

Nyhtökaura - poikkeuksellinen myös sijoittajan näkökulmasta

Biotalousalan sijoittavan on useinmiten varauduttava pitkään, monivaiheiseen ja kalliiseen prosessiin ennen kuin tulokset alkavat näkyä. Viimeisimpään pilottiin ennen tuotantomittakaavaista valmistusyksikköä tarvitaan helposti 5 - 10M€, mitä on vaikea Suomesta löytää. Seitsemästä kymmeneen vuotta ei ole mikään poikkeus ideasta kaupalliseksi tuotteeksi biotuote-alalla.

Ilmiöksi nopeasti noussut nyhtökaura teki tässäkin asiassa poikkeuksen. Miksi Gold & Green Foods (G&GF) oli sitten kiinnostava sijoittajan näkökulmasta jo ensimmäisestä keskustelusta lähtien? Ensiksikin kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia lihaa korvaavista tuotteista. Oli puute vaihtoehtoista. Kuluttajilta puuttui laadukkaita, maukkaita ja ekologisia proteiinilähteitä. Kulutuskysynnän takaa löytyy vahva megatrendi, ekologinen ruoantuotanto, joten odotettavissa ei ollut markkinalta nopeasti poistuva muotituote. Kasvissyöjien lisäksi kasvava sekasyöjien joukko etsii vaihtoehtoja arkipäivän valintoihin.

Nyhtökauran taustalla on tieteellinen keksintö: keksijä, elintarviketieteiden tohtori Reetta Kivelä, tunsikin raaka-aineet, erityisesti kauran, perin juurin ja raaka-aineiden käyttäytymisen. Tämä mahdollisti oman valmistusteknologian kehittämisen ja patentoimisen. Kun lisäksi perustajiin liittyi Suomessa kymmenisen vuotta asunut kiinalainen elintarviketutkija Zhong-Qing Jiang, joka tunsikin palkokasvit, ja joka oli työskennellyt Reettan kanssa yliopistolla samanaikaisesti, osaamis pohja edelleen laajeni. Kiinalaisvahvistuksen kautta päästiin nopeasti Kiinaan tutustumaan soijankäsittelylaitteisiin, josta oli suuri etu omaa valmistusteknologiaa suunniteltaessa. G&GF:n varsinainen innovaatio on valmistusmenetelmä, jossa kaurasta, härkäpavusta ja herneproteiinista saadaan murea, hieman sitkeä ja lihankaltainen rakenne.

Yrityksen toimitusjohtaja, Maija Itkonen, on sarjayrittäjä, teknologiamailmassa kouliintunut muotoilija ja rohkea, ennakkoluuloton kansainvälinen monilahjakkuus, jolla energiaa riittää ja viestintäkin sujuu. Yrityksen avainresurssit täydensivät toisiaan erinomaisella tavalla. Oli todellakin tekemisen meininki ja menttiin ripeästi eteenpäin lean startup-hengessä. Määrätietoisuus ja joustavuus yhdistyivät esimerkillisesti.

Lisäksi G&GF:n tavoitteet olivat jo alun alkaen korkealla ja maailmanvalloitus mielessä. Saattoi hyvin nähdä, että idea on helposti skaalattavissa. Hallituksen puheenjohtajan tehtäväksi jäi antaa operatiiviselle johdolle mahdollisuus ajatella ja toimia isosti, kuitenkin seurata vauhdissa mukana ja puuttua ripeästi asioihin, jos oltiin menossa vikasuuntaan. Tarvittaessa luonnollisesti tukeakin. Itkosta lukuun ottamatta viisihenkinen hallitus koostui kokeneista ulkopuolisista jäsenistä, joilla oli tuntemusta alkutuotannosta ruokabusinessiin eikä juridista osaamistakaan puuttunut. Myös hallituksen toiminta oli ketterää ja päätöksenteko tarvittaessa nopeaa.

Millä tavoin Suomeen saataisiin lisää G&G Foodsin kaltaisia yrityksiä ja ennen kaikkea rohkeita yrittäjiä, jotka tarttuvat toimeen ja lähtevät ennakkoluulottomasti kokeillen valloittamaan maailmaa?

Ainomaija Haarla

yrittäjyysprofessori Aalto-yliopistolla ja hallitusammattilainen sekä FiBanin Biotalous-ryhmän vetäjä

mukana sijoittajana ja Gold & Green Foodsin ensimmäisen hallituksen puheenjohtajana huhtikuusta 2015 yritysjärjestelyyn saakka (31.8.2016)