

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 4.9.2023

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 aktivoi jalostavia elintarvikeyrityksiä kestävään ja vastuulliseen ruokatuotantoon ja siitä viestimiseen. Toteutuksesta vastaavat Hämeen ammattikorkeakoulu, HAMK sekä ProAgria Etelä-Suomi ry. Rahoitus toimintaan saadaan maaseuturahastosta Hämeen ELY-keskuksen kautta. Lisätietoa hankkeesta, kaikki tuotetut materiaalit sekä tämä uutiskooste löytyvät hankkeen kotisivuilta; www.hamk.fi/kestavaruokahame.

Kaikkien kanta- ja päijäthämäläisten ruokatoimijoiden käytössä on myös vuorovaikutteinen foorumi, Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä. Ryhmään liittyminen vaatii kutsun, joten jos haluat mukaan, lähetä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi.

Kestävä RuokaHäme – tapahtumia

Hiilijalanjälki elintarvikeyrityksen toiminnan kehittämisessä -webinaari ke 6.9.2023 klo 9.15–11

Tilaisuudessa tuodaan esiin elintarviketuotannon ilmastovaikutuksia ja yrityksen mahdollisuuksia pienentää hiilijalanjälkeään. Asiaa mm. mittaamisesta vaikutusten hallintaan sekä tietoa alan asiantuntijapalveluista. [Ohjelma ja Teams-linkki](#) (ei tarvitse ennakoilmoittautumista).

Mukaan Hämeen ilmastovahtiin? Kantahämäläisillä yrityksillä ja organisaatioilla on nyt mahdollisuus saada apua ilmastovahdin käyttöönottoon. Yritys saa avukseen Hämeen ammattikorkeakoulun kestävän kehityksen opiskelijatiimin, joka kerää yrityksen ilmastoteot- ja suunnitelmat sekä laatii raportin, jossa ilmastotyötä tarkastellaan laajemmin kestävän kehityksen näkökulmasta mahdollisine kehitysehdotuksineen. Lisäksi ilmastoteot viedään hyväksynnän jälkeen Hämeen ilmastovahti - palveluun. Työ tehdään 23.10.-15.12.2023 välisenä aikana. Ilmoita kiinnostuksesta 7.9. mennessä Sanna.Lento@hamk.fi.

KÄYTÄNNÖN RUOKATYÖPAJAT HÄMEENLINNASSA

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

Erikoisruokavaliot ja vegaaniruokat ma 2.10.2023 klo 14–18

Erikoisruokavaliot ovat yhä yleisempiä ja erikoistuotteiden markkinat voimakkaassa kasvussa. Tule mukaan käytännön työpajaan, jossa valmistamme päivän aikana erilaisia ruokia huomioiden erikoisruokavalioita, mm. gluteenittomuus ja vegaaninen ruoanvalmistus. Lisätietoa ja ilmoittautuminen; <https://tilaisuudet.proagria.fi/erikoisruokavaliotjavegaaniruokat>

Kotimaiset erikoiskasvit ma 9.10.2023 klo 14–18

Toisessa käytännön ruokatyöpajassa keskitytään kotimaisiin erikoiskasveihin. Näihin kasveihin ja jalosteisiin kuuluvat mm. öljyhamppu, härkäpapu, kvinoa, makealupiini ja pellava. Tutustutaan käytännössä, miten nämä raaka-aineet käyttäytyvät ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa. Lisäksi kurssilla tuodaan esille näiden tuotteiden ravintoarvoja ja sitä, miten ne tukevat monipuolista ravitsemusta. Lisätietoa ja ilmoittautuminen; https://tilaisuudet.proagria.fi/kotimaiset_erikoiskasvit

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

Webinaarisarja elintarvikevalvonnan vaatimuksista elintarvikehuoneistolle:

4.10.2023 klo 15–18, Elintarvikehuoneiston toiminta omavalvonnan näkökulmasta
11.10.2023 klo 15–18, Elintarvikehuoneiston toiminta Oiva-tarkastuksen näkökulmasta
18.10.2023 klo 15–18, Elintarvikehuoneiston toiminta – näyttöön otto ja hygienia

Lisätietoa Paivi.Matilainen@proagria.fi

Marjojen ja hedelmien jatkojalostustyöpaja 10.-12.11.2023 (pe klo 16 – su klo 13)

Paikka: Lomakivi, Lomakiventie 4 A, 47400 Kausala.

Ainutlaatuinen tilaisuus päästä opettelemaan erilaisten marja- ja hedelmätuotteiden jatkojalostusta ruoka-artsaani Margot Wikströmin kanssa. Ohjelmassa tietoa artsaanikäsitteestä, teoriaa sekä käytäntöä marja- ja hedelmäjalosteiden raaka-aineista, valmistuksesta ja säilyvyydestä. Erityisesti keskitytään seuraaviin tuotteisiin: hillo, marmeladi, hyytelö ja jokin juoma, esim. nektari.

Tilaisuuden järjestävät yhdessä Kestävä RuokaHäme -hanke, Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa -hanke ja Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyyn vahvistajana -hanke.

Lisätietoa: Suvi Malin, Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, p. 0400 682334, Suvi.Malin@proagria.fi

Muita tapahtumia

[Valtakunnallinen Lähiruokapäivä lauantaina 9.9.2023](#)

Lähiruokapäivä on tarkoitettu kaiken kokoisille ja näköisille tuottajille, tiloille, puutarhoille, palveluille, yrittäjille ja jatkojalostajille, jotka työskentelevät suomalaisen lähiruoan parissa. Mukaan toivotaan myös maaseudun elämysmatkailun tuottajat, ruoka-alan ammattilaiset ja muut toimijat, aina yhdistyksiä ja seuroja myöten! Lisäinfoa järjestäjille [tästä](#).

Lisätietoja: Anna Mäkinen, maaseutuverkostoyksikkö, anna.makinen@ruokavirasto.fi, p. 050 409 5318.

AgroBRIDGES -hankkeen työkalut tuottajan tukena lyhyissä elintarvikeketjuissa -webinaari to 28.9.2023 klo 9.00–10.30. Hankkeen aikana on kehitetty lyhyiden elintarvikeketjujen hyödyntämiseen, markkinointiin ja koulutukseen liittyviä työkaluja. Tilaisuudessa esitellään kehitetyt työkalut, kuullaan maa- ja metsätalousministeriön puheenvuoro sekä näkemyksiä agroBRIDGES -työkaluista kahden yrittäjän näkökulmasta. [Ilmoittautuminen lomakkeen](#) kautta 26.9 mennessä.

[Food Pilot Plant -tuotekehitysympäristön](#) avajaisjuhla Lahden kampuksella LAB-ammattikorkeakoululla to 28.9.2023 klo 13 alkaen Juhlapuheita klo 13–14.30, kahvit ja klo 15-18 tilojen esittelyä. [Ilmoittautuminen](#) 18.9.2023 mennessä.

Hämäläisen ruokatarinan rakentaminen 9.10.2023 (iltapäivä) Hämeenlinnassa. Lahdessa 9.5. aloitetun Hämeen ruokastrategian jalkauttaminen jatkuu yhdessä toimijoiden kanssa. Lisätietoa tulossa myöhemmin [RuokaKoordinaatti-hankkeen sivuille](#).

#mahdollisuusyrittää kampanja nostaa esiin elintarvikealan yrittäjyyttä

Kahdeksan yrittäjää kertoo oman yrittäjätarinansa lyhyillä #mahdollisuusyrittää -videoilla. Videoilla esiintyy muun muassa marjojen, kasvien ja lihan jalostajia, leipuri sekä kalastaja. He avaavat omaa polkuansa yrittäjyyteen ja miksi haluavat tehdä töitä lähiruoan, luomun ja luonnontuotteiden parissa. Tutustu LLL-Ruokasektorin koordinaatiohankkeen [Yrittäjäksi elintarvikealalle -kokonaisuuteen aitojamakuja.fi-verkkosivuilla](#).

Vastuullinen ruoka-alan yrittäjyys -työkirja

Vastuullinen uusimaalainen ruoka -hanke tuotti työkirjan ruoka-alan yrittäjäksi aikovalle tai alasta kiinnostuneelle. Lisäksi sitä voivat hyödyntää aihepiiristä koulutusta tarjoavat ja suunnittelevat tahot. [Tutustu työkirjaan](#).

Lähde opintomatkalle tai messuille maailman suurimpaan elintarvike-, ruokamatkailu- ja maatalousalan tapahtumaan Berliiniin.

Berliinin Vihreä Viikko, eli [Internationale Grüne Woche \(IGW\)](#) -messut on maailman suurin ruoka-aiheinen elintarvike-, ruokamatkailu- ja maatalousalan tapahtuma 19.–28.1.2024. Se järjestetään vuosittain Berliinin messukeskuksessa, Saksassa. Grüne Woche on suunnattu ensisijaisesti kuluttajille, mutta se kokoaa myös suuren joukon alan ammattimaisia toimijoita yhteen. Kävijöitä oli v. 2023 n. 300 000 ja näytteilleasettajiä parinkymmenen hallin alueella noin 1 400. Näytteilleasettajat edustivat 60 eri maata. Lisäksi esillä ovat kaikki Saksan eri osavaltiot tyypillisine tuotteineen ja ominaispiirteineen.

Tavoitteena on, että messuilla toteutetaan näyttävä Suomen maaosasto. IGW:ssä on mahdollista tehdä myyntiä ja markkinointia, tuotetestausta ja markkinatiedon keruuta, sekä tutustua alan tarjontaan ja kartuttaa kansainvälistymiskokemusta. Yrityksiä ja hankkeita kutsutaan laajasti mukaan. Messupaikan varaamisen deadline on syyskuun loppuun mennessä. Opintomatkalle Berliiniin (23.-25.1.2024) voi ilmoittautua 15.10. mennessä.

Lisätietoja antavat:

Fennopromo Oy, Jukka-Pekka Inkinen, jukka-pekka.inkinen@fennopromo.fi, +358 40 500 2896

Messeforum Oy, Arto Varanki, arto.varanki@messeforum.fi, +358 40 544 5598

Husso Consulting, Hanne Husso, hanne@hussoconsulting.fi, + 358 45 136 4130 (opintomatka)

Muutosjoustavuudesta menestystä – opas lähiruokayrityksille

YDIRE-hankkeessa on valmistunut lähiruokayrityksille suunnattu [Muutosjoustavuudesta menestystä - opas](#), joka tutustuttaa muutosjoustavuuden käsitteen perusteisiin sekä muuttuvan toimintaympäristön tarkasteluun. Oppaassa on vinkkejä, tehtäviä ja pohdintakysymyksiä oman yrityksen tilanteen tarkasteluun.

Ruoka-alan kilpailuja

Artesaaniruoan SM-kilpailut: Kilpailu on tarkoitettu pienille ruoka- ja elintarvikealan yrityksille, jotka jatkojalostavat elintarvikkeita paikallisista, kotimaisista raaka-aineista, käsityömaisesti, ilman lisäaineita. Kilpailu järjestetään Rovaniemellä 17.–19.10. ja teemana on arktinen artesaaniruoka. [Tutustu kriteereihin ja ilmoita tuotteesi kilpailuun 17.9. mennessä.](#)

Ehdota Vuoden luonnontuotetoimijaa: Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry antaa tunnustusta vuosittain henkilölle, yritykselle tai organisaatiolle, joka on toiminut ansiokkaasti luonnontuotealan edistämiseksi. [Ehdotuksia palkittavasta perusteluineen otetaan vastaan 18.9.2023 saakka](#)

Hyvää syksyä toivottaen,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi