



KESTÄVÄ RUOKAHÄME

Hiilijalanjälkilaskennan
hyödyntäminen
yritystoiminnassa
ja
Elintarvikkeiden ravitsemus ja
kuluttajan hyvinvointi

HAMK | Bio
HAMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
HAME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
RESEARCH UNIT

ProAgria
Etelä-Suomi


MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
ETELÄ-SUOMI


maaseuturahasto

Kuva Jarkko Viitasaari

Kevätinfo, ajankohtaisia tapahtumia
elintarvikealan pk-yrityksille

4.4.2023 Teams

SISÄLTÖ

- 10-10.10 Avaus ja lyhyet esittäytymiset, Sanna Lento
- 10.10-10.25 Hiilijalanjälki-teema ja sen toteutus, Maria Lehtimäki
- 10.25-10.40 Terveelliset elintarvikkeet –teema ja muita ajankohtaisia tapahtumia, Satu Nokkonen ja Suvi Malin
- Keskustelua ja kysymyksiä

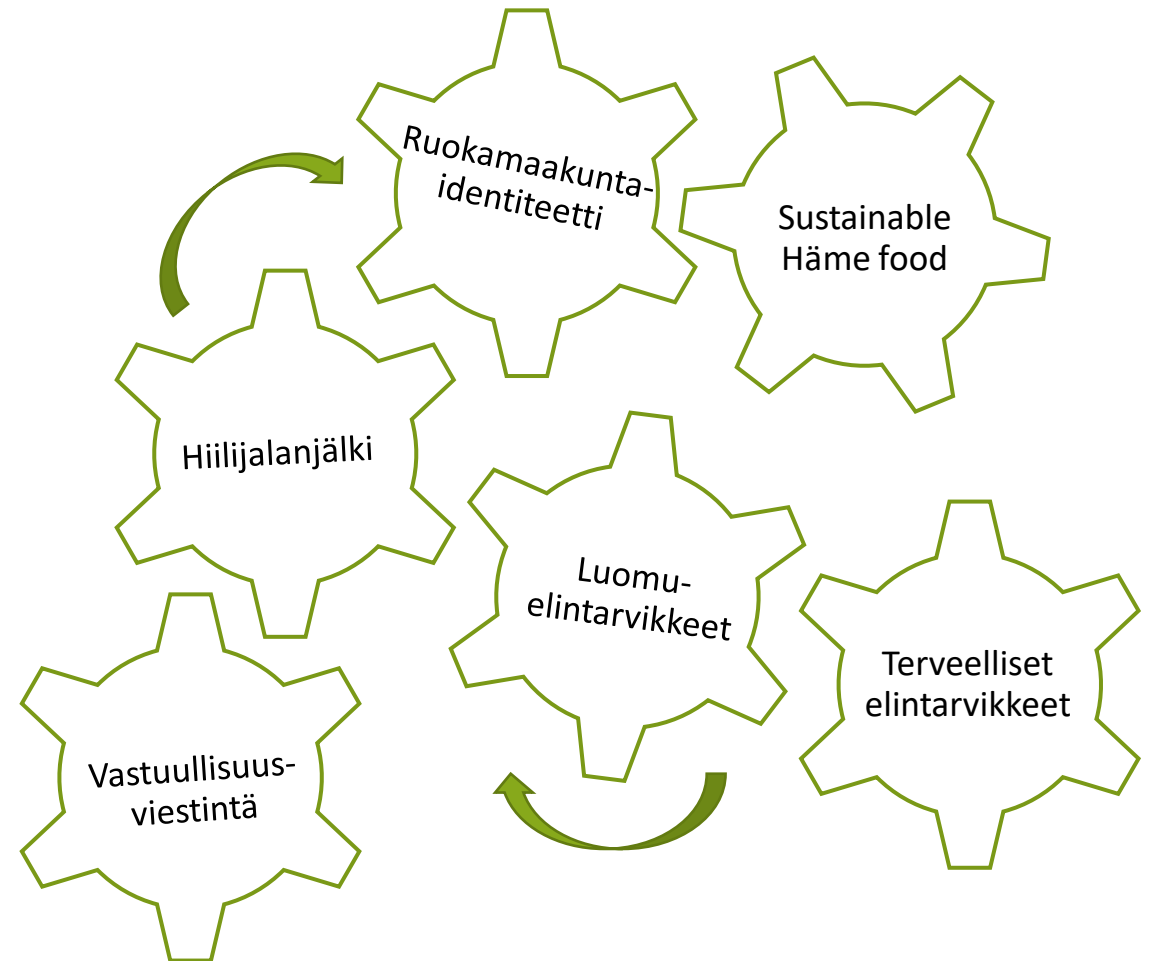
KESTÄVÄ RUOKAHÄME - KOHTI KESTÄVÄÄ RUOKATUOTANTOA

- Toiminta on suunnattu jalostaviin maataloihin sekä elintarvikeyrityksiin, joilla on halu ja valmius lähteä viemään asioita eteenpäin omassa toiminnassaan ja yhdessä toisten yritysten kanssa.
- Yrityksille on valmisteltu kuusi kehittämispolkua, teemaa, jotka pureutuvat kestävään ruokatuotantoon eri näkökulmista.
- Rahoitus saadaan Hämeen ELY-keskukselta EU:n maaseuturahastosta.
- Toteuttajina HAMK Bio ja ProAgria Etelä-Suomi ry. Osaa teemoista toteutetaan yhteistyössä Hämeen ammattikorkeakoulun (HAMK) opiskelijoiden kanssa.
- Toteutusaika 1.1.2022 - 31.12.2023

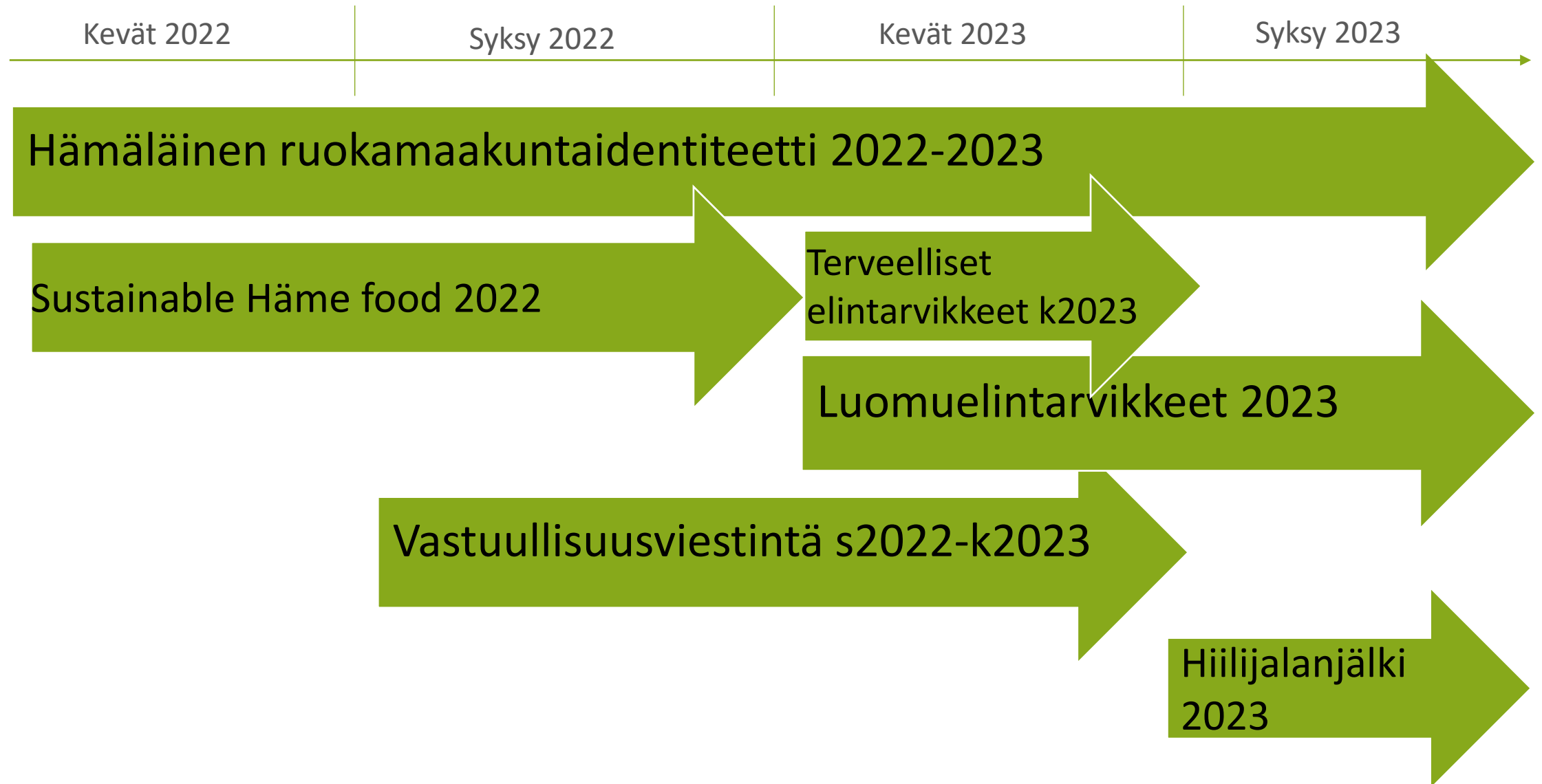
<http://www.hamk.fi/kestavaruokahäme>

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



TEEMAT AIKAJANALLA



HIILIJALANJÄLKI –

HIILIJALANJÄLKILASKENNAN HYÖDYNTÄMINEN
ELINTARVIKEALAN YRITYSTOIMINNASSA

SIIRTYMINEN HIILINEUTRAALIIN YRITYSTOIMINTAAN - HIILIJALANJÄLKILASKENNAN HYÖDYNTÄMINEN ELINTARVIKEALAN YRITYSTOIMINNASSA

Yritys-opiskelijayhteistyö (Hämeen ammattikorkeakoulu)
syksyllä 2023, aikavälillä **21.8.-13.10.2023**:

- 1. Hiilijalanjäljen laskennan perusteet ja rakenne yrityskohtaisesti**
- 2. Toimintasuunnitelma hiilijalanjäljen pienentämiseen**

Toteutuksen tavoite: Yrityksillä on osaamista hiilijalanjälkilaskennan prosessin ymmärtämiseen. Yritykset saavat ideoita, miten omalla toiminnalla voi vähentää ympäristökuormaa.

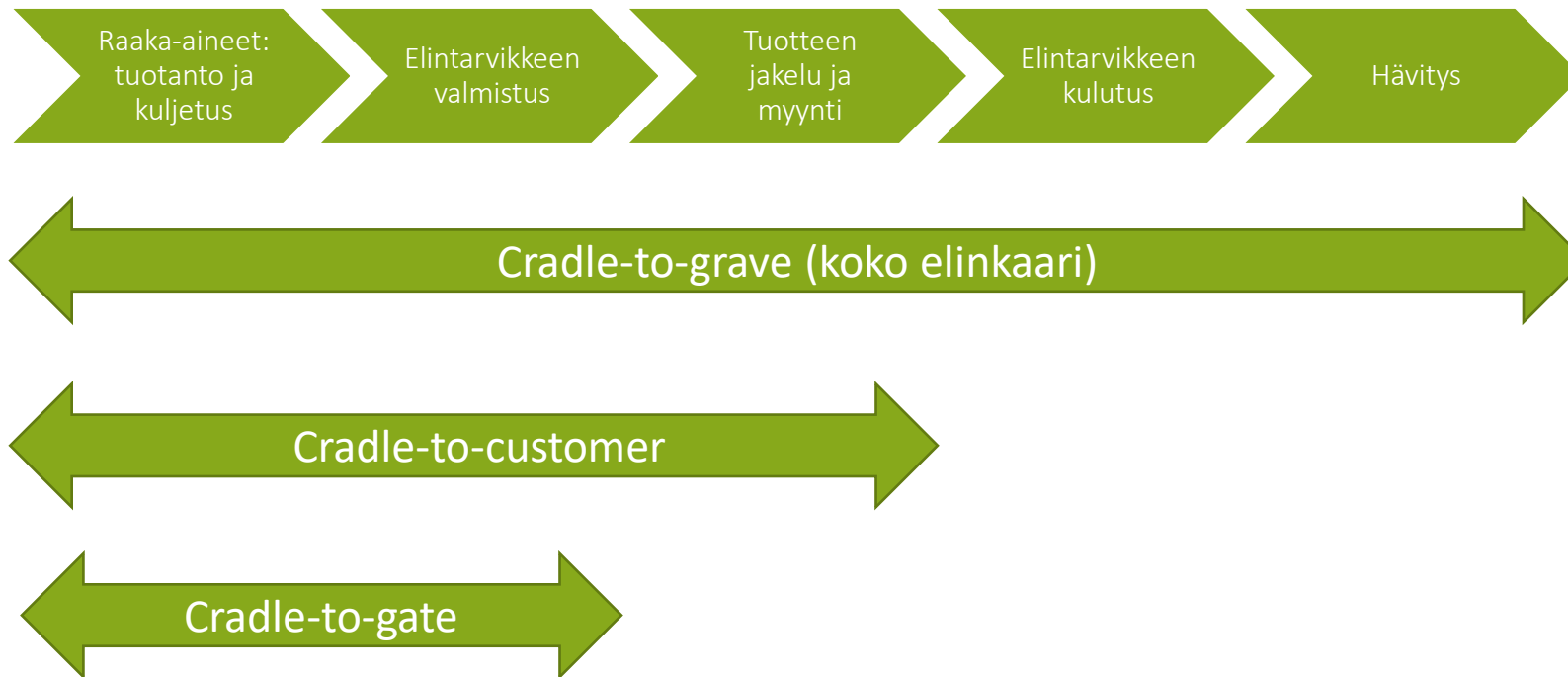


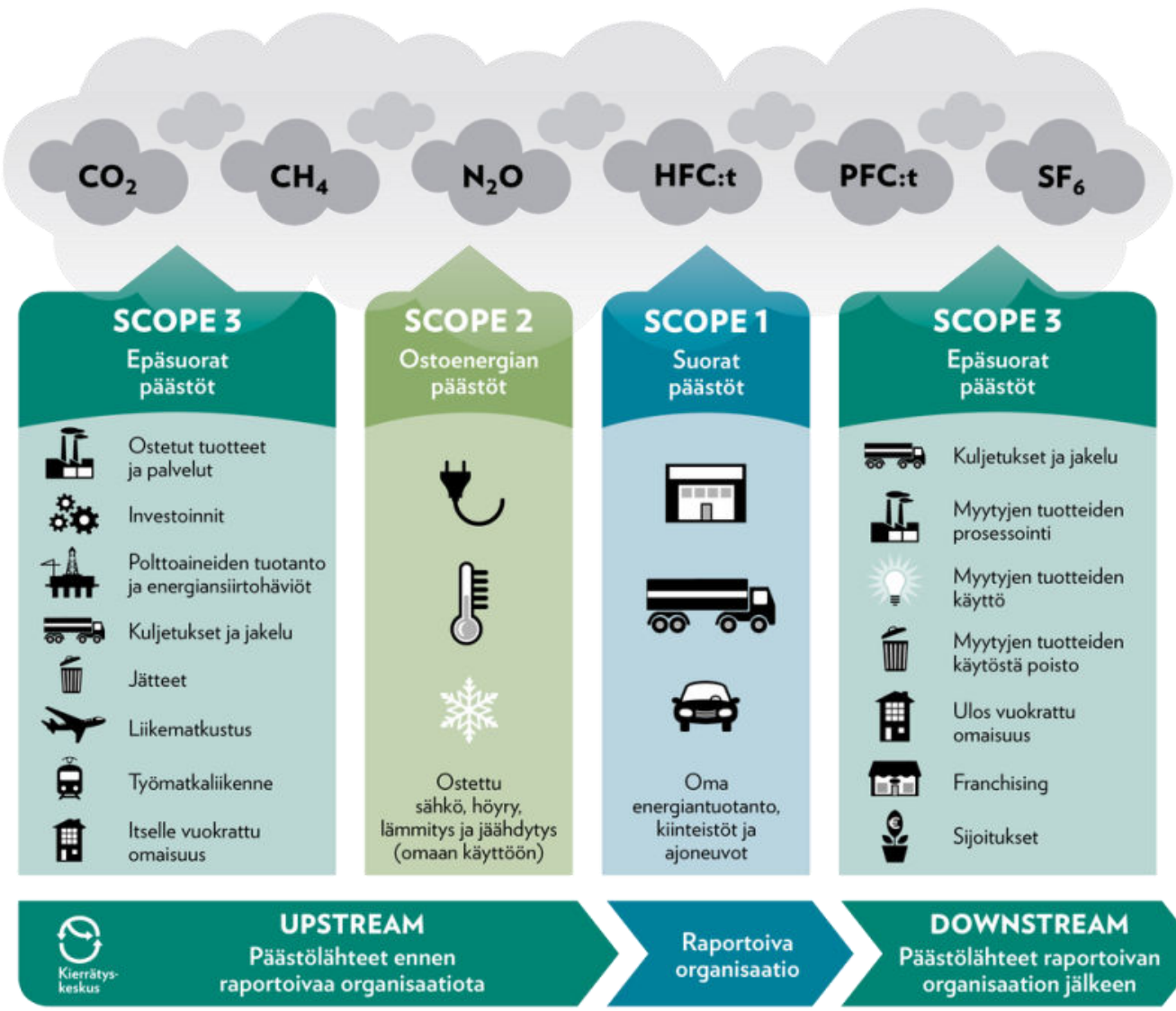
TAUSTAA; MIKSI YRITYKSEN HIILIJALANJÄLKI KANNATTAA SELVITTÄÄ?

- Kuluttajat toivovat vähähiilisiä tai hiilineutraaleja elintarvikkeita
 - ➡ yrityksillä tarve tavoitella vähähiilisyyttä/hiilineutraalisuutta
- Kilpailuetu - hiilipäästöjä vähentämällä on mahdollista saavuttaa kustannussäästöjä
- Resursseja voidaan suunnata vaikuttaviin toimenpiteisiin
 - Kun tiedetään mistä päästöt johtuvat, voidaan resurssoida toimenpiteet joilla isoin vaikutus --> TOSIASIAT saadaan näkyviksi, esim. Alkutuotanto, kuljetus, pakkaus
- Luodaan lisäarvoa tuotteille
- Tuotetaan lukuja sidosryhmille ja markkinointiin
- Mahdollistaa konkreettisen ympäristövaikutusten seurannan
- Tulevaisuudessa voi olla yrityksen menestyksellisen toiminnan edellytys
 - ➡ VOIDAAN OLLA VASTUULLISUUDEN EDELLÄKÄVIJÖITÄ

TAUSTAA; MITEN LAAJASTI HIILIJALANJÄLKI VOIDAAN SELVITTÄÄ?

- Voidaan selvittää päästöt koko elinkaaren ajalta tai päästöt portille/kuluttajalle saakka





Muokattu. Alkuperäinen kuva: Greenhouse Gas Protocol.

HIILIJALANJÄLKILASKENNAN SCOPE - LUOKAT JA KATEGORIAT GHG PROTOCOL - STANDARDIN MUKAAN

KESTÄVÄ RUOKAHÄMEEN TOTEUTUSMALLI:

1) HIILIJALANJÄLJEN LASKENNAN PERUSTEET JA RAKENNE

- Aloituswebinaari, syyskuu 2023:
 - Hiilijalanjalan asiantuntijat, Case-esimerkki elintarvikealalta
- Opiskelijaryhmien muodostaminen jokaiselle yritykselle
- Hämeen ammattikorkeakoulun kestävä kehityksen koulutuksen opiskelijoiden kokoama yleinen ohjeistus hiilijalanjalan laskentaan
 - Nykytila ja toiminnan muutokset huomioon
- Keskeisten hiilijalanjalan teemojen ja aihealueiden tunnistaminen omassa toimintaympäristössä
- Suurimpien päästölähteiden kartoittaminen
 - Hiilijalanjalan laskennan perusteet ja tarvittavia pohjatietoja
 - Ymmärrys mitä tietoa ja millaisessa muodossa yrityksen tulisi toiminnastaan kerätä tarkan hiilijalanjalan laskemiseksi
 - Voidaan keskittyä yksittäiseen tuotteeseen, palveluun tai koko yritystoimintaan (rajaus tehdään yhteistyönä opiskelijoiden kanssa)



Standardin (ISO 14067) mukaisen hiilijalanjalan laskennan kustannusten pieneneminen

- Yrityksen sitoutuminen n. 2-4 työpäivää (tietojen kartoittaminen, opiskelijayhteistyö)



2) TOIMINTASUUNNITELMA HIILIJALANJÄLJEN PIENENTÄMISEEN

- Keskeisten teemojen ja aihealueiden ympäriltä yritys saa konkreettisia toimintaehdotuksia hiilijalanjäljen pienentämiseen
- Yrityksen sitoutuminen 1-2 työpäivää
- **Voidaan mahdollisesti kartoittaa myös hiilikompensaation mahdollisuuksia**
 - Hiilineutraalien elintarvikkeiden tuottaminen markkinoille?
 - Hiilensidonnan mahdollisuudet?

MITÄ YRITYKSELTÄ TARVITAAN / TOIVOTAAN?

- Yhteyshenkilö(t), yhteydenpito opiskelijoiden (ja opettajien) kanssa TEAMS alustaa käyttäen (mahdolliset opiskelijatiedustelut projektiin liittyen, sovittujen palaverien välissä), myös s-posti ja puhelin
- Taustamateriaaleiksi elinkaariarvioinnissa tarvittavaa tietoa, esim. Yksityiskohtaiset tuotantomenetelmät - energiakulutus, vedenkulutus, hankinnat, pakkausmateriaalit ja liikkuminen/kuljetukset.
- Jos opiskelijat tekevät kyselyitä esim. sidosryhmille, tarvitaan yritykseltä apua kyselyn lähettämiseen
- Yhteiset sovitut ohjauspalaverit opiskelijoiden ja opettajien kanssa, sekä väli- ja loppupalaverit
- Oikeudensiirtosopimus ja tarvittaessa kirjallinen salassapitosopimus opiskelijoiden kanssa
- Opiskelijatöitä ohjaa kestävän kehityksen lehtori Maria Lehtimäki (maria.lehtimaki@hamk.fi)

ILMOITTAUTUMINEN

- Ilmoittaudu mukaan Hiilijalanjälki-teemaan kevään 2023 aikana, viim. 15.5.2023 mennessä. Paikkoja yrityskohtaiseen teemaan on rajoitetusti!
- Ilmoittautumiset: sanna.lento@hamk.fi
- Osallistuminen on ilmaista, mutta vaatii hieman omaa aikaa, perehtymistä sekä palautteiden antoa opiskelijoille.
- Käytössämme on Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä, johon kullekin yritykselle luodaan oma yksityinen kanava opiskelija-yhteistyöhön sekä materiaalien tallentamiseksi.
- Ko. Teams-ryhmässä on myös kaikille ruokasektorin toimijoille avoin yleinen kanava. Se on tarkoitettu tiedonvaihtoon ja verkostoitumiseen.

HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULUN (HAMK) YHTEYSHENKILÖT OPISKELIJAYHTEISTYÖSSÄ

YLEISET ASIAT:

Sanna Lento, projektipäällikkö

p. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

HIILIJALANJÄLKI

Maria Lehtimäki, lehtori

p. 050 511 5722

maria.lehtimaki@hamk.fi

TERVEELLISET ELINTARVIKKEET –

ELINTARVIKKEIDEN RAVITSEMUS JA KULUTTAJAN
HYVINVOINTI YRITTÄJÄN NÄKÖKULMASTA

MERKEILLÄ NOSTETTA RUOKATUOTTEILLE JA -PALVELUILLE – WEBINAARI 11.4. KLO 13-16

Elintarvikkeiden nimisuojaus ja muut merkit elintarvikkeissa sekä ruokapalveluissa

- Tervetuloa, Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Etelä-Suomi ry
- EU-nimisuoja tuo lisäarvoa paikallisille elintarvikkeille ja ravintoloille, Marjo Särkkä, erikoissuunnittelija, Helsingin yliopisto
- Sertifioitu artesaaniruoka pienten yritysten kilpailukyvyn vahvistajana, Margot Wikström, toiminnanjohtaja, Mathantverkarna/Ruoka-artesaanit
- Hyvää Suomesta -alkuperämerkki on lupaus kotimaisesta raaka-aineesta ja työstä, Minna Asunmaa, kehityspäällikkö, Ruokatieto Yhdistys ry
- Esimerkkejä Saimaan alueen ruokamerkeistä - Karelia a la carte, D.O. Saimaa ja Saimaa Geopark Geofood, Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija, ProAgria Etelä-Suomi ry / Maa- ja kotitalousnaiset
- Aitoja Makuja www.aitojamakuja.fi - Paikalliset raaka-aineet ja niiden tuottajat, Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Etelä-Suomi ry

Tilaisuus järjestetään yhdessä Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa –hankkeen kanssa.

TERVEELLISYYS ELINTARVIKKEIDEN JA RUOKAPALVELUJEN MYYNNISSÄ SEKÄ TUOTEKEHITYKSESSÄ -WEBINAARI 18.4. KLO 17-18

Kuluttajat ovat yhä tietoisempia syöjiä. Moni haluaa koota oman ruokavalionsa mahdollisimman terveelliseksi, mutta myös huomioida sen aiheuttamat ympäristövaikutukset.

Terveellisen ja hyvän ruokavalion edistäminen ja erityisruokavalioiden huomioiminen voi olla kilpailuvaltti esimerkiksi ruokapalveluyrityksessä.

Yksittäisen tuotteen ravintosisältö kertoo paljon pakkauksessa olevasta tuotteesta ja sitä voi myös hyödyntää tuotteen markkinoinnissa. Miten elintarvikkeet vaikuttavat kuluttajan ravitsemukseen, terveyteen ja hyvinvointiin? Miten voisin hyödyntää tuotteen tai palvelun ravitsemuksellista laatua viestinnässä ja markkinoinnissa?

Tule webinaariin kuulemaan miten ravitsemussuositukset ohjaavat väestön terveyttä edistävän ruokavalion koostamiseen ja mikä merkitys tuotteen ravintosisällöllä on. Verkkoluento toimii johdantona tuleville työpajoille, joissa valmistetaan ruokaa kotimaisista, ilmastoystävällisistä raaka-aineista, erityisruokavaliot huomioiden.

KÄYTÄNNÖN RUOKATYÖPAJAT

Erikoisruokavaliot ja vegaaniruokat to 4.5. klo 14-18.00

Erytisruokavaliot ovat yhä yleisempiä ja erikoistuotteiden markkinat voimakkaassa kasvussa. Aiheuttaako erityisruokavaliot haasteita palvellessasi asiakkaita? Haluatko syventää osaamistasi erityisruokavalioista. Tule mukaan käytännön työpajaan, jossa valmistamme päivän aikana erilaisia ruokia huomioiden erikoisruokavalioita, mm. gluteenittomuus ja vegaaninen ruoanvalmistus

Kotimaiset erikoiskasvit to 11.5. klo 14–18.00

Toisessa käytännön ruokatyöpajassa keskitymme kotimaisiin erikoiskasveihin. Näihin kasveihin ja jalosteisiin kuuluvat mm. öljyhamppu, härkäpapu, kvinoa, makealupiini ja pellava. Tutustumme käytännössä, miten nämä raaka-aineet käyttäytyvät ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa. Lisäksi kurssilla tuodaan esille näiden tuotteiden ravintoarvoja ja sitä, miten ne tukevat monipuolista ravitsemusta. Samalla nämä erikoiskasvit kuitenkin sopivat myös monenlaisiin erikoisruokavalioihin.

Paikka: Vanajan Parvi, Vanajantie 10 B, Hämeenlinna

MARJOJEN JA HEDELMIEN JATKOJALOSTUSTYÖPAJA

PE 21.4. KLO 16.00 – SU 23.4.2023 KLO 13.00

Marjojen ja hedelmien jatkojalostustyöpaja elintarvikealan yrittäjille ja marjanviljelijöille.

Ainutlaatuinen tilaisuus päästä opettelemaan erilaisten marja- ja hedelmätuotteiden jatkojalostusta ruoka-artsaani Margot Wikströmin kanssa.

Ohjelmassa tietoa artsaanikäsitteestä ja teoriaa sekä käytäntöä marja- ja hedelmäjalosteiden raaka-aineista, valmistuksesta ja säilyvyydestä. Erityisesti keskitytään seuraaviin tuotteisiin: hillo, marmeladi, hyytelö ja jokin juoma, esim. nektari.

Ruokatyöpajakoulutus on maksuton lukuun ottamatta ruokailuja ja majoitusta. Aamu- ja iltapäiväkahvit sisältyvät koulutuspäivään.

- Pe 21.4. klo 16.00–20.00
- La 22.4. klo 9.00-17.00
- Su 23.4. klo 9.00-13.00

Paikka: Lomakivi, Lomakiventie 4 A, Kausala (Iitti)

PROAGRIA ETELÄ-SUOMEN / ETELÄ-SUOMEN MAA- JA KOTITALOUSNAISTEN
YHTEYSHENKILÖT TERVEELLISET ELINTARVIKKEET OSIOSSA

LAATU- JA ALKUPERÄMERKIT,
RAVITSEMUS

Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija

p. 040 574 9337

satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi

RUOKATYÖPAJAT

Suvi Malin, ruoka-asiantuntija

p. 0400 682 334

suvi.malin@maajakotitalousnaiset.fi