

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 16.2.2022

Pienen tauon jälkeen on taas tarkoitus koostaa tietoa elintarvikealan ajankohtaista asioista hämäläisille elintarvikealan toimijoille ja sidosryhmille. Kooste tehdään noin 3–4 kertaa vuodessa osana Kestävä RuokaHäme -hankkeen toimintaa.

Vuoden 2022 alusta käynnistynyt **Kestävä RuokaHäme -hanke** pyrkii aktivoimaan jalostavia elintarvikeyrityksiä kestäväan ruokatuotantoon ja siitä viestimiseen. Hanketta toteutetaan yhdessä Hämeen ammattikorkeakoulun biotalouden tutkimusyksikön (HAMK Bio) ja ProAgria Etelä-Suomen kanssa. Toiminnan ”punaisena lankana” kulkee **vastuullinen elintarvikkeiden jalostaminen ja sen esille tuominen yritystasolla**. Hankkeessa on kuusi teemaa:

1. RUOKAMAAKUNTAIDENTITEETTI, Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. SUSTAINABLE HÄME FOOD, kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. HIILIJALANJÄLKI, Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. VASTUULLISUUSVIESTINTÄ, Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. LUOMUELINTARVIKKEET, Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. TERVEELLISET ELINTARVIKKEET, Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta

Teemoista järjestetään aktivoivia tietoiskuja, työpajoja, asiantuntijaluentoja ja yritysvierailuja. Yrityksiä autetaan tarvittavien verkostojen löytämisessä sekä kehittämistoimenpiteiden käynnistämässä. Osallistuminen on maksutonta. Ilmoita kiinnostuksestasi toimintaan ja Kestävä RuokaHäme -Teamsryhmään tällä [lomakkeella](#). Rahoitus toimintaan saadaan maaseuturahastolta Hämeen ELY-keskuksen kautta. Lisätietoa löytyy hankkeen sivuilta; www.hamk.fi/kestavaruokahame, jonne päivitetään tulevat hanketapahtumat.

ProAgria Etelä-Suomi viestii hankkeesta ja toiminnastaan [Tapahtumat](#)- ja [Facebook](#)-sivulla. Ja Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset [Tapahtumakalenterissaan](#) sekä [Facebookissa](#).

Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokatuotannosta ja tapahtumista löytyy tietoa myös www.kasvuahameessa.fi -sivuilta. Oletko jo Kasvua Hämeessä Facebook-sivujen seuraaja?

Kestävä RuokaHäme – tulevat tapahtumat

Ensimmäinen hankeinfo ke 23.2. klo 15 Teams-yhteydellä

Kestävä RuokaHämeen ensimmäinen keskiviikkotuokio järjestetään ke 23.2. klo 15–15.45 [Teams-yhteydellä](#). Tilaisuudessa esitellään hanketta ja sen toimintaa. Keskiviikkotuokioita on tarkoitus järjestää kerran kuukaudessa, seuraava on 16.3. klo 15. Hyppää mukaan linjoille kuulemaan ja kysymään lisää!

Sustainable Häme food/ Yritysvierailu ja tietoisku: Yritysvierailun tuotteistaminen ja markkinointi kansainvälisille asiakasryhmille 30.3. klo 12–15 Tiirinkosken tehdas, Hämeenlinna

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 tilaisuudessa, miten yritysvierailu tulisi tuotteistaa ja mitä siinä olisi otettava huomioon.

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. Linnan Kehitys Oy:n matkailukoordinaattori Annamaria Laine esittelee DataHubia ja kertoo sen käytöstä osana Visit Häme -sivustoa.

Tilaisuus järjestetään yhteistyössä Forssan Yrityskehityksen kanssa. Ilmoittaudu tilaisuuteen; Sanna.Lento@hamk.fi 23.2. mennessä.

Muita tapahtumia

[Gastropaja](#)- terveellinen ruoka 24.3. Lahti

Päivän teemassa paneudutaan terveelliseen ruokaan, mitä se oikein tarkoittaa ja miten vastata terveellistä ruokavaliota noudattavan asiakkaan tarpeisiin. Mietitään myös hyviä ruokamatkailutuotteita esimerkiksi liikunta- tai muihin hyvinvointioheispalveluihin. Päivä toteutetaan pääosin keittiötyöskentelynä.

[FRUSH, Innovating the circular economy, 28.4. Forssa/online](#)

FRUSH-tapahtuma avaa uusia näkemyksiä kiertotalouteen ja liiketoimintaan. Tapahtuman teemana on vastuullisuus. Perinteisten ympäristövastuun ja sosiaalisen vastuun ohella tapahtuma herättää aidosti kysymään, mikä on meidän vastuumme tulevaisuudesta? Yrityksillä on mahdollisuus osallistua myös [FRUSH Startup -kilpailuun](#). Tuo oma innovaatiiosi asiantuntijaraadin eteen. Saat palautetta, sparrausta, näkyvyyttä ja potentiaalisia kumppaneita rahoituksen löytämiseen.

Muuta ajankohtaista

Vähittäiskauppayhteistyön parantamiseksi on **Hämäläinen lähiruokadiologi – lähiruokaa kestävästi kauppaan ja kuluttajalle** hankkeessa löydetty arvoketjun toimijoiden kanssa ne kohteet, jotka toimijat näkevät tärkeinä lähiruoan saatavuuden paranemiseksi. Tärkeimpinä pidetään kauppa-tuottaja-asiakkuuden parantamista, vuoropuhelua tarvitaan molempiin suuntiin. Lähiruokatuotteita ei saada kauppoihin, jos kauppiat eivät niitä löydä. Yritysten toivotaan rohkeasti tarttuvan puhelimeen ja kertomaan kauppoille kuluttajia kiinnostavista tuotteista. Kaupoilla on petrattavaa tulla helposti löydetyiksi, sekä opastamisessa siihen, miten toimitaan kaupan kanssa.

Kaupalta puuttuu pienille toimijoille sopiva tilausjärjestelmä. Jos tuote ei ole sähköisessä järjestelmässä, tuotteiden tilaus-, myynti- ja toimitusmäärät eivät ole optimaaliset. Tämä voi näkyä kuluttajille esim. tuotepuutteina hyllyssä. Mutta on huomioitava, että myös sähköisissä järjestelmissä oleminen vaatii tuottajalta omaa seuranta.

Lähiruoan tunnistettavuus ja sitä kautta sen löydettävyys on kuluttajille vaikeaa. Tuotteiden tulee erottautua ja olla jatkuvasti kiinnostavia kuluttajille, myös lähiruoan. Kauppojen toivotaan huomioivan sesongit sekä tuovan paikalliset tuotteet paremmin esille – lähiruoan markkinointi on kaupan varassa, kun tuote on jo kaupassa.

Toimintamallin rakentamista jatketaan vielä tämän vuoden ajan. Lisätietoa löytyy [hankkeen kotivuylta](#).

Säästöä maaseudun yritysten sähkölaskuun

Maaseudulla toimivat mikro- ja pienyritykset voivat nyt hakea tukea, jolla voi kattaa kolmasosan uusiutuvan energian käyttöön siirtymisen kustannuksista. Tuella voi hankkia esimerkiksi aurinkopaneeleita tai ilmalämpöpumppuja.

Kanta-Hämeen kiertotalouden tiekartta on julkaistu

Tiekartta antaa suuntaviivat kohti kestävästä kiertotaloudesta toteuttavaa Kanta-Hämettä. Se on toteutettu projektissa, jossa mukana yhteistyössä oli useampi kantahämäläinen toimija. Kiertotalouden tiekartta sisältää mm. ruoan tuotannon ja kulutuksen tavoitteita, indikaattorit ja toimenpiteet.

Elintarvikkeiden tuotanto-, vienti- ja markkinapotentiaalia koskeva raportti 2022

Suomen elintarvikealan kansainvälistymistä koskeva strategia ja globaali markkinapotentiaalianalyysi on juuri valmistunut. Strategian asettaman vision mukaan Suomella on tulevaisuudessa kansainvälisesti tunnettu ruokaprofiili, joka pohjautuu puhtaaseen luontoon, puhtaisiin raaka-aineisiin, vastuulliseen tuotantoon, avoimeen tiedonjakoon ja hyvään yhteistyöhön toimijoiden välillä. Vahvuusiamme ovat selkeästi niin maitotaloustuotteet, siipikarjan liha, kauratuotteet ja alkoholijuomat. Lisäksi sianlihalla, marjatuotteilla ja kalatuotteilla on merkittävä rooli. Kasviproteiinituotteilla on myös yhä kasvavaa markkinapotentiaalia. Tuoteryhmien vientiä kasvatetaan jäljitettävyyden, vastuullisuuden ja kestävien tuotantotapojen argumentteja käyttäen. Suomelle erittäin tärkeitä kasvumarkkinoita ovat Ruotsi, Saksa, Ranska, Kiina, Etelä-Korea ja Japani.

Luonnontuotteiden kaupallinen elintarvikekäyttö ja sitä koskeva lainsäädäntö

Arktiset Aromit ry:n, Ruokaviraston ja Valviran yhteistyössä järjestämässä webinaarissa 25.1. käsiteltiin uuselintarvikeasetusta sekä aromi- ja alkoholilainsäädäntöä. Webinaarin annista kerrotaan [Aitoluonto.fi-sivuilla](https://aitoluonto.fi/sivuilla) ja sieltä löytyy myös linkki materiaaliin ja tallenteeseen.

Luonnontuotealan ohjelmatyöhön liittyvä kysely yrityksille

Luonnontuotealan kehittämistoimia suuntaava valtakunnallinen toimintaohjelma päivitetään talven aikana. Työn tueksi tarvitaan luonnontuotteita hyödyntävien yritysten näkemyksiä siitä, mitä erilaisia toimia tarvittaisiin alan kehittämiseen ja liiketoiminnan kasvuun. [Lisätietoja ja linkki kyselyyn!](#)

Aitoja makuja sivustosta ajankohtaiset valtakunnalliset elintarvikealan tapahtumat ja oppaat

[Aitojamakuja.fi](https://aitojamakuja.fi) sivusto toimii aktiivisesti. Kannattaa käydä välillä katsomassa sen tarjontaa, ja samalla tarkistaa, löytyykö oma yrityksesi Etsi yrityksiä -hausta oikeilla tiedoilla.

Onko yrityksenne hygieniaosaaminen kunnossa? Tarvitseeko kesäyöntekijä hygieniapassin?

Hygieniapassia voi tarvita niin kahviloissa, catering-, elintarvike- tai maatilamatkailuyrityksissä kuin elintarvikemyymälöissä työskennellessä. Hygieniapassista on hyötyä myös nuorelle kesä- tai muun sesonkityön hakijalle. Kanta- ja Päijät-Hämeessä hygieniapassikoulutuksia ja -testauksia järjestää mm. Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset. Ota yhteys [Jenni Kunnaalan](#).

Kehittämisterveisin,

Sanna Lento, HAMK Bio
Puh. 040 509 6443
Sanna.Lento@Hamk.fi