



Elintarvikealan uutiskirje hämäläisille yrityksille

Tässä tietoa elintarvikealan ajankohtaista asioista hämäläisille elintarvikealan toimijoille ja sidosryhmille.

Vuonna 2024 käynnistynyt [Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun](#) -hanke on auttanut yrityksiä kehittämään kasvisruokatarjontaa tuottamalla tietoa, osaamista, verkostoja ja reseptiikkaa ketjun toimijoille. Toteutuksesta ovat vastanneet Hämeen ammattikorkeakoulu, Hämeen ammatti-instituutti, Koulutuskuntayhtymä Tavastia, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä sekä Luonnonvarakeskus. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Toiminta on tulossa päätökseen kesäkuussa 2026.

14.4.2026 Kasvisten matka – ideoita ja oivalluksia -päätöstilaisuus

Kasvisten matka – ideoita ja oivalluksia -tilaisuus, on Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeen päätöstilaisuus, jossa juhlistamme yhteistä matkaa ja oivalluksia kasvisten ja kasvisruoan parissa. Tilaisuudessa esittelemme keskeisiä tuloksia ja yritysyhteistyön onnistumisia sekä julkaisemme sähköisen tieto-oppaamme valituista kasviksista koko kasviketjun näkökulmasta. Siihen on kerätty mm. tietoa tuottajista, käyttäjistä eli ravintoloista, viljelykokeita ja muita kokeiluja, selvityksiä ja innovaatiopajoissa kehitettyjä reseptejä.

Ohjelmassa muun muassa:

- Alkusanat
- Yrityskumppanien puheenvuoroja
- Hankkeen oivalluksia ja oppimispolku, esityksessä mukana Improvisaatioteatteri Neljäs Seinä
- Sähköisen julkaisun ja käyttömahdollisuuksien esittely
- Kuohuvaa, pientä suolaista ja makeaa kasvispurtavaa

Tilaisuus järjestetään Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymän tiloissa Forssassa tiistaina 14.4.2026 kello 14–16. Lisätietoja ja ilmoittautuminen 2.4.2026 mennessä tapahtuman sivuilta: <https://tapahtumat.hamk.fi/kasvistenmatka>

Muita tapahtumia

14.4.2026 Kaura ruokaperinteessä -webinaari

Kaunis Kaura -hankkeen webinaarissa (klo 12–15) pureudutaan maataisviljojen mahdollisuuksiin erikoisraaka-aineena. Ohjelmassa käsitellään kauran kivennäispitoisuuksien muutoksia vuosikymmenten aikana, vanhojen kaurareseptien inspiroivaa roolia tulevaisuuden elintarvikkeissa sekä maataiskauran erityispiirteitä kuten makua, aisteja ja teroita. Lisäksi tarkastellaan EU:n nimisuoja-merkin saamisen mahdollisuuksia ja perehdytään tempeh-tuotteeseen. Lisätietoja [täältä](#).





Vientiaiheisia tilaisuuksia:

26.3.2026 klo 9–10 Katsaus Viron elintarvikemarkkinoihin sekä suomalaisille elintarvikeyrityksille avautuviin vientimahdollisuuksiin. Ilmoittaudu tästä [linkistä](#). Webinaarin järjestää Aistila.

31.3.2026 klo 10–11 Kaikille avoin RUNWAY Live -lähetys – kohdemaana Ruotsi. Liity mukaan [suoraan lähetykseen](#). Ilmoittaudu [tästä linkistä](#).

Ajankohtaista

Vuoden lähiruokateko 2026 yleisöäänestyksessä mukana hämäläisiä toimijoita

Vuoden lähiruokateko 2026 äänestys on käynnissä 19.3.2026 saakka. Yleisöäänestyksen voittaja ja raadin valitsema Vuoden lähiruokateko 2026 palkittava julkistetaan Lähiruoka & luomu -messuilla Helsingin Messukeskuksessa 26.3.2026. Ehdokkaat ovat: Green City Farm, Herkkujuustola, Katinalan lihakauppa ja leipomo, Kinnarin Tila, Kujalan tila ja Pohjolan Hedelmä. [Tutustu ehdokkaisiin ja äänestä.](#)

Lähiruoka & luomu järjestetään 26. –29.3.2026 Kevätmessujen yhteydessä Helsingin Messukeskuksessa.

Aitoo perunarieska - uusin nimisuoja tuote

Euroopan komissio on hyväksynyt Aitoo perunarieska -nimen rekisteröinnin. Aitoo perunarieska on 17. nimisuoja tuote Suomessa. Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) hakijana on Aitoo rieskaleipurit ry. Aitoo perunarieskan maantieteellisen alueen muodostavat Pirkanmaa ja Kanta-Häme. Tutustu tuotteeseen tarkemmin [ruokavirasto.fi-sivulla](#).

Ruokavirasto tiedottaa

- Osallistu kyselyyn kasviproteiinien ja vuustojen käytöstä, [vastaa 31.3. mennessä](#).
- [Pikaohje nimisuoja valvontaan](#)
- Pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely elintarvikehuoneistossa: vaaditaanko työntekijältä hygieniapassi tai terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta? [Siirry päivitetty ohjeet-sivulle](#).

Suomen elintarvikevientiyhdistys SUVI ry on voittoa tavoittelematon yhdistys, joka edistää suomalaisten ruoka- ja juomatuotteiden vientiä ja elintarvikealan kansainvälistymistä tuoden kansainvälistä kasvua jäsenistölleen ja koko elintarviketoimialalle. Lisätietoa viennistä kiinnostuneille yrityksille [täältä](#).

Ruoka-alan EU:n maaseuturahoituksen tietoa on koottu yhteen tänne: <https://maaseutu.fi/yrittajalle/ruoka-alan-yritystuot/>.



Finnveran sivut tarjoavat tietoa rahoitusmahdollisuuksista yrityksen kasvun ja kehittymisen vaiheisiin. Ajankohtaisina uutisina:

- Suurimmissa maatalouden investoinneissa ja omistusjärjestelyissä on mahdollista hyödyntää jatkossa Finnveran tarjoamia rahoitusratkaisuja, kun osakeyhtiömuotoinen maatalousyrittäminen tulee rahoituksen piiriin 1.5.2026 alkaen. [Lue lisää.](#)
- Mikroyrityksen kasvuaskeleeseen liittyvä lainanhaku on auki 1.2.–31.7.2026. Mikroyrityksellä tulee olla kattava suunnitelma kannattavasta liiketoiminnasta, ja yritys on hakenut rahoitusta ensin pankista tai muulta kaupalliselta rahoittajalta, eikä ole saanut myönteistä päätöstä. [Lue lisää.](#)

Uusia julkaisuja

Hämäläisen ruoan juurilla: Selvitys Hämeen ruokaidentiteettiin vaikuttavista elementeistä [Selvitys Hämeen ruokaidentiteettiin vaikuttavista elementeistä](#) tuo esiin Kanta- ja Päijät-Hämeen nykytilaa ja vahvuuksia. Se toimii kompaktina tietopakettina paikallisesta ruoantuotannosta ja ruoan kulttuurisesta merkityksestä Hämeessä. Selvityksessä on hyödynnetty laajasti erilaisia tilastoaineistoja. Selvityksen laati [RuokaSyke-hanke](#), jonka tavoitteena on kehittää Hämeen ruoka-alan verkostoja, päivittää alueellista ruokastrategiaa ja vahvistaa alueen omaa ruokaidentiteettiä.

Makuja Pohjois-Savosta tietokortit

[Tietokortteihin](#) on koottu lähiruoan ja kestävän ruokaketjun parhaat käytännöt tiiviiseen muotoon eri näkökulmista. Sisältö on suunnattu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita vastuullisen lähiruoan kehittämisestä ja edistämisestä. Tietokortit on tuotettu Lähituotteilla makua lautaselle - hankkeessa, jonka tavoitteena on parantaa lähiruuan saavutettavuutta ja löydettävyyttä ammattikeittiöille.

Kooste ruokatrendeistä ja -ilmiöistä

Lähiruokaa – totta kai! blogiin on koottu vuoden 2026 ruokatrendeihin katsausten ja tutkimusten antia sekä kotimaasta että ulkomailta. [Siirry blogiin.](#)

Lähi- ja luomuruoan käyttö julkiskeittiöissä

Lähi3-hankkeen uusi raportti avaa lähi- ja luomuruoan sekä kotimaisen ruoan osuutta elintarvikehankinnoissa vuonna 2025. Raportissa katsotaan myös, miten tilanne on muuttunut reilun 10 vuoden aikana. Tuloksia tarkastellaan sekä maakunnallisella että valtakunnallisella tasolla. [Lue uutinen ja tutustu raporttiin.](#)

Keväisin terveisin,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

