

# **Kestävä RuokaHäme**

**1.1.2022–31.12.2024**

## **Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2014–2020 (siirtymäkausi 2021–2022)**

Yhteistyöhanke, toimenpide M16.10 (muut yhteistyöhankkeet)

Kanta- ja Päijät-Häme toiminta-alueena

Toteuttajat:

Hämeen ammattikorkeakoulu ja ProAgria Etelä-Suomi ry.

## Sisällysluettelo

1	Toteuttajan nimi .....	3
2	Hankkeen nimi ja hanketunnus.....	3
3	Yhteenvedo hankkeesta .....	3
4	Raportti .....	4
4.1	Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke oli.....	4
4.1.1	Yhteys Manner-Suomen maaseudun kehittämishjelmaan ja Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaan .....	4
4.1.2	Yhteys Vihreän kasvun Häme ohjelmaan .....	4
4.1.3	Yhteys alueellisiin suunnitelmiin .....	4
4.1.4	Yhteys muuhun kehittämistyöhön ja sidosryhmätyöhön .....	5
4.2	Hankkeen tavoitteet .....	5
4.3	Toteutus .....	6
4.3.1	Toimenpiteet teemoittain .....	6
4.3.1.1	Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä.....	6
4.3.1.2	Elintarvikeyrityksen hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen yritystoiminnassa .....	6
4.3.1.3	Sustainable Häme food – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen .....	7
4.3.1.4	Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen .....	8
4.3.1.5	Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta .....	8
4.3.1.6	Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana.....	9
4.3.1.7	Sidosryhmätyö .....	10
4.3.1.8	Tiedottaminen ja viestintä .....	10
4.3.2	Aikataulu .....	11
4.3.3	Hankkeen resurssit ja toteutuksen organisaatio .....	11
4.3.4	Kustannukset ja rahoitus .....	12
4.3.5	Raportointi ja seuranta.....	13
4.4	Hankkeen yhteistyökumppanit.....	15
4.5	Tulokset ja vaikutukset .....	15
5	Esitykset jatkotoimenpiteiksi .....	18
6	Allekirjoitus ja päiväys.....	18

## 1 Toteuttajan nimi

Hankkeen hakijana, hallinnoijana ja osatoteuttajana oli Hämeen ammattikorkeakoulu Oy (HAMK) ja siellä HAMK Bio -tutkimusyksikkö. Toisena osatoteuttajana toimi ProAgria Etelä-Suomi ry.

## 2 Hankkeen nimi ja hanketunnus

Hankkeen nimi: Kestävä RuokaHäme.

Hämeen ELY-keskuksen hanketunnus on 180268. Tukipäätös saatiin 23.11.2021, ja muutospäätökset jatkoaikaa ja kustannuslajimuutoksia saatiin 7.9.2023 ja 9.12.2024.

## 3 Yhteenveto hankkeesta

Euroopan vihreän kehityksen ohjelman vaikutukset kehittämistyöhön huomioitiin jo hanketta suunniteltaessa. Kestävä RuokaHäme -hankkeella valmisteltiin kanta- ja pääjähämäläisiä ruokasektorin toimijoita ohjelman mukaiseen muuttuvaan toimintaympäristöön. Ohjelman mukaan on huomioitava kaikessa toiminnassa talouskasvun edistäminen, ihmisten terveyden ja elämänlaadun parantaminen sekä huolenpito luonnosta. Kestävä RuokaHämeen toteutuksen läpileikkaavina teemoina kulkivat kestävä kehitys ja vastuullisuus sekä toimijoiden yhteistyö. Hankkeessa keskityttiin kestävään ruokajärjestelmään erityisesti pienten jalostavien elintarvikeyrityksien näkökulmasta, ja toimialueena olivat Kanta- ja Päijät-Hämeen maakunnat.

Hankkeen tavoitteena oli lisätä elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten tietoisuutta kestävä kehityksen ja vastuullisuuden periaatteista, tuottaa yrityksille uutta osaamista sekä aktivoida ja auttaa muutoksen vaatimaan toimintaan.

Hankkeessa rakennettiin valitut kestävä kehityksen ja vastuullisuuden teemat yritysten lähtökohtia ajatellen. Teemat, joihin hankkeen toiminta perustui, olivat paikallinen ruokatuotanto, terveelliset elintarvikkeet, luonnonmukainen tuotanto, hiilijalanjälki, vastuullisuusviestintä sekä kansainvälisyys.

Hankkeessa luotiin verkostoja ja avattiin teemojen aiheita työpajojen, opiskelija-yritysyhteistyön, asiantuntijaluentojen ja erilaisten tilaisuuksien kautta. Yrityksille tehtiin kysely kestävä ruokajärjestelmän eteen tehdyistä toimenpiteistä ja haasteista, joita vihreä siirtymä yrityksille on aiheuttanut. Tuloksista keskusteltiin avoimessa sidosryhmätilaisuudessa. Hankkeessa järjestetyt useat sidosryhmätilaisuudet toimivat tärkeänä linkkinä uusien ruokaketjutoimijoiden yhteen saattamisessa ja kehittämistyön jatkumona.

Hankkeen keskeinen tulos oli kestävien toimintatapojen ja siihen liittyvän vastuullisen viestinnän tuominen yritysten arkeen. Yritykset saivat apua konkreettisten kestävyysteemojen pohdintaan, vastuullisuusstrategioiden luomiseen ja vastuullisuusviestintään. Hanke lisäsi yrittäjien ymmärrystä paikallisuuden ja alkuperän merkityksestä osana kestävä ruokajärjestelmää. Ruoan alkuperä ja sen merkitys nimisuojaattuna Lopen peruna -tuotteena eteni niin pitkälle, että perunanviljelijät yhdessä ProAgrian kanssa ovat hakemassa sille EU:n nimisuojaa. Hämäläinen ruokaketju sai näkyvyyttä tapahtumissa kuten Herkkujen Häme Hämeenlinnan torilla elokuussa 2023 ja syyskuussa 2024.

Kestävä RuokaHäme -hanke toteutti Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa 2014–2020 (siirtymäkausi 2021–2022) ja se sai rahoituksen EU:n maaseuturahastosta.

## 4 Raportti

### 4.1 Ylemmän tason tavoitteet, joiden osa hanke oli

#### 4.1.1 Yhteys Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan ja Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaan

Hanke toteutti Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman yhteistyö (M16) alatoimenpidettä 16.10 Muut yhteistyötoimet. Toimenpiteessä tuetaan yritysten kehittämistarpeiden kartoitusta ja koontia sekä uusien yrittämisen mahdollisuuksien etsimistä. Tämän jatkopolkuna voi toimia yritysryhmä, jossa mahdollisuudet jalkautetaan käytännön toiminnaksi yrityksiin.

Hanke toteutti Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman strategisia painopistealueita; maaseudun elinkeinojen monipuolistaminen ja työllisyyden parantaminen kehittämällä yritysten kilpailukykyä, uutta yrittäjyyttä ja yritysten verkostoitumista sekä maaseudun elinvoiman ja elämänlaadun lisäämistä. Hanke vastasi ohjelman tavoitteisiin, jossa osaaminen, tiedonvälitys, innovaatiot ja yhteistyö maaseudulla lisääntyvät, ilmastonmuutoksen hillintä ja sopeutuminen ilmastonmuutokseen tehostuvat ja maaseutuyritykset vastaavat kuluttajien kysyntään ja arvostuksiin tuottamalla laadukasta ruokaa.

Kestävät elintarvikejärjestelmät olivat hankkeen teemana, kuten [Euroopan vihreän kehityksen ohjelmassa](#), Green Deal -ohjelmassa. Ohjelma on kestävän ja osallistavan kasvun strategia, jolla edistetään talouskasvua, parannetaan ihmisten terveyttä ja elämänlaatua sekä pidetään huolta luonnosta. Sen mukaan kaikki 27 EU-maata sitoutuivat tekemään EU:sta ensimmäisen ilmastoneutraalin maanosan vuoteen 2050 mennessä. Ohjelmaa toteutetaan kaikilla talouden aloilla. Terveellistä ja kestävää ruokajärjestelmää toteutetaan erityisesti [Pellolta pöytään strategian](#) kautta. Tätä muutosta tavoitellaan edistämällä terveellisten ja kestävien ruokavalioiden tekemistä, esim. kuluttajia helpottavilla pakkausmerkinnöillä ja tiedon siirron lisäämisellä panostamalla tutkimukseen ja innovaatioihin.

#### 4.1.2 Yhteys Vihreän kasvun Häme ohjelmaan

Hämeen elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksen alueellisen maaseutuohjelman 2014–2020, Vihreän kasvun Häme, visiossa Hämeen maaseutu on elinvoimainen, vihreän kasvun ja hyvinvoinnin edelläkävijä. Hämeen alueellisen maaseutuohjelman läpileikkaavina teemoina ovat biotalous ja yrittäjyys. Ohjelman yhtenä painopisteenä oli ruokaketju, jossa tavoitteita olivat mm. hämäläisen ruokatuotannon ja osaamisverkoston vahvistuminen, toiminnan eettisyyden ja ekologisuuden paraneminen sekä ruokaketjun yhteistyön ja liiketoimintaosaamisen paraneminen. Toimenpide-ehdotuksia ohjelmassa tavoitteisiin pääsemiseksi olivat ruokasektorin toimijoiden (tutkimus-neuvonta-koulutus-elinkeino) yhteistyön vahvistaminen, resurssien kestävän käytön edistäminen sekä verkostoitumisen ja erilaisten yhteistoimintaketjujen lisääminen. Hanke vastasi hyvin ohjelman kehittämisen teemoihin.

#### 4.1.3 Yhteys alueellisiin suunnitelmiin

Kanta- ja Päijät-Hämeen molempien maakuntien kehittämisen kärkinä ovat kulkeneet biotalous, kiertotalous ja digitalisaatio. Hankkeen valmisteluhetkellä maakunnat valmistelivat uusia maakuntaohjelmia. Kanta- Hämeessä painopisteinä olivat mm. ilmastonmuutoksen hillintä ja luonnon

monimuotoisuuden turvaaminen sekä uudistuva elinkeinoelämä ja TKI-toiminnan vauhdittaminen. Päijät-Hämeessä keskityttiin uudistumiskykyyn ja vetovoimaan.

Kanta-Hämeen maakuntaohjelmassa, Häme 2018+, yksi neljästä strategisesta painopisteestä olivat biotalous ja luonnonvarojen kestävä käyttö. Kanta-Hämettä painotettiin luonnonvara-alan ja siihen perustuvan teollisuuden osaamiskeskittymänä ja Suomen ruokamaakuntana. Hanke toimi uudistumista ja kekseliäisyyttä tukevana ympäristönä ja alustana sekä aktivoi tutkimus- ja kehittämistoimintaa alueella. Hankkeessa paneuduttiin ohjelman mukaisesti myös siihen, kuinka taataan Suomen ruokaturva muuttuvassa maailmassa ja miten ja missä ruokaa tuotetaan tulevaisuuden Suomessa.

Päijät-Hämeen strategiaa ja maakuntaohjelmaa 2018–2021 hanke toteutti älykkään erikoistumisen strategian linjaa erityisesti kiertotalous-teeman kautta. Maakuntaohjelman tavoitteita olivat alueen vetovoiman lisääminen, jalostusarvon nostaminen kauttaaltaan sekä uusien kasvualojen kokeileminen. Hankkeen tavoitteet vastasivat ohjelmassa mainittujen kierto- ja biotalouden sekä elintarvikealan kehittämiseen maaseudulla.

#### 4.1.4 Yhteys muuhun kehittämistyöhön ja sidosryhmätyöhön

Toteutettava hanke linkittyi vahvasti Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokatuotannon kehittämiseen osana silloista Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä – teemaohjelmaa. Ohjelma luotiin yhdessä alan toimijoiden ja hanketoimijoiden kanssa ja sen visiona oli, että Hämeen ruokatuotanto on kilpailukykyistä, kiinnostavaa ja hyödyntää vastuullisesti alueen resursseja ja luo alueelle hyvinvointia.

Kanta-Hämeen kiertotaloustiekarttatyössä ruoka oli nostettu yhdeksi teemaksi. Tiekartta julkaistiin loppuvuonna 2021. Tavoitteissa korostui voimakkaasti kestävä ruokajärjestelmä, jota maakunnassa johdetaan tutkimuksella ja koulutuksella tuotetulla laadukkaalla tiedolla.

Hankkeen teema: siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen liitettiin vahvasti alueelliseen [LuomuHäme visioon 2030](#) sekä valtakunnalliseen [Luomu 2.0 ohjelmaan](#).

Muu yhteistyö kehittämistyöhön oli vahvaa esim. muihin alueen ruokahankkeisiin sekä valtakunnalliseen ruokasektoryöhön. Hanke toimi myös biotalousyrittäjyyden edistämisen esimerkkinä HAMKissa käynnissä olleeseen Horisontti 2020-ohjelman [PoliRural-hankkeen](#) toimenpiteissä.

#### 4.2 Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena oli lisätä elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten tietoisuutta kestävä kehityksen ja vastuullisuuden periaatteista, tuottaa yrityksille uutta osaamista sekä aktivoida ja auttaa muutoksen vaatimaan toimintaan.

Hanke toi kestävä kehityksen ja vastuullisuuden teemat mahdollisimman konkreettiselle yrityksen tasolle, jotta yritysten oli helpompi omaksua, mitä kestävyys omassa toiminnassa tarkoittaa.

Hankkeella oli lähtökohtaisesti tavoite saada tutkimustieto siirtymään yrityksiin ja sitä kautta vaikuttaa kestävä ruokatuotannon vahvistumiseen Kanta- ja Päijät-Hämeessä. Hanke aktivoi yrityksiä kehittämään omaa toimintaansa ja pyrki synnyttämään osaltaan uutta kestävää liiketoimintaa mm. uusien hankkeiden

kautta. Yksi keskeinen tulostavoite oli uusien toimijaverkostojen synnyttäminen ja kehittämistoimintoihin aktivoiminen.

## 4.3 Toteutus

### 4.3.1 Toimenpiteet teemoittain

Hankkeen kaikissa toimenpiteissä läpileikkaavana teemana kulki kestävä ruokajärjestelmä elintarvikkeiden jalostustoiminnassa sekä toimijoiden yhteistyön vahvistaminen. Toiminnassa keskityttiin yrityksiin, joilla oli halu ja valmius lähteä viemään asioita eteenpäin omassa yritystoiminnassaan tai yritysryhmänä. Käytännössä teemojen kiinnostavuus kertoi yritysten kehittämishalukkuudesta.

Hämeen ammattikorkeakoulun opiskelijoita oli mukana yritys yhteistyössä. Opiskelijat hankkivat uutta tietoa ja tuottivat tukimateriaalia yrityksille. Opiskelijat oppivat samalla ympäristöjohtamista, vastuullista viestintää ja elinkaariarviointia sekä saivat arvokasta työelämäosaamista.

Hankkeen teemoitetut työpaketit jaettiin kuuteen osa-alueeseen. Kunkin teeman kuvaus, ajankohta, tavoitteet, toteutus, tuotos, muutos yrityksissä sekä vastuutahot, on esitetty alla. Teemoilla oli vastuutahot, mutta niitä toteutettiin yhteistyössä Hämeen ammattikorkeakoulun ja ProAgrian kesken.

#### 4.3.1.1 Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä

**Kuvaus:** Kestävään ruokajärjestelmään siirtyminen vaatii toimenpiteiden lisäksi siitä viestimistä. Teemassa avattiin vastuullisen viestinnän toimintamalleja ja ympäristöraportoinnin prosessia tiedonkeräystarpeineen. Teemassa käytiin yritysten kanssa läpi mm. YK:n Kestävän kehityksen tavoitteita (Sustainable Development Goals) sekä kuluttajien tarpeisiin vastaamista viestinnän keinoin.

**Ajankohta:** Vuoden 2022 syksy ja 2023 kevät.

**Tavoite:** Yritykset tunnistavat omat SDG-tavoitteensa tai vastuullisuustavoitteensa, ymmärtävät kuluttajien arvomaailmaa viestinnässään ja saavat tietoa miten vastuullista viestintää voi tehdä eri tavoin.

**Toteutus:** Toteutettiin mukaan lähteneiden kuuden yrityksen kanssa yritys kohtaisesti neljän kuukauden ajan. Yrityksen tukena olivat hankkeen asiantuntijat ja kestävä kehityksen opiskelijat.

**Tuotos:** Yritykset saivat pohjan omalle vastuullisuusohjelmalle, johon kirjattiin keskeiset vastuullisuusteemat, tavoitteet, mittarit ja sidosryhmät. Näiden pohjalta laadittiin yritykselle viestintäsuunnitelma. Tuotettiin myös yleinen vastuullisuusviestinnän opas sekä malli, miten virtuaalisuutta voidaan hyödyntää maatalojen viestinnässä.

**Muutos yrityksissä:** Yritykset avasivat vastuullista toimintaansa nettisivuilla ja blogeissa.

**Vastuutaho:** HAMK

#### 4.3.1.2 Elintarvikeyrityksen hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen yritystoiminnassa

**Kuvaus:** Teemassa avattiin hiilijalanjälkimittareihin liittyvää kokonaisuutta ja mitattavan tuotteen elinkaariajattelua. Tuotiin esille yrityksen omia toimenpiteitä, joilla ympäristövaikutuksia voidaan

vähentää, esim. sähkön- ja veden kulutus. Kerrottiin alan toimijoista ja palveluntarjoajista sekä näihin liittyvistä kustannuksista.

**Ajankohta:** Kevät 2023

**Tavoite:** Yrityksillä on osaamista hiilijalanjälkilaskennan prosessin ymmärtämiseen. Yrittäjät saavat ideoita, miten omalla toiminnalla voivat vähentää ympäristökuormaa.

**Toteutus:** Opiskelijat hankeasiantuntijoiden avustuksella tekivät mukaan lähteneille yhdeksälle yritykselle alustavaa kartoitusta laskennan prosessirajauksista ja tarvittavista osatietojen keräämisistä hiilijalanjälkilaskentaa varten.

**Tuotos:** Yritykset saivat ohjeistusta hiilijalanjälkilaskentaprosessista oman yrityksensä kannalta sekä excel-pohjan, johon oli kerätty laskennassa tarvittavia alustavia tietoja sekä suunnitelman siitä, millä toimenpiteillä yritys voi vaikuttaa omaan hiilijalanjälkensä. Teemassa tuotettiin julkinen opas hiilijalanjälkilaskentaprosessiin sekä kartoitus elintarvikkeista, joissa hiilijalanjälkimerkintää on käytetty.

**Muutos yrityksissä:** Yritykset saivat tietoa hiilijalanjälkilaskennan prosessista ja alan palveluntarjoajista. Ainakin yksi yritys käynnisti hiilijalanjälkilaskennan.

**Vastuu:** HAMK

#### 4.3.1.3 *Sustainable Häme food – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen*

**Kuvaus:** Autettiin yrityksiä tuomaan kestäväää liiketoimintaa konkreettisesti esille osana globaalia ruokajärjestelmää. Yritykset pohtivat liiketoimintaansa osana kansainvälistä ympäristöä ja yritysysteistyötä. Yrityksillä (kantahämäläisillä) oli mahdollisuus osallistua Technical Visits Häme hankkeen toimintaan.

**Ajankohta:** Vuosi 2022.

**Tavoite:** Yritykset saavat käsityksen kansainvälistymisen erilaisista mahdollisuuksista. Oman toiminnan esittely avaa kestävään hämäläisen ruokatutuannon läpinäkyvyyttä ja auttaa yrityksiä oman toiminnan vaikuttavuuden merkityksen ymmärtämistä. Avataan ovia kansainväliseen yritysysteistyöhön.

**Toteutus:** Toteutettiin yritysvierailu Tiirinkosken tehtaalle 30.3.2022, ja siellä järjestettiin teemapäivä, jossa avattiin kansainvälistymisen mahdollisuuksia mm. ammattivieraiden vastaanottamista yritykseen sekä Visit Finlandin palveluja. Tuotettiin yritys-opiskelijayhteistyönä viidelle yritykselle englannin kielistä materiaalia viestintään kestävästä toiminnasta ja Instagram-postauksia HAMK Bio- ja elintarviketekniikan sivulle. Toteutettiin matalan kynnyksen kansainvälistymiskokeilu järjestämällä englanninkielinen webinaari 12.10.2022, missä HAMKin kolme kansainvälistä opiskelijaa toivat espanjalaisen suklaayrityksen ja lihanjalostajan sekä ranskalaisen siiderituottajan ajatuksia kestäväyydestä videotervehdyksenä. Tuotiin yrityksille esille alueen kansainvälisiä tapahtumia kuten Frush- ja Open bioeconomy week.

**Tuotos:** Yritykset saivat tietopakettia, kuinka valmistautua kansainvälisten ammattivieraiden vastaanottamiseen. Yritykset saivat englanninkielistä materiaalia vastuullista viestintää varten. Syntyi yritysten verkostoitumista ja yritysryhmähankeaiho.

**Muutos yrityksissä:** Yritykset kertoivat kestävästä toiminnastaan englanniksi verkkosivuillaan ja blogein. Yritykset saivat ideoita kansainvälistymisen mahdollisuuksiin esim. kansainvälisten ammattivieraiden vastaanottamisella tai osallistumalla kansainvälisiin tapahtumiin.

**Vastuu:** HAMK, yhteistyökumppanina oli Forssan yrityskehitys Oy:n koordinoima ja Hämeen ELY-keskuksen Yritysten toimintaympäristön kehittämisavustuksella rahoitettu Technical Visits Häme -hanke. Hankkeessa edistettiin Kanta-Hämeen yritysten kansainvälistymistä tuotteistamalla hämäläistä osaamista ja asiantuntijuutta mahdollisille kansainvälisille ammattivieraille.

#### 4.3.1.4 *Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen*

**Kuvaus:** [LuomuHäme visiossa 2030](#) sekä [Luomu 2.0 ohjelmassa](#) yksi tulevaisuuden kehittämisen painopisteistä on jalostusasteen lisääminen. Luomukypsyntän kasvu on suoraan riippuvainen elintarvikkeiden jalostusasteen nostamisesta ja uusien tuotteiden saattamisesta markkinoille. Tämän vuoksi avattiin kaupan ja ammattikeittiön näkökulmaa, luomusertifikaatin hankintaprosessia, valvontaa viranomaisnäkökulmasta sekä pakkausmerkintöjä.

**Ajankohta:** 2023–2024

**Tavoite:** Yritykset näkevät luomuelintarvikejalostukseen siirtymisen yhtenä mahdollisuutena ja osana kestävää hämäläistä ruokajärjestelmää. Yritykset saavat tietoa luonnonmukaisen jalostamisen perusasioista sekä tietoa luomusertifikaatin hankintaprosessista.

**Toteutus:** Luomutreffit-tilaisuus 7.11.2023 yhdessä Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen kanssa. Luomualan asiantuntijoiden tapaamisia Hämeen luomutilanteen selvittämiseksi sekä verkostoitumistilaisuuden suunnittelu. 29.10.2024 Yhteistyössä luomua Hämeeseen -verkostoitumistilaisuus. Tilaisuudessa oli mukana 50 henkilö eri tahoilta: ProLuomu ry, Ruokavirasto, Hämeen ELY-keskus, Hämeenlinnan kaupunki, alueen ruokahankintoja, luomuyrittäjiä ja Hamkin opiskelijoita.

**Muutos yrityksissä:** Yritykset saivat tietoa Hämeen luomutilanteesta, luomuun liittyvistä haasteista ja niihin vaikuttamisesta, verkostoitumismahdollisuuksia sekä uusia näkökulmia esim. asiakaslähtöiseen kehittämiseen.

**Vastuu:** ProAgria

#### 4.3.1.5 *Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta*

**Kuvaus:** Tarkasteltiin elintarviketuotannon näkökulmasta, miten tuotteet ja elintarvikkeet vaikuttavat kuluttajan ravitsemukseen, terveyteen ja hyvinvointiin. Korostettiin omien tuotteiden ravintosisällön ymmärtämistä, luotettavan tiedon löytämistä sekä valmiiden materiaalien hyödyntämistä. Tuotiin terveellisiä elintarvikkeita/ terveellistä ruokavaliota yhtenä yrityksen tuotekehityksen lähtökohtana, ja siitä viestimistä.

**Ajankohta:** 2024

**Tavoite:** Tavoitteena oli lisätä yrittäjien ymmärrystä ja tietämystä elintarvikkeiden ravintosisältöön ja ravitsemukselliseen laatuun liittyen. Yrittäjien on tärkeää tietää, miten terveellinen ruokavalio kootaan ja mitä seikkoja kuluttajat arvostavat ruokavalintoja tehdessään. Tavoitteena on aktivoida yrittäjiä hyödyntämään em. tietämystä omien tuotteiden kehittämisessä ja uusien tuotteiden suunnittelussa.

**Toteutus:** Toteutettiin kaksi käytännönläheistä työpajaa 12.3.2024 ja 26.3.2024 sekä webinaari 18.4.2023 Terveellisyys elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen myynnissä sekä tuotekehityksessä.

**Muutos yrityksessä:** Yritykset ymmärsivät ihmisten terveyden ja hyvinvoinnin edistämisen olevan osa kestävästä ruokatuotantoa. Yrittäjät tunnistivat oman tuotteensa ravitsemusnäkökohdat ja



näkivät muita vastaavia tuotteita, sekä pääsivät kokeilemaan uusia raaka-aineita ja tuotteita ruoanvalmistuksessa.

**Vastuu:** ProAgria

#### 4.3.1.6 Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana

**Kuvaus:** Oman ruokamaakuntaimagon ylläpitäminen vaatii jatkuvaa työtä ja yhteistä tekemistä. Ruokamaakunta kumpuaa yritysten kautta. Teemassa keskityttiin ruoantekijöihin, ruokatarinoinhin ja uusiin yhteistyön muotoihin. Yrityksiä aktivoitiin miettimään oman yrityksen ja tuotteiden profilointia, jossa esimerkiksi artesaaniruoka tai EU:n nimisuojatut, maantieteellistä tai perinteistä valmistustapaa korostavat, tuotteet, kuten sahti, voivat olla yhtenä erikoistumisen vaihtoehtoina.

**Ajankohta:** koko hankeajan

**Tavoite:** Tämän toimenpiteen tavoitteena oli vahvistaa alueen ruokatuotannon toimijoiden verkostoitumista. Kokonaisuus vahvistaa lähiruokaan tai paikallisuuteen profiloituneiden elintarvikealan yritysten näkyvyyttä, tunnettuutta ja liiketoimintaa - koko ruokamaakuntaimago vahvistuu. Yritykset saavat uusia vaihtoehtoja toimintansa kehittämiseen sekä osaavat kertoa oman tarinansa osana hämäläistä ruokakulttuuria. Paikallisuus luo mahdollisuuksia kehittää nykyisiä ja uusia tuotteita, ja tuo uusia liiketoimintamahdollisuuksia sekä uusia asiakkaita.

**Toteutus:** Työskentely tapahtui työpajoissa, toimijaryhmissä sekä tilaisuuksien kautta.

Lähiruokatoimijaverkoston luomiseen haettiin uutta toimintamallia Päijät-Hämeen kokeilutoiminnalla, missä olemassa olevilla yrittäjillä oli konkreettinen tarve ja toive suunnitella yhteistyöhön uutta mallia. Hankkeessa autettiin verkoston laajentamisessa ja tarvittavien kehittämisaskelmien rakentamisessa.

Yrityksille avattiin profiloitumisen ja asiakaslähtöisen toiminnan merkitystä yrityksen kilpailuetuna. Yrityksiä aktivoitiin osallistumaan Artesaaniruokakilpailuihin, jotka järjestettiin Lappeenrannassa syksyllä 2022 ja Rovaniemellä 2023. Lopen perunan nimisuojan hakemista varten koottiin viljelijäryhmä, jonka kanssa asiaa vietiin eteenpäin. Nimisuoja-asiassa ProAgria Etelä-Suomen nimissä lähdettiin hakemaan nimisuoja Lopen Perunalle Ruokavirastosta ja sitä kautta Euroopan Unionista. Prosessi auttoi erikoissuunnittelija Marjo Särkkä Helsingin Yliopiston Ruralia-Instituutista. Yrityksiä opastettiin ruokatarinoiden kerrontaan kahdessa ruokatarinapajassa. Yrityksille kerrottiin Taste of Häme -sivustosta, jota MTK Häme ylläpitää.

**Muutos yrityksissä:** Yritykset saivat näkökulmia ja palautetta hämäläisyydestä ja omasta toiminnasta kertomiseen. Verkostot kasvoivat ja uusia toimijoita tuli mukaan toimintaan. Hämäläisiä yrityksiä tiedotettiin vuoden 2022 Artesaaniruokakilpailusta Lappeenrannassa ja kilpailuun osallistui kolme yritystä yhteensä 7 tuotteella. Vuoden 2024 aikana ruokatuotteille oli myös mahdollista hakea artesaaniruokatuotesertifikaattia. Sen myöntää Suomen Artesaaniruokayhdistys ry. Päijät-Hämeeseen saatiin 2024 ensimmäinen artesaanisertifikaatti marja-alan yrityksen tuotteelle. Hankkeessa aktivoitiin ja tiedotettiin yrityksiä osallistumaan Herkkujen Häme -tapahtumiin. Niihin osallistui 17.8.2023 yhteensä 25 yritystä ja 4.9.2024 yhteensä 22 yritystä ja saivat siellä näkyvyyttä kuluttajien ja sidosryhmien suuntaan ja tuotemyyntiä. Yrittäjät oppivat elintarvikkeiden valmistamiseen liittyvää elintarvike-, jäte- ja pakkauslainsäädäntöä.

**Vastuu:** ProAgria

#### 4.3.1.7 Sidosryhmätyö

Hankkeelle perustettiin koko ruokaketjun toimijoista ja sidosryhmästä koostuva kaikille avoin verkosto, alkuperäisen pienemmän asiantuntijaryhmän/seurantaryhmän sijaan. Tämä johtui hankkeen alkuvaiheen keskusteluista eri tahojen kanssa, ja saman sisällöllisistä tarpeista alueellisen koordinaatiotyön eteenpäin viemiseksi. Hankkeen toimintasuunnitelmassa oli jo paikka tällaisen työn käynnistämiseksi, ja siinä haluttiin olla mukana. Sidosryhmätyö käynnistettiin yhdessä MTK Hämeen ja PoliRural Horisonttihankeeseen kanssa 10.5.2022 sidosryhmätapaamisella. Sidosryhmän tavoitteena oli mm. vaikuttaa Hämeessä tehtävään alan kehittämistoimintaan nyt ja tulevaisuudessa.

Sidosryhmä koostui Hämeen ELY-keskuksen/maakuntaliittojen edustajista, yritysrahoituksen edustajista, MTK Hämeen edustajista, yrityksistä, koulutus- ja tutkimustahojen edustajista jne. Ryhmän pysyväksi alustaksi ja vuoropuheluun perustettiin Teams-ryhmä ”Kestävä RuokaHäme”.

Ryhmä kokoontui seitsemän kertaa alustavan neljän suunnitellun tilaisuuden sijaan. Tilaisuuksissa oli eri teemoja, ja järjestäjiksi pyrittiin saamaan muita yhteistyötahoja mukaan. Hanke vaikutti merkittävästi toimijaverkostojen luomiseen sekä sen jatkuvuuden huomioimiseen hankkeen jälkeen.

Hanke tuotti myös hankekoosteen alueella vaikuttavista ruokaketjun hankkeista. Yhtenä toimenpiteenä oli myös Kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyn toteuttaminen, jossa kartoitettiin, miten yritykset ovat omaksuneet kestävään ruokajärjestelmän siirtymisen, mitä toimenpiteitä sen eteen oli tehty ja mitä pullonkauloja oli noussut esille. Tuloksista järjestettiin tilaisuus Lahdessa 21.2.2024.

#### 4.3.1.8 Tiedottaminen ja viestintä

Hankkeelle tehtiin kotisivut HAMKin ja ProAgrian palvelimille. Hanke tiedotti toiminnastaan hankkeen nettisivuilla, Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmässä, alueen tiedotuskanavien kautta, uutiskirjeillä ja sähköposteilla. Hanke hyödynsi viestinnässä mahdollisimman paljon olemassa olevia viestintäkanavia kuten Kasvua Hämeessä Facebook-sivua ja toteuttajien omia kanavia. Kaikki hankkeen tuotokset, esitysmateriaalit ja julkaisut tuotettiin hankkeen nettisivulle kaikkien hyödynnettäväksi.

Tiedottamista ja viestintää toteutettiin myös eri tilaisuuksien kautta, kuten osallistumalla valtakunnalliseen ruokasektorityöhön ja alueelliseen sidosryhmä- ja yritysyritysohjon. Hankkeen päätöstilaisuus pidettiin 28.11.2024 Hämeenlinnassa.

Muutamia nostoja viestintätoimista ja tuotoksista:

- Hankkeen nettisivut: [www.hamk.fi/kestavaruokahame](http://www.hamk.fi/kestavaruokahame), <https://etela-suomi.proagria.fi/hankkeet/kestava-ruokahame-17824> sekä <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/kestava-ruokahame>.
- Kestävä RuokaHäme Teams-ryhmän luonti ja ylläpitäminen verkostoitumista ja tiedonjakoa varten. Ryhmä on avoin kaikille ruokatoimijoille ja sidosryhmille sekä yrityksille. Ryhmäalustaa ylläpidetään hankkeen jälkeenkin. Ryhmän koko 16.12.2024 oli 112 henkilöä.
- Uutiskoosteet yrityksille ja sidosryhmille 9 kpl (hankesivulla)
- Aloitustiedote; [Tukea hämäläisten elintarvikeyritysten vihreään kasvuun, 21.2.2022](#)
- YLE Hämeenlinna, Harri Oksasen [radiohaastattelu](#) 6.4.2022 (7 min), Kestävä RuokaHäme -hanke/projektipäällikkö Sanna Lento
- Yle Hämeen artikkeli [Yle areenassa 17.12.2024, Helsingin läisille on myyty väärinnettyä perunaa – nyt oikeille Lopen potuille halutaan samppanian asema](#)

- Kestävän RuokaHämeen keskiviikkokatsauksia (lyhyet virtuaaliset tietoiskut kaikille kiinnostuneille) järjestettiin hankkeen 1.keväänä neljä kertaa, mutta ne eivät tavoittaneet riittävästi kuulijoita, joten ne lopetettiin.
- Sidosryhmätilaisuudet, esim. 1.9.2022 Klusterit ja yritysten yhteistyömallit – sidosryhmätapaaminen, Lahti. Tulokset keskusteluista: <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2024/01/Koonti-1.9.2022-keskustelupaajoista.pdf>
- Artesaaniruoka -onko tämä sinun juttusi 9.3.2022 ja 31.3.2022 webinaarin esitykset: <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2024/01/Artesaaniruoka-onko-tama-sinun-juttusi-09032022-jaettava-esitys.pdf>
- Syrjänen, E. (2024). Luomu hämäläisten luomutoimijoiden silmin: luomutuottajat ja luomutuotteet. HAMK Unlimited Professional, 20.12.2024. <https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe20241220106054>
- Lento, S., Niemi, J., Örtengren, E., Jylhä, H., Katajamäki, A., Kunnas, S., Kuusjärvi, E., Palma, K., Ruotanen, E., Turunen, A., Uusi-Äijö, J., Vinkki, K. & Virtanen, H. (2024) Opas hiilijalanjälkilaskennasta elintarvikealan pk-yrityksille. Hämeen Ammattikorkeakoulu. <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-784-850-3>
- Valtakunnallinen Lähiruokaa, luomua ja luonnontuotteita – Ruokasektorin koordinaatio -hanke keräsi yhteen eri maakunnissa vuosina 2022–2024 yrityksille tehtyjen selvitystöiden tuloksia. Monet toimijat ympäri Suomea tutkivat oman alueensa yritysten tilannetta. Elintarvikeyritysten tilanteeseen on perehdytty haastattelemalla yrityksiä, asiantuntijoita ja työntekijöitä, toteuttamalla kyselyitä ja keräämällä dataa. Kanta- ja Päijät-Hämeen osalta mukana on Kestävä RuokaHäme -hankkeen toteuttama Kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyn tulokset: [https://aitojamakuja.fi/wp-content/uploads/2024/12/Elintarvikeala-maakuntakatsaus\\_syksy2024.pdf](https://aitojamakuja.fi/wp-content/uploads/2024/12/Elintarvikeala-maakuntakatsaus_syksy2024.pdf)

#### 4.3.2 Aikataulu

Hanketta toteutettiin 1.1.2022–31.12.2024 välisellä ajalla.

#### 4.3.3 Hankkeen resurssit ja toteutuksen organisaatio

Hankkeen hakijana, hallinnoijana ja osatoteuttajana oli Hämeen ammattikorkeakoulu Oy (HAMK) ja siellä HAMK Bio -tutkimusyksikkö. Hankkeen henkilöresursseina toimivat oman organisaation henkilöt osaaikaisesti. Projektipäällikkö, joka vastasi hankkeen hallinnosta, toteuttamisesta sekä viestinnästä sekä asiantuntijat, jotka vastasivat osaltaan toteutuksesta. Toteutukseen osallistui myös opiskelijoita, tuoden uutta tietoa ja näkemystä hankkeelle ja yrityksille.

HAMK on soveltavan tutkimuksen ja työelämää uudistavan osaamisen korkeakoulu, joka toimii seitsemällä kampuksella Kanta-Hämeessä ja Etelä-Pirkanmaalla. Hankkeen toimijat ja opiskelijat olivat Hämeenlinnan, Forssan ja Lepaan kampuksilta. Opiskelijoita HAMKissa on yhteensä noin 7800 ja henkilöstöä noin 670.

HAMK biotalouden yksikkö on Suomen suurin luonnonvara- ja ympäristöalan ammattikorkeakoulutason keskittymä. Yksikössä opiskelijoita on yli 1500 (mukaan lukien Hämeen ammatti-instituutin opiskelijat, joita yksikössä on 450). T&K-toiminnassa mukana on noin 240 henkilöä. Biotalous yksikkö tarjoaa koulutusta ja tutkimusta seuraavilla aloilla: maatilatalouden ja maaseudun kehittäminen, kaupunkien viheralueet, kestävä kehitys, metsätalous, puutarhatalous, maisemasuunnittelu, elintarvike- ja bioprosessointi, elintarvikkeiden toimitusketjut, kierrätys, bioenergia ja kasvihuoneet.

Hankkeessa hyödynnettiin HAMKin aiempaa vahvaa hankeosaamista ruokasektorin alalla ja niistä saatuja verkostoja ja osaamista. Biotalousalan tutkimuksesta lisää [nettisivuillamme](#).

Hankkeen osatoteuttajana toimi ProAgria Etelä-Suomi ry. ProAgria Etelä-Suomen yhteydessä toimivat Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, Hämeen Kalatalouskeskus, Etelä-Suomen Salaojakeskus, ProTalous Oy sekä ProAgria Häme Oy. Toimialueena ovat Etelä-Karjalan, Hämeen, Kymenlaakson, Pirkanmaan, Päijät-Hämeen ja Uudenmaan maakunnat sekä Somero ja eteläisen Keski-Suomen kunnat Joutsa, Jämsä, Kuhmoinen ja Luhanka.

ProAgria Etelä-Suomi on 140 asiantuntijan joukko, jonka tavoitteena on parantaa asiakkaiden kilpailukykyä ja varmistaa sitä kautta maaseudun elinvoimaisuutta. ProAgrialla on vahva osaaminen ja erityisammattitaito maaseudun yritystoiminnan yleisimmistä toimialoista, sekä eri alojen yritystoiminnan menestystekijöistä, markkinatilanteesta, lainsäädännöstä, maaseudun rahoitustuista, maaseutuyritysten liiketoiminnan kehittämistyöstä ja pienyritysten johtamisesta.

ProAgria on toteuttanut ja ollut mukana maaseutuyrittäjyyden kehittämis- ja koulutustyössä Hämeen alueella yli kymmenen vuoden ajan. Yhteistyössä ja kumppaneina ovat olleet mukana laajasti alueella toimineet elinkeino-yhtiöt, koulutusorganisaatiot, asiantuntijaorganisaatiot, järjestöt sekä julkinen sektori. ProAgria on toteuttanut mm. Hyvällä Yhteistyöllä Menestyviä Yrityksiä (HYMY) Häme I ja II, sekä Palvelumuotoilulla uutta liiketoimintaa maaseudulle (PALMA) -hankkeita.

#### 4.3.4 Kustannukset ja rahoitus

Hankkeen budjetti ja toteutuneet kustannukset (sis. alv.) vuosien 2022–2024 ajalta on esitetty alla. Kokonaisbudjetti oli 180 760 euroa. Rahoitus tuli maaseutuohjelmasta (100%). Osa lomapalkoista puuttuu luvuista.

<b>BUDJETTI JA KUSTANNUKSET/ OSATOTEUTTAJA</b>	<b>HAMK BUDJETTI</b>	<b>HAMK TOTEUMA</b>	<b>ProAgria BUDJETTI</b>	<b>ProAgria TOTEUMA</b>	<b>BUDJETTI Yhteensä</b>	<b>KUSTANNUKSET Yhteensä</b>
Palkat	79710	84539	58000	56909	137 710	141448
Vuokrat	1500	1199	0	0	1500	1199
Ostopalvelut	8500	9330	0	0	8500	9330
Laskennalliset yleiskulut, flat rate 24%	19130	20289	13920	13658	33 050	33947
<b>Yhteensä</b>	<b>108840</b>	<b>115357</b>	<b>71920</b>	<b>70567</b>	<b>180 760</b>	<b>185924</b>

## 4.3.5 Raportointi ja seuranta

Hankkeen toiminnasta raportoitiin rahoittajalle puolivuositin toimenpideselvityksinä osana maksatushakemusta. Hankkeen toteuttajat seurasivat ja arvioivat toimintaa ja tuloksia toimenpiteiden edetessä ja hankkeen päättyessä. Toimenpiteiden arviointia toteutettiin alla olevien seurantamittareiden ja tavoitteiden perusteella.

	Tavoite	Toteuma	vuosi 2022	selite 2022	vuosi 2023	selite 2023	vuosi 2024	selite 2024
Hankeessa kehitetyt uudet tuotteet ja menetelmät	6	16	5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tietopaketti artesaaniruoasta</li> <li>2. Tietopaketti yritysvierailujen tuotteistamisesta (erityisesti kv-vieraille ja matkanjärjestäjille)</li> <li>3. Tietoisku ja video sähköön kulutusjoustosta pk-yrityksille</li> <li>4. Alusta tiedonjakoon ja keskusteluun, Teams-ryhmä – Kestävä RuokaHäme sidosryhmä</li> <li>5. Yritysten yhteistyön toimintamalli lähiruokatuott. kehittämiseen</li> </ol>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opas vastuullisesta viestinnästä</li> <li>2. Virtuaalimaatilat -opas</li> <li>3. Tulevaisuuspaaja menetelmä käyttäen SITRAN Hyvät kortit (1.2.2023 Out of the food box -sidoryhmätalitus)</li> </ol>	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hämeen ruoantuotannon hankekoontilistaus sekä siitä toimijoiden päivitettävissä oleva excelversio</li> <li>2. Kestävä ruokajärjestelmä -yrityskysely</li> <li>3. Opas hiilijalanjälkilaskennasta elintarvikealan pk-yrityksille.</li> <li>4. Koonti suomalaisista elintarvikkeista, joissa hiilijalanjälki laskettu</li> <li>5. Elintarvikkeiden alueellisen nimisuojan hakuprosessi (case Lopen Peruna Hämeessä)</li> <li>6. Ruokatoimijoiden sidoryhmätapaamiset, 7 kpl, 2022–2024</li> <li>7. Luomun asiantuntijaverkoston luominen</li> <li>8. Luomuketjun toimijoiden verkostoituminen ja aktivointi</li> </ol>
Yritysten yhteisten uusien palveluiden / tuotteiden määrä	5	6	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuuden yrityksen ryhmä aktivoitu teemoissa 2 (kansainvälisyys) ja 4 (vast.viestintä)</li> <li>2. Perunanviljelijöiden ryhmä nimisuoja-asian eteenpäin viemiseen</li> </ol>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Herkkujen Häme-tapahtuma</li> <li>2. Yritysrühmähankkeiden ”hiiliviisaiden” tuotteiden viestinnästä</li> </ol>	1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lopen peruna -nimisuojarahakemus</li> </ol>

				3. Tuotesarjan luominen yritysyhteistyönä				
	Tavoite	Toteuma	vuosi 2022	selite 2022	vuosi 2023	selite 2023	vuosi 2024	selite 2024
Hankkeessa mukana olevien yritysten määrä	70	84	22	osallistuneet (kohdeyritykset), myös (jalostavat) maatilat	37		25	
Hankkeessa mukana olleiden muiden toimijoiden (henkilöiden) määrä	100 hlö	384, joista 251 opiskelijoina	135	myös muut yritysten henkilöt, jotka eivät ole kohdeyrityksistä, myös hankkeen toteuttajat	176		73	
Hankkeen aikana työllistyneiden määrä yht.	1,1 htv	2,65 htv	0,51		1,13		1,01	

Hankkeen omat mittarit ja tulokset muutoksen vaikuttavuudesta:

- Hankkeen tuloksena elintarvikealan yritykset osaavat kertoa vastuullisesta toiminnastaan niin paikallisesti kuin kansainvälisestikin.
  - Osallistuneista 20 viestii näkyvästi vastuullisuudesta yritystoiminnassaan
    - Tulos: Vaikutusta mitattiin vastuullisuusviestinnän yritysکوhtaiseen kehittämiseen ja tarinallistamistyöpajoihin osallistuneiden määrällä, joka oli 20 yritystä. Ainakin yksi yritys otti vastuullisuusasiat kotisivuilleen.
  - Osallistuneista 10 viestii toiminnastaan myös kansainvälisille toimijoille
    - Vaikutusta oli vaikea mitata, mutta 6 yritykselle opiskelijat tekivät englanninkielistä viestintämateriaalia. Yrityksistä kahdella oli jo englanninkieliset kotisivut.
- Hanke luo uusia toimijaverkostoja.
  - Toimintaryhmiä/-verkostoja 5 kpl
    - Uusia verkostoja syntyi 5 kpl: kaikille avoin Kestävä RuokaHäme -ryhmä (31.12.2024 110 jäsentä), Lopen perunanviljelijät, hanketoimijaverkosto, luomuasiantuntijaverkosto, Herkkujen Häme -verkosto.
- Kyselytutkimus yrityksille pullonkauloista, joka toimii toimenpide-ehdotuksena jatkotyöskentelylle.
  - Hankkeen lopussa tehtävä yritysکysely luo pohjan hankkeen aikana esille nousseille "pullonkauloille" kestävään toimintaan siirtymisessä. Työtä jatketaan Kestävä ruokatalousryhmän tai vastaavan tahon kanssa hankkeen jälkeen ja vastataan näihin (poliittisiin, lainsäädännöllisiin jne.) haasteisiin.
    - Keväällä 2024 valmistui Kestävä Ruokajärjestelmä yritysکysely, johon vastasi 52 yrittäjää. Tuloksia käytiin läpi 21.2.2024 Lahdessa sidosryhmätilaisuudessa.
- Hanke vahvistaa alueellista ruokamaakuntaidentiteettiä. Kasvua Häme, RuokaHäme, Taste of Häme tms. ruokamaakuntaimago vahvistuu.
  - Hanke kokosi yrityksiä Herkkujen Häme -tapahtumiin 2023 ja 2024. Tapahtumissa oli 22-25 yritystä/vuosi.

- Ylläpidettiin Kasvua Hämeessä Facebook-sivustoa.
- Tuotiin esille Hämeen ruokastrategia 2030 -tavoitteita ja luotiin ja ylläpidettiin avointa ruokasektorin sidosryhmäverkostoa.
- 15 yritystä Hämeestä osallistuu Artesaanikilpailuun 2022 ja 2023
  - Yrityksiä osallistui 3 kpl, 7 tuotteellaan vuoden 2022 kilpailuun
- Nimisuojuustuotteita jo valmistavat yritykset ottavat merkin käyttöönsä, 5 yritystä
  - Tähän ei hankkeessa ehditty paneutumaan.

Hankkeen pidempiaikaisia vaikutuksia, joita on jo havaittu, ovat paikallisen ruoantuotannon aluetaloudellisen merkityksen kasvaminen, kehittämisen ja osaamisen yhteyden vahvistuminen tutkimus-yritys-neuvonta-opetusyhteistyössä sekä yhteistyön kehittyminen. Hanke on tukenut yritysten siirtymistä kestävään ja innovatiiviseen toimintaan ja madaltanut kynnystä yritysten kehittämistoiminnalle. Opiskelijat ovat saaneet tutustua työelämään ja yritystoimintaan, ja toisaalta yritykset ovat saaneet uusia ajatuksia opiskelijoilta. Elintarvikeyritysten tukiverkosto on kehittynyt, uusia toimijoita on tullut mukaan ja verkoston toiminta jatkuu.

#### 4.4 Hankkeen yhteistyökumppanit

Hankkeen yhteistyökumppaneina ovat olleet useat eri tahot, osallistuen esim. sidosryhmätilaisuuksiin tai tuomalla omaa asiantuntemustaan toteuksiin. Muutamia organisaatioita esimerkkeinä: Forssan yrityskehitys Oy, Luonnonvarakeskus, Lounais-Hämeen koulutuskuntayhtymä, Double Round Oy, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Hämeenlinnan kaupunki, LAB-ammattikorkeakoulu, Päijät-Hämeen liitto, Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut, ProLuomu, Ruokavirasto, Northern Luxury Consulting Oy, Suomen Artesaaniruokayhdistys ry.

#### 4.5 Tulokset ja vaikutukset

Kestävä RuokaHäme -hanke lisäsi kanta- ja päijäthämäläisten elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten tietoisuutta ja osaamista kestävästä kehityksestä ja vastuullisuudesta. Kaikkiaan toimenpiteisiin osallistui 84 yritystä, joista 83% oli Kanta- ja Päijät-Hämeestä.

Hanke onnistui tarttumaan ajankohtaiseen aiheeseen, ja hankkeen teemat avasivat kestävän ruokajärjestelmän moninaisuutta. Tärkeintä oli herättää yrityksiä pohtimaan omaa toimintaa osana ruokajärjestelmää ja aktivoida toimintaan kullekin yritykselle sopivalla tavalla.

Teemoissa onnistuttiin tuomaan aiheita yrityksille konkreetian tasolla. Koko hankeajan läpikulkenut tema oli paikallisuus ja sen hyödyntäminen yrityksessä. Yritykset saivat osaamista yritystarinoiden esiintuomiseen, käsityömaisten artesaaniruokien tuotteistamiseen ja elintarvikelainsäädännön velvoitteista. Alueellisten erikoispiirteiden vahvistamiseksi koottiin tietoa perunasta ja ryhmä sen ympärille, joka pohti Lopen perunan nimisuojausta osana Euroopan unionin nimisuojaajärjestelmää. Toiminnan ansiosta syntyi loppilaisten perunanviljelijöiden verkosto ja Lopen perunalle nimisuojarahakemus.

Yritykset saivat näkyvyyttä hämäläisille kuluttajille tarkoitetuissa tilaisuuksissa kuten Herkkujen Häme - tapahtumassa Hämeenlinnassa. Tilaisuuksien yhteydessä syntyi toimijoiden verkostoitumista ja ymmärrystä asiakkaiden tarpeista, sekä myyntituloja yrityksille. Kuluttajakysely Herkkujen Häme 2024 tapahtumassa toi esille kuluttajien tarpeen saada tietoa yrityksistä ja tuotteista eri kanavissa, sekä toiveen niiden saatavuuden parantamisesta. Paikallisuuden vahvistuminen antoi mahdollisuuksia oman toiminnan

ja tuotteiden kehittymiselle. Kolme yritystä lähti kehittämään kokonaan uusia tuote- ja palveluinnovaatioita toisen hankkeen kautta.

Autoimme yrityksiä myös tuomaan kestäväää liiketoimintaansa konkreettisesti esille osana globaalia ruokajärjestelmää. Yritykset pohtivat liiketoimintaansa osana kansainvälistä ympäristöä YK:n kestävän kehityksen tavoitteiden kautta. Seitsemän yritystä sai englanninkielistä yrityskohtaista vastuullisuusviestintämateriaalia Hämeen ammattikorkeakoulun opiskelijoilta. Yrityksille järjestettiin yritysvierailu Tiirinkosken tehtaalla, ja samalla saatiin tuhti tietopaketti yritysvierailujen tuotteistamisesta kansainvälisille vieraille.

Hiilijalanjälkiteemassa avasimme siihen liittyvää kokonaisuutta ja mitattavan tuotteen elinkaariajattelua. Nostimme esille yritysten omia toimenpiteitä, joilla ympäristövaikutuksia voidaan vähentää. Hämeen ammattikorkeakoulun opiskelijat kokosivat malliksi yhdeksälle yritykselle hiilijalanjälkilaskentaan tarvittavia tietoja, ja tekivät alustavan toimintasuunnitelman yritysten ympäristövaikutusten vähentämiselle. Hankkeessa koottiin tietopaketit alan toimijoille hiilijalanjälkilaskennan prosessista ja alan palveluntarjoajista sekä esimerkkejä suomalaisista elintarvikkeista, joissa hiilijalanjälkimerkintöjä on käytetty. Toiminnan kautta ainakin yksi yritys aloitti hiilijalanjälkilaskennan. Lisäksi muutaman yrityksen kanssa suunniteltiin yritysryhmäaihoita hiiliviisaista (vientielintarvikkeista, mutta kiinnostuneita yrityksiä olisi tarvittu enemmän.

Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä -teemaa toteutettiin mukaan lähteneiden kuuden yrityksen kanssa yrityskohtaisesti neljän kuukauden ajan. Yrityksen tukena olivat hankkeen asiantuntijat ja HAMKin opiskelijat. Yritykset saivat vastuullisuussuunnitelmat omaan toimintaansa sekä vastuullisuusviestintäsuunnitelman. Teemassa tuotettiin myös yleinen vastuullisuusviestinnän opas sekä malli, miten virtuaalisuutta voidaan hyödyntää maatalojen viestinnässä. Toiminnan tuloksena yritykset avasivat vastuullista toimintaansa nettisivuilla ja blogissa, sekä kertoivat opiskelijayhteistyöstä somessa.

Luomuelintarvikkeet-teemassa avattiin ammattikeittiöiden näkökulmaa luomutuotteisiin. Luomutuotteiden kysyntä kaupoissa oli hankkeen aikana laskenut kuluttajien siirtyessä halvempiin tuotteisiin, ja mediassa oli uutisia luomutuottajien lopettamisista. Tilanteen hahmottamiseksi Kanta- ja Päijät-Hämeessä, perustettiin pieni luomuasiantuntijoiden ryhmä, jonka kanssa mietittiin tulevaisuuden toimenpiteitä ja järjestettiin keskustelutilaisuus koko luomuketjun toimijoille. Koko luomuketjulle suunnatun tilaisuuden selkeä viesti oli yhteisten tilaisuuksien ja keskusteluiden tarve, vertaistuen ja neuvonnan merkitys sekä byrokratian vähentäminen. HAMKin opiskelijoiden läsnäoloa pidettiin tärkeänä osana luomun vahvistamista ja jatkuvuuden kannalta. Opiskelijoiden tehtävänä oli myös tuottaa julkaisuja tilaisuudesta ja tuottaa omia pohdintoja yrittäjien tueksi.

Luonnon hyvinvoinnin lisäksi myös ihmisten hyvinvointi oli yksi hankkeen teemoista. Tavoitteena oli lisätä yrittäjien ymmärrystä ja tietämystä elintarvikkeiden ravintosisältöön ja ravitsemukselliseen laatuun. Käytännönläheistä toteutusta ruoanvalmistustyöpajojen muodossa yritettiin muutama otteeseen, mutta vasta kolmas kerta sai riittävästi osallistujia kahteen työpajaan, jotka toteutettiin keväällä 2024.

Sidosryhmätoiminta osoittautui tarpeelliseksi, koska uusia hankkeita ja henkilöitä oli tullut mukaan ruokasektorin kehittämistyöhön. Kasvua Hämeessä -teemaohjelmatyö oli päättynyt, ja maakunnalliset koordinaatiohankkeet olivat aloittaneet uusine toimijoinen työnsä. Kestävä RuokaHäme -hanke järjesti sidosryhmätilaisuuksia 7 kappaletta. Suunnitteluvaiheessa oli tavoitteena 4 tilaisuutta, sekä



asiantuntijaryhmän perustaminen. Kuitenkin jo ensimmäinen tilaisuus osoitti, että verkosto on varsin laaja, ja kiinnostus ruokasektorin kehittämiseen oli sekä Kanta- että Päijät-Hämeessä merkittävä. Ketään ei haluttu rajata pois, ja asiantuntijaryhmän sijaan luotiin Kestävä RuokaHäme -sidosryhmä. Verkosto pidettiin avoimena ja vapaaehtoisena. Kohderyhmänä olivat erityisesti rahoittajat, päättäjät, kehittäjät, yritysneuvojat, koulutuksen sekä tutkimuksen edustajat. Jatkossa verkostoa laajennettiin myös yrityksille. Verkoston konkreettisena alustana oli Kestävä RuokaHäme -Teams-ryhmä, joka jatkaa toimintaa hankkeen jälkeenkin Hämeen ammattikorkeakoulun ylläpitämänä. Ryhmän pääsisältö jakaantuu tapahtumiin, tieto- ja uutislinkkeihin sekä Kanta- ja Päijät-Hämeessä vaikuttaviin ruokahankkeisiin.

Sidosryhmätilaisuuksien järjestämiseen pyrittiin saamaan mukaan muita toimijoita hankkeen yhteistyökumppanina. Tässä onnistuttiinkin melko hyvin, mutta tilaisuuksien koordinoinnissa hankkeen tarve korostui. Tilaisuuksiin haettiin eri teemoja, mielenkiintoisia tapahtumapaikkoja ja osallistavia työmenetelmiä. Yksi tilaisuus toteutettiin onnistuneesti Out-of-the-box -teemalla SITRA:n Hyvät kortit -kortteja apuna käyttäen. Menetelmää käytettiin avaamaan ruokasektorin näkökulmaa laajasti, erilaisten ihmisryhmien, tilanteiden tai paikkojen kautta.

Sidosryhmätyöhön kuului tilaisuuksien järjestämisen lisäksi mukana olo valtakunnallisessa ruokasektoriryhmässä ja osallistuminen alan tilaisuuksiin. Hanke kokosi myös alueella vaikuttavista ruokahankkeista listan, jota täydennettiin hanketoimijoille suunnatussa sidosryhmätilaisuudessa 2.11.2023. Ruoantuotannon kehittämistoiminnassa oli käynnissä 30 erilaista hanketta vuoden 2023 lopulla, ja niitä toteutti 18 eri organisaatioita 15:sta eri rahoituslähteestä. Excel on edelleen Teams-ryhmässä kaikkien nähtävillä ja päivitettävänä.

Kestävä ruokajärjestelmä -yrityskyselyllä pyrittiin saamaan tietoa yritysten tekemistä toimenpiteistä ja ajatuksia tästä. Kysely toteutettiin 29.11.2023-12.1.2024, ja siihen saatiin 52 vastausta, lähinnä jalostavilta alkutuottajilta sekä pk-elintarvikeyrityksistä. Vastausten mukaan ruokajärjestelmän kestävyys siirtymää edistettiin Hämeessä jo monin tavoin. Kehittämiskohtia olivat yrityksille omien kestävyystavoitteiden määrittäminen, viestinnän lisääminen sekä kuluttajien ohjaaminen kestäviin valintoihin. Kuluttajien ohjaamiseen tarvitaan monia tahoja, kuten myös lainsäädäntöä.

Hanke onnistui hyvin tuomaan kestävä ruokajärjestelmän laajaa kuvaa esille, sekä sitä, että jo pienistä teoista voi aloittaa. Viestintä ja yhteistyö nousivat keskeisiksi ratkaisuksi kestävä ruokatuotannon vahvistumiseksi. Mukaan saatiin hyvin yrityksiä, mutta vielä enemmän tarvitaan tapoja ja resursseja, jos halutaan seurata yritysten tekemiä jatkotoimenpiteitä. Hämeen ammattikorkeakoulun koulutusyhteistyö toi yritysten kehittämistoimenpiteiden eteenpäin viemiseksi hyvin konkreettisella, yrityksiä hyödyttävällä tavalla apua.

Toiminnan jatkuvuus oli hankkeen tavoite jo suunnitteluvaiheessa. Sitä tuettiin yhteistyöllä ja sidosryhmätyön uudelleen aktivoinnilla laajasti koskien molempia maakuntia ja kaikkia ruokasektoritoimialan kanssa työskenteleviä. Tarkoitus oli toimia kaikkien toimijoiden kesken avoimuudella ja kaikkia osapuolia hyödyttävällä osaamisen ja tiedon lisäämisellä. Verkostot jäävät elämään hankkeen päättymisen jälkeen sekä auttavat uusien kehittämishankkeiden ja uusien yhteistyömuotojen syntymistä, mistä on jo tuloksia saatu.

## 5 Esitykset jatkotoimenpiteiksi

Ympäristöasioiden merkitys kaikessa liiketoiminnassa tulee edelleen kasvamaan. Kestävän ruokatuotannon edistämistä kannattaa jatkaa. Yritysten erikoistumista on tuettava jatkossa, se tuo lisää kilpailukykyä yrityksiin ja alueelle. Yritysten vahvuuksien kartoittaminen ja tukeminen on tärkeää. Yritykset voivat tuoda erikoistumistaan esiin esim. artesaaniruokateemalla, nimisuojuilla tuotteilla, luomulla ja kilpailujen kautta.

Yrityksiä itseään kiinnostavia asioita on hyvä jatkaa esim. pienryhmätoimintana. Kehittämistyön kohdentaminen yrityksiä kiinnostaviin asioihin, tuo parempia tuloksia yritysten kehittämiseen. Yritysohjelma-yhteistyöstä saatiin hyviä kokemuksia, sen tiivistämistä on syytä jatkaa. Hanketoiminnalla on tuettava yritysten kiinnittymistä alueen muihin toimijoihin, tuotekehitysyksiköihin ja muihin osajiin. Myös sidosryhmäyhteistyön jatkaminen on tärkeää. Uusia yhteistyömahdollisuuksia ja alueellista osaamista voisi myös lisätä laajemmalla medianäkyvyydellä, vaikkakin sen haasteellisuus tunnustetaan.

Kuitenkaan pelkät teot vastuullisen ruokatuotannon eteen eivät riitä, elleivät asiakkaat ole valmiita ostamaan näitä tuotteita. Tarvitaan myös konkretiaa kuluttajien suuntaan, jolla ymmärrystä ruokaketjun tuotannosta kasvatetaan, laajasti, eri näkökulmia avaten. Kuluttajayhteistyön tiivistämiseen tarvitaan uusia keinoja, ei vain tiedotusta.

## 6 Allekirjoitus ja päiväys

Hämeenlinnassa 12.2.2025

Sanna Lento, projektipäällikkö