



Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun

#KasvisTKI

Kasvisten matkassa – ideoita ja oivalluksia

Päätöstilaisuus 14.4.2026 LHKK Forssa



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Ohjelma

- ❖ Alkusanat, hanketoteuttajat
- ❖ Hankkeen oivalluksia ja oppimispolku improvisoiden, Improvisaatioteatteri Neljäs Seinä ja hanketoteuttajat
- ❖ Kupillinen kasvua – Yrityskumppanit kasvisalan kehittäjinä -keskustelu
 - Juha Sipponen, Rauhalan luomutila
 - Joakim Parkkonen, Ravintola Uoma
 - Marko Vähäsalo, Sarasmäen Kukka- ja Hautaustoimisto
- ❖ Uusia ja unohdettuja kasviksia hämäläiseen ruokakattaukseen -julkaisu
- ❖ Kuohuvaa, pientä suolaista ja makeaa kasvispurtavaa vapaan keskustelun merkeissä



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



hami



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUONNONTUTKIMUSkeskus

Hankkeen tavoitteena oli:

- Edistää ruoka-alan pk-yritysten innovaatio-osaamista ja kestäväää liiketoimintaa monipuolistamalla ja lisäämällä yritysten kasvis- ja kasvisruokatuotevalikoimaa.

Koko kantahämäläinen kasviketju huomioiden



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUKES OYJÄSEN YHTIÖ

Miksi?

Kasvisten ja kasvisruokatuotteiden käyttö kasvaa, ja se on hyvä asia – käytön lisääntymiseen liittyy kuitenkin vielä ratkottavia haasteita.



VALIKOIMAN SUPPEUS

Käytetyimpien kasvislajien määrä raaka-aineina on melko suppea. Valikoiman suppeus vaarantaa ruokatuotannon monipuolisuutta ja huoltovarmuutta ilmastonmuutoksen edetessä.

KULUTTAJAVAAATIMUSTEN KASVU

Kuluttajat ovat yhä heterogeenisempi ryhmä, joka arvottaa ruokatuotteiden ominaisuuksia, kuten helppoutta, makua, ravintosisältöä, elämyksiä tai uutuuksia eri painotuksilla.



KASVISTOIMIMIJOIDEN YHTEISTYÖ

Ruoan matka pellolta lautaselle vaatii monen toimijan yhteistyötä, vuoropuhelua ja asiakastuntemusta.



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



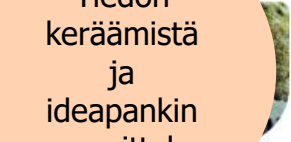
LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LUKES

Esimerkkejä toimenpiteistä

Tiedon keräämistä ja ideapankin suunnittelua



MAATI AISLAJIT
Vop Tuulikki Heikkilä • 20 päivää



Reseptipankki
Pia Vekka-Tuomihinen • 24 päivää



MARJAT
Vop Tuulikki Heikkilä • 2 kuukautta



VIHANNEKSET
Vop Tuulikki Heikkilä • 2 kuukautta



VILJELLYT YRTIT
Vop Tuulikki Heikkilä • 2 kuukautta



VERSOT JA IDUT
Vop Tuulikki Heikkilä • 2 kuukautta

Benchmarkkausta



Viljelykokeiluja



Analysointia



Euroopan unionin osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



Esimerkit jatkuu...

Tiedonjakoa ja maistatusta



Toimijoiden ruokatreffejä



Yhteiskehittämistä yritysten kanssa



TKI-infrojen esittelyä



Reseptiikan kehittämistä



Euroopan unionin osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LÄHTEKÄYTTÖYHTIÖ

Tulokset (alustavat)

Kasvatimme tietoutta kasvien monipuolisuudesta ja käytöstä:

- ThingLink-ideapankki
- Kaikkea Kasviksista Instagram
- sähköinen julkaisu resepteineen
- tilaisuudet, tapahtumat
 - viljelykokeet
- kirjallisuusselvitykset ja muut julkaisut jne.

Tuimme ruoka-alan toimijoiden innovaatio-osaamista: 8 innovaatiotyöpajaa, 12 yritykselle uusia tuotteita tai palveluita

Lisäsimme yhteistyötä alan toimijoiden ja opiskelijoiden kesken: 30 yritystä mukana, 3 ruokatreffiä, 2 opintomatkaa, yli 200 opiskelijaa



Euroopan unionin osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



hami



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUKUTUTKIMUSkeskus



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme

Uusia ja unohdettuja kasviksia hämäläiseen ruokakattaukseen –julkaisu

- ❖ Kokoaa hankkeen toimintaa ja tuloksia 10 kasviksen ympärille.
- ❖ Linkki: <https://faimedia.aflip.in/kasvistki>



Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hanke



HAMK
Hämeen ammatti-
korkeakoulu



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LHK K
LOUNAIS-HÄMEEN KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



hami Luke
LUKESINÄÄKÄÄNTÄMÄ



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



hami



LHK K

LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUKESINÄÄKÄÄNTÄMÄ

Kuohuvaa, pientä suolaista ja makeaa kasvispurtavaa

Tarjottavat ovat esimerkkejä, joita on kehitetty yhteistyössä ravintola-alan ammattilaisten, yrittäjien ja opiskelijoiden kanssa. Kehitystyössä on painotettu kotimaisia raaka-aineita, sesonkiajattelua sekä ammattikeittiöissä toimivia, helposti hyödynnettäviä kasvisruokaratkaisuja.



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



hami



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUKES OYJÄSEN YHTIÖ

Menu

Porkkana-mustaherukanlehtikuohujuoma

Raikas ja värikäs juoma, jossa yhdistyvät porkkanan luonnollinen makeus, yhdistettynä alkoholittomaan kuohujuomaan. Juoma on kehitetty juhliin ja tapahtumiin.

Kasvis–härkäpapupiirakka (L, G)

Maastoruokailun opiskelijoiden kehittämä piirakka, jossa teemana oli kasvisruoka. Siinä hyödynnetään kotimaista härkäpapua täyttävänä kasviproteiinina. Tuote on kehitetty helposti skaalautuvaksi suolaiseksi tarjottavaksi, joka sopii kahviloihin, cateringiin ja lounaskokonaisuuksiin.

Härkäpapuleipä (L, M)

Resepti on kehitetty ja maistatettu Lepaalla toimijoiden ruokatreffeillä sekä Herkkujen Häme -tapahtumassa. Härkäpapuleipä on kehitetty lisäämään kotimaisen kasviproteiinin käyttöä leivonnassa. Härkäpapu tuo leipään rakennetta, ravitsevuutta ja täyteläisyyttä.

Yrttipesto (L, M, G)

Yrttipesto hyödyntää tuoreita yrttejä monikäyttöisenä makukomponenttina. Se toimii leivän päällä, lisukkeena ja osana useita ruokalajeja. Pesto edustaa hankkeelle tyypillistä ajattelua: yksi komponentti – monta käyttötapaa.

Maa-artisokkapannacotta (L, G)

Resepti on kehitetty kasvisruokien kehittämisillassa. Maa-artisokkapannacotta on kasvislähtöinen tulkinta klassisesta jälkiruoasta. Maa-artisokan pehmeä, hieman pähkinäinen maku tuo annokseen syvyyttä ja tekee siitä yllättävän, mutta tasapainoisen. Tämä jälkiruoka on esimerkki siitä, miten kasvikset toimivat myös makeissa sovelluksissa.

Omena–palsternakkakakkuset (L)

Resepti on kehitetty Kekri maistuu kasviksilta –tapahtumaa varten. Omena–palsternakkakakkuset yhdistävät makean omenan ja miedon, aromaattisen palsternakan. Kehitystyössä on hyödynnetty sesongin raaka-aineita ja haettu uusia tapoja käyttää juureksia leivonnassa.



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Yhteyshenkilöt

Hämeen ammattikorkeakoulu

Sanna Lento

Sanna.Lento@hamk.fi

Puh. 040-509 6443

Luonnonvarakeskus

Jarkko Hellström

Jarkko.Hellstrom@luke.fi

Puh. 029-5326 124

Koulutuskuntayhtymä Tavastia

Pia Vekka-Tuominen

Pia.Vekka-Tuominen@kktavastia.fi

Puh. 050-550 4051

Hämeen ammatti- instituutti

Merja Leikkainen

Merja.Leikkainen@hami.fi

Puh. 050-4655 102

Pirjo Koskinen

Pirjo-maija.koskinen@hami.fi

0400-398 074

Lounais-Hämeen Koulutuskuntayhtymä

Erja Sippo

Erja.Sippo@lhkk.fi

Puh. 040-646 3865

Sini Mäkelä

Sini.Makela@lhkk.fi

Puh.050-468 7938



Euroopan unionin
osarahoittama



HÄMEEN LIITTO
Regional Council of Häme



HAMK
Häme University
of Applied Sciences



Tavastia
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



Luke
LUONNONVARAKESKUS