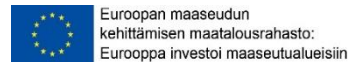




# KESTÄVÄ RUOKAHÄME 1.1.2022-31.12.2023

Hankkeen kick-off ke 23.2.2022 (Teams)  
ja samalla ensimmäinen Kestävän  
RuokaHämeen keskiviikkotuokio



# TILAISUUDEN SISÄLTÖ

- Hanke-esittely
- Toteutuksessa valittujen teemojen läpikäynti
- Ajankohtaiset toimenpiteet
- Miten mukaan ja missä?
- Keskustelua, kysymyksiä

Materiaali tulee [www.hamk.fi/kestavaruokahäme](http://www.hamk.fi/kestavaruokahäme) sivulle. Chat on käytössä webinaarin aikana.

# HANKKEEN TARVE JA LINKITTYMINEN TULEVAISUUDEN MUUTOKSIIN

- [Hämeen ruokastrategian](#) visiossa Hämeen ruokasektori on vuonna 2030 kehittyvä, kestävä, kannattava ja kansainvälistyvä.
- *Kestävässä ruokajärjestelmässä tuotettu ruoka edistää terveyttä ja sen tuotanto ja kulutus tapahtuvat luonnonvaroja säästäen sekä niitä optimaalisesti käyttäen ja kierrättäen. Tämä edistää kiertotaloutta sekä luo lisäarvoa ja kannattavuutta koko ruokajärjestelmään. (Sitra)*
- Kehittämistyön painopisteet siirtyvät yhä laajempiin, koko maailmaa käsittäviin muutoksiin ja niihin varautumiseen. Euroopan vihreän kehityksen ohjelma, ilmastonmuutos, pandemiat, ...
- Hankkeen toimenpiteillä on tarkoitus varautua tulevaisuuteen ja luoda pohjaa asioille, joihin yritykset voivat jo nyt vaikuttaa.

# TAVOITTEENA ELINTARVIKEYRITYSTEN AKTIVOINTI

- Kohderyhmänä ovat hämäläiset elintarvikealan mikro- ja pk-yritykset.
- Tuodaan tietoa kestävydestä ja siihen vaikuttavista asioista yrityksen tasolla, jotta niitä on helpompi omaksua omaan toimintaan
- Autetaan yhteistyökumppaneiden ja verkostojen löytämisessä
- Kannustetaan kehittämiseen ja yhteistyöhön eri toimijoiden kanssa, ml. opiskelijat.

# RAHOITUS EU:N MAASEUTURAHASTOLTA

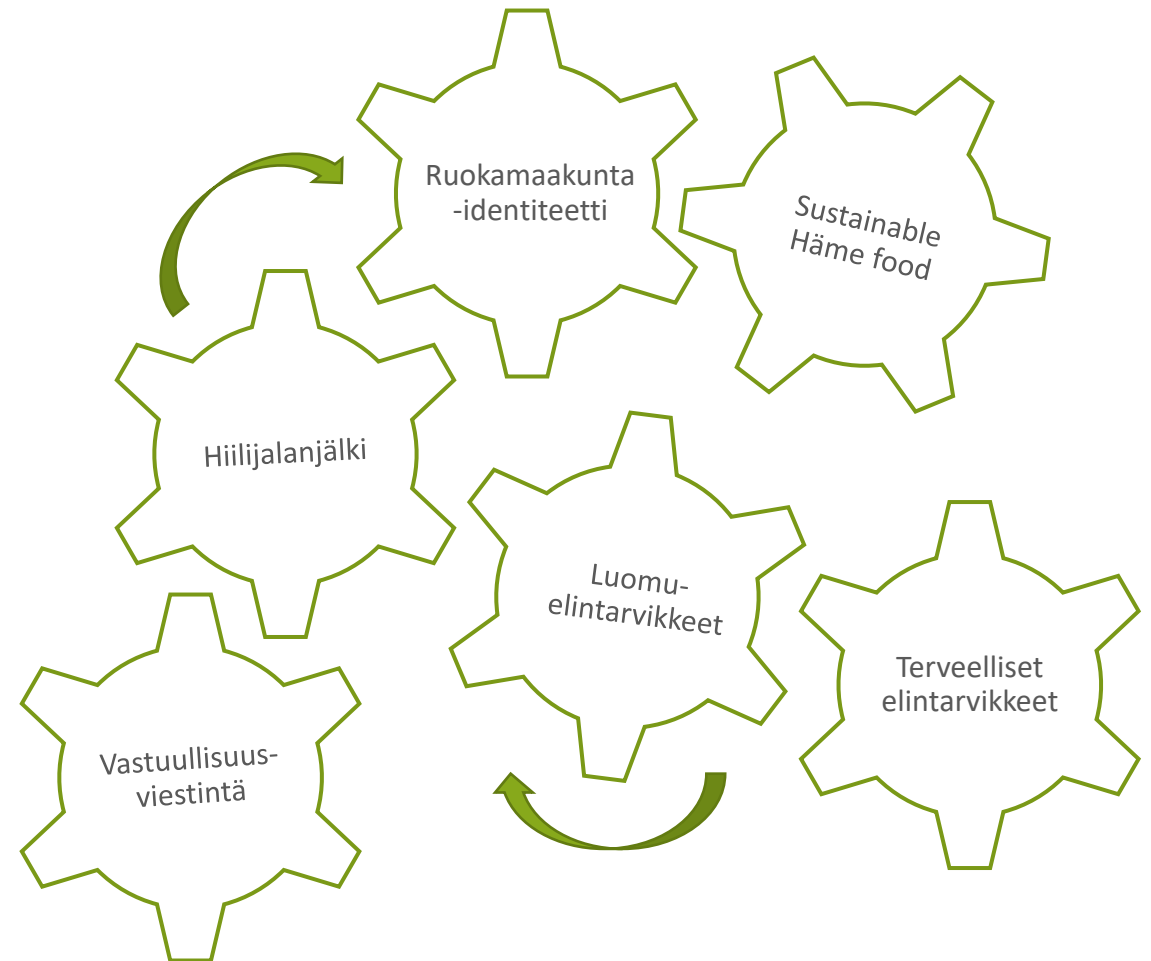
- Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa 2014-2020 (siirtymäkausi 2021 - 2022) ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus (100%) EU:n maaseuturahastosta.
- Rahoituksen suuruus on 180 760 €.
- Hanketta toteuttavat HAMK Bio ja ProAgria Etelä-Suomi ry.

# TOTEUTUSTA TEEMOISSA

- Toimenpiteissä läpileikkaavina teemoina kulkevat kestävä ruokajärjestelmä sekä yhteistyö.
- Toiminnassa keskitytään yrityksiin, joilla on halu ja valmius lähteä viemään asioita eteenpäin omassa toiminnassaan tai yhdessä toisten yritysten kanssa hankkeen aikana (ja hankkeen jälkeen).
- Yrityksille on valmisteltu kuusi kehittämispolkua, teemaa, jotka pureutuvat kestävään ruokatuotantoon eri näkökulmista.

# VALITUT TEEMAT KESTÄVÄÄN RUOKATUOTANTOON

1. Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. Sustainable Häme food – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkikaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta



# TEEMARYHMIEN TOIMINTA AJALLISESTI





TEEMOJEN ESITTELYT JA NIIDEN  
TOTEUTTAMINEN OSALLISTUVAN YRITYKSEN  
NÄKÖKULMASTA

# SUSTAINABLE HÄME FOOD – KANSAINVÄLISTYMISEN MONET MAHDOLLISUUDET JA OMAN OSAAMISEN ESIINTUOMINEN



Sisältö: Kestävän liiketoiminnan ja kansainvälistymisen monet mahdollisuudet. Apua oman toiminnan esittelyyn kansainvälisesti.



Toteutus: Tietoiskut, työpaja, kv-opiskelijoihin ja yrityksiin tutustumista, opiskelija-yritysyhteistyötä



Hyödyt: Osaamista oman toiminnan esittelyyn kansainvälisille asiakkaille. Tietoa eri tavoista toimia ja näkyä kansainvälisesti. Näkyvyyttä mm. viestintäviikon kautta. Uusia kansainvälisiä kontakteja.



Ajankohta: Maaliskuu 2022 - lokakuu 2022

# SIIRTYMINEN HIILINEUTRAALIIN YRITYSTOIMINTAAN - HIILIJALANJÄLKILASKENNAN HYÖDYNTÄMINEN ELINTARVIKEALAN YRITYSTOIMINNASSA



Sisältö: Hiilijalanjätkilaskenta osana elinkaariajattelua. Yrityksen omat toimenpiteet, joilla ympäristövaikutuksia voidaan vähentää. Alan toimijat ja palveluntarjoajat



Toteutus: Webinaarit, tietotarpeiden kartoitusta opiskelija-yritysyhteistyönä, työpaja



Hyödyt: Hiilineutraaliin toimintaan siirtymisen edellytykset yrityksen kannalta. Ymmärrys hiilijalanjätkilaskennan prosessista sekä sen tarvitsemista tietotarpeista. Tietoa palveluntarjoajista ja kustannuksista.



Ajankohta: Syksy 2022

# YMPÄRISTÖRAPORTOINTI JA VASTUULLISUUSVIESTINTÄ



Sisältö: YK:n kestävän kehityksen tavoitteet (SDG), ympäristöraportointiin vaadittavat tietotarpeet ja sen suunnittelu, kuluttajaymmärrys, vastuullinen viestintä ja sen eri tavat



Toteutus: Tietoiskut, opiskelija-yrittäjäyhteistyö



Hyödyt yrityksille: Malleja vastuullisen toiminnan esiintuomiseen, yrityskohtainen vastuullisuussuunnitelma opiskelija-yrittäjäyhteistyönä



Ajankohta: syksy 2022-kevät 2023

Tuula Repo,  
kehityspäällikkö,  
elintarvikkeet, yritysneuvonta,  
kansainvälistyminen  
p. 040 588 0958  
[tuula.repo@proagria.fi](mailto:tuula.repo@proagria.fi)



Sanna Lento-Kemppi  
yritysasiantuntija  
p. 040 544 7768  
[sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi)



Satu Nokkonen  
ruoka-asiantuntija  
040 574 9337  
[satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi)



Karita Alen  
yritysasiantuntija  
0400 461 708  
[karita.alen@proagria.fi](mailto:karita.alen@proagria.fi)



Jenni Kunnaala  
maa- ja kotitalousnaisten toiminnanjohtaja  
ruoka-asiantuntija  
tiedotus  
p. 040 528 8610  
[jenni.kunnaala@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:jenni.kunnaala@maajakotitalousnaiset.fi)



# PAIKALLINEN RUOKATUOTANTO RUOKAMAAKUNNAN VAHVISTAJANA



Sisältö: Oman ruokatarinan vahvistaminen osaksi hämäläistä ruokakulttuuria. Yritystoiminnassa erottuminen ja erikoistuminen mm. artesaaniruoalla, nimisuojuustuotteella. Yhteistyöverkostot muiden yritysten kanssa. Hämäläisestä ruokakulttuurista viestiminen.



Toteutus: Webinaarit, työpajat, pienryhmät



Hyödyt: Asiakasymmärryksen lisääntyminen. Omien tuotteiden ja toiminnan kehittäminen. Uudet verkostot ja yhteistyö muiden toimijoiden kanssa. Tunnettuuden ja näkyvyyden kasvaminen.



Ajankohta: 2022 - 2023

# SIIRTYMINEN ELINTARVIKKEIDEN LUONNONMUKAISEEN JALOSTAMISEEN



Sisältö: Luomutuotteiden kysyntä ja tarjonta, kuluttajanäkökulma, luomuelintarvikkeiden valmistukseen siirtyminen prosessina, luomuvalvonta ja pakkausmerkinnät



Toteutus: Kaksi webinaaria/tietoiskua, pienryhmätoiminta, luomumentoritoiminta



Hyödyt: Osaamista, tietoa ja verkostoja luomujalostukseen siirtymisen tueksi, miten kehittää liiketoimintaa luomuun siirtymisessä.



Ajankohta: Syksy 2022 - syksy 2023

# ELINTARVIKKEIDEN RAVITSEMUS JA KULUTTAJAN HYVINVOINTI YRITTÄJÄN NÄKÖKULMASTA



Sisältö: Terveellisen ja hyvän ruokavalion edistäminen. Yritysten aktivointi ja opastaminen, jotta osaavat hyödyntää tuotteen ravitsemuksellista laatua viestinnässä ja markkinoinnissa. Elintarvikkeet osana kuluttajan hyvinvointia ja terveyttä, elintarvikkeiden ravintosisältö ja ravitsemuksellinen laatu.



Toteutus: Miniseminaari, kaksi työpajaa



Hyödyt: Ymmärrys oman elintarvikkeen ravitsemuksellisista argumenteista, uusia näkökulmia tuotekehitykseen sekä nykyisiin että uusien tuotteiden kehitykseen.



Ajankohta: Kevät 2023



# AJANKOHTAISTA – RUOKAMAAKUNTAIDENTITEETTI

Ke 9.3.2022 klo 14-15.30 webinaari (Teams)

## **Artesaaniruoka – onko tämä sinun juttusi?**

Artesaaniruokaan erikoistuminen on yksi mahdollisuus käsityömaisesti elintarvikkeita valmistavalle yritykselle erottua massasta. Artesaaniruokatuotteet valmistetaan paikallisista raaka-aineista ilman lisäaineita.

**Artesaaniruoka SM 2022 –kilpailu Lappeenrannassa 21.-23.9.2022**

yhteyshenkilö/järjestäjä: Sanna.Lento-Kemppi@maajakotitalousnaiset.fi

To 24.3.2022 klo 13-16 webinaari (Teams)

## **Nimisuojaalla tunnettuutta Lopen perunalle!**

EU:n nimisuoja tuotteet kytkeytyvät alueelliseen ruokatuotantoon tai ruokaperinteeseen (valmistusmenetelmä). Paikallista ruokaa arvostavat (esim. matkailijat) tunnistavat merkin avulla itselleen tärkeät ruokatuotteet. Ruoka- ja elintarvikeyritykset saavat ”statuksen” tuotteilleen.

Yhteyshenkilö/järjestäjä: Satu.Nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi

# AJANKOHTAISTA – KANSAINVÄLISYYSOSAAMINEN

Ke 30.3. klo 12-15 Tiirinkosken tehdas, Hämeenlinna

## **Yritysvierailun tuotteistaminen ja markkinointi kansainvälisille asiakasryhmille**

- Tiirinkosken tehtaän yritysesittely, Niina Toivonen

### **- Yritysvierailun tuotteistaminen kansainvälisille asiakasryhmille**

Suomalainen ruoka on ainutlaatuinen yhdistelmä puhtautta, osaamista ja vastuullisuutta. Suomalaiset elintarvikealan tuotantoyritykset ja maatilat ovatkin suosittuja vierailukohteita ulkomaisille asiantuntijaryhmille. Toolbox Consulting Oy:n toimitusjohtaja Kari Halonen kertoo miten yritysvierailu tulisi tuotteistaa ja mitä siinä olisi otettava huomioon.

### **- Yritysvierailutuotteen markkinointi DataHubin kautta**

Verkkonäkyvyys on tärkeä osa tuotteen saavutettavuutta ja näkyvyyttä. Visit Finland on rakentanut kansallisen DataHub tietokannan mahdollistamaan suomalaisen matkailutuotetiedon hyödyntämisen useissa eri kansainvälisissä ja kotimaisissa digitaalisissa kanavissa. Kanta-Häme on maakuntana ensimmäisten joukossa ottanut avoimeen rajapintaan perustuvan tuotetiedon käyttöönsä Visit Häme -sivustolle. Linnan Kehitys Oy:n matkailukoordinaattori Annamaria Laine esittelee DataHubia ja kertoo sen käytöstä.

Tilaisuus järjestetään yhteistyössä Forssan Yrityskehityksen kanssa. **Ilmoittaudu 23.3. mennessä;**  
**Sanna.Lento@hamk.fi**

# ILMOITTAUDU MUKAAN TOIMINTAAN !

- Ilmoittaudu mukaan täyttämällä [lomakkeen tiedot](#).
  - Kerro myös halukkuutesi oman toimintasi kehittämiseen osana opiskelijayhteistyötä. Sinulla on mahdollisuus saada yrityskohtaista tukea vastuullisuussuunnitelman laadintaan, viestintään (myös kansainvälisesti) sekä ympäristötietojesi lähtökartoitukseen.
  - Voit kertoa myös omia toiveitasi ja tavoitteitasi.
  - Voit päivittää tietojasi myöhemmin lomakkeen kautta
- Voit osallistua myös yksittäisiin tapahtumiin, mutta parhaimman hyödyn saat sitoutumalla ko. teeman toimenpiteisiin. Yksittäisiin tapahtumiin ilmoittaudutaan sen järjestäjälle.
- Osallistuminen on ilmaista.
- Kaikille kiinnostuneille on käytössä myös Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä. Se on tarkoitettu tiedonvaihtoon, verkostoitumiseen ja teemaryhmien toimintaan, sekä yrityksille että sidosryhmälle.
- Kestävän RuokaHämeen keskiviikko on noin kerran kuukaudessa järjestettävä ajankohtaiskatsaus, joka pidetään verkossa. Avoimet Teams-linkit löytyvät hankkeen kotisivuilta. Seuraava Kestävän RuokaHämeen keskiviikko on 16.3. klo 15 [Teamsissä](#).

# YHTEYSHENKILÖT HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULUSTA JA PROAGRIASTA

Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK)

Sanna Lento

p. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

ProAgria Etelä-Suomi ry

Tuula Repo

p. 040 588 0958

Tuula.Repo@proagria.fi

[www.hamk.fi/kestavaruokahäme](http://www.hamk.fi/kestavaruokahäme)

#kestavaruokahäme