

## Uutiskirje kanta- ja päijäthämäläisille elintarvikealan toimijoille 22.1.2018

Vuoden 2018 ensimmäinen uutiskirje ilmestyy jo nyt tammikuussa, koska vuoden alussa on paljon tapahtumia alan toimijoille. Nyt saat apua mm. tuotteesi menekinedistämiseen eri tavoin; on henkilökohtaista tuoteideointia yhdessä keittiömestarin kanssa, ammattikeittiökontakteja, artesaaniruokakilpailua. Ja aivan uusi ruoka-alan tapahtuma, jossa katsotaan tulevaisuuteen, saadaan vinkkejä viestintään, opitaan toisilta yrittäjiltä ja syödään hyvin 😊.

Sinä yrittäjä, jatkojalostaja tai vasta yritystoimintaa suunnitteleva, tervetuloa mukaan toimintaan!

### Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvikealan yhteistyöhankkeen tapahtumia (tarkoitettu kaikille hämäläisille, pirkanmaalaisille, satakuntalaisille ja varsinaissuomalaisille toimijoille)

Pk-elintarvikeyrityksien oma tapahtuma [Ruokayrittäjän Talvipäivät 1.-2.2.2018](#) Tammelassa on saanut jo lähes viisikymmentä toimijaa mukaan. Ilmoittautua ehtii vielä ke 24.1. päivän aikana. Tarkempi ohjelma ohessa.

### [Reseptiikka- ja tuoteideointipilotti](#) – apua reseptiikkaan, uusia käyttösovellusideoita ja myyviä tuotekuvia starttaa 7.2.2018

Kaipaatko tuotteiden markkinoinnin tueksi uutta reseptiikkaa, innovatiivisia ajatuksia tuotteen käyttöön ja tuoreita mainoskuvia? Nyt pääset yhdessä ruoka-alan huippuammattilaisen eli Vanajanlinnan keittiömestari Mika Jokelan kanssa ideoimaan omiin tuotteisiisi parhaiten sopivat reseptit ja tarjoilu ehdotukset. Lisäksi saat käyttöösi ammattivalokuvaajan Jarkko Viitasaaren ottamat kuvat.

Mukaan pääset ilmoittautumalla 2.2. mennessä [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi) tai puh. 040-509 6443 ja maksamalla osallistumismaksun 240 euroa. Aloitustapaaminen pidetään Hämeenlinnan Raatihuoneella keskiviikkona 7.2.2018 klo 15. Pilottia toteutetaan sesongin mukaisesti siten, että kaikkien tuotteiden kohdalla kokonaisuus on valmiina syksyyn mennessä. Mukaan mahtuu 12 ensimmäiseksi ilmoittautunutta yritystä. Hyödynnä tämä ainutlaatuinen tilaisuus! [Ohjelma tässä](#) ja liitteenä.

### [Lähiuokatreffit ke 7.2.2018](#) Hämeenlinnan seudun ravintoloiden kanssa

Nyt sinulla on mahdollisuus esitellä itsesi Hämeenlinnan seudun ravintoloille. Järjestämme lähiuokatreffit ke 7.2. klo 16 Hämeenlinnan Raatihuoneella. Keittiömestarit hakevat yhteistyökumppaneita ja raaka-aineita. Syödään yhdessä -tapahtuman tarjoiluannoksiin, joka järjestetään jo toista kertaa Hämeenlinnan torilla lauantaina 16.6.2018. Syödään yhdessä tapahtumassa voi myös myydä omia tuotteita. Ilmoittaudu mukaan lähiuokatreffeille 2.2. mennessä Sannalle.

### Laatu elintarvikealan yrityksessä! -koulutus Turussa jatkuu [15.2.2018 aiheena laatujärjestelmät](#)

To 15.2. klo 12-16 aiheena on laatujärjestelmät ja niiden toteuttaminen käytännössä, erityisesti elintarviketurvallisuusjärjestelmä ISO FSSC 22000. Kouluttajina toimivat Mari Riuttala ja Eeva-Liisa Häkli Foodwest Oy:ltä. Ilmoittautumiset [Sanna.Vahamiko@utu.fi](mailto:Sanna.Vahamiko@utu.fi).

Keväällä on tulossa mm. ammattimatka Italiaan Napoliin sekä käytännön hands-on makkaroiden valmistamisesta Porissa, asiaa tarkastellaan erityisesti rakenteen ja maustamisen kautta. Lisätietoja [Timo.Katila@pji.fi](mailto:Timo.Katila@pji.fi). Seuraa Kasvua Hämeessä Facebook-sivun ilmoittelua.

## Muita tapahtumia

### [Artesaaniruoan SM-kilpailut 2018 – ilmoittaudu mukaan 18.2. mennessä](#)

Valmistatko elintarviketuotteita paikallisista raaka-aineista, ilman aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita? Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista? Katso Avoimien Artesaaniruoan SM-kilpailujen 2018 kilpailuluokat ja säännöt sekä ilmoita tuotteesi kilpailuun viimeistään 18. helmikuuta 2018. Kilpailuluokat ovat: meijerituotteet, leikkeleet ja lihatuotteet, kala, leipomotuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, vihannes- ja sienituotteet, kylmät mauste- ja ruokakastikkeet, snacksit ja pikkupurtavat, pohjoismaiset juomat sekä innovatiiviset artesaaniruuat.

### [Suomalainen Leipäkorihankkeen päätösseminaari 17.-18.3.2018](#)

Aallon harjalla – elintarvikealan seminaari järjestetään merellisissä tunnelmissa Turku-Tukholma –risteilynä. Ilmoittautumiset 5.2. mennessä. Lisätietoja: Minna Mäkinen, [minna.makinen@lhkk.fi](mailto:minna.makinen@lhkk.fi).

### **Hämäläisen ruoantuotannon aluetalousselvitys julkaistu**

Ruoka on tärkeä osa aluetaloutta Kanta- ja Päijät-Hämeessä. Alkutuotanto, elintarviketeollisuus, elintarvikkeiden kauppa ja ravitsemustoiminta tuovat tuloja ja työllisyyttä Kanta- ja Päijät-Hämeeseen; ketjun liikevaihto on 3 miljardia euroa ja se työllistää 12 430 henkilöä, 14,5% kaikista työllisistä. Selvitys löytyy Kasvua Hämeessä -sivulta; <http://kasvuahameessa.fi/wp-content/uploads/2018/01/H%C3%A4meen-Aluetalousselvitys-2017.pdf>

Talvisin terveisin,  
Sanna Lento

*Hämeen ammattikorkeakoulu  
Projektipäällikkö, Sanna Lento*

[Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvikealan yhteistyöhanke](#)

Lepaantie 129, 14610 Lepaa

Puh. 040 509 6443

Sähköposti: [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi)

[www.kasvuahameessa.fi](http://www.kasvuahameessa.fi)

