

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 3.1.2023

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 kestäväan 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/kestavaruokahäme.

Kestävä RuokaHäme – tulevat tapahtumat

Tule mukaan 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.

[Keskiviikko 1.2.2023 klo 12–15 Out of the food box – Kestävä RuokaHäme sidosryhmätapaaminen, Makuliha Oy, Tammela](#)

Kestävä RuokaHäme – sidosryhmätilaisuudessa tarkoituksena on tuoda Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokasektorin toimijoita yhteen ja luoda paikkaa uusille ajatuksille ja yhteistyölle. Tässä tilaisuudessa yritämme laajentaa näkökulmia ja ajattelutapojamme. Mitä voimme oppia muilta ja muilta aloilta? Mistä saamme ideoita? Tule rohkeasti mukaan ja valmistaudu oivaltamaan jotain sinulle uutta. Tilaisuus järjestetään Makulihan uudistetussa tilapuodissa, maistelua unohtamatta. Tapahtuma on tarkoitettu kaikille kanta- ja päijäthämäläisestä ruoantuotannosta kiinnostuneille; kuluttajista tuottajiin ja kehittäjistä päättäjiin.

Tilaisuuden järjestävät [Kestävä RuokaHäme](#) – ja [DIVA – Data ja innovaatiot vihreän siirtymän tukena elintarvikealalla](#) -hankkeet. [Ohjelma ja ilmoittautuminen täältä](#). Ilmoittaudu 23.1.2023 mennessä.

Muita tapahtumia

[14.2.2023 Ystävänäpäivän tapahtuma teemalla Yhteistyöstä voimaa lyhyisiin elintarvikeketjuihin, HAMK, Hämeenlinna](#)

Lyhyisiin elintarvikeketjuihin ja paikallisiin lähiruokamarkkinoihin keskittyvä tapahtuma kokoaa yhteen lähiruokatuottajia, kuluttajia, kaupan edustajia sekä muita ruokaketjun toimijoita. Tilaisuudessa keskustellaan verkostojen yhteistyön merkityksestä ja kuullaan millaisia työkaluja ja toimintatapoja on luotu lyhyiden elintarvikeketjujen tukemiseksi. Tilaisuus on samalla Hämäläinen lähiruokadiologi – lähiruokaa kestävästi kauppaan ja kuluttajalle -hankkeen päätöstilaisuus, josta saat mukaasi tuoreen tietopakettin hämäläisen lähiruoan matkasta kauppaan, kuluttajien näkemyksiä lähiruoasta, tuloksia konkreettisista yhteistyökokeiluista ja uusia toimintamalleja lähiruokatuottaja-kauppa-yhteistyöhön.

Tapahtuma tarjoaa ruoka-alan toimijoille erinomaisen mahdollisuuden esittäytyä ja luoda tulevaisuuden yhteistyöverkostoja. Toimijoilla on mahdollisuus olla esillä ständillä ja/tai lyhyellä puheenvuorolla, myös tuotteiden maistattaminen on mahdollista. Ilmoittaudu mukaan [tällä lomakkeella](#) 3.2.2023 mennessä. [Kutsu & ohjelma 14.2.2023](#).

Tapahtuma järjestetään [Hämäläinen lähiruokadiologi – lähiruokaa kestävästi kauppaan ja kuluttajalle](#) ja [agroBRIDGES](#) -hankkeiden yhteistyönä.

Elintarvikealan yrittäjä, valmenna itsesi tulevaisuuden huipulle

Tulevaisuusvalmennukset käynnistyvät viidellä alueella ympäri Suomen. Millaisten asioiden ymmärrystä ruoantuottaja tarvitsee tulevaisuudessa? Mitä asioita yrityksesi kannattaa työstää? Hämeen valmennukset järjestetään ProAgria Etelä-Suomi ry:n ja Osuuskauppa Hämeenmaan sekä LähiTapiolan yhteistyönä. Valmennuksissa syvennytään strategiaan ja johtamiseen, ilmastoviisaan maatilayrityksen teemoihin sekä asiakasymmärrykseen ja kuluttajien ostokäyttäytymiseen. Yleisesittely; <https://www.proagria.fi/ajankohtaista/yhteisena-tavoitteena-maatalous-ja-maaseutu yritysten-valoisa-tulevaisuus>. Häme; <https://www.proagria.fi/tapahtumat/tulevaisuusvalmennus-hame>

Elintarvikeviennin toimeenpanosuunnitelma

Yhteinen ruokapöytä -keskustelufoorumien tilaama toimeenpanosuunnitelma suomalaisen ruokajärjestelmän kansainvälistämisestä julkaistiin 2.12.2022. Suunnitelma rakentuu vahvasti yhteistyön, koulutuksen ja ruokakulttuurin vahvistamiseen. Lue lisää [maa- ja metsätalousministeriön sivuilta](#).

SPRING '23 keskittyy ruokasektorin TKI-rahoitusmahdollisuuksiin ja innovaatioiden kaupallistamiseen

Tampereella 28.-29.3.2023 järjestettävä tapahtuma kokoaa yhteen tutkijat, kehittäjät, yrittäjät ja rahoittajat. Lisätietoa tulossa: <https://maaseutuverkosto.fi/tapahtumat/spring-23/>

Elintarvikealan ohjeet ja lainsäädäntö Ruokavirasto.fi sivuilla

Elintarvikealan aineistot on siirretty Ruokavirasto.fi-uudistuksessa uuteen rakenteeseen. Kaikki keskeinen ohjeistus ja lainsäädäntö on koottu aiheittain yhdelle sivulle: [Elintarvikealan ohjeet ja lainsäädäntö](#).

Työ- ja elinkeinoministeriön TEM toimialapalveluiden elintarvikealan uudet julkaisut

Elintarviketeollisuuden toimialaraportti ”Elintarvikeala – muutosjoustavaa verkostotaloutta” ja ”Pk-toimialabarometri: Elintarviketeollisuus, syksy 2022” löytyvät [TEM toimialapalveluiden verkkosivuilta](#).

Hungry for Finland ruokamatkailuverkosto

Verkosto on tarkoitettu yrittäjille, alueellisille matkailu- ja ruokatoimijoille, ruokaan ja matkailuun liittyville yhdistyksille ja organisaatioille, oppilaitoksille ja kehittäjätahoille. Sen kautta pääsee mukaan mm. Haaga-Helian Hungry for Finland Labin toimintaan, ruokamatkailun tietovarantoon, antamaan toimeksiantoja opiskelijoille, kerryttämään osaamista ja saamaan työkaluja ruokamatkailun kehittämiseen sekä tiedolla johtamiseen. [Lisätietoa uutiskirjeessä](#).

Hyvää alkanutta vuotta 2023!

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Etelä-Suomi ry

Puh. 040 588 0958

Tuula.Repo@proagria.fi