







## Uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen elintarvikeyrityksille 25.5.2018

Tähän [Tiedolla ja osaamisella kasvuun – elintarvikealan yhteistyöhankkeen](#) (Tiedokas) uutiskirjeeseen on koottu hankkeen toimenpiteitä, muita alan tapahtumia sekä alan uutisia.

Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokatuotannosta ja tapahtumista löytyy tietoa myös [www.kasvuahameessa.fi](http://www.kasvuahameessa.fi) -sivuilta, Kasvu Hämeessä  Facebook-sivuilta,  blogista,  twitteristä ja  youtubesta.

Kasvu Hämeessä -blogista löytyy mm. [Tammelassa 1.-2.2.2018 pidetyn Ruokayrittäjän Talvipäivien yhteenveto](#) sekä pidettyjä esityksiä.

Ruokamatkailua ja vientiä Kanta- ja Päijät-Hämeessä 23.4. Riihimäellä pidetyn päivän esitykset on julkaistu Kasvu Hämeessä -sivuilla [Tapahtuma-arkistossa täältä](#). Sieltä löytyvät Oatlaws Oy:n vientitarina, tietoa Eviran vientineuvontapalveluista, Hämeen ELY-keskuksen yhteyshenkilöt ja rahoitusmahdollisuuksia kansainvälistymiseen sekä tietoa Grüne Woche 2019 messuista.

Hanke on tuottanut myös Tarkastamatonta riistanlihaa markkinoille –videon (3 min.), jonka voit katsoa täältä: <https://www.youtube.com/watch?v=IBXguNCKWOU&feature=youtu.be>.

### Tiedokkaan tulevaa toimintaa

#### Infopäiviä ja pilotteja

[Reseptiikka- ja tuoteideointipilotti](#) on käynnissä, vielä pari mahtuu mukaan. Pilotissa saat keittiöalan ammattilaiselta ideoita ja/tai reseptejä tuotteesi menekinedistämiseen sekä ammattivalokuvaajan valokuvat.

**Hinnoittelu pienessä yrityksessä** -infopäivä Turussa tiistaina 13.11 klo 12-16. Aiheena hinnan merkitys liiketoiminnassa, hinnoitteluun vaikuttavat tekijät, hinnoittelumenetelmät ja hinnoittelustrategia. Kouluttajana toimii Timo Toivanen, TT Valmennus Oy.

#### Elintarvikeyrittäjien ammattimatkat kotimaassa

Puoteja ja makuja **Pirkanmaalla** ammattimatka tiistaina 28.8.2018. Lähde mukaan tutustumaan Pirkanmaan mielenkiintoisiin ruoka-alan kohteisiin. Teemana on suoramyynti, jatkojalostus ja matkailu- ja ravintolapalvelut. Samalla saat tietoa Osta tilalta! -päivästä. Kohteina Leipomo & Kahvihuone Paula, Sarkasen tilan jäätelö, Ravintola ja Kahvilakonditoria Paakari, Rekolan biodynaaminen tila sekä Suttisen tila. Lisätietoa tulossa pian.

Syyskuussa vierailaan **Vakka-Suomessa** kiertotalousteemalla, kohteina mm. Kotipellon puutarhan ja Sybimarin ravinne- ja energiayhteistyö.

## Elintarvikeyrityksien ammattimatkat ulkomailla

[Leipäketjun ammattilaismatka Ruotsiin 5.-9.6.2018](#). Vapana vielä kaksi paikkaa.

**Elintarvikevientiaiheinen ammattimatka Pietariin** on tulossa lokakuussa. Matkalla saat ajankohtaisen tiedon Venäjän markkinoista ja viennin mahdollisuuksista. Matkalla tutustutaan myös kauppojen valikoimiin, nähdään paikallista yritystoimintaa ja nautitaan paikallisesta ruokakulttuurista. Lisätietoa tulossa.

## Tulevia muita tapahtumia Hämeessä

**30.5. [Palkokasvien käyttö elintarvikkeena](#)**. Palkokasvit, kuten härkäpapu ja herneet ovat trendiruokaa. Ne ovatkin arvokkaita proteiinin- ja kuidunlähteitä, mutta niiden käsittelyssä on huomioitava mahdolliset haitta-aineet. Näistä keskustellaan Jokioisilla 30.5. Tilaisuutta voi seurata myös etänä. Juuri ilmestynyt opas, Palkokasvit elintarvikkeena, löytyy sivuilta <http://jukuri.luke.fi/handle/10024/541513>.

**13.6. Hennan kehittäjäklubin avajaiset**. Orimattilan uutta asuinalueetta Henna suunnitellaan yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa. Alueesta halutaan ekologinen, tulevaisuuden puutarhakaupunginosa, jossa myös paikallinen ruokatuotanto on merkittävässä asemassa. Keskiviikkona 13.6. klo 18.00 Orimattilan Kehräämön Tanssisalissa (3. krs., Pakaantie 1) vietetään ideointi- ja verkostoitumisiltaa, johon kaikki kiinnostuneet ovat tervetulleita. Ilmoittaudu mukaan Kehittäjäklubin avajaisiin 10.6. mennessä osoitteeseen hennan@orimattila.fi.

**16.6.2018 [Syödään yhdessä hämäläisittäin -tapahtuma](#)**. Milloin ruoka maistuu parhaimmalle? Tietenkin ulkona ja hyvässä seurassa 16. kesäkuuta. Silloin Hämeenlinnan kaupungin keskustan torin valloittaa Syödään yhdessä -ruokatapahtuma. Tapahtumaan voi pakata mukaan oman piknik-korin tai nauttia lähiravintoloiden herkuilla. Lähiruokatuottajille myyntipaikkoja (30€) vapana, lisätiedot Sari@kaupunkikeskusta.fi.

**10.–12.7.2018 [Maatiaisviljaseminaari](#) Mustialassa Tammelassa**. Suomessa järjestettävä ensimmäinen maatiaisviljaseminaari on tarkoitettu viljelijöille, mylläreille, leipureille ja kuluttajille. Seminaarin tavoitteena on kannustaa viljelijöitä lisäämään viljelykasvien monimuotoisuutta viljelemällä enemmän maatiaisviljoja.

**14.7. [Avoimet maatilat Häme](#)**, järjestetään tänä vuonna Kanta- ja Päijät-Hämeen laajuisena tapahtumana lauantaina 14.7.2018 klo 11.00–15.00. Päivä tarjoaa jokaiselle mahdollisuuden nähdä hämäläisen ruuantuotannon juuria, tutustua tuottajiin sekä erilaisiin tuotantosuuntiin.

## 15.9. Valtakunnallinen Osta tilalta! -päivä juhlistaa kotimaista ruoantuotantoa eri puolilla

**Suomea.** Kolmannen kerran järjestettävässä valtakunnallisessa Osta tilalta -tapahtumassa tuhannet lähiruoan ystävät kiertävät maaseudulla tutustumassa ruoan alkuperään ja tuotantotapoihin. Kannustamme kaikkia ruoan tuottajia järjestämään tilallaan tai puutarhassaan avoimien ovien Osta tilalta -päivän. Samana päivänä järjestetään Makumatka Maalle -teemapäivä, joka kutsuu kävijät tutustumaan myös maaseudun matkailuyritysten matkailu- ja elämyspalveluihin.

Päivän voi järjestää omalla tilallaan haluamallaan tavalla, tai vaikka yhdessä useamman tilan kesken. Päivään pääsee mukaan rekisteröitymällä ja ilmoittamalla tilansa/myyntipaikkansa sekä tietoa tuotteista, aukioloajasta ym. tilalla tapahtuvasta toiminnasta <https://ostatilalta.fi> -sivuille. Osta tilalta! nimeä saa käyttää omassa viestinnässä, ja logo sekä muu materiaali on ladattavissa nettisivuilta omaan käyttöön.



## Muuta ajankohtaista

[Suomi yhdessä maailmalle – Grüne Woche Berliini 18.-27.1.2019](#). Suomi on ensi vuonna Berliinissä järjestettävän Grüne Woche -messujen pääyhteistyömaa. Parhailaan on käynnissä kansainvälistymisestä ja erityisesti Saksan markkinoista kiinnostuneiden ruoka- ja matkailualan yritysten kontaktointi. Kanta- ja Päijät-Hämeen, Pirkanmaan ja Keski-Suomen yrityksille on nyt tarjolla tukea ja apua kansainvälistymiseen ja messuosallistumiseen. Maakunnat ovat toteuttamassa yhteisen yritysryhmähankkeen, mikäli kiinnostuneita yrityksiä on riittävästi. Jos kansainvälistyminen kiinnostaa, niin nyt kannattaa lähteä yhdessä toisten kanssa sitä oppimaan. Ilmoita kiinnostuksesi nopeasti [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi).

[Luomuelintarvikepäivä 18.10.2018 Finlandia-talo, Helsinki](#). Luomuelintarvikepäivässä tulevaisuuden ruokatrendejä, luomumarkkinoiden kasvun taustoja Suomessa ja Tanskassa, yhteistyöesimerkkejä, pakkausratkaisuja, kestäväää gastronomiaa, kiinalaiskuluttajia ym. Tilaisuudessa palkitaan Vuoden Luomutuote - ja Luomu SM -kilpailujen voittajat.

**Eviran ohjeet alkutuotannon elintarvikevalvontaan on julkaistu.** Ohjeessa [Alkutuotannon elintarvikevalvonta ja riskinarviointi](#) annetaan suositellut tarkastustiheydet eri tuotantosuunnille. Oppaassa kerrotaan myös mitä alkutuotanto on ja mitä helpotuksia pienimuotoiselle toiminnalle on asetettu.

**Elintarvikeala ja luomutuotanto kasvussa.** Elintarvikealalla kasvu tulee kulutuksen piristymisestä, kansainvälistymisestä ja uusiutumisesta. TEM Toimialapalvelu on julkistanut 14.3.2018 [elintarvikealan kevään 2018 näkymän](#), jonka mukaan Suomen talouden ja maailmantalouden

piristyminen vahvistaa kotitalouksien ostovoimaa ja ruoka-alan kuluttajakysyntää. Kuluttajien luottamus omaan talouteen on poikkeuksellisen vahva, ja sen näkyy esimerkiksi lisääntyneenä ravintolassa ruokailemisena. Viime vuonna päivittäistavarakaupan vähittäismyynti kasvoi 1,7 prosenttia ja Foodservice-tukkukauppa 1,8 prosenttia vuoteen 2016 verrattuna.

Luomutuotannossa eletään voimakkainta kasvua 20 vuoteen. Luomuviljelyn aloittaa vuonna 2018 lähes 500 maatilaa ja luomutilojen määrä kasvaa noin yhdeksällä prosentilla vuoteen 2017 verrattuna. Evira on julkaissut luomutoimijoiden ja tuotantoalojen ennakkotietoja 2018:

<https://www.evira.fi/yhteiset/luomu/tilastot-ja-tietohaut/>

**Luonnontuotealan tietolähteitä.** Luonto tarjoaa monia luonnontuotteita, joille on kasvavaa kysyntää niin kotimaassa kuin vientimarkkinoilla. Esimerkiksi nokkosien ja metsäsienten viljelyssä tai pakurin ja kuusen kerkkien keruussa tarjoutuu uusia ansainta- ja jalostusmahdollisuuksia. Joensuussa 17.4.2018 järjestetyn LUONNONTUOTEALA – raaka-aineet jalostukseen ja liiketoiminta kasvuun! -tilaisuuden materiaalit löytyvät [täältä](#).

Suokasveista uusia elinkeinomahdollisuuksia (SUOKAS) -hankkeessa kartoitettiin kosteikkokasvien kaupallista käyttöä Suomessa ja ulkomailla sekä arvioitiin niiden hyödyntämismahdollisuuksia tutkimustiedon ja lainsäädännön valossa. Nämä tulokset on koottu Luonnonvarakeskuksen julkaisemaan raporttiin [Kosteikkokasveista uusia elinkeinomahdollisuuksia](#). Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin uusin raportti [Luonnontuotealan raaka-aineiden saatavuuden parantaminen](#) nostaa esille luonnontuotealan yritysten raaka-aineiden hankintaan liittyviä tarpeita ja ratkaisuja.

Muista päivittää [Aitojamakuja.fi](#) -sivujen yritystietosi ennen kesää! Jos et vielä ole sivuilla, niin tee se nyt. Saat ilmaista ja valtakunnallista näkyvyyttä. Lisää ja/tai päivitä tietosi [Yritystietolomakkeella](#).

P.S. ilmoitathan, jos et halua saada tätä uutiskirjettä. Se ilmestyy noin neljä kertaa vuodessa.

*Hyvää kesää kaikille!*

*Toivottaa Sanna Lento*

*Hämeen ammattikorkeakoulu, Lepaantie 129, 14610 Lepaa*

*Projektipäällikkö, Sanna Lento*

*Puh. 040 509 6443, sähköposti: [Sanna.Lento@hamk.fi](mailto:Sanna.Lento@hamk.fi)*