

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 14.6.2022

Tässä 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 aktiivisia tietoiskuja, työpajoja, asiantuntijaluentoja ja yritysvierailuja. Yrityksiä autetaan tarvittavien verkostojen löytämisessä sekä kehittämistoimenpiteiden käynnistämisessä. Osallistuminen on maksutonta. Yrittäjä, ilmoita kiinnostuksestasi toimintaan tällä [lomakkeella](#). Rahoitus toimintaan saadaan maaseuturahastolta Hämeen ELY-keskuksen kautta. Lisätietoa löytyy hankkeen sivuilta; www.hamk.fi/kestäväruokahäme.

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

Kestävä RuokaHäme – tulevat tapahtumat

Ilmoittaudu mukaan 1.8.2022 mennessä teemoihin 2–4, joissa saat myös yrityskohtaista apua mm. viestintään, ympäristötietojesi lähtötilanteen selvittämiseen sekä hiilineutraaliin toimintaan.

Ilmoittautuminen Sanna.Lento@hamk.fi tai [ilmoittautumislomakkeella](#). Yritystapaaminen järjestetään 8.8.2022 Hämeenlinnassa/etänä mukaan ilmoittautuneille yrityksille.

15.6.2022 klo 15 Infotilaisuus teemoista 2,3 ja 4, joita toteutetaan yritys-opiskelijayhteistyönä

Kestävä RuokaHämeen kevään viimeinen keskiviikkotuoquio järjestetään ke 15.6. klo 15–15.30 [Teams-yhteydellä](#). Hyppää mukaan linjoille kuulemaan ja kysymään lisää!

Tule mukaan yrityksille ja sidosryhmille luotuun yhteiseen foorumiin, Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmään!

Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä on kaikkien Kanta- ja Päijät-Hämeen alueen ruokasektorin toimijoiden käytössä tiedottamiseen, vuoropuheluun sekä verkostojen luomiseen. Kerro, jos haluat mukaan lähettämällä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi. Liittyminen vaatii vain sähköpostiosoitteen.

To 1.9.2022 klo 13–16 Sidosryhmätapaaminen

Hämeen ruokasektoritoimijoiden iltapäivä, kohderyhmänä erityisesti kuntapäätäjät, elinkeinoyhtiöt, rahoittajat, neuvojat, yritykset, hanketoteuttajat, koulutus ja tutkimus. Alustavana teemana kuntien ja kaupunkien elinvoimatyö yrittäjyyden tukena. Paikka vielä avoin.

21.-23.9.2022 Artesaaniruoka SM 2022 –kilpailu Lappeenrannassa

Jatkojalostatko elintarvikkeita käsityömaisesti, paikallisista raaka-aineista, ilman ”välttämättömiä” lisäaineita? Haluatko profiloitua artesaaniruokatuotteiden valmistajaksi ja kehittää omia tuotteita vieläkin paremmaksi? Kilpailuun osallistuneet saavat asiantuntijoiden palautetta ja kehittämissideoita oman tuotteen jatkokehittämiseen. Säännöt, Artesaaniruoka SM 2022 kilpailukategoriat ja ilmoittautumisohjeet löytyvät kilpailun nettisivuilta; <https://artesaaniruokasm.fi/>. Ilmoittautumiset 15.8.2022 mennessä. Yhteyshenkilö: Sanna.Lento-Kemppi@maajakotitalousnaiset.fi, p. 040 5447768.

Menneiden tapahtumien materiaalit löytyvät [Kestävä RuokaHäme -hankkeen kotisivuilta](#);

Asiaa esim. artesaaniruosta, nimisuojaajärjestelmästä, yritysvierailun tuotteistamisesta ja Visit Finlandin DataHubista.

Muita tapahtumia

17.6.2022 klo 9.00 – 9.20 [Rohkeasti mukaan julkisiin hankintoihin -oppaan](#) esittelytietoisku.

Opas kannustaa pieniä ja keskisuuria yrityksiä tarjoamaan palveluja ja tuotteita julkisille toimijoille. [Liity Teams-tilaisuuteen tästä](#).

Luantaina 9.7.2022 klo 11–16 Avoimet maatilat – Taste of Häme! -tapahtuma

Avoimet maatilat – Taste of Häme! -tapahtuma avaa kanta- ja päijäthämäläisten maatalojen ja maaseudun ovet kaikille kiinnostuneille taas tänä kesänä. Kuluttajat pääsevät tutustumaan maatalojen arkeen ja tekemään uniikkeja lähiruokaostoksia suoraan niitä tuottavilta tiloilta.

Ilmoita yrityksesi tapahtumaan [lomakkeella](#). Yhteyshenkilö Outi Kyöstilä, puh. 040-0450018, outi.kyostila@mtk.fi.

10.9.2022 Valtakunnallinen lähiruokapäivä

Lähiruokapäivä jatkaa nyt siitä, mihin viitenä aiempänä vuotena järjestetty Osta tilalta -päivä jäi: se kutsuu ihmisiä tutustumaan lähiruoan tuottajiin sekä maaseudun muihin toimijoihin, matkailu- ja elämyspalveluihin sekä erilaisiin yhdistyksiin – marjoista metsästyseuroihin. Valtakunnallisesta Lähiruokapäivästä toivotaan muodostuvan koko Suomen juhlapäivä, joka on omistettu kotimaiselle ruuantuotannolle ja maaseudulle. Lisätietoa osallistujille; <https://ostatilalta.fi/ryhdy-jarjestajaksi/>.

Lähiruoka & luomu -messut järjestetään 30.3–3.4.2023 kevätmessukokonaisuuden eli Kevätpuutarha, OmaMökki, Asu & Remontoi, Sisusta -tapahtumien kanssa. Pienille ja keskisuurille elintarvikealan yrityksille tarjotaan mahdollisuutta tuotteiden ja ruoka-annosten myyntiin Herkkujen Suomi teema-alueella. Näytteilleasettajiksi ovat tervetulleita myös suomalaisten laadukkaiden raaka-aineiden parissa työskentelevät yritykset ja yhteisöt. Herkkujen Suomi -alueella on tarjolla myös edullisia toripaikkoja. Tiina Kekkonen, tiina.kekkonen@messukeskus.com, toimii yhteyshenkilönä Suomen Messujen osalta.

Muuta ajankohtaista

Ruokavirastolta on ilmestynyt päivitettyjä ohjeita:

- **Lihan jäädyttäminen (pdf)**. Kaikissa rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa saa jäädyttää lihaa, kun jäädytetty liha myydään suoraan kuluttajalle.
- **Rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai ei?** -ohjeeseen lisätty havainnolliset päätöksentekopuut.
- **Luomuelintarvikevalvontaan liittyminen**. Myytkö ja markkinoitko luomuelintarvikkeita? Kuulutko jo Ruokaviraston luomuvalvontaan? Katso ohjeista, miten voit liittyä luomuelintarvikevalvontaan.

Innovatiivinen hankintamenettely - Suurkeittiöihin soveltuva uusi ruokatuote etsinnässä

Innovatiivisella hankinnalla tarkoitetaan julkisen hankinnan kohteena olevaa toimintamallia, palvelua tai tuotetta mikä on täysin uusi tai jotain aiempaa toteutusta parantava. Hankinnan kohteeseen sisältyy ratkaisun kehitystyötä. Hankintaprosessiin sisältyy myös innovatiivisuutta edistäviä käytäntöjä. Keskeistä uuden ruokatuotteen hankinnan onnistumisessa on yritysten yhteistyö, jotta päästään riittävän suureen tuotantomäärään. Tuotetta pitää olla tarjolla kymmeniä tuhansia kiloja vuodessa, sovittuna ajankohtana.

MTK Häme järjestää 20.9. keskustelutilaisuuden, jossa tuottajat ja jatkojalostajat kohtaavat julkisen puolen keittiön edustajien kanssa. Tilaisuuden tavoitteena on tarjota mahdollisuus vaihtaa ajatuksia, ideoida ja innovoida tuotetta todelliseen tarpeeseen. Toivottavaa olisi, että tässä vaiheessa olisi jo alustava tuoteidea tai uudesta tuotteesta kiinnostunut hankintayksikkö mukana keskusteluissa. Lisätietoja: Karita Toivanen, MTK Häme / Kestävää kasvua ja elinvoimaa julkisista hankinnoista, p. 040 723 8801, karita.toivanen@mtk.fi.

Aitoja makuja sivustosta ajankohtaiset valtakunnalliset elintarvikealan tapahtumat, oppaat, lehdet ja yrityshaku

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

Kesän aitojamakujalehti.fi on ilmestynyt. Lehdessä kerrotaan tuloksia ammattikeittiöiden luomun käytöstä ja lähikalan käytön edistämisestä Satakunnassa ja Pohjois-Pohjanmaalla. Ruokamatkailun edistämiseen liittyen esitellään Hungry for Finland-materiaaleja ja kokemuksia Kainuusta. Yrittäjän hankeyhteistyön terveiset tulevat Hailuodosta. Lisäksi mukana on asiaa mm. alkuperämerkistä, ruoka-alan kehittämisen kokemusten vaihdosta Euroopassa, yrittäjäkoulutuksesta, toimialanäkymistä ja luonnontuotealan hankekokoontumisista.

Aurinkoista kesää toivottaen,

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