoilla – rohkeutta ja monipuolisuutta ruokavalintoihin kaivataan

Vielä eivät ole bataatit, mustajuuret ja maa-artisokat päätyneet noin 16-vuotiaiden nuorten suosikkivihannesten listalle, vaikka kyseisten kasvien menekki on Suomessa noussut hurjasti satokausivihannesten tehostuneen markkinoinnin myötä. Tutut peruskasvikset kurkku, porkkana, peruna, tomaatti ja paprika pitävät selkeästi viiden kärkeä hallussaan syksyllä 2015 tehdyn ensimmäisen selvityksen mukaan.

[Nuhevima-projektissa](#) kysyttiin neljän koulun ja paikkakunnan ammattiopistoissa ja lukiossa opiskelevilta nuorilta heidän kasvien käytön tottumuksistaan ja mieluisimmista hedelmistä, vihanneksista ja marjoista. Alustavissa tuloksissa kolmivuotisen seurannan käynnistyessä näkyy nuorten varsin perinteiset makutottumukset, jotka viittaavat myös heille tarjotun (koulu)ruoan sisältöön ja perinteisiin. Syksyn erilaisissa työpajoissa kuitenkin makupalettiin pääsivät niin eksoottisempi wasabirucola ja härkäpapuruuhe kuin lempeämmät bataattisekeite tai kesäkurpitsa.

Eniten mainintoja mieluisimmista marjoista saivat mansikka ja mustikka. Hedelmissä kärkikamppailua käytiin omenan ja banaanin kesken. Mitään suuria yllätyksiä ei löytynyt myöskään kasviksissa, joita opiskelijat haluaisivat tulevaisuudessa maistaa: avokado, karambola, munakoiso ja retiisi löytyvät Suomessa lähes jokaisen ruokakaupan vihannesosastolta.

Kaivataanko siis rohkeutta monipuolisemman kasvienkäytön lisäämiseen kouluruokailussa tai nuorten vanhempien kauppaliistan laadinnassa? Kyselyn mukaan nuoret eivät vierasta uutuustuotteita tai makuja enempää kuin suomalaiset keskimäärin, mutta eivät suhtaudu niihin silti erityisen myönteisesti.

Kasvien syönnin määrää tulisi nuorten vielä huomasti parantaa: ensimmäiseen kyselyyn vastanneista 115 opiskelijasta noin puolet söi vain 1-2 annosta kasviksia päivässä, vaikka suositus on 5 annosta.

Nuhevima-projektissa kehitetään ja testataan vuosien 2015-2017 aikana kolmea eri kasvien menekinedistämismenetelmää toisella asteella opiskelevien nuorten keskuudessa Turussa, Seinäjoella, Eurajoella ja Kajaanissa. Projektin koordinoinnista vastaa Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus ja sitä rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriön Ruokaketju-hankkeet.

Lisätietoja: Projektipäällikkö Susanna Ihanus 050 464 0949, susanna.ihanus@utu.fi

Bloggeja Nuhevima ja muita Seinäjoen yliopistokeskusta lähellä olevia bloggeja [löytyy täältä](#).

Tehoa tieteestä Luentosarja jatkuu kirjastolla. Ohjelma löytyy täältä.

RytmisFolk täyttää Rytmikorjaamon kansanmusiikilla 2.4.

Seinäjoella ensimmäistä kertaa järjestettävä RytmisFolk-tapahtuma tarjoaa monipuolisen kattauksen kansanmusiikkia ja -tanssia. Koko päivän tapahtuman esiintyjinä ovat sekä mestaripelimannit että nuoret taitajat.

Seinäjoen Rytmikorjaamolla lauantaina 2.4 järjestettävä koko perheelle suunnattu matalan kynnyksen tapahtuma tarjoaa esiintymisareenat niin alan harrastajille kuin ammattilaisillekin. Lapsille on tarjolla eteläpohjalaisesta kansanmusiikista ammentavan Neljä Hiirtä -yhtyeen konsertti sekä koko perheelle suunnatut sirkusta ja kansanmusiikkia yhdistävät työpajat. Kansantanssia nähdään alueen harrastajien esittämänä, minkä lisäksi on mahdollista tutustua suomalaiseen kansantanssiin pohjaavaan ryhmäliikuntamuotoon, FolkJamiin, elävän musiikin säestyksellä.

Piia Kleemolan Mestareiden jäljillä -konsertissa yhdistyvät eteläpohjalaisten viulumestareiden arkistoäänitteet, vanhat pelimannivalokuvat sekä uudet tulkinnat kappaleista. Alavutelais-amerikkalaista musiikkia esittävä Kiharakolmio konsertoi 20-vuotisen taipaleensa kunniaksi. Café Jakarin pelimannilavalla esiintyvät mm. mestaripelimannit Teppo Välimäki, Teijo Aho ja Teppo Aho, Nurmon pelimannit, Korttesjärven pelimannit ja Seinäjoen sekä Jalasjärven kaksiriviset.

Tapahtuman järjestävät Taideyliopiston Sibelius-Akatemian Seinäjoen yksikkö, Selmu ry, Eteläpohjalaiset Spelit kansanmusiikkiyhdistys ry ja Louhimo. Kansanmusiikin superpäivä Seinäjoella huipentuu 2.4.2016 illalla Rytmikorjaamon klubisalissa kuultavaan RRRÄYHÄÄ TOUR 2016 -kiertueeseen, jossa esiintyvät kansanmusiikin uuden aallon kuumimmat nimet: Pekko Käppi K.H.H.L, Antti Paalanen ja Esko Järvelä Epic Male Band. Illan tuottavat yhteistyössä Selmu ry ja Taideyliopiston Sibelius-Akatemian Seinäjoen yksikkö.

Lisätietoja Piia Kleemola-Välimäki, p. 040 7104382, piia.kleemola-valimaki@uniarts.fi

Metallirakentamisen tutkimuksesta on huhtikuussa tarjolla tuoretta tietoa Alajärvellä, Alavudella ja Kurikassa

Seinäjoen yliopistokeskuksen yhteydessä toimiva, professori Markku Heinisuo johtama Metallirakentamisen tutkimuskeskus on kehittänyt uuden optimointimenetelmän korkealujuusteräsrakenteiden suunnitteluun. Tuotteesta saadaan entistä kevyempi, kestävämpi, edullisempi ja ympäristöystävällisempi. Optimointimenetelmät on kehitetty hankkeessa yhdessä Ruukki Constructionin ja Oulun yliopiston kanssa.

Rakennuksissa käytettävän korkealujuusteräksen optimoinnille on ollut tarvetta, sillä tuotteille on kysyntää alan yrityksissä. Korkealujuusteräksen potentiaali liittyy etenkin tuotteen keveyteen ja energiansäästöön. Näitä ominaisuuksia on tutkimuksissa saatu paremmiksi.

Kaksivuotinen projekti lähenee loppuaan, mutta kehitystyötä aiotaan jatkaa: tavoitteena on saada kehitettyä mahdollisimman automatisoitu konepaja, joka työskentelee rakentamisessa tarvittavaa korkealujuusterästä.

Korkealujuusteräksen optimointi -projekti on osa FIMECC-nimistä klusteria (Finnish Metals and Engineering Competence Cluster Ltd), joka muodostuu suomalaisten metallituote- ja koneenrakennusalan yritysten sekä tutkimuslaitosten perustamasta strategisen huippuosaamisen keskittymästä.

Metallirakentamisen tutkimuskeskus yhdistää hankkeissaan vahvasti tutkimuksen ja käytännön kenttätöiden yritysten kanssa. Huhtikuussa Heinisuo voi kuulla Etelä-Pohjanmaan alueella kolmessa erillisessä tilaisuudessa: Alajärvellä ja Alavudella 12. huhtikuuta sekä Kurikassa 14. huhtikuuta. Tilaisuudet ovat osa Seinäjoen yliopistokeskuksen järjestämiä Osaamisen aamupala - tapahtumia.

Tarkoituksena on jalkauttaa tutkimustuloksia yrittäjille ja näin tarjota heille etulyöntiasema. Heinisuo tutkimusryhmä auttaa mielellään yrittäjiä pienissä ja isoissa projekteissa.

Metallirakentamisen tutkimuskeskus on Tampereen teknillisen yliopiston (TTY) Talouden ja rakentamisen tiedekunnan Rakennetekniikan laitoksella toimiva yksikkö. Tutkimuskeskus on toiminut vuodesta 2004 lähtien ja sen pääpaikka sijaitsee Seinäjoella yliopistokeskuksen yhteydessä.

Metallirakentamisen tutkimuskeskuksessa tutkitaan metallirakenteita ja rakentamisen prosesseja suunnittelusta loppukäyttöön. Tutkimus on teoreettista ja kokeellista tutkimusta, jossa tietotekniset sovellutukset ovat keskeisessä asemassa. Metallirakenteiden paloturvallisuus ja rakennusten kokonaisuoptimointi ovat tutkimuskeskuksen keskeisiä tutkimusalueita.

Lisätietoja Markku Heinisuo, 040 596 5826, markku.heinisuo@tut.fi

Alajärvi http://www.jpyp.fi/tiedostopankki/56/Osaamisen_aamupala_12.4_esite.pdf

Elämyksellinen arki ja ruoka -seminaari 22.4.

Värinä-hanke järjestää Elämyksellinen arki ja ruoka -seminaarin perjantaina 22.4.2016 kello 12.30–15.00 kokoustila Megassa, Framin D-talossa (Tiedekatu 2, Seinäjoki). Tarkista ohjelma ja ilmoittautumisohjeet täältä.

Terveyttä edistävä moniaistinen ruokaympäristö” (VÄRINÄ) on monitieteinen tutkimushanke, jossa selvitetään ympäristötekijöiden vaikutuksia ihmisten ruokavalintoihin. Empiirisiä kokeita tehdään sekä laboratorio- että kaupunkiympäristössä. Tutkittavia ympäristötekijöitä ovat erilaiset rakennetun ympäristön ominaisuudet, äänimaisemat sekä ruoan ja elintarvikkeiden esillepano.

Hankkeen tutkimuskumppaneita ovat Turun yliopisto (elintarvikekehitys, professori Anu Hopia), Taideyliopiston Sibelius Akatemia (populaarimusiikin tutkimus, professori Heikki Uimonen) sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulu (markkinointi, yliopettaja Tuija Pitkääkoski). Konsortion johtaja on professori Ari Hynynen TTY:n arkkitehtuurin laitokselta. Projektissa tehdään yhteistyötä myös yritysten ja Seinäjoen kaupungin kanssa, jonka INKA-ohjelmaan hanke liittyy.

Lisätietoja Maija Kontukoski, 040 763 3311, maija.kontukoski@uniarts.fi

Järviseudulla kartoitetaan kotiseutukäsityksiä

Jokaisella ihmisellä on henkilökohtainen ja kokemuksiin perustuva käsitys kotiseudustaan. Kokemukset liittyvät tapahtumiin ja paikkoihin, joilla on yksilölle erityinen merkitys. Kotiseudun ei tarvitse olla synnyinpaikka tai nykyinen asuinpaikka, vaikka ne ovatkin monille kotiseudun kiinnekohtia. Yksilöllisistä kotiseutukäsityksistä voidaan tunnistaa yhdistäviä piirteitä. Pohjalainen kotiseutu -hankkeessa muodostetaan kokonaiskuva Järviseudun alueen asukkaiden kotiseutukäsityksistä sekä kotiseudun avainkohteista ja syvärakenteista. Hankkeen tavoitteena on virittää asukkaiden kiinnostusta kotiseututyötä kohtaan. Hankkeen tuloksia voidaan käyttää hyväksi alueen kehittämisessä sekä yhdistysten ja järjestöjen toiminnassa. Aluetta kehitettäessä on tärkeää nähdä historia ja kulttuuriperintö sekä arvona että voimavarana.

Kotiseutukäsityksiä kartoitetaan muun muassa internet-kyselyllä, jossa vastaajat voivat merkitä heille tärkeitä kotiseudun kohteita suoraan verkossa olevalle kartalle. Alueen asukkaista tehdään otanta ja heille lähetetään linkki kyselyyn. Kuvauksia kotiseudun kohteista täydennetään eri puolilla aluetta järjestettävissä työpajoissa.

Pohjalainen kotiseutu -hanke toteutetaan alueen kotiseutuyhdistysten ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin yhteistyönä. Hankkeen päärahoitus tulee Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta. Rahoituksen ovat myöntäneet kehittämissyhdistys Aisapari sekä Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus. Yksityisen rahoitusosuuden on koostunut Lappajärvi-Seura alueen kaikkien kotiseutuyhdistysten puolesta.

Hanke muodostaa yhdessä sisarhankkeidensa kanssa ketjun Etelä-Pohjanmaan eri alueilla toteutettavia kotiseutusunnitelmia. Ruralia-instituutti on toteuttanut vuosien 2012–2013 aikana kotiseutusunnitelmat Nurmassa ja Kuortaneella. Näistä laadittuihin raporteihin voi tutustua Ruralia-instituutin verkkosivuilla. <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/julkaisut.htm>

Lisätietoja Timo Suutari, 050 415 1161, timo.m.suutari@helsinki.fi

<https://tuhat.halvi.helsinki.fi/portal/fi/projects/ostrobothnian-home%20ac922c0-9413-4513-83c7-04bef620c7a0%29.html>

Miten korjata modernia?

Seinäjoen Apila-kirjastossa 26.5.2016 järjestettävässä seminaarissa etsitään vastauksia ajankohtaiseen kysymykseen: miten korjata modernia siten, että tavoitteet sisäilmalle, arkkitehtuurille ja energiategohkkuudelle saadaan keskenään tasapainoon?

Seminaarissa kysymykseen otetaan pohjoismainen näkökulma, sillä ilmasto-olosuhteet ja rakentamistavat ovat samankaltaisia Suomen lisäksi myös Ruotsissa ja Norjassa. Valitettavasti myös ongelmat ovat samanlaisia. Siksi ratkaisuja kannattaisi miettiä yhdessä. Seminaariin on osallistumassa tutkijoita Suomesta, Ruotsista ja Norjasta. Seminaari liittyy yhteispohjoismaiseen Nordic Renovation Center -hankkeeseen, jonka puitteissa kehitetään korjausrakentamisen osaamisverkostoa.

Alan johtavien asiantuntijoiden pitämät alustukset ovat englanniksi. Keskustelut käydään suomeksi, englanniksi ja ruotsiksi.

Maksuttoman tilaisuuden ohjelma löytyy täältä. <http://bit.ly/1LHzd6O>. Ilmoittaudu 1.5.2016 mennessä tänne. <http://bit.ly/21HAXs5>

Seuraa myös twitterissä #renovatingmodern ja #sisäilma.
Lisätietoja Pekka Saatsi, 040 5955933, pekka.saatsi@tut.fi

Vähemmän lihaa?

Kirjassa *Vähemmän lihaa. Kohti kestäväää ruokakulttuuria* pohditaan, mistä kestävä ruokakulttuuri koostuu ja miten sitä kohti päästään. Voiko verotuksella vaikuttaa ostopäätöksiin? Kuinka paljon tuotekehittäjät vaikuttavat tulevaisuuden ruokaamme? Miten kasvispainotteisempi ruokavalio vaikuttaa maataloustuotantoon ja ruuan omavaraisuuteen? Kirjan on toimittanut Hanna Mattila.

Anu Hopian kirjaan kirjoittaman artikkelin otsikkona on: Miltä ruoka maistuu? Kasvisruokien kehitystyön haasteet ja mahdollisuudet.

Lisätietoja kirjasta <http://www.gaudeamuskirja.fi/vahemmanlihaa/>

Äänimaisemalla vaikutusta toukan kasvunopeuteen

Hyönteisistä on tulossa merkittävä proteiinin lähde. Tähän on herätty Suomessa ensimmäisten joukossa Seinäjoen yliopistokeskuksessa, jossa on syksystä 2015 lähtien kasvatettu ihmisten ravinnoksi kokeilumielessä jauhokuoriaisen toukkia. Monitieteellinen yhteisö näyttää vahvuutensa, pohjalaisille uutta tuotantosuuntaa on voitu tutkia monesta eri näkökulmasta.

Keittiön biojäteastia ammottaa nykyisin tyhjiällä, koska kaikki bioperäinen käytetään tarkasti toukkien ravinnoksi. Ravinnolla näyttäisi olevan suoraa vaikutusta siihen, mihin tarkoituksiin toukkia voidaan käyttää. Pari esimerkkiä: Makutestien mukaan banaaninkuorilla eläneet toukat sopivat pakastettuina hedelmäisen smoothien proteiinilisäkkeeksi. Kahvinporoja syöneet toukat taas kilpailevat paahdettuina ja rouheeksi jauhettuina maailman parhaiden kahvilaatujen kanssa.

Yllättävimpiä tuloksia on kuitenkin saatu musiikintutkimuksessa, jota on ansiokkaasti johtanut professori Heikki Uimonen Taideyliopiston Sibelius Akatemiasta. Kuten monet tieteen läpimurrot, tämäkin alkoi sattumasta. Biotalous-tutkijahotellin projektipäällikkö Esa Vuorenmaan kertoo:

- Toukkafarmini oli kokousshuoneen sivupöydällä. Eräänä päivänä huomasin toukkieni kasvaneen kaksinkertaisiksi vajaan kolmen tunnin aikana. Tavallisesti sama kasvu vaatii noin kolme päivää.

Kun asiaa selvitettiin, varmistui, ettei kokoustilan lämpö-, haju-, valo- tai kosteusolosuhteissa ollut tapahtunut mitään merkittäviä muutoksia aiempiin päiviin verrattuna. Mutta yksi mullistava muuttuja löydettiin: yliopistokeskuksen johtoryhmän kokouksessa oli soitettu projektipäällikkö Petri Välimäen kumppaneineen tekemiä äänilogoja. Koe toistettiin uudella toukkapopulaatiolla ja toden totta! Soittamalla yliopistokeskuksen äänilogoja tauotta kahden tunnin ajan toukkien kasvuvauhti nopeutui jopa 146 prosenttia. Vaikka testiä toistettiin eri musiikkilajeilla, pitkillä kokouspuheilla ja laajalla valikoimalla muita ääniä, vastaavia tuloksia ei saavutettu. Hämmäntävä tutkimustulos on merkittävydessä samaa tasoa kuin käsitys Mozartin kuuntelun vaikutuksesta älykkyyteen.

Tutkimustyön tuloksena yliopistokeskuksessa on tuoteistettu toukkien äänieristetty kasvustustasia. Sitä voi verrata mekaaniseen soittorasiaan. Tosin kannessa pyörivän ballerinan, avaimella väännettävän jousen ja Für Elisen sijaan astia sisältää sata jauhokuoriaisen munaa, aurinkopaneelilla ladattavan akun ja Seinäjoen yliopistokeskuksen digitaalisen äänilogon. Patentoitu tuote on tulossa vähittäiskauppoihin lähiaikoina. Ennakotilauksia voi tehdä 1.4. kello 12 lähtien täyttämällä oheisen lomakkeen.



"Kyllä tässä jää Nurmon banaanitkin toiseksi", totesi makutesteihin osallistunut henkilö, joka ei halua nimeään julkisuuteen.

Epanet Road Show Kurikassa 2016 – yritysten ja tutkimuksen kohtaamispaikka

Toimialakohtaisten kutsuseminaarien sarja järjestetään 14.4.2016 – 27.10.2016. Seminaarissa professorit esittelevät tutkimuksiaan, jonka jälkeen keskustellaan tulosten hyödyntämisestä alan yritysten kehittämistoimissa. Kunkin seminaarin lopuksi osallistujilla on mahdollisuus varata professorille henkilökohtainen keskustelu-aika.

Kutsuseminaari metallialan yrityksille 14.4.2016 klo 17–19.15

Kutsuseminaari elintarvikealan yrityksille 18.5.2016 klo 17.00–19.15

Kutsuseminaari tekstiilialan yrityksille 21.9.2016 klo 17–19.15

Kutsuseminaari maatalousyrityksille 27.10.2016 klo 17.–19.15

Tarkempi ohjelma aukeaa tästä.

Pohjalaistalokurssi Ilmajoella

Ruralia-instituutti järjestää yhteistyössä Etelä-Pohjanmaan opiston ja Pohjalainen rakennusperintö ry:n kanssa **Pohjalaistalot – sisätilat** -koulutusviikonlopun 22.–23.4.2016. Koulutus soveltuu pohjalaistalon omistajille, korjaajille sekä taloprojektia suunnitteleville, erityisesti kaikille pohjalaistaloperinteestä kiinnostuneille.

Ohjelma ja ilmoittautumisohjeet. Tilaisuus on maksullinen.

Elämyksellinen arki ja ruoka-seminaari

Värinä-hanke järjestää Elämyksellinen arki ja ruoka -seminaarin perjantaina 22.4.2016 kello 12.30–15.00 kokoustila Megassa, Framin D-talossa (Tiedekatu 2, Seinäjoki). [Tarkista ohjelma ja ilmoittautumisohjeet täältä.](#)

Etelä-Pohjanmaan korkeakoulusäätiö tukee tutkimusta

Etelä-Pohjanmaan korkeakoulusäätiö rahoittaa maakunnassa tehtävää tutkimusta. Säätiö on mm. Epanet-tutkimusverkoston professuurien merkittävä rahoittaja. Varansa säätiö saa lahjoittajilta. Yksi varainkeruumuoto on vuosittainen tutkimuksen ja koulutuksen Gaala <http://www.seamk.fi/fi/SeAMK-Info/Ajankohtaista/Tapahtumat/Koulutuksen-ja-tutkimuksen-gaala> . Se järjestetään tänä vuonna 10. marraskuuta. (Huom! Aika on muuttunut aiemmin ilmoitetusta).

Lisätietoja säätiöstä, lahjoittajista ja rahoitetuista hankkeista <http://www.epkks.fi/index.html>

Mä mistä löytäisin sen tutkimuksen?

Etsitkö tutkimusjulkaisuja? Kokeile näitä linkkejä:

Ruralia-instituutti <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/julkaisut.htm>

Vaasan yliopisto <http://www.uva.fi/fi/research/publications/>

Taideyliopiston Sibelius-Akatemia <http://www5.siba.fi/services-for-all/publications>

Tampereen yliopisto <https://tampub.uta.fi/>

Tampereen teknillinen yliopisto <http://tutcris.tut.fi/portal/fi/>

Turun yliopisto <https://research.utu.fi/portal/publicweb/startpage?lang=1>

Titityy: Twitteristä löytyy

Ainakin nämä Seinäjoen yliopistokeskusta ja Epanet-verkosta lähellä olevat henkilöt tviittailevat:

@agrobiotalous
@alpokitinoja
@zimochU
@PaiviToyli
@petrihelo
@AapoJumppanen
@LeenaViitaharju
@KPasi
@esa_vuorenmaa
@NinaHarjunpaa

Tervetuloa Korkeakoulufoorumiin 13.6.2016

Aiheena akateeminen yrittäjyys

Etelä-Pohjanmaan korkeakouluyhdistys järjestää yhdessä Etelä-Pohjanmaan liiton kanssa alueellisen korkeakoulufoorumin Seinäjoella 13.6.2016 kello 14.00–16.00. Foorumin teemana on akateeminen yrittäjyys. Tilaisuuden pääpuhujana on elinkeinoministeri Olli Rehn. Lisäksi tilaisuudessa kuullaan muun muassa yritysten puheenvuoroja.

Etelä-Pohjanmaan korkeakoulufoorumi

Toivotamme teidät tervetulleeksi Etelä-Pohjanmaan korkeakoulufoorumiin maanantaina 13.6.2016. Foorumin teema on akateeminen yrittäjyys.

Tilaisuus järjestetään Seinäjoella kello 14.00 alkaen Framin 2. Auditoriossa, os. Kampusranta 9 B, 60320 Seinäjoki.

Ohjelma:

14.00 Kahvit

14.30 Avaus, Helena Tiilikainen, Korkeakouluyhdistyksen toiminnanjohtaja

14.35 Ape Anttilan ja ystävien terveiset Sibis Jazz Campilta

14.40 Ministeri Olli Rehn

15.15 Yrityspuheenvuoro, CMO Jarl Matti Anttila Jakamo, MDI

15.30 Yrityspuheenvuoro, toimitusjohtaja Miika Mäkitalo, M-Files

15.45 Yhteenveto ja keskustelun avaus, tutkimusjohtaja Tero Vuorinen, Vaasan yliopisto

16.00 Päätössanat, Lasse Anttila, maakuntahallituksen puheenjohtaja

Tilaisuuteen voi ilmoittautua jo nyt tästä linkistä. <http://www.epky.fi/ilmoittautumislomake>

Lisätietoja Kimmo Kulmala, puh. 050 563 2775, kimmo.kulmala@epky.fi

Luomalan ja kumppaneiden artikkeli palkittiin. Onnea Harri Luomala, Maijastiina Jokitalo, Hannu Karhu, Hanna-Leena Hietaranta-Luoma, Anu Hopia ja Sanna Hietamäki!

Harri Luomalan & kumpp. Journal of Consumer Marketing -lehden numerossa 4/2015 julkaistu artikkeli Perceived health and taste ambivalence in food consumption on palkittu "Korkeasti kiitettynä" (Highly Commended Paper in the 2016 Emerald Literati Network Awards for Excellence). Valinnan on tehnyt julkaisun toimituskunta.

Emerald Group Publishing Limited -ryhmään kuuluu lukuisia tieteellisiä julkaisuja. Palkitut artikkelit on lueteltu täällä (linkki

<http://www.emeraldgrouppublishing.com/authors/literati/awards.htm?year=2016>). Palkittujen

valintaperusteisiin voi tutustua täällä (linkki

<http://www.emeraldgrouppublishing.com/authors/literati/index.htm>)

Palkitsemisen kunniaksi artikkeli on vapaasti saatavilla toukokuun loppuun saakka tämän linkin kautta <http://www.emeraldinsight.com/doi/full/10.1108/JCM-11-2014-1233>

Onneksi olkoon artikkelin kirjoittajat hienosta saavutuksesta!

Artikkelista on kerrottu Epanet-tiedotteessa 2/2016:

Eikö terveellinen olekaan aina pahaa?

Jotkut tutkimukset ovat osoittaneet että kuluttajat yleensä uskovat terveellisen ruoan maistuvan pääasiassa pahalta ja epäterveellisen hyvältä. Professori Harri Luomalan kumppaneineen tekemien tutkimusten mukaan asia ei ole kuitenkaan näin mustavalkoinen. On kuluttajaryhmiä, joiden mielestä terveellinen ruoka maistuu hyvältä ja epäterveellinen ei. Kuluttajan kokemuksiin terveellisyydestä ja epäterveellisyydestä vaikuttavat oleellisesti hänen oma suhtautuminen painoonsa ja syömisen rooliin ja merkitykseen elämässä: laihduttaako henkilö vai ei sekä millaiset hänen terveystoivonsa ja ruokaan liittyvät arvonsa ovat.

Artikkeli on yhteenveto kolmesta erillisestä tutkimuksesta, joissa on laadullisin tutkimusmenetelmin selvitetty, kuinka toisistaan eroavat kuluttajat kokevat ruuan terveellisyyden ja maun. Tutkimuksissa on ollut mukana eri kevytelintarvikkeita, valmisruokia ja "terveysvaikutteisia" karamelleja ja erilaisia kuluttajaryhmiä.

Artikkelissa esiteltujen tutkimusten tulokset voidaan tiivistää seuraavasti:

* Jotta terveystietoisuutta ja elintarvikealan yritykset onnistuisivat viestinnässään, niiden on ymmärrettävä, kuinka eri kuluttajaryhmät tekevät ruuan makuun ja terveellisyyteen liittyvät päätelmänsä ja havaintonsa. Siihen kuinka viestiä pitää räätälöidä vaikuttaa kohderyhmän lisäksi mm. tuotteen raaka-aineet ja jalostusaste. Aina ei viesti osu kohdalleen: esimerkiksi sokerittomat karkit on tehty terveystietoisille kuluttajille, mutta he pitävätkin tuotetta epäterveellisenä, koska se sisältää keinotekoisia ainesosia.

* Elintarvikkeisiin liitetty määritelmä "kevyt" on kokenut inflaation. Joidenkin kuluttajien mielestä se saattaa olla merkki siitä, että tuote on epäluonnollisuuden takia epäterveellinen tai pahan makuinen. Esimerkiksi vähärasvaisuus saattaa joidenkin mielestä vain lisätä syötävien annosten kokoa.

* Tyypillinen valmisruokien herättämä epäily on, että niiden valmistuksessa on käytetty huonolaatuisia raaka-aineita. Valmistajien kannattaa käyttää markkinoinnissa apunaan riippumattomien tutkimuslaitosten tuloksia raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien laadusta.

* Tällä hetkellä on tilausta ja tilaa brändeille, joiden tuotteissa yhdistyvät terveellisyys ja maukkaus. Niiden yhdistäminen ei ole helppo tehtävä, mutta joidenkin tuotteiden, kuten tumman suklaan ja sushin, kohdalla siinä on monen mielestä jo onnistuttu.

Lisätietoja Harri Luomala harri.luomala@uva.fi

Julkaisu

Harri Luomala, Majjastiina Jokitalo, Hannu Karhu, Hanna-Leena Hietaranta-Luoma, Anu Hopia, Sanna Hietamäki (2015). Perceived health and taste ambivalence in food consumption. *Journal of Consumer Marketing*, Voi. 32 Iss: 4, pp.290 - 301.

Katja Lähtinen puurakentamisen Epanet-professoriksi

Maa- ja metsätaloustieteiden tohtori Katja Lähtinen on nimitetty Vaasan yliopiston liiketaloustieteen, erityisesti liiketoiminnan kehittämisen professoriksi, soveltamisalanaan puurakentaminen. Hän aloittaa tehtävässään 1. syyskuuta.

Puurakentamisen Epanet-professori on osa Etelä-Pohjanmaan korkeakouluyhdistyksen hallinnoimaa Epanet-tutkimusverkostoa. Hallinnollisesti professori sijoittuu Vaasan yliopiston kauppatieteellisen tiedekunnan markkinoinnin yksikköön. Professori työskentelee Seinäjoen yliopistokeskuksessa.

Lue lisää Vaasan yliopiston tiedotteesta. Lähtinen vihki 10.5. Seinäjoen asuntomessujen maamerkin, Periskooppi-näkötornin. Lue lisää YLE:n sivuilta.

Illallinen putkassa 25.5.2016 (siis ihan oikeassa putkassa!)

Värinä-hanke iskee taas. Tällä kertaa on tarjolla illallinen putkassa. Tilaisuuden järjestää Juurella-ravintola. Kuuden sortin menu sisältää seuraavat osat: Rikos, Oikeus, Tuomio, Syyllisyys, Rangaistus ja Vapaus (huh huh). Lue lisää Juurella-ravintolan sivuilta.

<https://www.facebook.com/events/1146741695356835/>

Turvallisuuskahvila 31.5.

Vaasan yliopisto järjestää yhdessä Länsi- ja Sisä-Suomen aluehallintoviraston sekä Maanpuolustuskorkeakoulun ja Tampereen yliopiston kanssa Seinäjoen kaupungintalon valtuustosalissa tiistaina 31.5.2016 klo 16.00–20.30 turvallisuuskahvilan. Turvallisuuskahvila on suunnattu kaikille yli 16-vuotiaille Seinäjoen seudulla asuville. Mukaan toivotaan eri-ikäisiä, eritaustaisia ja erilaisia näkemyksiä omaavia asukkaita. Turvallisuuskahvilaan mahtuu 30 osallistujaa, jotka valitaan ilmoittautuneiden joukosta siten, että osallistujajoukko edustaa mahdollisimman hyvin Seinäjoen seudun asukkaita. Ilmoittautuminen turvallisuuskahvilaan päättyy sunnuntaina 22.5. Turvallisuuskahvila on osa syksyllä pohjalaismaakunnissa järjestettävää PohjaBotten16 valmiusharjoitusta.

Turvallisuuskahvilassa osallistujat pääsevät kuulemaan ja tenttaamaan eri alojen asiantuntijoita. Alustukset on rakennettu kriisiskenaarioiden tapaan. Skenaarioita esittelevät everstiluutnantti Mika Piironen, palopäällikkö Juha Turkulainen ja ylikomisario Erkki Kerola. Keskustelut käydään kahvipöytien äärellä pienryhmissä, joita vetää koulutettu ryhmänvetäjä.

Tapahtumaan ilmoittaudutaan etukäteen joko verkkolomakkeella tai puhelimitse, tarkemmat tiedot löytyvät verkkosivulta. http://www.uva.fi/fi/sites/turvallisuuskahvila/seinajoen_turvallisuuskahvila/

Seinäjoen turvallisuuskahvilasta on tehty myös Facebook-tapahtuma. <https://www.facebook.com/events/1694301957500209/>.

Lisätietoja Harri Raisio, 029 449 8405, harri.raisio@uva.fi ja esite

Hanna-Leena Hietaranta-Luoma väittelee Seinäjoella 3.6.

Filosofian maisteri [Hanna-Leena Hietaranta-Luoma](#) esittää väitöskirjansa **Promoting Healthy Lifestyles with Personalized, APOE Genotype Based Health Information: The Effects on Psychological-, Health Behavioral and Clinical Factors** (Terveiden elämäntapojen edistäminen APOE-genotyyppiin perustuvalla, yksilöllisellä terveystiedolla: Psykologiset-, terveystietäytymis- ja kliiniset vaikutukset) julkisesti tarkastettavaksi Turun yliopistossa perjantaina 3.6.2016 klo 12.00 (Väitöksen paikka: Seinäjoen yliopistokeskus, Frami B, Auditorio 2, Kampusranta 9, Seinäjoki).

Vastaväittäjänä toimii professori emeritus Matti Uusitupa (Itä-Suomen yliopisto) ja kustoksena professori Anu Hopia, Turun yliopisto. Tilaisuus on suomenkielinen ja avoin kaikille kiinnostuneille.

Hietaranta-Luoma työskentelee Seinäjoella Anu Hopian johtamassa [elintarvikekehityksen tutkimusryhmässä](#).

[Lisätietoja](#)

<https://www.utu.fi/fi/Ajankohtaista/Tapahtumat/Sivut/vaitokset.aspx?itemId=2085&date=3.6.2016>

väitöskirja <https://www.doria.fi/handle/10024/123350>

Siirtolaisuusinstituutti seuraa Osuuskunta Mamulandian kokeilua Kauhavalla

Kauhavan vastaanottokeskuksessa on perustettu Osuuskunta Mamulandia, jonka kautta vastaanottokeskuksen asukkaat voivat työllistyä ja saada palkkaa sekä maksaa palkastaan veroa. Toiminta pyrkii myös kohtauttamaan halukkaan, vastaanottokeskuksissa asuvan työvoiman ja työvoimaa tarvitsevat yritykset ja muut työnantajat. Osuuskunnan toiminta on juuri lähtenyt käyntiin.

Siirtolaisuusinstituutti seuraa, dokumentoi ja analysoi hankkeen ensiaskelet ja koostaa sen pohjalta raportin. Saatuja tuloksia voidaan käyttää parantamaan käynnissä olevan toiminnan tapaa ja käytänteitä, kehittämään sitä edelleen ja levittämään tietoa muualle, jossa tiedolle on tarvetta. Hanke on alkanut 1.5. ja kestää tämän vuoden loppuun asti. Hankkeen tutkija on erikoistutkija, KT Jaana Anglé ja vastuullinen johtaja aluepäällikkö, FT., dos. Markku Mattila.

Hanketta rahoittavat SPR Länsi-Suomen piiri, Kauhavan kaupunki, Etelä-Pohjanmaan kauppakamari sekä INTO Seinäjoki.

Lisätietoja Markku Mattila markku.mattila@utu.fi, Puh. 044 2592 447

Uutinen YLE:n sivuilla.

http://yle.fi/uutiset/siirtolaisuusinstituutti_kiinnostui_osuuskunta_mamulandiasta_kauhavan_vastaanottokeskuksen_kokeilu_seurantaan/8885286

”Älä kysy, mitä kuntaliitos maksaa – kysy, miltä se tuntuu”

Näin neuvoo Sulevi Riukulehto YLE:n sivuilta löytyvässä [haastattelussa](#). Aiheesta lisää julkaisussa [Kunnat, rajat, kulttuuri. Muutoskokemuksia \(SKS 2016\)](#)

http://yle.fi/uutiset/ala_kysy_mita_kuntaliitos_maksaa_kysy_milta_se_tuntuu/8875017

Seinäjoen yliopistokeskus sanoin ja kuvin

Katso kahteen minuuttiin [tiivistetty tarina](#) siitä, miten Seinäjoen yliopistokeskus ja Epanet-tutkimusryhmät toimivat. https://www.youtube.com/watch?v=GUimf3_QhuU

Apurahoja tutkimukseen Seinäjoen yliopistokeskuksen tutkijoille

Suomen Kulttuurirahaston Etelä-Pohjanmaan rahaston vuodelle 2016 myöntämistä apurahoista ainakin seuraavat kohdistuvat Seinäjoen yliopistokeskuksen ja Epanet-verkoston väkeen. Mukana on esimerkiksi Tutkijahotellissa ja tutkimusryhmissä työskenteleviä henkilöitä. Onnea ja työn iloa kaikille!

Fil. tohtori Marjo Kamila, 5 000 € Oma ulkonäkö muistoissani -tietokirjan kirjoittamiseen, Yleisrahastosta

Mus. tohtori Piia Kleemola-Välimäki, 14 000 € eteläpohjalaista pelimanniviulismia käsittelevään väitöksen jälkeiseen tutkimukseen, Oiva Kuusiston rahastosta

Maat. ja metsät. maisteri Päivi Kujala, 24 000 € viranomaisyhteisöä yrittäjyyden kasvun edistäjänä maaseudulla käsittelevään väitöskirjatyöhön, Karl-Johan Lallin rahastosta

Dipl.ins. Tommi Kumpulainen, 12 000 € arvopohjaisten tekijöiden merkitystä elintarvikeketjussa sekä niiden mahdollisuuksia lisäarvon tuottajina käsittelevään väitöskirjatyöhön, Karl-Johan Lallin rahastosta

Fil. maisteri Valtteri Laasonen, 12 000 € osaamisperusteista aluekehittämistä ja biotalouden kehittämis- ja innovaatiotoimintaa käsittelevään väitöskirjatyöhön, Karl-Johan Lallin rahastosta

Fil. maisteri Matti Mäkelä, 24 000 € pohjalaistaloja käsittelevään väitöskirjatyöhön, Viljo Syreniuksen rahastosta

Yhteiskuntat. maisteri Julia Sillanpää, 14 000 € Etelä-Pohjanmaan maahanmuuttaja- ja yksinhuoltajaperheiden lasten vapaa-aikaa ja osallisuutta käsittelevään tutkimukseen, Viljo Syreniuksen rahastosta

Fil. tohtori Heikki Uimonen, fil. tohtori Maija Kontukoski ja teatterit. maisteri Sami Silén, 16 000 € musiikkia, ääntä ja ruokaa yhdistävän tapahtumakokonaisuuden suunnitteluun ja toteuttamiseen, Karl-Johan Lallin rahastosta

Fil. maisteri Teppo Ylitalo, 12 000 € Etelä-Pohjanmaan maakunta-identiteetin rakentamista käsittelevään väitöskirjatyöhön, Viljo Syreniuksen rahastosta

M.Sc. Urszula Zimoch, 24 000 € yksinasuvien kasvavaa määrää Etelä-Pohjanmaalla käsittelevään väitöskirjatyöhön, Yleisrahastosta.

Lisäksi Pirkanmaan rahasto myönsi Metallirakentamisen tutkimuskeskuksessa työskentelevälle Dipl.ins. Teemu Tiaiselle 24 000 € kehämäisten kantavien rakenteiden optimointia käsittelevään väitöskirjatyöhön, Rauni ja Magnus Malmbergin rahastosta.

Kaikki apurahan saajat löytyvät Suomen Kulttuurirahaston sivuilta <https://apurahat.skr.fi/myonnot>

Vielä ehtii ilmoittautua Korkeakoulufoorumiin

Korkeakoulufoorumin teemana 13.6. on Akateeminen yrittäjyys, josta puheenvuoron pitää mm. elinkeinoministeri Olli Rehn. Ohjelma ja ilmoittautuminen (6.6. mennessä).

<http://www.epky.fi/korkeakoulufoorumi13062016>

Seinäjoen yliopistokeskuksen tiedotuslehti ilmestynyt

Seinäjoen yliopistokeskuksen tiedotuslehdessä 1/2016 kerrotaan esimerkiksi innovaatiotoiminnasta, alkutuottajien bisnesosaamisesta ja tulevaisuuden proteiinipakkauksista. Henkilöesittelyjä löytyy mm. tutkijahotellilaisista sekä sulautettujen järjestelmien supermiehistä. [Lue lisää avaamalla lehti täältä.](http://www.epky.fi/tiedotuslehti1-2016) <http://www.epky.fi/tiedotuslehti1-2016>

”Sellainen professori, joka uskaltaa tulla tänne Seinäjoelle, niin sen on jo pakko olla käytännönläheinen”.

Kannattaako yritysten tehdä yhteistyötä Seinäjoen yliopistokeskuksen ja Epanet-verkoston tutkijoiden kanssa, onko siitä mitään hyötyä? Entä millaisia toiveita yritykset esittävät yliopistokeskukselle ja Tutkijahotellille? FT Marjo Kamila haastatteli keväällä 2016 asiantuntijoita 18 eteläpohjalaisessa yrityksessä. Yrityksistä kymmenkunta on yliopistokeskuksen vakiintuneita kumppaneita ja loput uusia tuttavuuksia. Haastatteluilla selvitettiin syitä positiivisiin kokemuksiin tai

toteutumattomaan yhteistyöhön. Näin saatiin konkreettisia ehdotuksia siitä, miten jatkossa kannattaisi toimia.

Yritysmailman edustajat arvostavat yliopistokeskuksen kautta saamiaan verkostoja ja osaamista: *"Kun on näis verkostois mukana, ja sitten on kokouksia, koulutuksia ja ohjauksia, niin siinä on niinku aivot virittäytyny siihen. Ja sitten on jokin luovempi kahvitauko, mikä on siinä välis, niin ne onkin tosi hyviä eli siitä kurssin väliakakahvituksesta tulee meille miljoonan hyötyä."* Verkoston vapaat, ammatilliset keskustelutilanteet koetaan vähintään yhtä tärkeiksi kuin virallisemmat kohtaamiset. Esimerkiksi seminaareissa ja ohjausryhmissä tapaa samanhenkisiä alan asiantuntijoita sekä yritys- että yliopistomailmasta. Ideoita saattaa syntyä silloinkin, kun puheena oleva asia ei suoranaisesti koske omaa yritystä.

Yliopistollisen asiantuntijuuden löytyminen läheltä eli tutkimusryhmien työskentely Etelä-Pohjanmaalla on yritysten edustajille erittäin merkittävä arvo. Maantieteellisen läheisyyden lisäksi yrityselämän edustajat korostavat henkilötason suhteita professoreihin. Professorin henkilökohtaiset ominaisuudet, kuten lähestymisen helppoutta edesauttavat professorin tuttavallisuus tai selkeäsanaisuus ovat valtteja: *"Se niin hienosti esitti ne asiat, että asiasta tuli tosi kiintoisaa. Huomasin, että hän on tosi taitava ja semmoinen selkeä. Oikein persoonana hyvä tyyppi."* Joku haastateltavista myös epäili seuraavasti: *"Sellainen professori, joka uskaltaa tulla tänne Seinäjoelle, niin sen on jo pakko olla käytännönläheinen"*. Tällä viitattiin siihen, että Epanet-verkoston tehtäviä täytettäessä on jo korostettu elinkeinoelämäyhteistyön tärkeyttä ja työhön on hakeutunut henkilöitä, joita se kiinnostaa.

Kannattaako?

Haastateltavat toteavat, että hyödyn saaminen tutkimusyhteistyöstä on paljon kiinni osapuolten omasta aktiivisuudesta ja jopa elämänasenteesta. Jos on innostunut mielenlaatu, näkee enemmän mahdollisuuksia. Parhaimmillaan yhteiset hankkeet on yrityksissä koettu merkittäväksi tuotekehityksen ja markkinointikonseptien mahdollistajiksi. Yliopistoyhteistyö tuo mukanaan uskottavuutta hankkeiden rahoittajien suuntaan. Samoin yliopistoväen kautta saadaan kontakteja koti- ja ulkomaisiin huippuasiantuntijoihin. Yhteistyön kehittämistoiveitakin on. Lyhyesti ne voisi tiivistää: tuote pakettiin ja naamatusten. Siis henkilökohtaisia kontakteja ja selkeää tietoa siitä, millaisia eri yhteistyömahdollisuuksia on tarjolla.

Eteläpohjalaisuus – Yrittäjyys – Tutkimus – Hyöty. Tutkimus- ja asiantuntijayhteistyön vaikuttavuus eteläpohjalaisissa yrityksissä

Tampereen yliopisto / Johtamiskorkeakoulu / TIKKA-hanke, osaprojekti

/ toukokuu 2016, FT Marjo Kamila http://huispaus.ucs.fi/UCS/bth/julkaisut/6T_MK.pdf

Lisätietoja tutkimusjohtaja Juha Alarinta, 050 534 5005, juha.alarinta@uta.fi

Nyt tiedämme millainen on kodikas koti

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu toteuttivat vuonna 2014 Etelä-Pohjanmaan Järviseudulla asumiskokemuksia ja -tarpeita koskevan hankekokonaisuuden, jossa tuotettiin asukaslähtöistä tietoa kolmannen iän asumiskokemuksista hyödynnettäväksi asumisen suunnittelussa. Kohteena olivat aktiivisen työiän ja myöhäisen vanhuuden välistä aikaa elävät ihmiset eli niin sanottu kolmas ikä. Aluehistorian tutkimusjohtaja Sulevi Riukulehto ja tutkija Katja Rinne-Koski Ruralia-instituutista esittelevät Järviseudun asumiskeskustelujen tärkeimmät havainnot ja tulokset kansainväliselle tutkijayhteisölle toukokuun lopussa ilmestyneessä kirjassaan *A House Made to Be a Home*.

Mikä on asumisen ja kotikokemuksen suhde? Mikä tekee asumisesta kodikasta? Mitä asioita asunnossa täytyy olla, jotta se tuntuu kodilta? Aineisto on koottu Alajärvellä, Lappajärvellä, Vimpelissä sekä Helsingin eteläpohjalaisille pidetyissä virikekeskusteluissa yhteistyössä paikallisten kolmannen iän toimijoiden kanssa. Kodikkaan asumisen tärkeimmiksi tekijöiksi osoittautuivat (1) ihmissuhteet sekä (2) elämänhallinta ja omaehtoisuus. Huomattava merkitys on

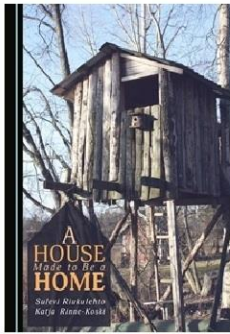
myös (3) kodin toimivuudella ja esteettisyydellä sekä (4) rakennuksella ja siihen kuuluvalla irtaimistolla. Lisäksi kodikkuuden tuntuun vaikuttavat (5) luonto ja ympäristö sekä (6) kulttuuri. Aineiston diskursiivisessa tarkastelussa erottui neljä puhetapaa asumisesta ja ikääntymisestä.

CoThree-kokonaisuuteen kuuluneen tutkimushankkeen *Kolmannen iän kotiseutukokemukset asumisessa* rahoittivat Tekes, Arkkitehdit Kontukoski Oy, CC-M Arkkitehdit Oy, Asuntorakentamisen tukisäätiö, Lakea Oy, Lemminkäinen talo Oy ja Sevas Oy. Lisää kotoisasta ihannekodista Järvisseudulla voi lukea kirjasta

Riukulehto Sulevi and **Katja Rinne-Koski**: *A House Made to Be a Home*. Cambridge Scholar Publishing. Newcastle upon Tyne 2016 (136 + 11 p.)

Saatavilla kustantajan verkkokaupassa: <http://www.cambridgescholars.com/a-house-made-to-be-a-home>

Lisätietoja Sulevi Riukulehto sulevi.riukulehto@helsinki.fi & Katja Rinne-Koski katja.rinne-koski@helsinki.fi



Riukulehto Sulevi and Katja Rinne-Koski: *A House Made to Be a Home*. Cambridge Scholar Publishing. Newcastle upon Tyne 2016 (136 + 11 p.)

Ota kaikki aistit käyttöön ja tule Ruokaverstaaseen kehittämään uusia ideoita!

Ota [kaikki aistit käyttöön](#) ja tule Ruokaverstaaseen kehittämään uusia ideoita!

Maku on ruokatuotteen A ja O, mutta miten muut aistit: kuulo, näkö, haju ja tunto vaikuttavat ruokaelämykseen? Aistien avulla on mahdollista kehittää uutta liiketoimintaa tai uuden tuotteen: Esimerkiksi [Kokkituvan](#) Tiina Kujala yhdisti [suklaakakun, kahvin ja musiikin](#) tilattavaksi paketiksi.

Tilaisuudessa on ainutlaatuinen kokoonpano: Professori [Juan Carlos Arboleya](#) kertoo esimerkkejä yhteistyöstään keittiömestareiden kanssa, tutkimusprofessori [Anu Hopia](#) kertoo aistien vuorovaikutuksesta ja muusikko ja äänisuunnittelija [Sami Silén](#) ruoan ja äänimaailmojen yhdistämisestä. Eikä tilaisuudessa tarvitse vain istua paikoillaan: Osallistujat koostavat itse moniaistisen annoksen.

Hae siis uusia ideoita ja viimeisintä tietoa aistien vaikutuksesta ruokaelämykseen Ruokaverstaasta!

Aika: 15.6.2016 kello 12:00–16:00 **Paikka:** Frami E: Ravintola Prikka, Seinäjoki, Kampusranta 11T

ilaisuus on ilmainen ja osa [Food Business Summit](#) -tapahtumaa (14.-15.6.2016)

Ilmoittautuminen Ruokaverstaaseen: [Nettilomakkeella](#) tai sähköpostilla: laila.matikainen@seamk.fi

Ruokaverstaan ohjelma:

12:00 Aloitus

12:05 Keynote (englanniksi): Juan Carlos Arboleya: From the Chef's mind to the dish. How scientific approach facilitate the creative process.

13:00 Johdanto moniaistisuuteen (suomeksi): Anu Hopia, Elintarvikekehityksen tutkimusprofessori, Turun yliopisto

13:15 Ryhmätyöskentely: Keittiön tervehdys -annos maakunnan raaka-aineista (mukana myös villiyrtejä)

14:15 Tulosten esittely, yhteenveto, keskustelua

15:15 Musiikkiversiot ja tulkinta, Sami Silén, muusikko ja äänisuunnittelija.

15:35 Maistellaan ja kuunnellaan Kokkituvan moniaistista jälkiruokaa: Havana Postrés.

16:00 Tilaisuuden päätös

Lisätietoja: [Ruokaverstas blogi](#), [Ruokaverstas Facebook](#) Tilaisuuden [ohjelma](#) (pdf)

Tervetuloa!

Projektipäällikkö Laila Matikainen 040 680 7108, laila.matikainen@seamk.fi

Professori Anu Hopia, 050 378 9919, anu.hopia@utu.fi

Liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma eteläpohjalaisille alkutuottajille alkaa syksyllä

Tilakoon kasvun myötä maatiloista on kehittynyt entistä suurempia ja keskenään erilaistuneita ja erikoistuneita yrityksiä, joiden pyörittäminen edellyttää vahvaa ja monipuolista liiketoimintaosaamista.

AGRIFOOD - Ruokajärjestelmä- ja liiketoimintaosaamisen kehittämisohjelma on suunniteltu vastaamaan eteläpohjalaisten tuottajien kasvaneisiin osaamistarpeisiin. Hankkeen tavoitteena on nostaa tuottajien liiketoimintaosaamisen tasoa ja varmistaa heidän yritystoimintansa menestyminen myös tulevaisuudessa. Vastaavasta AgriBisnes koulutusohjelmasta <https://www.chydenius.fi/opiskelu/kauppatieteet/koulutus/agribisnes> 2011–2013 on saatu hyviä kokemuksia Keski-Pohjanmaalta. Siellä koulutukseen osallistui yli 20 alkutuottajaa ja uusi koulutus on taas käynnistymässä. Saatua palaute on ollut erittäin positiivista. Nyt samankaltainen koulutus on tarjolla myös eteläpohjalaisille.

Koulutus antaa maataloustuottajille ideoita ja kykyä tarttua uusiin tilaisuuksiin sekä löytää oman tilan tulevaisuuden mahdollisuudet. Samalla hahmottuu oma paikka osana eteläpohjalaista ja suomalaista ruokajärjestelmää. Tarkoituksena on poimia akateemisen maailman parhaat palat kehittämishakuisten tuottajien hyödynnettäviksi. Silti koulutukseen osallistuminen ei edellytä pohjakoulutusta vaan siihen voivat hakea kaikki kiinnostuneet.

Koulutusohjelma keskittyy tuottajien liiketoiminta- ja innovaatio-osaamisen kehittämiseen kestäväen ruokajärjestelmän näkökulmasta. Kolmenkymmenen opintopisteen koulutus sisältää muun muassa seuraavia aiheita:

Alkutuotanto osana ruokajärjestelmää 10 op (HY)

- Maatalous- ja elintarviketoimialan nykytilanne ja erityispiirteet, tulevaisuuden trendit
- Biotalousmahdollisuudet
- Uudet tuotantomenetelmät ja teknologiset ratkaisut
- Digitalisaation mahdollisuudet
- Uudet jakelukanavat
- Ympäristövastuullisuus ruokaketjussa, ruoan tuotannon ja kulutuksen vastuullisuus

Tuottajaosaamisen johtajana, 8 op (VY)

- Tuotantotilan johtaminen ja osaamisen kehittäminen
- Talouden johtaminen ja tunnuslukujen tulkinta
- Investoinnit ja investointilaskelmat
- Riskianalyysi ja riskien hallinta
- Kansainvälistyminen ja kulttuurienvälinen viestintä

Markkinointi 5 op (VY)

- Markkinoinnin perusteita tuottajille
- Markkinoinnin toteutus ja markkinoinnin uudet muodot
- Verkostot ja verkostojohtaminen
- Mediasuhteet, neuvottelu- ja esiintymistaito

Yrityksen uudistuminen ja innovaatiotoiminta 4 op (TaY)

- Luovuus omassa työssä
- Innovaatiot ja innovaatioprosessi
- Innovaatiotoiminnan kokonaisuus
- Paikallinen ja alueellinen innovaatioympäristö

Juridiikkaa tuottajille 3 op (VY)

- Yhteisöoikeus
- Työoikeus
- Sopimusoikeus
- Immateriaalioikeus

Koulutuksen toteuttavat Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Vaasan yliopisto Levón-instituutti ja Tampereen yliopisto Johtamiskorkeakoulu. Hanke on Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahaston rahoittama. Yhteistyökumppanina on MTK Etelä-Pohjanmaa.

Haku koulutukseen on auennut Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin nettisivuilla osoitteessa <http://www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/agrifood.html>. Nopeasti ilmoittautuville on luvassa hinnanalennusta koulutuksesta, joka alkaa ensi syksynä. Hanketta rahoittaa Euroopan maaseuturahasto ja toteutusalueena on Etelä-Pohjanmaa.

Lisätietoja

Koulutuskoordinaattori Katja Perttu, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, katja.perttu@helsinki.fi, 050 538 9670

Projektisuunnittelija Heli Kurikka, Tampereen yliopiston Johtamiskorkeakoulu, heli.kurikka@uta.fi, 050 318 7521

Koulutuspäällikkö Helena Eteläaho, Levón-instituutti, helena.etelaaho@uva.fi, 029 449 8198

Kesämusaa ja musakesää

Taideyliopiston Sibelius-Akatemian Seinäjoen yksikkö elävöittää Seinäjoen superkesää neljän kesäartistin voimin

Heinäkuun ajan Seinäjoen keskusta-alueella työskentelee neljä Taideyliopiston kasvattia, joiden tehtävänä on viedä taidetta ihmisten luo soittaen, laulaen, osallistaen ja hyvää tunnelmaa levittäen. 27.6-24.7 kesäartisteina toimivat viime vuonna projektin uranuurtajana aloittanut, alavutelaissyntyinen tuore musiikin maisteri Leija Lautamaja sekä kurikkalaistaustainen musiikin moniosaaja, samoin uunituore musiikin maisteri Ulla-Sisko Jauhiainen.

Heinäkuussa Lautamaja ja Jauhiainen saavat rinnalleen monikulttuurisen KAADUO-yhtyeen, jonka muodostavat kaksi Sibelius-Akatemian maailmanmusiikin koulutusohjelma GLOMASin maisteriopiskelijaa. Tansanialainen Kasheshi Makena on laulaja, muusikko ja tanssija, joka on aikaisemmin asunut Seinäjoella kahden vuoden ajan. Työparinaan hänellä on italialainen Antonio Alemanno, joka on multi-instrumentalisti ja tanssija.

Tehtävänä näkyä ja kuulua

Kesäartistit jalkautuvat Seinäjoen keskusta-alueelle kesätapahtumien aikana esiintymään ja vetämään erilaisia työpajoja. Kesäartistit esiintyvät muun muassa Provinsissa, Tangomarkkinoilla, Seinäjoen Asuntomessuilla sekä Yllätysten maakunta Assalla –projektissa sekä lukuisissa muissa tapahtumissa. Heitä voi myös tilata esiintymään erilaisiin tilaisuuksiin kesäartistin päivystävästä puhelimesta. Kesäartistien tarkempi aikataulu julkaistaan kesäkuun aikana [facebookissa](#) ja [netissä](#).

Lisätietoja Kesäartistien tuottaja ja päällikkö Leija Lautamaja, 040 710 4370, leija.lautamaja@uniarts.fi

Aluekehittäminen on sekä yksilö- että joukkuelaji

Mitä muuta yhteistä on Suomen Etelä-Pohjanmaalla, Ruotsin Västerbottenilla, Unkarin Észak-Alföldillä ja Iso-Britannian Highlands and Islandsilla kuin harva asutus ja syrjäinen sijainti? Ainakin se, että kaikilla näillä alueilla on osattu hyödyntää omia lähtökohtia ja kehitetty niiden varaan jotakin uutta ja omaperäistä.

Alueellinen kehittäminen edellyttää toimia ja toimijoita. Puhutaan neloskierteestä, joka yhdistää kansalaisyhteiskunnan (asukkaat, yhteisöt, yhdistykset) osaksi aluekehittämistä julkisen sektorin, elinkeinoelämän ja tutkimuksen rinnalle. Toimijoiden lisäksi tarvitaan paikkoja ja tilanteita, joissa yhteisiä tavoitteita voidaan työstää ja hioa. Näissä prosesseissa syntyy vahvoja joukkueita.

Harvaanasutuilla ja perifeerisillä alueilla aluekehittäminen tulee lähemmäksi ihmisiä kuin paikkakunnilla, joissa väkeä ja sitä kautta tekijöitä on paljon. Harvaanasutulla alueella yksittäisen kehitysintoisen henkilön rooli voi olla aivan ratkaiseva. Jos hänellä on mahdollisuus toimia ja hän saa tukea, niin koko uudistumista tukeva hallinto voi saada uusia dynaamisia piirteitä. Hän osallistuu monesti työhön useissa eri rooleissa: esimerkiksi viranhaltijana, yhdistysaktiivina ja asukkaana. Tämä lisää näkökulmia ja tuo tärkeää ymmärrystä alueen tarpeista ja mahdollisuuksista. Samalla on huomattava, että moniroolisuus voi tuoda kehittämisprosesseihin myös uudenlaisia ratkaistavia ongelmia.

Esimerkkejä edellä lueteltujen alueiden aktiivisten kehittäjien omaperäisistä kehitysratkaisuista löytyy artikkelista, jonka kirjoittamiseen ovat Seinäjoen yliopistokeskuksesta osallistuneet Jari Kolehmainen ja Juha Alarinta.

Lisätietoja Jari Kolehmainen jari.kolehmainen@uta.fi ja Juha Alarinta juha.alarinta@uta.fi.

Jari Kolehmainen, Joe Irvine, Linda Steward, Zoltan Karacsonyi, Tünde Szabó, Juha Alarinta & Anders Norberg (2016). *Quadruple Helix, Innovation and the Knowledge-Based Development: Lessons from Remote, Rural and Less-Favoured Regions*. *Journal of the Knowledge Economy*. ISSN 1868-7865

Artikkeli löytyy osoitteesta <http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs13132-015-0289-9>

Pohjalaistalotietoutta jaossa Asuntomessuilla

Seinäjoen asuntomessuilla jaetaan pohjalaistaloista kertovaa julkaisua, joka on toteutettu ja työstetty Näkyvyyttä pohjalaistaloperinteen ideoille (Näppi) -hankkeessa. Julkaisu tuo esiin asuntomessujenkin teemana olevan vahvan maakunnallisen perinteen, niin ekologisena vaihtoehtona kuin sovellusten lähteenä. Asuntomessujen päätyttyä hankkeessa järjestetään Kuusiokuntien alueella kolme pohjalaistaloperinteen esittelytilaisuutta.

Lokakuussa päättyvän hankkeen toteuttaa Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Hankkeen rahoittavat Kuudesta ry Euroopan unionin Manner-Suomen maaseuturahastosta, Etelä-Pohjanmaan rakennustaitosäätiö, Huvilaveistämö K. Lehtomäki ja Rakennustuotteiden Laatu Säätiö. Lisäksi yhteistyökumppanina on Ähtäri Zoo Resort.

Lisätietoja Sulevi Riukulehto sulevi.riukulehto@helsinki.fi p.050-574 4041 ja Matti Mäkelä matti.t.makela@helsinki.fi p.050-416 0349

Ruralia-instituutin lehti verkossa

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tiedotuslehti löytyy nyt pdf-tiedostona http://www.helsinki.fi/ruralia/lehtiarkisto/Ruralia1_2016.pdf . Lehti kertoo instituutin ajankohtaiset kuulumiset.

Sähköisen lehden tilaajaksi voi liittyä täyttämällä tilauslomake.

<https://elomake.helsinki.fi/lomakkeet/19282/lomake.html>

Ruralia-lehti 1/2016 sekä sen kaikki aiemmin ilmestyneet numerot löytyvät tästä linkistä.

<http://www.helsinki.fi/ruralia/lehtiarkisto/lehdet.html>

Avoimen iltamat 23.8.

Tervetuloa Avoimen iltamiin Kampustalon Seinäjoki-saliin (Kalevankatu 35, Seinäjoki) tiistaina 23.8.2016 klo 17.00-20.00. Illan teemana on **Tulevaisuuden työ on vuorovaikutusta**.

Tilaisuuden pääpuhujana klo 18.00 on viestintätoimisto Kreabin toimitusjohtaja Mikael Jungner.

Tilaisuudessa on myös ilmainen kirjojen vaihtotori! Tuo kirjasi, joista haluat luopua ja ota torilta haluamasi kirjat käyttöön. (Ei oppikirjoja eikä tietosanakirjoja)

Avoimen yliopiston ja avoimen ammattikorkeakoulun edustajat ovat paikalla klo 17.00 alkaen.

Tilaisuus on maksuton ja kaikille avoin. Ohjelma löytyy täältä.

Seinäjoen yliopistokeskus ja Epanet-tutkimusverkosto nostettu hyväksi eurooppalaiseksi esimerkiksi

Onko alueiden ja elinkeinon kehittämistyössä onnistuttu yhdistämään tuloksellisesti EU:n eri rahoituslähteitä, erityisesti puiteohjelma- ja rakennerahastovaroja? Euroopan komissiossa on koottu aiheesta kirjanen, joka esittelee onnistuneita esimerkkejä. Yksi esiteltävä tapaus on Seinäjoen yliopistokeskus ja Epanet-tutkimusverkosto.

Kirjasta jaetaan laajasti Euroopan unionissa. Se löytyy pdf-versiona komission sivuilta. Meitä esitelevä Building regional capacity for R&I through establishment of a University Consortium in the South Ostrobothnia region löytyy kirjaseen sivulta 27.

Lisätietoja Juha Alarinta juha.alarinta@uta.fi, <http://ec.europa.eu/research/pdf/publications/ki-01-16-339-en-n.pdf>



Avoimen iltamat 23.8.

Tervetuloa Avoimen iltamiin Kampustalon Seinäjoki-saliin (Kalevankatu 35, Seinäjoki) tiistaina 23.8.2016. Illan teemana on Tulevaisuuden työ on vuorovaikutusta. Avoimen yliopiston ja avoimen ammattikorkeakoulun edustajat ovat paikalla aulassa klo 17.00 alkaen. Heiltä voi kysellä koulutuksesta. Tilaisuus jatkuu salissa kello 18.00. Siellä pääpuhujana on viestintätoimisto Kreabin toimitusjohtaja Mikael Jungner.

Iltamat ovat myös ilmainen kirjojen vaihtotori. Tuo kirjasi, joista haluat luopua ja ota torilta haluamasi kirjat käyttöön. (Ei oppikirjoja eikä tietosanakirjoja)

Tilaisuus on maksuton ja kaikille avoin. Ohjelma löytyy täältä. Tulevaisuuden työtä käsitellään myös [Epkytellen-blogissa](#).

DIGITALISAATIO NYT – Tulosseminaari Kauhajoella 30.8.2016

Kauhajoella järjestetään digitalisaatioon keskittyvä seminaari 30.8. Järjestelyissä on mukana mm. logististen järjestelmien Epanet-professori Petri Helo Vaasan yliopistosta. Paikalle on saatu huippupuhujia, joten ilmoittaudu nopeasti. Ohjelma ja ilmoittautumisohjeet löytyvät Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymän sivuilta. <http://sek.suupohja.fi/ajankohtaista/digitalisaatio-nyt--tulosseminaari-kauhajoella-ti-30082016>

Lisätietoja Petri Helo petri.helo@uva.fi

Ruokamessuseminaarissa innovaatioilla ja yhteistyöllä kasvuun

Vuosi on edennyt siihen vaiheeseen, että kohta on taas Kauhajoen herkullisten Ruokamessujen aika. Vuoden 2016 seminaarissa aiheena on Mahdollisuuksien maaseutu – innovaatioilla ja yhteistyöllä kasvuun. Luvassa on mielenkiintoisia puheenvuoroja yrittäjyyden ja elintarvikealan ammattilaisilta. Paneelikeskustelun aikana päästään kuulemaan suomalaisten kaurainnovaatioiden kehittäjiä. Seminaarin tulee avaamaan maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikainen.

Maksuton seminaari järjestetään perjantaina 2.9.2016 Kauhajoella Suupohjan ammatti-instituutin tiloissa. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti järjestää seminaarin yhdessä muiden Ruokamessutoimijoiden kanssa. Seminaarin rahoittaa Maaseutuverkostopalveluyksikkö. Ohjelma ja ilmoittautumisohjeet löytyvät täältä.

<http://www.ruokamessut.fi/fi/messukavijoille/ruokamessuseminaaari.link>. Ruokamessut Kauhajoella 2.–4.9.2016, lue lisää messuista täältä. <http://www.ruokamessut.fi/>

Road Show jatkuu Kurikassa

Keväällä alkanut Epanet-kierros jatkuu Kurikassa syys-lokakuussa vielä kahdella tilaisuudella:

Tekstiilialan yrityksille 21.9.2016 alkaen kello 17

17.00 Iltapala

17.30 Asiakasarvo ja käytännön strategiatyö

Tutkimusjohtaja Tero Vuorinen, Vaasan yliopisto.

18.15 Kehittämiskohteita ja -näkökulmia yrityksissä. Kurikkalaisen yrittäjän puheenvuoro.

18.45 Keskustelua kehittämisteemoista

Maatalousyrityksille 27.10.2016 alkaen kello 17

17.00 Iltapala

17.30 Maatila kannattavana yritystoimintana. Mitä talouden tunnusluvut kertovat toiminnasta? Mitkä asiat vaikuttavat kannattavuuteen, vakavaraisuuteen ja maksuvalmiuteen?

Professori Jarkko Niemi, Luonnonvarakeskus Luke.

18.15 Maatalousyrittäjän näkökulma tilan talouden johtamiseen

Molemmat maksuttomat tilaisuudet järjestetään osoitteessa Jowima, Mäkitie 54, Kurikka. Tilaisuuksien päätteeksi on mahdollisuus kahdenkeskiseen keskusteluun professorin kanssa.

Vuorinen toimii yrittäjyyden tutkimusjohtajana. Yksi hänen tutkimusryhmänsä teema on strategiatyö pk-yrityksissä. Niemi toimii taloustieteen professorina erityisesti eläinten terveyden ja hyvinvoinnin alalla. Meneillään olevissa tutkimuksissa aiheina ovat mm. kannattava lihan- ja maidontuotanto.

Lisätietoja ja ilmoittautuminen Aira Metsä-Ketelä aira.metsa-ketela@uta.fi, 050 343 6882

Avoimen aika

Kohta taas syksy saa ja lehdet putoaa. Kaamosaikaa voi valaista aloittamalla opiskelun avoimessa yliopistossa. Etelä-Pohjanmaan kesäyliopiston tarjontaan voi tutustua täällä.

<http://www.epky.fi/kesayliopisto> Yliopistollisesta aikuiskoulutuksesta voi kysyä myös Seinäjoen yliopistokeskuksen Sylvialta. <http://sylvia.ucs.fi/> Valtakunnallisesti tiedot Suomen yliopistojen avoimesta yliopisto-opetuksesta löytyvät täältä <https://www.avoinyliopisto.fi/>

Tervetuloa Agrifoodin aloitusseminaariin 14.9.2016

Agrifood on yliopistollinen täydennyskoulutus maatalousyrityksensä aktiivisesta kehittämisestä kiinnostuneille eteläpohjalaisille alkutuottajille. Agrifoodin kaikille avoin ja maksuton avausseminaari järjestetään Seinäjoen ammattikorkeakoulun Ilmajoen kampuksen päärakennuksen 2. kerroksen luokassa 2 (Ilmajoentie 525, 60800 Ilmajoki) keskiviikkona 14.9.2016 kello 13.30–16.00.

Tilaisuuden ohjelma

<http://www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/pdf/AgrifoodAloitusseminaari14092016.pdf>

Ilmoittautumiset 6.9. mennessä irmeli.rintala@helsinki.fi, p. 050 415 1147

Lisätietoja katja.perttu@helsinki.fi, p. 050 538 9670

Agrifood - Ruokajärjestelmä- ja liiketoimintaosaamisen kehittämisohjelma alkutuottajille. Lue lisää täältä. www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/agrifood.html www.facebook.com/agrifoodohjelma/

Terveystieteiden opinnoilla työkaluja kehittämiseen

Seinäjoen yliopistokeskuksessa järjestettävät terveystieteiden aineopinnot innostavat sosiaali- ja terveystieteiden kehittämiseen.

Tampereen yliopiston järjestämällä terveystieteiden avoimella yliopisto-opetuksella on jo vuosien perinteet Seinäjoella. Terveystieteiden aineopinnot (50 op) alkavat taas syyskuussa ja ne voi suorittaa työn ohessa. Opinnot on tarkoitettu terveysalan ammattikorkeakoulu- ja opistoasteen tutkinnon suorittaneille. Avoimessa yliopistossa voi opiskella myös muita terveystieteiden kandidaattitutkintoon kuuluvia opintoja. Useille opinnot ovat olleet ponnahduslautana tutkintoon saakka. Yli 40 eteläpohjalaista avoimen yliopiston opiskelijaa on jatkanut opintojaan terveystieteiden tutkinto-opiskelijoina Tampereella.

- Terveystieteiden maisterin tutkinnon suorittaneet sijoittuvat hyvin erilaisiin asiantuntijatehtäviin eri sektoreille. Tutkinto antaa välineitä johtamiseen, tutkimuksen tekoon ja kehittämiseen yhteiskunnan eri konteksteissa. Opettajan pedagogisen pätevyyden opiskelija saa suorittamalla maisteriopinnon hoitotieteen opettamisen opintosuunnassa, kertoo hoitotieteen professori Eija Paavilainen Tampereen yliopistosta. Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirissä Paavilainen toimii tutkimus- ja kehittämistehtävissä, teemoina esimerkiksi potilaiden ja läheisten ohjaus sekä lapsiperheiden riskiolojen tunnistaminen ja perheiden tukeminen. Hän opettaa myös avoimessa yliopistossa.

Lisätietoja

Eija Paavilainen, hoitotieteen professori, p. 040 190 4079, eija.paavilainen@uta.fi

Ulla Lassila, opintokoordinaattori, p. 050 5490420, ulla.lassila@uta.fi

(Lähde: Tampereen yliopiston tiedote)

Ikkunavalmistaja säästää energiaa - yhteistyöstä Vaasan yliopiston kanssa apua vihreän teknologian kehittämiseen

Vaasan yliopiston kanssa tutkimusyhteistyötä tekevä ylihärmäläinen ikkunavalmistaja Skaala juhli perjantaina 19.8. 60-vuotista taivaltaan ja otti [uuden teknologian investoinnin käyttöön](#). Skaala on investoinut lasinjalostusteknologiaan, joka säästää energiaa ja samalla vähentää ympäristön kuormitusta.

– Uusi lasinkarkaisulinjasto mahdollistaa uudentyyppisiä tuotteita ja merkittävät energiansäästöt. Myös hiilidioksidipäästöt vähenevät. Uusi teknologian avulla ikkunassa voidaan käyttää entistä ohuempaa lasia, kertoo kehittämisspäällikkö **Reino Virrankoski** Vaasan yliopiston sulautettujen järjestelmien Epanet-tutkimusryhmästä.

Epanet-tutkimusryhmä on auttanut Skaalaa uuden teknologiainvestoinnin energiansäästö- ja hiilidioksidipäästölaskelmissa. Lisäksi tutkimusryhmä on tehnyt Skaalan kanssa tutkimusyhteistyötä palkitun, energiaa säästävän ilmanvaihtoikkunan kehittämisessä.

– Ympäristöystävällisyyden ei tarvitse olla ”kurjuudella kilpailemista ja takaisin hevosvetoiseen maatalouteen siirtymistä”. Esimerkiksi Skaalan tapauksessa liiketoiminta kasvaa, mutta samalla saavutetaan merkittävät energiansäästöt ja päästövähennykset, Virrankoski toteaa.

Skaala on aktiivinen toimija Vaasan energiaklusterissa ja yksi suurimmista Vaasan yliopiston sulautettujen järjestelmien Epanet-professorin rahoittajista. Yhteistyötä tutkimuksessa on tehty jo pitkään – yrityksellä on kahdenvälinen tutkimussopimus Vaasan yliopiston teknillisen tiedekunnan kanssa.

Lisätietoja Reino Virrankoski, kehittämisspäällikkö, Vaasan yliopisto, reino.virrankoski@uva.fi, p. 029 449 8328

(Lähde: Vaasan yliopiston tiedote)

Tule kuuntelemaan ääniä Minimaniin 15.–16.9.2016

Oletko 25–55-vuotias ja asut Seinäjoella?

Kutsumme sinut mukaan tutkimukseen, jossa kuunnellaan ja keskustellaan valintamyymälän äänimaailmasta.

Osallistuminen vie aikaasi kahtena päivänä:

Torstai 15.9. klo 9:00 (naiset) tai 9:30 (miehet)
10 min. kuuntelukävely

Perjantai 16.9. klo 9:00 (naiset) tai 10:30 (miehet)
10 min. kuuntelukävely ja max. 60 min. ryhmäkeskustelu (6 henkilön ryhmä).

Osallistumisesta saa palkkion. Lisätietoja ja mukaan pääset ilmoittumalla sähköpostitse tutkijalle: Maija Kontukoski, majja.kontukoski@uniarts.fi

Tutkimus on osa Tampereen teknillisen yliopiston, Turun yliopiston, Sibelius-Akatemian ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun yhteistä VÄRINÄ-tutkimusprojektia.

Minä ja tiede -yleisöluennot jatkuvat kirjastolla

Vaasan yliopiston järjestämät maksuttomat Minä ja tiede -yleisöluennot jatkuvat. Luvassa on luentoja ajankohtaisista ja mielenkiintoisista tutkimusaiheista. Luennot ovat keskustelevia tapahtumia ja ne järjestetään Seinäjoen ja Vaasan pääkirjastoissa klo 18 alkaen. Vapaa pääsy, tervetuloa!

Lisätietoja: www.uva.fi/minajatie

Ti 20.9. klo 18 Seinäjoen kaupunginkirjastossa | To 22.9. klo 18 Vaasan pääkirjastossa
Robotit tulevat tielle, kotiin ja tehtaaseen
Epanet-professori Timo Mantere

“Robotit tulevat - oletko valmis? Uudet ja entistä älykkäämmät robotit ovat tulossa maanteille, koteihin, tehtaisiin, pelloille ja moneen muuhunkin paikkaan. Yhä useammin tehdastyön tekee robotti, autot alkavat ajaa itsestään, viljelijä ohjaa peltokoneitaan kotisohvaltaan, hoivarobotti hoivaa ja pitää seuraa vanhuksille, kirurgirobotti leikkaa silmät, sydämet ja polvet. Miten me oikein pärjäämme tässä uudessa yhteiskunnassa ja mikä rooli meille ihmisille vielä jää?”

Ti 18.10. klo 18 Seinäjoen kaupunginkirjastossa | To 20.10. klo 18 Vaasan pääkirjastossa

Ollako vai eikö olla? 182 vuotta suomalaista Shakespearea
Yliopisto-opettaja Nestori Siponkoski

Ti 15.11. klo 18 Seinäjoen kaupunginkirjastossa | To 17.11. klo 18 Vaasan pääkirjastossa

”Parkkisakko” vai sopimus vai...?
Professori Vesa Annola

Ti 13.12. klo 18 Seinäjoen kaupunginkirjastossa | To 15.12. klo 18 Vaasan pääkirjastossa

Hyvinvoinnin hauras oikeudenmukaisuus
Tohtorikoulutettava Hanna-Kaisa Pernaa

Muuttuva alue- ja paikallishallinto – Kaupunkineuvos Jorma Rasinmäen juhlaseminaari

Aika: 14.10.2016 kello 13.00

Paikka: Auditorio F 128, Frami F, Kampusranta 11, Seinäjoki.

Juhlaseminaarin järjestävät Seinäjoen kaupunki, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Seinäjoen yliopistokeskus ja Etelä-Pohjanmaan korkeakoulu yhdistys.

Ohjelma ja varsinainen kutsu julkaistaan myöhemmin.

Telelääketieteen osaamiskeskuksen avajaiset 21.9.2016

Seinäjoelle avautuu Telelääketieteen osaamiskeskus osana [Nordic Telemedicine Center](#) -hanketta. 21.9.2016 järjestetään uuden keskuksen avajaistilaisuus, jonka aikana keskuksen ovet ovat avoinna yleisölle klo 14–18. Keskus sijaitsee Mediwestin (Koskenalantie 16) 2. kerroksessa.

Osaamiskeskus koostuu kodinomaisesta tilasta, jossa on mahdollisuus tutustua kotona asumista tukeviin terveysteknologialaitteisiin ja huonekaluihin. Keskus tarjoaa tietoa kotona asumisen tukiratkaisuista sekä yleisemmin terveysteknologiasta esimerkiksi ikäihmisille ja näiden omaisille, sosiaali- ja terveydenhuollon ammattilaisille sekä alan opiskelijoille.

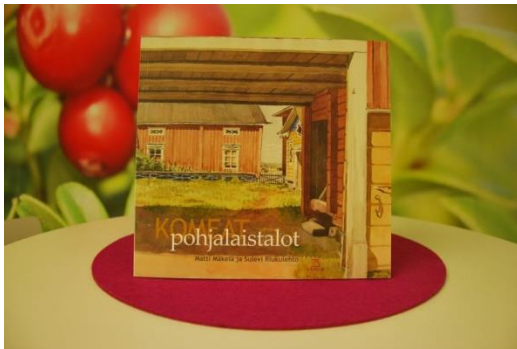
”Erialaisten teknologioiden avulla voidaan mahdollistaa esimerkiksi muistisairaana henkilön pärjääminen itsenäisesti kotona pidempään”, kommentoi EPTEK ry:n toiminnanjohtaja Sami Perälä. ”Perustettavan osaamiskeskuksen tarkoituksena on tarjota asiakkaille tietoa saatavilla olevista laitteista, apua tilannekartoituksissa ja yksilölliseen tilanteeseen soveltuvien teknisten ratkaisujen löytämisessä.”

Mukana keskuksen avajaistapahtumassa on myös Elisa Oyj esittelemässä uutta etämittaustalvetaan. Lisäksi päivän aikana otetaan virtuaalilyhteys Uumajaan, johon rakentuu toinen telelääketieteen keskus osana samaa hanketta.

Kolmivuotinen Nordic Telemedicine Center -hanke toteutetaan yhteistyössä Etelä-Pohjanmaan terveysteknologian kehittämiskeskus EPTEK ry:n, Vaasan yliopiston, Västerbottenin maakuntaliiton ja Uumajan yliopiston kesken. Hankkeen tarkoituksena on perustaa rajat ylittävä pohjoismainen telelääketieteen osaamiskeskus, johon kuuluu fyysiset toimipisteet Seinäjoella ja Uumajassa sekä yhteinen virtuaalinen toimintaympäristö. Keskuksen on tarkoitus jäädä toimintaan hankkeen päättyessä vuonna 2018. Hankkeen rahoittajana toimii Interreg Botnia-Atlantica -ohjelma.

Lisätietoja Vaasan yliopiston osuudesta Timo Mantere timo.mantere@uva.fi [Kutsu](#)

Komeat pohjalaistalot ja muuta komiaa kiertää Kuusiokunnissa



Helsingin yliopiston Ruralia instituutin toteuttaman julkaisun "Komeat pohjalaistalot" esittelytilaisuuksia pidetään nyt kuluvan syyskuun aikana. Kirja toteutettiin [Kuudestaan ry:n](#) rahoittamassa hankkeessa "Näkyvyyttä pohjalaistaloperinteen ideoille". Pohjalaistaloista ja niiden arvomaailmasta kertovat Sulevi Riukulehto ja Matti Mäkelä. Tilaisuudet ovat kaikille avoimia.

Tilaisuuksissa tullaan esittelemään muitakin Leader-rahoitteisia hankkeita:

To 15.9. klo 18.00 Haapaniemen Hiippakuntakartano, Kuortane

- * Helsingin Yliopisto, Ruralia instituutti: Komeat pohjalaistalot
- * Thermopolis Oy: Kokoontumistilojen energiakatselmukset

To 22.9. klo 17.00 Fasadi, Alavus

- * Helsingin Yliopisto, Ruralia instituutti: Komeat pohjalaistalot
- * Alavuden Kehitys Oy: Rantojen virkistyskäytön lisääminen Alavuden kaupungin keskustassa
- * Lakeudenportin kansalaisopisto: Arkeologinen perintömme

Ti 27.9. klo 18.00 Haapa-ahon talo, Ähtäri

- * Helsingin Yliopisto, Ruralia instituutti: Komeat pohjalaistalot
- * Lakeudenportin kansalaisopisto: Arkeologinen perintömme

[Esite ja ilmoittautumisohjeet tästä linkistä.](#) **Lisätietoja** Matti Mäkelä matti.t.makela@helsinki.fi

Puurakentamisen kasvun lähteet -seminaari 28.10.

Seminaari on tarkoitettu puu- ja rakennusalan yrityksille, rakennuttajille, kunnille ja toimialan kehittäjille sekä muille aiheesta kiinnostuneille. Ohjelmassa on mm. syyskuussa Epanet-verkostossa työnsä aloittaneen puurakentamisen liiketoimintaprofessori [Katja Lähtisen](#) (Vaasan yliopisto) esittäytyminen.

Tilaisuuden järjestävät Suomen metsäkeskus/ Puutuotealan kasvuhanke, Etelä-Pohjanmaan korkeakouluyhdistys, Seinäjoen yliopistokeskus ja Vaasan yliopisto. Tervetuloa!

Ilmoittautumiset seminaariin 21.10. mennessä [tämän linkin kautta](#). [Tilaisuuden ohjelma](#).

Food Bait – täkyjä molemmin puolin Merenkurkkua

Miten luoda uusia tuotteita tai uudistaa vanhoja, kuinka avata väyliä myynnille ulkomailla, mihin trendeihin tarttua? Siinäpä esimerkkejä pulmista, joita elintarvikealan pk-yrittäjät ratkovat päivittäin molemmin puolin Merenkurkkua. Mutta mietteidensä kanssa ei tarvitse olla yksin. Kohta alkavat yrittäjien, tutkijoiden, kehittäjien ja kuluttajien yhteiset työpajat Suomessa ja Ruotsissa. Mallia pajoihin on otettu Anu Hopian ja kumppaneiden Etelä-Pohjanmaalla toteuttamista Ruokaverstaista.

Kolmivuotisen hankkeen aikana ruotsalaisten kanssa järjestetään työpajoja esimerkiksi liiketoiminnasta, tuotekehityksestä ja luovan ruokatalouden kehittämisestä. Työpajat keräävät yhteen ruoka-alan ammattilaisia ja harrastajia kasvattamaan yhdessä alan osaamista, ruuan laatua ja houkuttelevuutta sekä elämyksellisyyttä.

Food Bait - better food as growth and attraction factor for the Kvarken -hankkeen <http://www.botnia-atlantica.eu/hyvaksytyt-hankkeet/hankerekisteri/food-bait-better-food-as-growth-and-attraction-factor-for-the-kvarken> päärahoittaja on EU:n Interreg IVA: Botnia-Atlantica-ohjelma. Etelä-Pohjanmaalla hanketta toteuttavat Turun yliopisto ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Ruotsista mukana on Uumajan yliopisto.

Lisätietoja Anu Hopia anu.hopia@utu.fi

Mitä ovat Ruokaverstaat? Lue lisää <http://ruokaverstas.blogspot.fi/> tai Seinäjoen yliopistokeskuksen tiedotuslehdestä http://huispaus.ucs.fi/UCS/ucs-lehdet/UCS-lehti1_2016/#/article/10/page/1-1 sivu 10.

Kaupunkineuvos Jorma Rasinmäen juhlaseminaari 14.10.2016

Tervetuloa kaupunkineuvos Jorma Rasinmäen juhlaseminaariin Muuttuva alue- ja paikallishallinto

perjantaina 14.10.2016 klo 13.00 Frami F, Kampusranta 11, 60320 Seinäjoki

[Kutsu ja ohjelma](#)

[Ilmoittautuminen tästä linkistä](#) 5.10.2016 mennessä.

Green Care -seminaari 27.9.2016 Seinäjoella

LUONNON HYÖDYNTÄMINEN KUNTOUTUS- JA HYVINVOINTIPALVELUISSA – MIKSEI MEILLÄKIN? -seminaarissa esitellään Green Care -toiminnan perusteet, tuodaan esille alan laatukriteerit sekä kuullaan mielenkiintoisia esimerkkejä siitä, miten luontolähtöistä toimintaa on

tuotu mukaan kuntoutukseen ja kasvatuspalveluihin. Lisäksi kuullaan yhden ostajaorganisaation näkökulma siitä, minkälaisilla palveluilla olisi maakunnassamme kysyntää. Samalla seminaari tarjoaa erinomaisen mahdollisuuden verkostoitua alan toimijoiden kesken Etelä-Pohjanmaalla.

Ilmoittautumiset 21.9. mennessä jenna.lappalainen@helsinki.fi tai puh. 050 3147 656.

Seminaari on maksuton. Seminaarin ohjelma löytyy Rurailia-instituutin nettisivuilta www.helsinki.fi/rurailia/koulutus/pdf/GreenCare_Alueellinenseminaari27092016.pdf.

Ruokaverstaassa tartutaan härkäpapua sarvista Seinäjoella 27.9. ja Kurikassa 4.10.

Ensimmäisissä syksyn verstaissa keskitytään kotimaiseen härkäpapuun, johon tutustutaan sekä sen alkuperäisessä olomuodossaan että uutena Härkis-jalosteena. Soijapapu kulkee työpajassa härkäpavun rinnalla verrokkina ja toisena kiinnostavana raaka-aineena. Työpajoissa valmistetaan erilaisia versioita tutuista kotiruoista lihalla ja ilman. Olisiko syksyn ensimmäisen kokkauspajan teemana vaikkapa "chili con carne vai chili sin carne"?

Tule mukaan tutustumaan uusiin innovaatioihin. Verstaissa keskustellaan muun muassa siitä, ovatko pavut parhaita sellaisenaan, vai saako niitä muokata kuluttajille helppokäyttöiseen muotoon. Voit mielellään tuoda keskusteluun mukaan myös kelpo lihansyöjän näkökulman. Emmehän halua toki lihaakaan unohtaa!

Tarjolla on tuttuun tapaan kaksi saman sisältöistä tilaisuutta. Toinen on Seinäjoella Ravintola Prikassa 27.09. ja toinen Kurikassa 4.10. yhteiskoulun uudessa kotitalousluokassa. Ilmoittaudu itsellesi sopivana ajankohtana joko sähköpostilla ([laila.matikainen\(at\)seamk.fi](mailto:laila.matikainen(at)seamk.fi)) tai Facebookissa:

- [Seinäjoki 27.09.](#)

- [Kurikka 04.10.](#)

Lue lisää blogista, josta löytyvät ohjelmat ja ilmoittautumislinkit <http://ruokaverstas.blogspot.fi/>

Robotit tulevat - oletko valmis?

Uudet ja entistä älykkäämmät robotit ovat tulossa maanteille, koteihin, tehtaisiin, pelloille ja moneen muuhunkin paikkaan. Yhä useammin tehdastyön tekee robotti, autot alkavat ajaa itsestään, viljelijä ohjaa peltokoneitaan kotisohvaltaan, hoivarobotti hoivaa ja pitää seuraa vanhuksille, kirurgirobotti leikkaa silmät, sydämet ja polvet. Miten me oikein pärjäämme tässä uudessa yhteiskunnassa ja mikä rooli meille ihmisille vielä jää?

Vaasan yliopiston Epanet-professori Timo Mantere perehdyttää meitä aiheeseen.

Ti 20.9.2016 klo 18:00 (Minä ja tiede), Seinäjoen kirjasto, Jaaksi-sali

Robotit tulevat tielle, kotiin ja tehtaaseen

Epanet-professori Timo Mantere, Vaasan yliopisto

Tervetuloa. Tilaisuus on maksuton

Syksyn muut [Minä ja tiede -luennot](#) löytyvät täältä.