

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 27.3.2023

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 kestävään ja vastuulliseen ruokatuotantoon ja siitä viestimiseen. Toteutuksesta vastaavat Hämeen ammattikorkeakoulun biotalouden tutkimusyksikkö, HAMK Bio sekä ProAgria Etelä-Suomi ry. Rahoitus toimintaan saadaan maaseuturahastolta Hämeen ELY-keskuksen kautta. Lisätietoa löytyy hankkeen sivuilta; www.hamk.fi/kestäväruokahäme.

Kestävä RuokaHäme – tapahtumia

Ti 4.4.2023 klo 10–10.45 Kestävä RuokaHämeen kevätinfo (Teams)

Hyppää linjoille ja tule kuulemaan, mitä keväällä tapahtuu. Jos olet pohtinut yrityksesi hiilijalanjälkeä tai siirtymistä hiilineutraaliin tuotantoon, nyt on nopeimmilla yrityksillä mahdollisuus saada asiaan yrityskohtaista apua ja osaamista. Teemassa avataan hiilijalanjälkeen liittyvää kokonaisuutta prosessina ja mitattavan tuotteen elinkaariajattelua. Haku teemaan on auki 15.5. saakka ja toteutus opiskelijayhteistyönä 21.8.-13.10.2023.

Lisäksi kerromme Terveelliset elintarvikkeet teemasta, jota toteutus alkaa huhtikuussa 2023. Teema käsittelee käytännönläheisesti ravitsemusta, erikoisruokavalioita sekä uusia kasvikunnan tuotteita. Ilmoittaudu mukaan kevätinfoon 3.4.2023 mennessä; <https://forms.office.com/e/nsZs2ZfSeT>

Ti 11.4.2023 klo 13–16 Merkeillä nostetta ruokatuotteille ja -palveluille -webinaari

Tietoa elintarvikkeiden nimisuojauksesta, Hyvää Suomesta -merkistä, uudesta artesaanisertifioinnista ja muista merkeistä sekä yrityksen näkyvyydestä Aitoja makuja -brändillä.

Ohjelma

- 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 kilpailukyyn 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

Ilmoittautumiset 4.4. mennessä; <https://tilaisuudet.proagria.fi/merkeillanostetta>

Ti 18.4.2023 klo 17–18 Terveellisyys elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen myynnissä sekä tuotekehityksessä -webinaari

Aloitamme Terveelliset elintarvikkeet -teeman johdatuksella elintarvikkeisiin ja ravitsemukseen. Kuluttajat ovat yhä tietoisempia syöjiä. Moni haluaa koota oman ruokavalionsa mahdollisimman terveelliseksi, mutta myös huomioida sen aiheuttamat ympäristövaikutukset. 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 toukokuun käytännön työpajoille, joissa valmistetaan ruokaa kotimaisista, ilmastoystävällisistä raaka-aineista, erityisruokavaliot huomioiden. Ilmoittautumiset 11.4. mennessä [tästä linkistä](#). Tiedustelut: Satu Nokkonen, 040 574 9337, Satu.Nokkonen@proagria.fi

KÄYTÄNNÖN RUOKATYÖPAJAT HÄMEENLINNASSA

Paikka: ProAgria Etelä-Suomi Hämeenlinnan aluetoimisto, Vanajantie 10 B, 13110 Hämeenlinna, 5. kerros.

Erikoisruokavaliot ja vegaaniruokat to 4.5.2023 klo 14–18

Erikoisruokavaliot ovat yhä yleisempiä ja erikoistuotteiden markkinat voimakkaassa kasvussa. Aiheuttaako erityisruokavaliot haasteita palvellessasi asiakkaita? Haluatko syventää osaamistasi erityisruokavalioiden erikoisruokavalioiden, mm. gluteenittomuus ja vegaaninen ruoanvalmistus. Lisätietoa ja ilmoittautuminen 27.4. mennessä; <https://tilaisuudet.proagria.fi/erikoisruokavaliotjavegaaniruokat>

Kotimaiset erikoiskasvit to 11.5.2023 klo 14–18

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 sopivat myös monenlaisiin erikoisruokavalioiden. Lisätietoa ja ilmoittautuminen 4.5. mennessä; <https://tilaisuudet.proagria.fi/kotimaiseterikoiskasvit>

Tiedustelut ruoka-asiantuntija Suvi Malin, Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, p. 0400 682334, Suvi.Malin@proagria.fi

Kestävä RuokaHäme – kuulumisia

Ruokatoimijoiden foorumi on avoin kaikille, tule mukaan 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.

Kestävä RuokaHäme -hankkeessa on valmistunut opiskelijayhteistyönä **materiaaleja yrityksille kestävän liiketoiminnan tueksi**. [Vastuullisuusviestinnän opas](#) on tarkoitettu yritysten käyttöön apuvälineeksi, jolla voi joko aloittaa vastuullisuusviestinnän harjoittamisen tai kehittää jo aloitettua vastuullisuusviestintää. Ja [Virtuaalimaatilat – opas](#) kertoo, miten yritys voi hyödyntää virtuaalimaatilaa omassa viestinnässään.

Muita tapahtumia

Lähiaruokaa, luomua ja luonnontuotteita – Ruokasektorikoordinaatio hankkeen toimintaa:

- **Vastuullisuus elintarvikealalla -hanketreffien satoa.** Hanketrefeillä 20.3.2023 keskityttiin vastuullisuuteen erityisesti pienten yritysten näkökulmasta sekä kuultiin alan kehittämishankkeista. [Esitykset ja tallenne ovat aitojamakuja.fi-sivuilla](#). Kestävä RuokaHäme -hanke osallistui treffeille ja hankkeen esitys löytyy [täältä](#).
- [Tutkimustiistaissa 4.4. klo 9–10](#) asiaa lyhyistä elintarvikeketjuista otsikolla **Kuluttajavetoiset ruoan hankintakanavat – katsaus pohjoispohjalaisten ruokapiirien toiminnan kehitykseen**.
- Lyhyisiin elintarvikeketjuihin liittyen järjestettiin verkostoitumispäivä 15.3.2023, jossa aihepiireinä oli sosiaalisen median käyttö osana yrityksen markkinointia ja viestintää sekä esiteltiin suoramyyntiä tukevia alustoja. [Materiaalit löytyvät aitojamakuja.fi-verkkosivuilta](#).
- **Osallistu #mahdollisuusyrittää kampanjaan ja kerro oma tarinasi videolla.** Nyt kampanjoidaan elintarvikealan yrittäjyyden puolesta. Lue lisää: <https://aitojamakuja.fi/elintarvikealan-pienyrittaja-osallistu-mahdollisuusyrittää-videokampanjaan/>

Markkinatietoa maailmalta – mikä tuote myy ja missä kysyntä kasvaa? Mitä vientimahdollisuuksia ilmastoviisaan ruoan kysyntä avaa suomalaisille?

Kiertotaloudesta lisää kilpailukykyä elintarvikevientiin (KIKE)-hanke järjestää keväästä alkaen markkinakatsauksia elintarvikekaupan parissa toimiville. KIKE Markkinakatsauksia järjestetään 20.4., 8.6., 14.9. ja 15.11.2023 Zoomissa. [Ilmoittaudu tästä](#). Tilaisuuksissa kerrotaan eri kohdemaiden markkinoiden kehityksestä ja markkinahavainnoista. Tilaisuudet tarjoavat kuluttajaymmärrystä ja tietoa ulkomaisten asiakkaiden tarpeista. Havaintojen läpikäynti tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen kaikille alan toimijoille – myös kotimaan liiketoimintaan suuntaaville, koska trendit ovat globaaleja. Tarkasteltavia kohteita ovat Saksa, Ruotsi, Tanska, Hollanti, UK, Italia, Ranska, Etelä-Korea, Japani ja Arabiemiraatit. Maat vaihtelevat markkinakatsauksittain.

Tulevia syksyn tapahtumia jo tiedoksi:

- Luonnon päivä luomutiloilla 26.8.2023
- Lähiaruokapäivä lauantaina 9.9.2023 (verkkosivut uudistetaan, joten ne ovat nyt hetken pois käytöstä)
- Vuoden 2023 Artesaaniruoka SM-kilpailut järjestetään 17.–19.10. Rovaniemellä. Artesaaniruoan SM-kilpailut on tarkoitettu pienille ruoka- ja elintarvikealan yrityksille, jotka jatkojalostavat elintarvikkeita paikallisista ja kotimaisista raaka-aineista käsityömaisesti ilman lisäaineita. Artesaaniruoan SM-kilpailuihin voi tutustua tapahtuman verkkosivuilla osoitteessa www.artesaaniruokasm.fi. Kilpailuun ilmoittautuminen on auki 17.9.2023 saakka: <https://link.webropolsurveys.com/S/E87652E7D2660286>

Uusia oppaita ja tietolähteitä

Uusi **Lähiruoan tie kauppaan ja kuluttajan ostoskoriin – opas lähiruokatuottajille ja kauppiaille** nostaa esiin asioita, jotka vaikuttavat lähiruoan matkaan päivittäistavarakauppaan ja sieltä kuluttajan ostoskoriin. Siinä kerrotaan toimijoiden (kuluttajat, lähiruokatuottajat, kaupat) toiveista sekä haasteista ja tuloksia konkreettisista kokeiluista mm. tuotepuutteen seurannasta, tilausmäärien hyödyntämisestä myyntiseurantaan sekä lähiruokamerkinän vaikutuksesta myyntiin. Oppaassa annetaan monia toimintamalleja, esimerkiksi miten lähiruokatuottaja voi itse seurata tuotteidensa menekkiä, tuotepuutteita ja hävikkiä ilman kaupan maksullista tilausdataa. Mukana myös tarkistuslista, miten toimia kaupan kanssa.

Maaseuturahaston tukema julkaisu [Lähiruoan tie kauppaan ja kuluttajan ostoskoriin - opas lähiruokatuottajille ja kauppiaille](#) löytyy sähköisenä Hämeen ammattikorkeakoulun e-julkaisusarjasta 1/2023 sekä selailtavana [Issuu-julkaisuna](#).

Opas toteutettiin osana [Hämäläinen lähiruokadialogi – lähiruokaa kestävästi kauppaan ja kuluttajalle](#) -hanketta. Muita syntyneitä tuotoksia löytyy hankesivulta.

Opas elintarvikejätetietojen kirjaamiseen

Vuonna 2021 voimaan tulleessa jätelaissa ja -asetuksessa on ensimmäistä kertaa asetettu velvoite elintarvikealan toimijoille elintarvikejätetietojen kirjaamiseen. Veloitteen noudattamiseksi ja tietojen kirjaamisen helpottamiseksi on nyt laadittu opas. Lue koko uutinen ja tutustu oppaaseen [Luken verkkosivuilla](#).

Aitoja makuja -lehti on luettavissa [aitojamakuja.fi](#)

Aitoja makuja- verkkolehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä, ilmestyen viisi kertaa vuodessa. Vuoden 2023 ensimmäisessä lehdessä esitellään yrityksille tarjolla olevia tuotekehitystiloja ja asiantuntija-apua, elintarvikevientiä tukevia materiaaleja, lähiruoan verkkokauppa-asioita ja kyberturvallisuuteen liittyviä uusia oppaita.

Kevättä odotellen,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi