

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 15.2.2024

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.

Kanta- ja päijäthämäläisten ruokatoimijoiden ja sidosryhmän käytössä verkostoitumiseen on luotu **Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä**. Ryhmään liittyminen vaatii kutsun, joten jos haluat mukaan, lähetä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi.

Kestävä RuokaHäme – tapahtumia

21.2.2024 Hämeen ruokasektorin kestävyyskatsaus – Kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyn tuloksia, Lahden Villa Rauhala

Kestävä RuokaHäme -hankkeen osana toteutettiin kanta- ja päijäthämäläisille ruokasektorin yrityksille kysely, jolla kartoitettiin yrityksissä tehtyjä toimenpiteitä kestävä ruokajärjestelmän edistämiseksi sekä yritysten kokemia haasteita, mahdollisuuksia ja tuen tarpeita. Kyselyn perusteella toimenpiteitä tehdään jo paljon yrityksissä. Kestävyystoimien taustalla näkyy usko kestävä liiketoiminnan myönteisiin vaikutuksiin niin ympäristölle, yhteisölle kuin yrityksen menestymiselle. Tule mukaan kuuntelemaan ja keskustelemaan tuloksista. Ilmoittaudu 18.2. mennessä [täällä](#). Tulokset julkaistaan tilaisuuden jälkeen hankkeen nettisivuilla.

22.2.2024 klo 10 Lopen peruna – nimisuoijattava tuote?, Lopen kunnantalo

Lopen peruna on tunnettu, hyvän maineen omaava ja laadukas tuote, jonka nimeä markkinoilla mielellään käytetään. Tule kuulemaan Lopen perunaa koskevan nimisuojan edistämisestä. EU:n nimisuoja ehkäistään nimen väärinkäyttöä, kuluttajat tietävät mitä ostavat ja se tuo lisää näkyvyyttä. Tervetuloa keskustelemaan aiheesta yhteisen pöydän ääreen! [Lisätiedot ja ilmoittautuminen](#).

7.3.2024 klo 10–11 Tietoisku sähköisestä digimyyntin työkalusta erityisesti suoramyymien ja REKO-tuottajien arkea helpottamaan (Teams)

Graanin kehittäjä kertoo, miten sovelluksen avulla voit saada tehokkuutta suoramyyntiin, helpotusta tilausten ja toimitusten hallintaan ja samalla muodostaa sinulle tilauksista oman asiakasrekisterin. Uusi tuottajien kehittämä Graani ei ole myyntialusta vaan sähköinen digimyyntin työkalu, jolla voit myydä millä tahansa digikanavalla. Sovellus palvelee myös esim. REKO-lähiruokarenkaista ostavia asiakkaita, sillä tilaustiedot tulevat suoraan asiakkaan sähköpostiin. Ilmoittaudu mukaan [täällä](#).

Terveelliset elintarvikkeet -työpajat, Vanajan Parvi, Hämeenlinna

Tule mukaan oppimaan käytännön tekemisen kautta, miten huomioit erityis- tai kasvisruokavalioita käyttävät asiakkaat. Työpajoista saat lisätietoa ja ideoita eri raaka-aineiden käyttöön ja apua esim. tuotekehitykseen ja viestintään.

- **12.3.2024 Kotimaiset erikoiskasvit -ruokatyöpaja**

Käytännön ruokatyöpajassa keskitytään kotimaisiin erikoiskasveihin: öljyhamppuun, härkäpapuun, kvinoaan, makealupiiniin ja pellavaan. Tutustumme, miten nämä raaka-aineet käyttäytyvät ruoanvalmistuksessa ja leivonnassa. Lisäksi saat tietoa ravintoarvoista ja siitä, miten ne tukevat monipuolista ravitsemusta. Ilmoittautumiset 5.3. mennessä: [Lue lisää ja ilmoittaudu](#). Tilaisuus on maksuton.

- **26.3.2024 Erityisruokavaliot ja vegaaniruoat -ruokatyöpaja**

Haluatko syventää osaamistasi erityisruokavalioista? Tule mukaan käytännön työpajaan, jossa valmistamme iltapäivän aikana erilaisia ruokia huomioiden, mm. gluteenittoman ja vegaanisen ruokavalion. Lisätietoa ja ilmoittautumiset 19.3. mennessä: [Lue lisää ja ilmoittaudu](#). Tilaisuus on maksuton.

Webinaarisarja elintarvikevalvonnan vaatimuksista

Ovatko käyttämäni pakkausmateriaalit varmasti turvallisia? Kuinka huolehdin jätehuollosta ympäristövastuullisesti? Mitä väitteitä voin esittää elintarvikkeesta?

- **Ke 13.3.2024 klo 14–17 Elintarvikekontaktimateriaalit, turvallisuus ja vaatimuksenmukaisuus.** Ilmoittaudu viimeistään ma 11.3.2024.
- **Ti 19.3.2024 klo 14–17 Ympäristövastuullinen elintarvikejätteiden käsittely ja niitä koskevat jätevelvoitteet.** Ilmoittaudu viimeistään su 17.3.2024.
- **Ti 26.3.2024 klo 14–17 Elintarvikkeita koskevat ravitsemus- ja terveystiedot.** Ilmoittaudu viimeistään su 24.3.2024.

Koulutukset ovat maksuttomia. Teams-linkki tilaisuuksiin lähetetään kunkin koulutuspäivän aamupäivän aikana. [Lue lisää ja ilmoittaudu](#). Tiedustelut: [Päivi Matilainen](#) p. 050 564 5152.

Herkkujen Häme valtaa jälleen Hämeenlinnan torin suomalaisen ruoan päivänä 4.9.2024 klo 15–19!

Ensimmäinen Herkkujen Häme ja Hämeen Sanomien Tähtitapahtuma keräsi viime vuonna torin täydeltä yleisöä ja tapahtuma oli myös myynnillisesti onnistunut. Tänäkin vuonna toivotaan mukaan teitä lähiruokayrittäjiä, alkutuottajia, ravintoloita ja kahviloita.

Oleellisinta on, että pääraaka-aineesi on kotoisin hämäläisestä maaperästä. Yrittäjä, oletan ajoissa liikenteessä ja varaa jo nyt oma paikkasi [tästä linkistä](#). Otathan huomioon, että ilmoittautuminen on sitova! Sähkö, vesi ja jätehuolto on saatavilla torilla veloitusetta, mutta myyntikatoksen / trailerin / teltan tmv. myyntipisteen kalusteineen jokainen saa tuoda itse.

Järjestäjinä: Hämeen liitto, Hämeen Sanomat, Hämeenlinnan kaupunkikeskustayhdistys, MTK Häme ja Kestävä RuokaHäme -hanke.

Muuta hyödyllistä

Oppaita yritysten vastuullisuuteen:

- Vastuullinen uusimaalainen ruoka -hanke tuotti [Vastuullinen ruoka-alan yrittäjyys -työkirja](#) ruoka-alan yrittäjäksi aikovalle tai alasta kiinnostuneelle. Lisäksi sitä voivat hyödyntää aihepiiristä koulutusta tarjoavat ja suunnittelevat tahot.
- [Vastuullisuusviestinnän opas](#) on HAMKin opiskelijoiden laatima tiivis paketti, joka tarjoaa konkreettisia ohjeita vastuullisuusviestinnän aloittamiseen ja kehittämiseen.
- Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma auttaa ruokapalveluissa työskenteleviä selvittämään toiminnan vastuullisuuden nykytilaa ja luomaan vastuullisuussuunnitelman. Löydät ilmaiset työkalut täältä: <https://sakky.fi/fi/vastuullinen-ruokapalvelu>

Muutosjoustavuudesta menestystä – opas lähiruokayrityksille

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

Pk-yrityksen riskienhallinta elintarvikealalla -työkirja

Yritystoiminta on aina mahdollisuuksien hyödyntämistä, riskinottoa ja riskienhallintaa. Työkirjan tarkoitus on avustaa ja tukea elintarvikealan pk-yritysten liiketoiminnan riskienhallintaa ja varautumissuunnittelua erilaisten johtamisvälineiden avulla. Luonnonvarakeskuksen julkaisu löytyy [täältä](#).

Ruokaviraston uudistettu Ravitsemus- ja terveysväiteopas sisältää kattavasti tietoa väitteiden käytöstä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä ja markkinoinnissa. Opas on suunnattu elintarvikealan yrityksille ja valvojille. Uudistettuun ravitsemus- ja terveysväiteoppaaseen on koottu aikaisempien oppaiden tulkinnat sekä paljon uutta. Ruokaviraston väiteopas selkeyttää lukijaystävällisesti väiteasetuksen vaatimuksia sekä tuo julki viranomaisen tekemiä laintulkintoja. [Tutustu oppaaseen](#).

Kevään ensimmäinen [aitojamakujaletti.fi](#) verkkolehti on ilmestynyt

Helmikuun lehdessä kerrotaan kansainvälistymiseen liittyen yrittäjän kokemuksia elintarvikeviennin kehittämisestä ja private label -markkinasta. Lisäksi esitellään vertikaaliviljelyn mahdollisuuksia, lähiruokakioski-kokeilun tuloksia, ruokapalveluille suunnattu hävikinhallinnan opas, luonnontuotealan täydennyskoulutuksen sisältöjä sekä maakunnissa järjestetyn kehittäjäkeskustelujen antia. Maakuntien terveiset Pohjois-Savon klusterihankkeesta ja Keski-Suomen ruokaverkostosta. Uutisosassa poimintoja mm. tulevista tapahtumista ja rahoitusinfosta. Lukuiloa!

Terveisin,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi