

Mediatiedote 18.2.2016

Päijäthämäläistä tapahtumaruokaa Salpausselän kisoissa Lahdessa 19.–21.2.2016

Tulevissa Salpausselän kisoissa on nyt ensimmäistä kertaa tuotu ruokatarjoajat kisatorille eli lähelle itse urheilutapahtumaa. Tämä konsepti on otettu ilolla vastaan myös paikallisten lähiruokayrittäjien keskuudessa. Lähiruosta uutta liiketoimintaa – local street food hankkeessa muodostunut päijäthämäläinen yrittäjryhmä kokeilee nyt lähiruoan kiinnostavuutta isossa urheilutapahtumassa kesällä Suuret oluet – pienet panimot tapahtumasta saatujen hyvien kokemusten pohjalta.

Läheltä lautaselle yritykset tapahtumaruoan tuottajina

Lähiruosta uutta liiketoimintaa -hankkeessa on nostettu esiin vastuullisesti tuotettu päijäthämäläinen tapahtumaruoka Päijät-Hämeen liiton myöntämän Euroopan aluekehitysrahaston tuella. Yritykset ja hanketoimijat, Hämeen ammattikorkeakoulu ja Lahden ammattikorkeakoulu, ovat kehittäneet Läheltä lautaselle yritysysteistyön toimintamallin ja hämäläisistä aineksista ruoka- ja juomatuotteita tapahtumien ruokapalveluihin. Toiminta perustuu vastuullisesti tuotettuun lähiruokaan, joka näkyy mm. paikallisten raaka-aineiden ja paikallisen työvoiman käytössä, alueen toimijoiden yhteistyössä, lyhyissä kuljetusmatkoissa sekä materiaalihävikkien huomioimisessa. Yritysryhmä suunnittelee tapahtumaruokatuotteet aina vastaamaan parhaiten tapahtumaa ja muuta tarjontaa.

Hämäläistä huikopalaa Salpausselän kisoihin

Talvitapahtumaan on valittu Kinnarin tilan lämmintä juotavaa, mustaherukoista puristettua Huuma-glögiä ja kestopipareita. Aamupalaksi ja lounaaksi tarjotaan Kinnarin tilan Pehtoorin puuroa Valosen hunajalla, mehukeitolla tai sokeri-kanelilla maustettuna. Suolaisena palana on tarjolla hodari hämäläisittäin, ja se sisältää Leibomo Limbun sämpylän välissä Merosen nakkia ja Päijät-Hämeen luomun hapankaalia Maatilapanimo Hollolan Hirven sahdin ja Valosen hunajan pehmentämänä herkkuna. Kinnarin tila Hollolasta toimii tapahtumassa yrittäjryhmän veturina ja Hämäläisten huikopalojen tarjoajana.

Lisätietoja:

Projektipäällikkö Sanna Lento, Sanna.Lento(at)hamk.fi, p. 040-509 6443

Yrittäjä Terhi Kinnari, info(at)pionipiironki.fi, p. 0400-279 250

Facebook Tapahtumaruoka, www.hamk.fi/tapahtumaruoka



PÄIJÄT-HÄMEEN LIITTO

LAMK

Lahden ammattikorkeakoulu
Lahti University of Applied Sciences

HAMK

HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
HAME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto