

Mediatiedote 1.4.2016

Päijäthämäläinen lähiruoka maistuu myös tapahtumaruoassa

Reilun vuoden kestäneessä hankkeessa, Lähiruosta uutta liiketoimintaa – local street food, pureuduttiin tapahtumissa tarjottavaan ruokaan, tapahtumaruokaan, sekä sen toteuttamistapoihin, näkökulmana paikallisuus ja lähiruoka. Pää tavoitteena oli luoda yritys yhteistyön toimintamalli tapahtumaruokailuun ja siten tukea uuden liiketoiminnan syntymistä lähiruoka-alan yrityksiin.

Työpajoja, kokeiluja, uusia tuotteita ja erilaisia toimintatapoja pohdittiin ja toteutettiin yhdessä asiaan sitoutuneiden yritysten kanssa. Hankkeen käynnistämisen ja toteuttamisen mahdollisti Päijät-Hämeen liiton kautta EU:n rakennerahastosta myönnetty tuki. Hankkeen toteutuksesta vastasivat Hämeen ammattikorkeakoulu ja Lahden ammattikorkeakoulu, jotka toimivat myös hankkeen osarahoittajina.

Tuloksena syntyi uusia päijäthämäläisiä tapahtumaruokatuotteita; Merosen nyhtö, Katin marjashotti, Hämäläinen hodari ja Pehtoorin puuro. Eri tapahtumaruokatuotteita suunniteltiin aina tapahtuma-asiakkaiden näkökulmasta ja tapahtumaa ajatellen. Tuotteita kokeiltiin kahdessa pilottitapahtumassa Lahdessa; Suuret Oluet - Pienet Panimot kesäkuussa 2015 sekä Salpausselän kisat helmikuussa 2016. Tuotteet herättivät kiinnostusta ja maistuivat asiakkaille. Asiakkaille kerrottiin, mistä raaka-aineista ne oli valmistettu ja kenen tekemiä ne olivat. Samalla hyvä ruoka toi tapahtumalle lisäarvoa ja toi esille alueen omaleimaisuutta.

Yritykset; Peijaiset Oy/Maaseuturavintola Hollolan Hirvi, Finnelk Oy/Maatilapanimo Hollolan Hirvi, Kinnarin Tila/Pioni ja Piironki Oy, Leibomo Limbbu Oy, Maatila-Liha Meronen Oy, Tuloiselan Marjatila, Valosen Hunajatila sekä Vääksyn Mylly Oy lähtivät yhdessä toteuttamaan hankkeen tavoitteita. Tuloksena syntyi Läheltä lautaselle konsepti ja -yritysverkosto, joka toimii paikallisen tapahtumaruoan tuottajana myös jatkossa. Yhteystahona toimii Peijaiset Oy ja Läheltä lautaselle verkosto näkyy hankkeen aikana luodun Tapahtumaruoka - Läheltä lautaselle Facebook-sivun kautta.

Hankkeen toiminnasta ja tuloksista voi lukea lisää Lähiruokaa tapahtumiin, tuloksia päijäthämäläisen lähiruoan käytöstä tapahtumaruokailussa – julkaisusta.

Lisätiedot:

Projektipäällikkö Sanna Lento, HAMK, Sanna.Lento(at)hamk.fi, p. 040-509 6443

Yrittäjä Leena Steidle, Peijaiset Oy, p. 040-505 3357

Facebook Tapahtumaruoka – Läheltä lautaselle, www.hamk.fi/tapahtumaruoka



PÄIJÄT-HÄMEEN LIITTO

LAMK

Lahden ammattikorkeakoulu
Lahti University of Applied Sciences

HAMK

HAMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
HAME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Kestävää kasvua ja työtä -ohjelma

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto