

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 30.5.2023

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 foorumi, Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä. Ryhmään liittyminen vaatii kutsun, joten jos haluat mukaan, lähetä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi.

Kestävä RuokaHäme – tapahtumia

[Herkkujen Häme Hämeenlinnan torilla torstaina 17.8.2023 klo 15–19](#)

Tervetuloa osallistumaan tai myymään hämäläisiä herkuja Hämeenlinnan toritapahtumaan. Torilla on musiikkia, lavaohjelmaa ym. osana Hämeen Sanomien tähtitapahtumaa. Hämäläisille alkutuottajille, elintarvikkeiden jatkojalostajille ja ravintoloille tarjotaan rajattu määrä ilmaisia myyntipaikkoja. Ilmoittautuminen tapahtumaan Taste of Häme -sivustolla viimeistään 30.6., [ilmoittautumislinkki](#). Järjestämme osallistujille tapahtumainfon Teamsilla to 3.8. klo 14–15. Lisätietoja Satu Nokkonen, puh. 040 574 9337, satu.nokkonen@proagria.fi.

Hiilineutraali elintarviketuotanto -webinaari 6.9.2023 avaa yleisesti hiilijalanjälkeen ja muihin ympäristövaikutusten mittaamiseen liittyvää teemaa. Lisätietoa tulossa.

Erikoisruokavaliot ja erikoiskasvit -aiheiset työpajat Hämeenlinnassa siirtyivät lokakuulle

- **Erikoisruokavaliot ja vegaaniruokat ma 2.10.2023 klo 14–18.** Erityisruokavaliot ovat yhä yleisempiä ja erikoistuotteiden markkinat voimakkaassa kasvussa. Aiheuttaako erityisruokavaliot haasteita palvellessasi asiakkaita? Haluatko syventää osaamistasi erityisruokavalioista. 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 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 erikoisruokavalioihin. Lisätietoa ja ilmoittautuminen; <https://tilaisuudet.proagria.fi/kotimaiseterikoiskasvit>

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

Muita tapahtumia

[Avoimet maatilat – Taste of Häme järjestetään taas tänäkin vuonna heinäkuun toisena lauantaina eli 8.7.2023 klo 11–16.](#)

Luvassa on monipuolinen kattaus erilaisia kohteita ympäri Kanta- ja Päijät-Hämettä. Voit vieraila päivän aikana niin monessa kohteessa kuin ehdit ja nähdä erilaisia eläimiä ja koneita, nauttia aidosta hämäläisestä lähiruoasta ja maaseudun elämyksistä. Jos haluat mukaan yrityskohteeksi, ilmoittaudu pikaisesti tästä linkistä: <https://www.lyyti.fi/reg/avoimetmaatilat2023>. Tapahtuman järjestää MTK Häme.

DIVA - Data ja innovaatiot vihreän siirtymän tukena elintarvikealalla hankkeessa tapahtuu

Yrityksen datan haltuunottoa ja sen visualisoinnista omatoimisella verkkokurssilla, yrittäjän hyvinvointi-ilta 12.6.2023 Korteniemen perinnetilalla Liesjärven kansallispuistossa sekä DIVA-hankkeen loppuhuipennus 15.8.2023 Forssassa. Katso lisää: <https://www.divahanke.net/tapahtumat>

[Luonnon päivä luomutiloilla 26.8.2023](#)

Luomutilat avaavat ovensa kuluttajille lauantaina 26.8.2023. Tuolloin on mahdollista kertoa yleisölle oman maatilan toiminnasta ja luomutuotannosta sekä myydä tilan tuotteita. Tämän vuoden läpileikkaava teema on hyvinvointia luonnosta. Tapahtumaa koordinoivat maa- ja metsätalousministeriö, Luomuliitto, Pro Luomu, MTK, SLC ja Biodynaaminen yhdistys.

[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](#).

Lähiruokapäivään osallistuville kohteille ja kiinnostuneille järjestetään etäyhteyksin webinaari 28.6.2023 klo 13–14. Webinaarissa kerrotaan käytännön asioita oman tapahtuman järjestämisestä, materiaalipaketin sisällöstä sekä vinkkejä viestintään. Ilmoittaudu mukaan webinaariin 27.6.2023 mennessä [täällä](#). Lisätietoja: Anna Mäkinen, maaseutuverkostoyksikkö, anna.makinen@ruokavirasto.fi, p. 050 409 5318.

[Kasvisruoka ja kasviproteiinit ruokapalveluissa – KasvisPro-koulutukset käynnistyvät](#)

Koulutuksen kohderyhmä on julkisia ruokapalveluita tuottavien ammattikeittiöiden henkilöstö. Tilaisuuksia on eri puolilla Suomea, Hämeenlinnassa 21.9. ja Lahdessa 28.9.2023.

Hämäläisen ruokatarinan rakentaminen 9.10.2023 Hämeenlinnassa. Lahdessa 9.5. aloitetun Hämeen ruokastrategian jalkauttaminen jatkuu yhdessä toimijoiden kanssa. Lisätietoa tulossa myöhemmin

[RuokaKoordinaatti-hankkeen sivuille.](#)

Ruoka-alan kilpailuja

[Ruokamatkailukilpailu 2023, Hungry for Finlandin](#) kansallisessa ruokamatkailukilpailussa haetaan vastuullisia, myynnissä olevia ja paikallisuuteen perustuvia ruokamatkailutuotteita. Hakuaika 31.7. asti.

Vuoden Luomutuote -kilpailu: Kilpailu nostaa esille Suomen parhaat luomutuotteet ja siinä on kaksi sarjaa: kuluttajatuotteet ja ammattikeittiötuotteet. [Lisätietoja kilpailun kriteereistä ja ilmoittautuminen 31.8. mennessä.](#)

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.](#)

Ruokavirasto tiedottaa

- Ohje liikkuvien elintarvikehuoneistojen toiminnasta on julkaistu ja se korvaa aiemman Ulkomyyntiohjeen. Ohje löytyy [Ruokaviraston verkkosivuilta.](#)
- Ruokavirasto on hyväksynyt nimisuojarahakemuksen, joka koskee Simojärven muikku -nimityksen rekisteröintiä. Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) hakijana on Ranuan Kalajaloste Oy. Lopullisen päätöksen nimen rekisteröinnistä tekee Euroopan komissio. [Lue koko uutinen.](#)
- Maa- ja metsätalousministeriön 1. toukokuuta voimaan tulleella asetuksella metsästysseuralta suoraan vähittäiskauppaan toimitettavan valkohäntäpeuranlihan enimmäismäärä nostettiin viisinkertaiseksi ja metsäkauriinlihan enimmäismäärä kaksinkertaiseksi. Tutustu tarkemmin määriin ja muihin asiaan liittyviin ohjeisiin [maa- ja metsätalousministeriön blogissa.](#)

Aurinkoista kesää toivottaen,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi