

Mediemeddelande
25.10.2018

Forskningsrestaurangen TestEat har öppnat i Munksnäs

Den nya forsknings- och pilotrestaurangen TestEat har öppnat i IBM:s lokaler i Munksnäs i Helsingfors. Fazer, VTT och IBM har startat ett innovationsekosystem, crEATe, som undersöker och bidrar till att utveckla lösningar inom framtidens mat och matproduktion i en autentisk restaurangmiljö, bland annat med hjälp av artificiell intelligens. Restaurangen TestEat erbjuder kunderna en trivsamt cafémiljö samt läcker och hälsosam lunch alla vardagar.

Kärnan i Fazers, IBM:s och VTT:s ekosystem är den nya forsknings- och pilotrestaurangen med namnet TestEat i Munksnäs, i IBM:s lokaler. Restaurangen har gott om modern forskningsteknik, bland annat ett djupkameranätverk och en IoT-plattform, som möjliggör datainsamling via olika instrument, i både köket och matsalen.

”Enligt en färsk trendundersökning är ansvarsfullhet och välmående stigande trender i finländarnas vardag. Mat används numera även för att skapa en egen identitet och psykiskt välmående. Målet är ett övergripande välmående, där funktionalitet möter känsla. Samtidigt expanderar den gröna revolutionen. Genom ny teknik och innovationsnätverk kan vi skapa nya, allt mer individuella lösningar”, säger **Hannu Rahnasto**, kommersiell direktör på Fazer Food Services Finland.

Den nya restaurangen TestEat har etablerats i Munksnäs i IBM:s lokaler och är öppen för alla, även lunchgäster utifrån. Restaurangen har gjorts till en trivsamt coworking-lokal där det är bekvämt att jobba och alla restaurangtjänster finns nära till hands.

”Med hjälp av AI, analys, IoT-lösningar och blockkedjeteknik genomgår även mat- och livsmedelsbranschen en stor förändring. Det är ytterst intressant att delta i samarbetet med Fazer och VTT och att med hjälp av tillgängliga data få undersöka och klarlägga människors matvanor och beteenden i en lunchrestaurang. Våra medarbetare har väntat med spänning på den nya restaurangen”, säger **Mirva Antila**, vd för IBM.

Nya lösningar inom mat: crEATe-ekosystemet

Fazer, VTT och IBM har inlett samarbete i syfte att skapa ett öppet crEATe-innovationsekosystem som tar fram lösningar kring mat.

”Nya tekniska tillämpningar tas fram i samarbete med slutanvändarna. I TestEat-forskningsmiljön kan vi studera konsumenternas val och inställning i en autentisk konsumtionsmiljö. Nya proteinkällor, mellanmål som färdigställs vid köptillfället, smarta förpackningar, digitala referenser och modifiering av restaurangmiljön är exempel på forskningsobjekt som vi kommer att utveckla ytterligare med hjälp av restaurangen”, säger **Kaisa Poutanen**, forskningsprofessor på VTT.

Ekosystemet crEATe bjuder in olika aktörer, till exempel startupföretag, att nätverka, studera och utveckla lösningar inom framtidens mat och matproduktion i en autentisk konsumtionsmiljö. Ekosystemet inleder sin verksamhet med ett kick off- event den 24.1.2019.

Ekosystemet bidrar till att skapa ett kompetensnätverk och framtidslösningar inom livsmedelsbranschen. Bärande teman inom forsknings- och utvecklingsarbetet är att stödja människors vitalitet, främja ansvarsfull och hållbar livsmedelsproduktion, skapa en positiv användarupplevelse och effektivisera restaurangverksamheten.

Välkommen på lunch till forskningsrestaurangen: Restaurang TestEat

Adress: Bredviksvägen 23, Munksnäs.

Öppettider: Restaurangen är öppen vardagar 8–16. Lunch serveras 10.45–13.30.

Tjänster:

TestEat är ett trivsamt café och en restaurang som serverar mångsidig och hälsosam lunch alla vardagar. Ett alternativ som serveras dagligen är den separata Wicked Rabbit-vegobuffén, som gör det enkelt att komponera en fullvärdig vegetarisk lunch. Dessutom säljs mat även som take away. Kvällar och veckoslut fungerar restaurangen som cateringrestaurang. www.fazerfoodco.fi/testeat

Ytterligare information:

Fazer

Fazers medietelefon är öppen vardagar kl. 8–16, tfn +358 40 668 2998, media@fazer.com

IBM:

Tomi Lehikoinen, Client Executive, Retail Industry, tfn +358 40 502 9080, tomi.lehikoinen@fi.ibm.com

Riikka Rytilahti, kommunikationschef, tfn +358 50 522 8679, riikka.rytilahti@ibm.com

VTT Ab

Kyösti Pennanen, specialforskare, tfn +358 40 158 9679, kyosti.pennanen@vtt.fi

Läs mer om innovationsekosystemet: www.createfood.fi

#createfood #TestEat #futurefood #fazerfoodservices #Foodeconomy4.0 #Food #ratkaisujaruuasta @FazerSuomi @VTTFinland @IBMFInland

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter, vegetabiliska måltider, mjölkfria produkter och on-the-go-mat och -dryck samt måltids- och cafétjänster av hög kvalitet. Fazers mission är Mat med mening. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2017 uppgick till 1,6 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN-initiativet Global Compact. www.fazergroup.com, www.fazerfoodservices.fi

Vi skapar smakupplevelser

IBM är ett teknikföretag som specialiserat sig på databehandling med hjälp av artificiell intelligens och på molnplattformar. Vi levererar kund- och branschpassade lösningar inom digital transformation. Nya innovationer och branschkompetens är kärnan i vår strategi. IBM har verksamhet i över 170 länder. www.ibm.com/fi

VTT Ltd är en av Europas ledande forsknings-, utvecklings- och innovationsorganisationer. Vi hjälper våra kunder och samhället att växa och förnyas genom tillämpad forskning. Företagssektorn och samhället i allmänhet gynnas mest av VTT när vi tillsammans löser utmaningar som kräver kunnande i världsklass och omvandlar dem till affärsmöjligheter. www.vtt.fi