



Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille

Tässä tietoa elintarvikealan ajankohtaista asioista hämäläisille elintarvikealan toimijoille ja sidosryhmille.

Vuoden 2024 alusta käynnistynyt [Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun](#) -hanke edistää ruoka-alan yritysten innovaatio-osaamista ja kestäväää liiketoimintaa. Autamme yrityksiä kehittämään kasvisruokatarjontaa tuottamalla tietoa ja reseptiikkaa koko kasviketjun tarpeisiin. Toteutuksesta vastaavat Hämeen ammattikorkeakoulu, Hämeen ammatti-instituutti, Koulutuskuntayhtymä Tavastia, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä sekä Luonnonvarakeskus. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama.

Kanta- ja päijäthämäläisten ruokatoimijoiden ja sidosryhmän käytössä on **Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä**, joka toimii myös yhtenä avoimena viestintäkanavana. Ryhmään liittyminen vaatii kutsun, joten jos haluat mukaan, lähetä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi.

Tapahtumia alan yrityksille Hämeessä

Tervetuloa tutustumaan Hämeen ammattikorkeakoulun uuteen bio- ja elintarvikealan koulutus- ja tutkimusympäristöön SmartBioon

Parituntisen kierroksen aikana esitellään uudet Hämeenlinnan kampuksella sijaitsevat laboratoriotilat ja meneillään olevia tutkimusprojekteja sekä yhteistyömahdollisuuksia. Aikaa on varattu myös keskustelulle ja verkostoitumiselle. Varaa oma tutustumisaikasi touko-kesäkuun päivistä täältä: [SmartBio Open House](#). Jos ko. ajat eivät sovi, kysy suoraan tutustumismahdollisuutta Päivi Vartiainenilta, paivi.vartiainen@hamk.fi.

5.6.2025 Opintomatka Frantsilaan ja Yrjölän marjatilalle Hämeenkyröön

Frantsilan Tila on luomuyrttilijelyn ja innovatiivisten yrttituotteiden uranuurtaja niin Suomessa kuin Pohjoismaissa. Ihmisen kokonaisvaltainen hoitaminen, kestävä kehitys ja vastuullinen ajattelu ovat olleet alusta asti toiminnan pääajatuksena. Frantsilan erilaiset yrttituotteet on kehitetty kansanlääkinnän ja nykytutkimuksen kautta. Tilaan tutustutaan yrityksen perustajan Virpi Raipala-Cormierin opastamana. Lounas Frantsilan Kehäkukka kasvisravintolassa.

Iltapäivällä tutustumme Yrjölän marjatilalle, missä viljellään tunneleissa mm. karpaloa ja pöytärypäleitä. Muita viljelykasveja ovat mansikka, vadelma, herne, peruna, omena, kesäkuikat, yrtit ja salaattit ja porkkana. Tilalla on myös suoramyymälä ja kahvio.

Tarkempi ohjelma ja ilmoittautuminen 26.5.2025 klo 9 mennessä:

<https://tapahtumat.hamk.fi/hameenkyro>

Opintomatkan toteuttaa Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hanke.





Herkkujen Häme -lähiruokatapahtuma Hämeenlinnan torilla ke 20.8.2025

Lämpimästi tervetuloa maistelemaan ja ostamaan hämäläisiä herkuja sekä nauttimaan hyvästä ohjelmasta, yhdessäolosta ja torifiiliksestä yleisölle ja näytteilleasettajille maksuttomaan tapahtumaan. Tapahtuma-aika on klo 15–19.

Hämäläisiä lähiruokayrittäjiä, ravintoloita, kahviloita ja alkutuottajia toivotaan torille myymään tuotteitaan. Toripaikka on maksuton, jokainen näytteilleasettaja tuo omat tarvittavat kalusteet ja teltat tapahtumaan. Ilmoittautuminen ja myyntipaikkavaraukset 13.6.2025 mennessä [täällä](#).

Tapahtuma tuotetaan yhteistyössä: Hämeen liitto, Hämeen Sanomat, Hämeenlinnan kaupunkikeskustayhdistys, MTK Häme ja ProAgria Etelä-Suomi.

Ma 8.9.2025 Hämäläiset ruokatreffit Lepaalla

Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeen toimintana on käynnistetyt kantahämäläisten tuottajien ja ravintoloiden tapaamisia. Seuraava, ja samalla kolmannet treffit järjestetään Lepaalla. Lisätietoa tulossa www.hamk.fi/KasvisTKI sivuille.

Muita tapahtumia

Lähiruokapäivän 2025 ilmoittautuminen on auki – lähde mukaan järjestäjäksi

Valtakunnallista Lähiruokapäivää juhlitaan koko viikonloppu, 6.–7.9.2025. Ilmoittautuminen Lähiruokapäivän tapahtuman järjestäjäksi on nyt avoinna. Lähiruokapäivänä juhlistetaan kotimaista ruoantuotantoa ja maaseutua ympäri Suomen. Lisätietoja [suomeksi](#) ja [ruotsiksi](#).

Ensi vuoden Grüne Woche messujen suunnittelu käynnistyy

Euroopan suurin elintarvike- ja ruokamatkailualan kuluttajatapahtuma Internationale Grüne Woche (IGW) järjestetään Berliinissä 16.- 25.1.2026. Näytteilleasettajana pääset esittelemään tuotteesi Suomen maabrändiä ja pohjoista eksotiikkaa ilmentävällä messuosastolla, luomaan uusia kontakteja ja kumppanuuksia, tunnustelemaan markkinaa sekä löytämään uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Osastoa kokoaa Kouvola Innovation Oy. Ilmoita kiinnostuksestasi heti, niin pääset mukaan suunnitteluun ja messuvalmennuksiin, [ks. lisätietoja ja ilmoittaudu](#).

Muuta hyödyllistä

LuomuOPE - Lisää luomuosaamista ruokaketjun koulutukseen -hankkeen toimintaa voi seurata tilaamalla uutiskirjeen [täältä](#). [Katso hankkeen esittelyvideo](#) ja [tutustu hankkeen nettisivuihin](#).



Kestävä ja kannattava ruokajärjestelmä - Maa- ja metsätalousministeriö

Suomalaisen ruuantuotannon pitkän aikavälin strategia ja elintarvikevientiä lisäävä ruoka-alan kasvuohjelma kuuluvat hallitusohjelman mukaiseen Kestävä ja kannattava ruokajärjestelmä - kokonaisuuteen. Strategiatyössä luodaan visio siitä, millainen ruokajärjestelmä Suomessa on vuonna 2040, mitä toimenpiteitä sen saavuttamiseksi tarvitaan ja millaisiin muutoksiin on syytä varautua. MMM:n sivustolla voit seurata työn etenemistä.

Kansallisen ruoka-alan tutkimus-, kehitys- ja innovaatiotoiminnan (TKI) foorumin työ käynnistyi keskiviikkona 19. maaliskuuta järjestetyssä kick-off-seminaarissa. Pitkään toivottu foorumi edistää yhteistyötä, yhteiskehittämistä ja tiedon jakamista ja vauhdittaa kansallisia toimia kestävän ruokajärjestelmän kehittämiseksi. [Ruoka-alan kansallinen TKI-foorumi käynnistyi 19.3.2025 - Valtioneuvosto](#)

Ruokavirasto pyytää lausuntoja ohjeluonnoksesta ”Elintarvikkeiden jäljitettävyyttä”. Kyseessä on uusi ohje, joka on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisten että elintarviketoimijoiden käyttöön. Lausunnot tulee jättää 30.4. mennessä, [lue lisää](#).

Uusia julkaisuja

Ruokaviraston sivuille on koottu tietoa uusista ja päivitetystä ohjeista omalle [alasivulle](#).

Selvitys tukkukaupan roolista ja taloudellisesta merkityksestä elintarvikeketjussa
MMM:n tilaamassa selvityksessä muodostetaan kokonaiskuva tukkukauppaa harjoittavista toimijoista ja tukkumarkkinan rakenteesta. Toimiala on moninainen ja tukkukauppamarkkinan merkitys korostuu ravitsemisalalla. Selvityksen lopussa on annettu toimenpidesuosituksia. [Tutustu raporttiin](#).

Pro Gradu-tutkielma REKOn liiketaloudellisista ja muista merkityksistä on julkaistu
Helsingin yliopiston Nina Grönqvistin REKO-yrittäjyyteen liittyvä maisteritutkielma on nyt luettavissa. Tutkimuksessa on laskettu mm. myynninmäärää Facebook REKO-ryhmissä. [Siirry julkaisuun](#).

Keväisin terveisin,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu
Puh. 040 509 6443
Sanna.Lento@hamk.fi