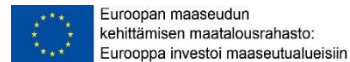




KESTÄVÄ RUOKAHÄME -
HANKKEEN
KESKIVIKKOTUOKIO
20.4.2022
KLO 15-15.30 TEAMS

Hankkeen kuukausittainen
ajankohtaiskatsaus. Aiheena
sidosryhmätyö ja ajankohtaiset asiat.



TILAISUUDEN SISÄLTÖ

- Lyhyt hanke-esittely
- Sidosryhmätyö
- Ilmoittautuminen yrityskohtaisiin ympäristökartoituksiin; hiilijalanjälkilaskenta ja ympäristö- tai vastuullisuusraportointi, sekä viestintäviikkoon
- Ajankohtaiset toimenpiteet

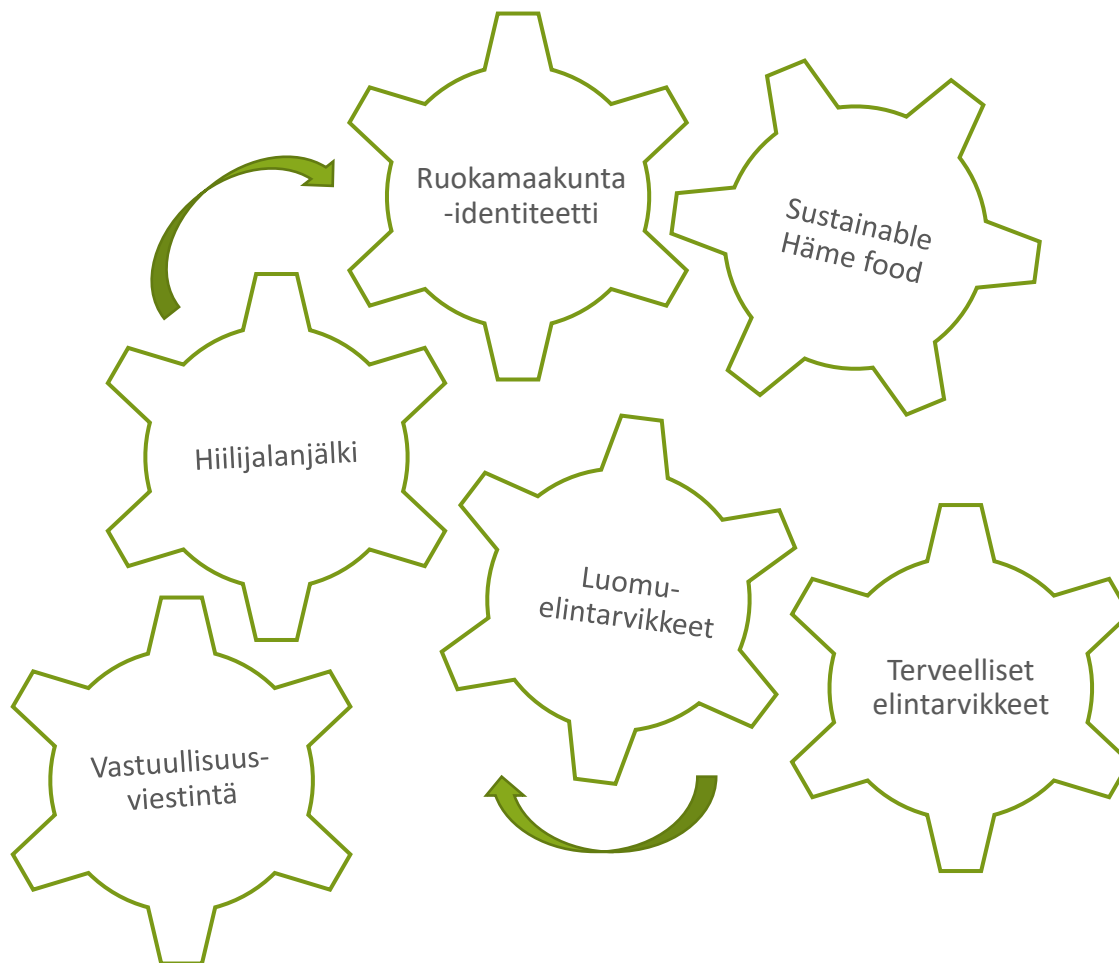
Materiaali tulee jakoon www.hamk.fi/kestavaruokahäme sivulle. Chat on käytössä webinaarin aikana.

TAVOITTEENA KESTÄVÄ HÄMÄLÄINEN RUOKAJÄRJESTELMÄ

- Toiminnassa keskitytään jalostaviin elintarvikeyrityksiin, joilla on halu ja valmius lähteä viemään asioita eteenpäin omassa toiminnassaan tai yhdessä toisten yritysten kanssa hankkeen aikana ja hankkeen jälkeen.
- Yrityksille on valmisteltu kuusi kehittämispolkua, teemaa, jotka pureutuvat kestävään ruokatuotantoon eri näkökulmista.
- Rahoitus Hämeen ELY-keskukselta EU:n maaseuturahastosta.
- Toteuttajina HAMK Bio ja ProAgria Etelä-Suomi ry.

TEEMAT KESTÄVÄÄN RUOKATUOTANTOON

1. Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. Kansainvälisyysosaaminen (Sustainable Häme food) – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta



TEEMARYHMIEN TOIMINTA AJALLISESTI



SIDOSRYHMÄTYÖ KESTÄVÄN HÄMÄLÄISEN
RUOKAJÄRJESTELMÄN TUKENA

SIDOSRYHMÄTYÖ

- Tarkoituksena on perustaa ”Kestävä RuokaHäme ryhmä” alueellisen kehittämistyön eteenpäin viemiseksi, verkostojen luomiseksi sekä jatkuvuuden varmistamiseksi.
- Kohderyhmänä erityisesti rahoittajat, päättäjät, kehittäjät, yritysneuvojat, koulutuksen sekä tutkimuksen edustajat.
- Alustava toimintasuunnitelma
 - 4 tapaamista, ensimmäinen 10.5.2022 klo 13-16 Kärkölässä
 - Teams-ryhmä tiedonvaihtoon, yritykset mukana ryhmässä
 - [Hämeen ruokastrategiatyön](#) eteenpäin vieminen
 - Sidosryhmä tiedon viejänä ja tuojana, asiantuntijoina, apuna toisille jne. sekä hankkeen lopussa tehtävän yrityskyselyn käsittelyssä

SIDOSRYHMÄTYÖHÖN MUKAAN TEAMS-RYHMÄSSÄ

- Teams-ryhmän nimenä toimii Kestävä RuokaHäme
- Kerro halukkuudestasi tulla mukaan Sanna.Lento@hamk.fi
- Ryhmä on avoin kaikille ruokasektorin toimijoille avoimeen viestintään ja vuoropuheluun.
 - Toivomme, että hyödynnätte **Tapahtumia Hämeen ruokaverkostolle** -viestiketjua ryhmää kiinnostavista tapahtumista, tilaisuuksista jne. tiedottamiseen.
 - **Linkkivinkkejä** -viestit on luotu katsauksille, uutisille ym. muuhun tiedonjakoon.
- Toteutusta ja toimintaa voidaan muuttaa haluttuun suuntaan
- Huomioi, että toimimme ryhmässä omilla nimillämme.

SIDOSRYHMÄTYÖN TAUSTALLA KASVUA HÄMEESSÄ TOIMINTA

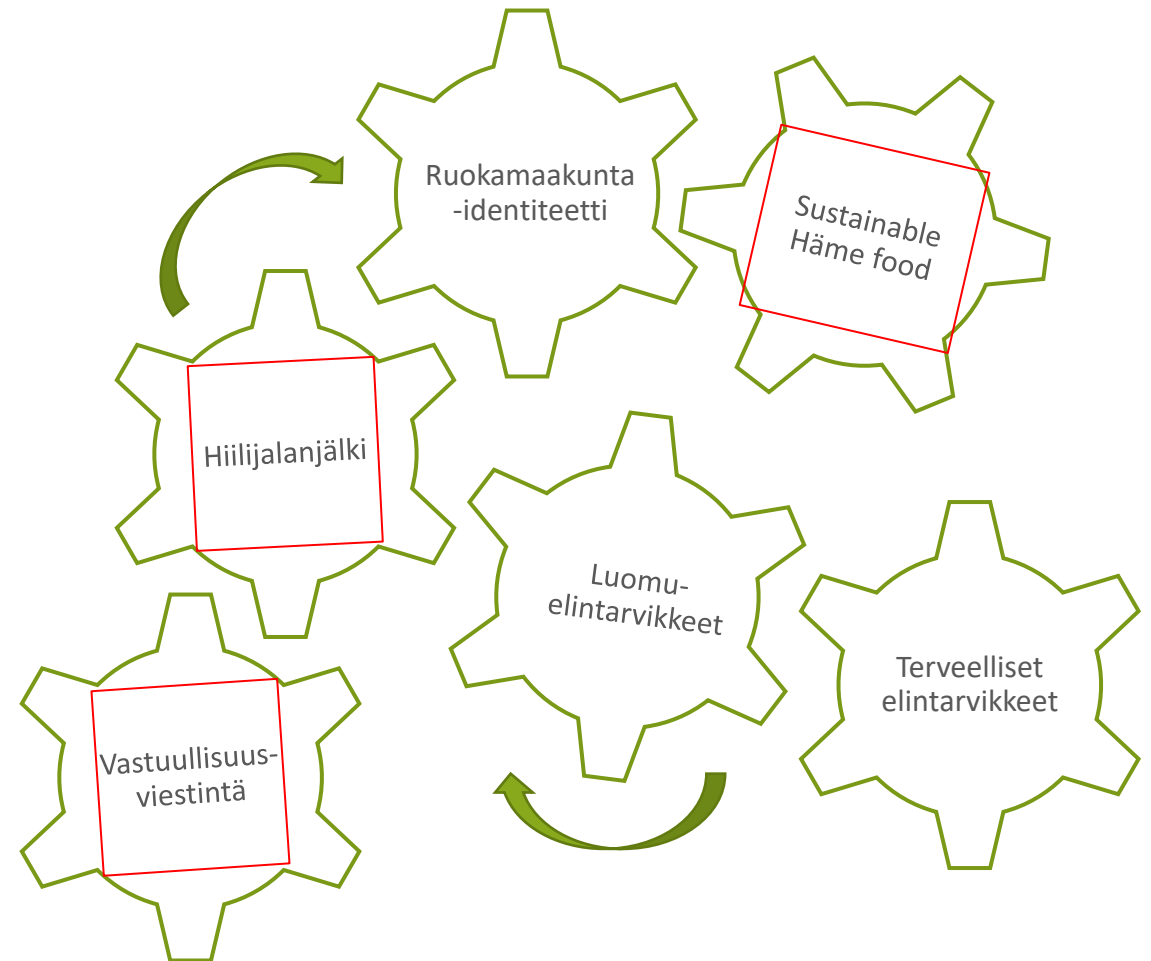
- Vuodesta 2007 lähtien Kanta- ja Päijät-Hämeessä on tehty Kasvua Hämeessä – teemaohjelmatyötä yhdessä alueen kehittäjien kanssa
- Kasvua Hämeessä on neuvonnan, koulutuksen, tutkimuksen ja edunvalvonnan parissa työtä tekevien ruokaosaajien verkosto.
- Pääteemana ruokatuotannon yrittäjyyden kehittäminen eri hankkeiden kautta kattaen alkutuotannon, jalostuksen, ravitsemuksen, kaupan, kuluttajaviestinnän sekä osaamisen kehittämisen.
- Mm. aktiivinen Facebook ym. viestintä ko.asioista



YRITYSKOHTAISET OPISKELIJATYÖNÄ TEHTÄVIIN
YMPÄRISTÖKARTOITUKSIIN
HIILIJALANJÄLKIPROSESSIA SEKÄ
VASTUULLISUUSOHJELMAA VARTEN JA
VIESTINTÄVIIKKO
- ILMOITTAUTUMINEN NYT!

YRITYSKOHTAISET TEEMAT, JOISSA HAMKIN OPIKSELIJAT APUNA

1. Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. Kansainvälisyysosaaminen (Sustainable Häme food) – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta



TEEMA 2. KANSAINVÄLISYYSOSAAMINEN – KANSAINVÄLISTYMISEN MONET MAHDOLLISUUDET JA OMAN OSAAMISEN ESIINTUOMINEN

- Syksyllä syys-lokakuussa 2022 yrityskohtaisina osioina, missä mukana ovat HAMKin Sustainable bioeconomy opiskelijat (sekä suomalaiset että kansainväliset opiskelijat)
- Teemoja ovat mm. **kestävän kehityksen tavoitteet, vastuullisuus, kansainvälisyys ja viestintä**
- Tarkoituksena on:
 - Tuottaa mukana oleville yrityksille tietoa em. aiheista ja yhteistyöyrityksen toiveita kuunnellen. Aloituspalaveri viikolla 35.
 - Sisällöntuotantoa ja viestimistä sovitusti somessa ja/tai blogikirjoituksin (voidaan julkaista toimeksiantajan kanavilla (ja/tai HAMK:n omissa kanavissa), ”viestintäviikko”
 - Järjestää yrityksille virtuaalitapaaminen, jossa mukana kansainvälisiä toimijoita
 - Matalan kynnyksen keskustelua ja ajatustenvaihtoa eri maiden toimijoiden kanssa

3. TEEMA: SIIRTYMINEN HIILINEUTRAALIIN YRITYSTOIMINTAAN, HIILIJALANJÄLKILASKENNAN HYÖDYNTÄMINEN ELINTARVIKEALAN YRITYSTOIMINNASSA

Ko. teema on kolmivaiheinen prosessi 1-3, jota viedään eteenpäin yrityso opiskelijayhteistyönä syksyn 2022 ja kevään 2023 aikana:

1) Hiilijalanjäljen laskennan perusteet ja rakenne selville yrityksen osalta

- Keskeisten hiilijalanjäljen teemojen ja aihealueiden tunnistaminen omassa toiminnassa
- Suurimpien päästölähteiden kartoittaminen

--> Kartoituksella yritys saa hiilijalanjäljen laskennan perusteet ja pohjatiedot yritykselle sekä ymmärryksen siitä mitä tietoa ja millaisessa muodossa yrityksen tulisi toiminnastaan kerätä tarkan hiilijalanjäljen laskemiseksi

--> Virallisen hiilijalanjäljen laskennan kustannusten pieneneminen

2) Toimintasuunnitelma hiilijalanjäljen pienentämiseen

--> Keskeisten teemojen ja aihealueiden ympäriltä yritys saa konkreettisia toimintaehdotuksia hiilijalanjäljen pienentämiseen

3) Hiilikompensaatioiden hyödyntäminen

--> Hiilineutraalien elintarvikkeiden tuottaminen markkinoille ja hiilikompensaation kustannusarvio yritykselle tietyn tuotteen tai ketjun tai koko toiminnan osalta

4. TEEMA: YMPÄRISTÖRAPORTOINTI JA VASTUULLISUUSVIESTINTÄ

- Tarkoituksena on rakentaa mukaan lähteville yrityksille pohjaa **vastuullisuussuunnitelmaan tai ympäristösuunnitelmaan**
- Vastuullisuussuunnitelman keskeiset sidosryhmät, vastuullisuusteemat, tavoitteet ja mittarit luodaan yhteistyössä opiskelijoiden ja yrityksen kanssa
- Taustamateriaalina yritysten toiveista riippuen sidosryhmä- ja asiakaskyselyiden tuloksia, jätemäärät, energiakulutus, vedenkulutus, hankinnat, liikkuminen, ympäristötoimenpiteet... ja mahdolliset uudet selvitykset
- Lopputuotos toiveiden mukainen (aiempia raportteja, taulukoita, infograafeja saatavilla pyynnöstä)
- **Aloituspalaveri viikolla 43 (etäyhteydellä)**

AJANKOHTAISTA

AJANKOHTAISTA – RUOKAMAANKUNTAIDENTITEETTI

To 21.4.2022 klo 13-16 webinaari (Teams)
Pakkausmerkinnät viestii laadusta

Pakkausmerkinnät herättää aina kysymyksiä – mitä pitää kertoa, mitä saa kertoa ja mitä ei saa kertoa. Pakkausmerkintöjen oikeellisuus on osa elintarvikeyrityksen ammattitaitoa ja viestii osaltaan tuotteen laatua. Tässä iltapäivässä tarjolla painavaa asiaa mm. pakkausmerkinnöistä, elintarvikkeen markkinoinnista/terveysväittämistä, kontaktimateriaaleista. Puhujina joukko Ruokaviraston asiantuntijoita ja alueelta paikallinen terveystarkastaja. Jos vähänkään sinulla/yritykselläsi on pakkauksiin liittyviä kysymyksiä tai pohdittavaa, tämä tilaisuus kannattaa hyödyntää.

Tilaisuuden ohjelma löytyy tapahtumasivulta. Webinaari on maksuton. Ilmoittautumiset ennen tapahtumaa, tilaisuuden tapahtumasivulla [tästä](#). Teams-kutsulinkit lähetetään ilmoittautuneille.

Yhteyshenkilöt:

[Sanna Lento-Kemppi](#) p. 040 5447768

[Tuula Repo](#) p. 040 588 0958

AJANKOHTAISTA – RUOKAMAAKUNTAIDENTITEETTI

Ti 10.5.2022 klo 13-16 Villa Elina, Kärkölä

Tullaan tutuiksi - sidosryhmätapaaminen

Tavoitteena tulla tutuiksi ja pohtia yhdessä, miten työssäni autan yritysten menestystä alueella, miten voimme toimia yhdessä paremmin?

Järjestäjinä Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokaviesti, Kestävä RuokaHäme ja PoliRural (Future oriented collaborative policy development for rural areas and people) – hankkeet.

Ilmoittaudu mukaan 3.5. mennessä. Tilaisuudessa on kahvitarjoilu.

Yhteyshenkilöt: Veera.Olikkala@mtk.fi ja Sanna.Lento@hamk.fi

ILMOITA KIINNOSTUKSESI KEHITTÄMISEEN !

- Ilmoittaudu mukaan täyttämällä [lomakkeen tiedot](#).
 - Kerro myös halukkuutesi oman toimintasi kehittämiseen osana opiskelijayhteistyötä. Sinulla on mahdollisuus saada yrityskohtaista tukea vastuullisuussuunnitelman laadintaan, viestintään (myös kansainvälisesti) sekä ympäristötietojesi lähtökartoitukseen.
 - Voit kertoa myös omia toiveitasi ja tavoitteitasi.
 - Voit päivittää tietojasi myöhemmin täyttämällä ja lähettämällä lomakkeen uudestaan.
- Voit osallistua myös yksittäisiin tapahtumiin, mutta parhaimman hyödyn saat sitoutumalla ko. teeman toimenpiteisiin. Yksittäisiin tapahtumiin ilmoittaudutaan sen järjestäjälle.
- Osallistuminen on ilmaista.
- Kaikille kiinnostuneille on käytössä myös Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä. Se on tarkoitettu tiedonvaihtoon, verkostoitumiseen ja teemaryhmien toimintaan, sekä yrityksille että sidosryhmälle.
- Kestävän RuokaHämeen keskiviikko on noin kerran kuukaudessa järjestettävä ajankohtaiskatsaus, joka pidetään verkossa. Teams-linkit löytyvät hankkeen kotisivuilta.

YHTEYSHENKILÖT

Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK)

Sanna Lento

p. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

ProAgria Etelä-Suomi ry

Tuula Repo

p. 040 588 0958

Tuula.Repo@proagria.fi

www.hamk.fi/kestavaruokahäme

#kestavaruokahäme