

Elintarvikealan uutiskirje Kanta- ja Päijät-Hämeen yrityksille 18.9.2024

Tässä tietoa elintarvikealan ajankohtaista asioista hämäläisille elintarvikealan toimijoille ja sidosryhmille.

Vuoden 2022 alusta käynnistynyt Kestävä RuokaHäme -hanke on aktivoanut jalostavia elintarvikeyrityksiä kestävään ja vastuulliseen ruokatuotantoon ja siitä viestimiseen. Toteutuksesta vastaavat Hämeen ammattikorkeakoulu HAMK sekä ProAgria Etelä-Suomi ry. Rahoitus toimintaan on saatu maaseuturahastosta Hämeen ELY-keskuksen kautta. Hanke päättyy 2024 vuoden lopussa ja päätöstilaisuudesta onkin tässä kirjeessä lisätietoa. Kaikki tuotetut materiaalit löytyvät hankkeen kotisivuilta; www.hamk.fi/kestavaruokahäme.

Kanta- ja päijäthämäläisten ruokatoimijoiden ja sidosryhmän käytössä jatkaa toistaiseksi **Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmä**, jossa on tällä hetkellä 111 jäsentä. Ryhmään liittyminen vaatii kutsun, joten jos haluat mukaan, lähetä viestiä: Sanna.Lento@hamk.fi.

Uutiskirjettä tehdään jatkossa osana [Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun](#) -hankkeen toimintaa.

Hämeen tapahtumia alan yrityksille

1.10.2024 Tuhansien mahdollisuuksien osaamiskeskus – Tervetuloa tutustumaan Luonnonvarakeskuksen tuotekehityshalliin Jokioisiin

Luonnonvarakeskus, Luken, [tuotekehityshalli FoodPilot](#) on varustettu huipputeknologialla ja tarjoaa kattavan valikoiman palveluja tuotekehitys- ja valmistustarpeiden täyttämiseksi.

Esimerkiksi ekstruusiokeskuksessa voidaan testata ja kehittää erilaisten raaka-aineiden ja sivuvirtojen prosessointia. Lisäksi tiloissa on elintarvikkeille pilot-mittakaavan lämpö- ja kylmäkäsittelyt, kuivausteknologiaa sekä elintarvikevaatimukset täyttävää pakkausteknologiaa.

Tiloissa on myös mahdollista tehdä fermentointikokeita niin nestemäisille kuin kiinteille materiaaleille. Myös erilaiset erotusteknologiat mukaan lukien seulonta, ilmaluokitus, separointi, sentrifugointi sekä kalvo- ja membraanisuodatus. Emulgointi- ja homogenointilaitteistot auttavat kolloidisten liuosten hallinnassa ja eteeristen öljyjen hellävarainen talteenotto onnistuu vesihöyrytislauksen avulla. Tuotteiden ulkonäöstä sekä rakenteesta saadaan yksityiskohtaista tietoa väri- ja tekstuurianalysaattorien avulla. FoodPilotissa on myös tilat sekä koulutettu henkilökunta tuotteiden aistinvaraista arviointia varten sekä laaja-alaista osaamista elintarvikkeiden kemiallisessa analytiikassa.

Tutustumistilaisuus on paikan päällä Jokioisissa, Myllytie 1, 31600 Jokioinen, [kartta](#) ti 1.10.2024 klo 12.30 alkaen. Tilaisuus on kohdennettu yrityksille ja paikkoja on rajoitettu määrä. [Ohjelma pdf:nä](#). Tilaisuus on osa Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -ryhmähankkeen toimintaa.

[Ilmoittaudu mukaan tästä!](#)

3.10.2024 Kokeile & tutki Hämeessä - elintarvikealan webinaari

Aamupäivän klo 9–11 webinaari on suunnattu elintarvikealan yrityksille, TKI-toimijoille sekä oppi- ja tutkimuslaitoksille, jotka ovat kiinnostuneita tuotekehityksen ja tutkimuksen tarjoamista mahdollisuuksista Hämeen alueella. Pääset tutustumaan hämäläisten koulutusorganisaatioiden tutkimus- ja kehitystiloihin livestriimuksen kautta – suoraan paikan päältä!

Mukana ovat Hämeen ammattikorkeakoulun, Hämeen ammatti-instituutin sekä LAB-ammattikorkeakoulun elintarviketilat. Webinaari toteutetaan yhdessä HÄMILIS: Hävikki minimiin, lisäarvo maksimiin - ja Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeilla.

Webinaariin ei tarvitse ilmoittautua. Lisää tästä [linkki](#) jo kalenteriisi!

29.10.2024 Yhteistyössä luomua Hämeeseen, Inkan Kartano

[LuomuHäme visiossa 2030](#) sekä [Luomu 2.0 ohjelmassa](#) yksi tulevaisuuden kehittämisen painopisteistä on jalostusasteen lisääminen. Luomukysynnän kasvu on suoraan riippuvainen elintarvikkeiden jalostusasteen nostamisesta ja uusien tuotteiden saattamisesta markkinoille. Teemassa keskitytään siihen, miten tavanomaisesta elintarvikkeiden jalostuksesta siirrytään tai valmistetaan rinnakkain luomuelintarvikkeita. Avataan kaupan ja ammattikeittiön näkökulmaa tuotteisiin, luomusertifikaatin hankintaprosessia ja valvontaa viranomaisnäkökulmasta.

Tervetuloa kuulemaan ja keskustelemaan ajankohtaisista luomuun liittyvistä asioista. Asiantuntija-alustukset mm. ProLuomusta, Ruokavirastosta ja ProAgria Etelä-Suomen luomuneuvojalta sekä mukana luomutoimijoita koko ruokaketjusta. Ohjelma ja **ilmoittautuminen 21.10.2024 mennessä [täällä](#)**.

28.11.2024 Kestävyydestä kilpailukykyä ruoka-alan yrityksille - Kestävä RuokaHäme hankkeen päätöstilaisuus, HAMK Design Factory, Hämeenlinna

Tule mukaan innostavaan, vuorovaikutteiseen ja käytännön yrityskokemuksia esiin tuovaan osallistavaan tilaisuuteen!

Saat uusia ajatuksia toimintatapojen ja mahdollisuuksien osalta, mahdollisuuden verkostoitua muiden yritysten kanssa ja ymmärtää, miten kestävyysmurros käännetään kilpailueduksi.

Varaa kalenteristasi aika torstaille 28.11.2024 klo 12-15.30 ja [ilmoittaudu mukaan täältä!](#)

Muuta hyödyllistä

Uusia julkaisuja

- Tulevaisuustalo Sitran tilaama ja Luonnonvarakeskuksen toteuttama selvitys **Kasviproteiini kasvun tiellä** kertoo, että kotimaisilla kasviproteiineilla voi jatkossa olla merkittävä rooli Suomen proteiiniomavaraisuuden ja terveellisen ravitsemuksen varmistamisessa. Tuotanto on mahdollista kolminkertaistaa nykyisestä vuoteen 2040 mennessä, mutta se edellyttää monenlaisia toimia. [Lue uutinen Sitran sivuilla.](#)

- **Lähiruokahankinnoista alueellista elinvoimaa — oppeja käytännön esimerkeistä -[raportissa](#)** kerrotaan havainnollisesti julkisten elintarvikehankintojen aluetaloudellisista vaikutuksista ja kahden esimerkkitapauksen kautta onnistuneista lähiruokahankinnoista, niiden vaikutuksista ja opeista.

- Lukessa on kehitetty arviointimenetelmä, joka huomioi **elintarvikkeiden ympäristövaikutusten** vertailussa ravintoainesisällön ja ravitsemukselliset erot. Menetelmää voidaan käyttää useille eri tuoteryhmille ja hyödyntää esim. tuotekohtaisissa ympäristömerkinnöissä. [Uutinen Luken sivuilla.](#)

- Just Food -projektissa selvitettiin ilmastoystävällisen ja ravitsemuksellisesti riittävän ruokavalion ominaisuuksia Suomessa. Kestävämmän ruokavalion käyttöönotolle esteet ovat kulttuurisia, joten ruokavalion makuun ja helppouteen, tottumukseen ja sosiaaliseen merkitykseen tulisi kiinnittää enemmän huomiota. [Lisää tutkimustuloksista.](#)

- Vuosi 2023 ei tilastojen mukaan ollut paras vuosi luomulle, mutta luomun käyttö on kasvanut ammattikeittiöissä ja kuluttajien kiinnostus luomuun säilynyt. Luomun haasteina ovat kuluttajien edelleen lisääntynyt hintaherkkyys ja alkutuotannossa maataloustukiin tulleet muutokset sekä vaihtelevat sääolosuhteet. **Luomu Suomessa -kooste** kokoaa yhteen julkiset luomutilastot. Lue koko uutinen ja tutustu tilastoihin proluomu.fi-sivuilla.

- **Ruoka-alan taloudellinen ja alueellinen merkitys Suomessa**, Luken selvityksen mukaan ruoka-alan (maatalouden, elintarviketeollisuuden, elintarvikkeiden tukku- ja vähittäiskaupan sekä ravitsemistoiminnan) vaikutus Suomen kansantaloudelle on merkittävä. Ala työllistää välilliset vaikutukset huomioon ottaen noin 320 000 henkeä, mikä on lähes 12 % kaikista työllisistä. Vastaava ruoka-alan työllistävä vaikutus (12,4 ja 12,2%) on Kanta- ja Päijät-Hämeessä. [Lue koko uutinen ja katso esitys](#).

- Uudessa Fineli-raporttijulkaisusarjassa julkaistaan vuosittain uusia koostumustuloksia Suomessa syötävistä elintarvikkeista. Fineli on Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen ylläpitämä elintarvikkeiden kansallinen koostumustietopankki. Nyt on julkaistu raportti **Fineli-analyysit 2022–2023: Juustot ja viljat**. Lisätietoja [Ruokaviraston verkkosivuilla](#).

Haussa Suomen parhaat ruokalahjat

Nyt etsitään ensimmäistä kertaa Suomen parasta ruokalahjaa. Suomen ruokalahjakilpailussa palkitaan ruokamatkamuuksiksi ja liikelahjoiksi soveltuvia ruoka-, design- ja käsityötuotteita, jotka ovat kotimaisista raaka-aineista valmistettuja. Kisassa haetaan tuotteita, jotka kertovat tarinan ja tuovat esiin suomalaista ruokakulttuuria. Esikarsinta suoritetaan lomakehaun perusteella. Lomake on avoinna 1.-30.9.2024. Kilpailuinfo ja osallistuminen: <https://www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitys/vahvuusalat/kestava-hyvinvointi/osaamiskarjet/vastuulliset-ruokapalvelut/suomen-ruokalahjakilpailu-2024/>.

Täydennyskoulutusmahdollisuudet

Maksuttomat elintarvikealan valmennukset (rahoittajana JOTPA) loka-marraskuussa 2024.

- Tehovalmennus ja Vientipolku-valmennuksessa teemoina myynti, asiakastyytyväisyys ja viennin kohdemarkkinatuntemus. Lisätietoja ja ilmoittautuminen Aava & Bangin järjestämiin valmennuksiin osoitteessa iskussamaailmalle.fi/koulutus-markkinointi-ja-myynti.
- Faktian elintarvikealan koulutuksissa teemoina ovat innovaatiot, vastuullisuus sekä digitaalisuus. Koulutus tapahtuu omatoimisesti verkkoalustalla ohjauksen tukemana. Tarkemmat tiedot koulutusteemoista löytyvät linkeistä:
 - o [Millaista ruokaa sinä söisit? – Innovaatioista kaupalliseen menestykseen - Faktia](#)
 - o [Ruokaa vastuullisesti ja kestävästi – vastuullisuuden askeleista ekologisiin ratkaisuihin - Faktia](#)
 - o [Älyä ja automatiikkaa - Digitalisaatio elintarvikealalla - Faktia](#)

Ruokavirastolta löytyy ”[Vientikoulutusta yrityksille ja valvoijille](#)” sivun alta tietoa EU:n ulkopuolelle suuntautuvaan elintarvikevientiin ja verkkokoulutuksia. Vasemmalla sijaitsevan navigointivalikon kautta pääsee myös muille vientiin liittyville sivuille.

Syysterveisin,

Sanna Lento, projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu

Puh. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi