

Artesaaniruokayrittäjyyttä ympäri Suomen

17.11.2023

KORU – koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hankkeen henkilöstö kävi seminaarimatkalla Artesaaniruoan SM-kilpailuissa Rovaniemellä 17.–18.10. 2023. Matkalla oli mukana henkilöstön lisäksi eteläpohjalaisia elintarvikealan yrittäjiä. Artesaaniruokamatka oli monelle KORU –hankkeen matkalle osallistuneelle ensimmäinen kosketus artesaaniruokaan. Reissuun lähdettiin varhain aamulla, jotta matkasta saadaan mahdollisimman paljon irti. Pitkän matkan aikana ehdittiin vaihtaa kuulumiset ja keskustella yritysten toiveista ja haaveista tuleviin hankkeisiin liittyen. Paikan päällä Rovaniemellä meitä odottivat kisajärjestäjän organisoimat toimialatreffit. Tilaisuuteen olivat tervetulleita verkostoitumaan ruokayrittäjät ympäri Suomen. Toimialatreffeiltä jäi käteen mukavia kohtaamisia ja kontakteja tulevaisuuden yhteistöitä silmällä pitäen. Seuraavana aamuna suuntasimme yhdessä päätapahtumaan.

Tänä vuonna Artesaaniruoan SM-kilpailujen erityisteemana oli luonnollisesti Arktinen artesaaniruoka, ja kilpailussa oli osallistujia Suomesta, Ruotsista sekä Norjasta. Artesaaniruoka tarkoittaa ammattitaidolla ja käsityömäisin menetelmin valmistettuja elintarvikkeita, joissa lisäaineiden käyttöä on rajoitettu. Artesaaniruokatuotteissa käytettävien raaka-aineiden tulee olla kotimaisia ja alkuperältään tunnettuja. Artesaaniruoan SM-kilpailujen tavoite oli olla nostamassa artesaaniruoan tunnettavuutta sekä osaltaan vahdittamassa tuotteiden markkinointia ja myyntiä. Kilpailussa oli mukana Etelä-Pohjanmaan alueelta muutamia osallistujia, mutta pääsääntöisesti konsepti on tällä alueella vähemmän tunnettu. Artesaaniruokakilpailuun osallistui yhteensä 49 yritystä ja 100 tuotetta. Tapahtuma järjestettiin Lapin ammattikorkeakoulun Rovaniemen kampuksella ja SM-kilpailun yhteydessä olivat Artesaaniteemaiset syysmarkkinat, jossa oli myynnissä monipuolisesti erilaisia ruoka- ja luonnontuotteita sekä käsitöitä.

Artesaanitapahtuman kokonaisuuteen kuului seminaari, jossa kuultiin yritystarinoita artesaaniyrittäjyydestä, ja

siitä mitä artesaaniruoka ja -tuotteet heille merkitsevät. Yritystarinoissa oli mukana yrittäjiä kala-, liha-, marja-, hunaja- sekä hedelmätuottajista. Seminaarin päätti työpaja, jonka aiheena oli pakkaus, markkinointi sekä brändäys. Työpajaa seminaarissa oli alustamassa Riikka Salokannel, joka on tehnyt pitkän uran pakkausbrändäyksen parissa sekä vastuullisessa pakkaussuunnittelussa. Salokannel alusti työpajaa kertoen konkreettisin esimerkein mitä asioita on huomioitava, kun tarkastelee tai suunnittelee pakkausta. Työpajan osallistujat pääsivät tarkastelemaan ja keskustelemaan esillä olevista pakkauksista, joista osa osallistui myös artesaanikilpailussa vuoden artesaaniruokatuotepakkaus -kisaan. Työpajan lopputuloksena voitiin todeta, että pakkaus saattaa näyttää hyvin yksinkertaiselta, on sen takana ollut paljon suunnittelua ja ajatusta siitä, mitä pakkauksella halutaan viestiä ja miten sillä erottaudutaan vastaavista kilpailevista tuotteista. Pakkaussuunnittelussa lopulta kaikkein tärkeintä on se, että pakkaus on juuri sille tuotteelle sopiva ja toimiva.



Artesaaniruokaseminaarin avaus (kuva: Lotta Haapala, 2023).

Artesaaniruoan SM-kilpailuiden yhteydessä pidettiin Syysmarkkinat, joissa päästiin tutustumaan kattavasti ruokatarjontaan. Markkinoilla oli ruokatuliaisten lisäksi myynnissä muun muassa käsitöitä, koruja ja taidetta. Syysmarkkinoiden ohjelmaan kuului myös erilaisia tietoiskuja. Yhdessä tietoiskussa Ranuan kalajalosteen Petri Manninen kertoi kalan oikeaoppisesta säilytyksestä ja myös näytti kalan käsittelyä. Kalan säilytyksessä onkin hyvä muistaa pitää huolta kylmäketjusta. Kala tulee säilyttää alle + 3 °C lämpötilassa, jotta kala säilyy hyvänä mahdollisimman pitkään.



Kalastaja Petri Manninen Ranuan kalajaloste Oy:stä kertoo kalan käsittelystä (kuva: Lotta Haapala, 2023).

Syysmarkkinoiden tarjonnassa huomionarvoista oli erilaisten siirappien suuri määrä. Siirappi onkin hyvä muoto säilöä erilaisia sadon makuja talteen, koska tuotetta ei tarvitse säilyttää kylmässä ja sokerin mukanaan tuoma alhainen aktiivisen veden (a_w) määrä lisää siirapin säilyvyyttä. Aktiivisen veden osuus kertoo, kuinka

paljon vettä on käytettävissä esimerkiksi ruokaa pilaaville mikrobeille. Luvun ollessa korkea, on vettä käytettävissä paljon ja kun luku on alhainen, on vettä luonnollisesti käytettävissä vähän. Siirapeissa ja hilloissa vesi on sitoutunut sokeriin.



Syysmarkkinoiden ostoksia: maa-artisokkasipsejä ja kombuchaa (kuva: Lotta Haapala, 2023).

Seminaarimatkan myötä KORU-hankkeen toimenpiteet ovat tulleet päätökseensä. Hankkeessa toteutettiin Hyvät toimintamallit: uuden elintarvikeyrittäjän opas, josta löytyy kattavasti tietoa jokaiselle uutta elintarvikealan yritystä perustavalle. Osaamista voi syventää myös tutustumalla KORU-hankkeen lyhytvideoihin ja luentotallenteisiin SeAMK tutkii ja kehittää -YouTube kanavan soittolistalla.

Hanke toteutettiin yhteistyössä Turun yliopiston kanssa ajalla 1.1.2022 –31.10.2023. Hanke rahoitettiin REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Hankkeen henkilöstö kiittää kaikkia osallistujia, nähdään taas tulevien projektien parissa!

Taina Seppälä-Kolkka
Projektipäällikkö, KORU-hanke

SeAMK

Sanni Nikumatti
TKI-asiantuntija
SeAMK

Lotta Haapala
Projektipäällikkö
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten elintarvikesektorin hankkeiden parissa.