

Ylimaakunnallista yhteistyötä artesaaniruoan puolesta

9.12.2024

Valtakunnalliseen Artesaaniruokakisaan valmistauduttiin Pohjanmaalla järjestetyn koekilpailun avulla. Kisassa oli mukana myös Etelä-Pohjanmaalta muutama tuote. Tämä tapahtuma toimi erinomaisena sparrauksena kohti tulevia Artesaaniruoka SM-kisoja ja vahvisti maakuntien ruoka-artesaaniosaamista.

Artesaaniruoalla tarkoitetaan ainutlaatuisia ja huolella valmistettuja laadukkaita tuotteita, jotka ovat täynnä makua ja joilla on selkeä artesaani eli käsityöläisidentiteetti. Artesaanituotteet valmistetaan pienissä erissä pääosin paikallisista raaka-aineista huolellisesti jalostaen, usein omalla tilalla. Artesaaniruoan tuntomerkkinä on siis taitava käsityö, raaka-aineiden tuntemus ja jäljitettävä alkuperä läpi koko tuotantoketjun. Tämä takaa terveelliset ja puhtaat tuotteet ilman turhia lisäaineita. Artesaaniruoka vaalii ruoanlaiton perinteitä, nostaa niitä esiin ja luo uusia innovatiivisia tuotteita perinteiden pohjalta.

Artesaaniruoka SM -kisat kannustavat kehitykseen

Artesaaniruoka SM -kilpailut ovat valtakunnallinen tapahtuma, jonka tarkoituksena on edistää käsityömäistä ruokatuotantoa ja vahvistaa paikallista ruokaperinnettä. Kilpailujen järjestämisestä Suomessa vastaa Suomen Artesaaniruoka ry, joka myös hallinnoi kilpailusääntöjä ja kehittää niitä vuosittain. Kisat järjestetään yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa kiertävästi eri maakunnissa, ja ne kokoavat yhteen ruoka-artesaaneja eri puolilta maata.

Asiantuntijatuomariston arvioi kilpailutuotteet ja antaa rakentavaa palautetta tuotteiden mausta, laadusta ja

käsityöläisyydestä. Kilpailun tiukat, mutta kaikille reilut säännöt painottavat kotimaisia raaka-aineita, tuotteiden käsityömäistä valmistusta ja lisäaineettomuutta. Tavoitteena on luoda inspiroiva ja oppimiseen kannustava ympäristö, jossa yrittäjät voivat verkostoitua ja kehittää osaamistaan.

Artesaaniruoka SM -kilpailut kattavat laajan valikoiman elintarvikkeita, ja osallistujat voivat kilpailla seuraavissa kategorioissa: maitotuotteet, lihatuotteet, kalatuotteet, leipomotuotteet, marja- ja hedelmätuotteet, kasvis- ja sienituotteet, välipalat ja ruokamatkamuistot, juomat, innovatiivinen artesaaniruoka, arktinen artesaaniruoka sekä pakkauskilpailu. Kilpailut ovat tärkeä alusta ruoka-artesaanien verkostoitumiselle ja tuotekehitykselle, mikä edistää artesaaniruoan asemaa Suomessa. Kilpailukategorioiden voittajat saavat käyttää tuotteensa markkinoinnin yhteydessä Ruoka-artesaani-tunnusta, joka tuo tuotteelle oman lisäarvonsa.

Sparrauksesta lisää artesaaniosaamista ja tuotekehitysvinkkejä

Sain kunnian toimia tuomariston jäsenenä Aktion Österbottenin Ruokamaa avoinna-hankkeen 21.11.2024 järjestämässä Artesaaniruoka Pohjanmaan koekilpailussa, jossa arvioin artesaaniruokakilpailusta kiinnostuneiden elintarvikeyritysten tuotteita. Vaasassa järjestetty koekilpailu oli suunnattu artesaaniruokayrityksille ja yrittäjiksi aikoville ensisijaisesti Pohjanmaan alueella, mutta onneksi mukaan mahtui muutama Etelä-Pohjanmaallakin toimiva yritys tuotteineen. Vaikka varsinaiseen SM-kilpailuun osallistuminen ei ollutkaan kaikkien yritysten ensisijainen tavoite, koekilpailu tarjosi erinomaisen tilaisuuden saada kehittämispalautetta omista tuotteista sekä verkostoitua muiden artesaaniruoan ystävien kanssa. Samalla allekirjoittanut itse pääsi kannustamaan kilpailuun mukaan hakeneita eteläpohjalaisia yrityksiä.



Tuomaristo ja taustajoukot koolla. Kuvasta on helppo tunnistaa SeAMKin edustaja (kuva: Aktion Österbotten, 2024).

Seitsemän hengen pieni mutta pippurinen tuomaristo koostui ruoka-artesaani-ammattilaisista ja -kouluttajista, Suomen Artesaaniruoka-yhdistyksen jäsenistä sekä tuomaristoon kutsutuista paikallista ruoka-alan vaikuttajista. Tuomaristo jakautui kahteen ryhmään, jotka työskentelivät yhdessä koko päivän arvioiden neljästä viiteen eri tuotekategoriaa, joissa kussakin oli kolmesta kuuteen tuotetta. Oma tuomaristoryhmäni ehti kuuden tunnin aikana arvioida yli 30 tuotetta eli noin viisi tuotetta tunnissa – tahti oli hurja, mutta onneksi kokenut ruoka-artesaanituomari ja Suomen Artesaaniruokayhdistyksen toiminnanjohtaja Margot Wikström johdatti ja kannusti meitä läpi arviointiprosessin.



Koekilpailuun mukaan hakeneita tuotteita Pohjanmaalta ja Etelä-Pohjanmaalta (kuva: Elina Huhta, 2024.

Jokainen tuomari arvioi itsenäisesti tuotteen ulkonäön, koostumuksen, rakenteen, tuoksun, maun ja kokonaisvaikutelman tietämättä tuotteen valmistajaa tai tuotenimeä. Tämän jälkeen tuomaristo keskusteli havainnoistaan ja antoi tuotteelle lopullisen yhteisen arvion, johon sisältyi sekä kehittämisideoita että positiivista palautetta. Näin syntyi jokaiselle tuotteelle yhteinen palaute, joka tarjosi arvokkaita näkökulmia tuotteen jatkokehittämiseen niin artesaaniruoan ammattimaisesta näkökulmasta kuin tavallisen kuluttajan kokemuksestakin käsin. Tapahtuma päättyi lämminhenkiseen yhteiseen palkitsemistilaisuuteen, jossa jokaiselle osallistujalle jaettiin osallistumisdiplomi sekä tuotekohtainen palaute.



Yksi koekilpailun osallistujista oli Loistava Talo Evijärveltä. Yritys valmistaa WeKings-lihasäilykkeitä ja osallistui niillä arviointiin (kuva: Elina Huhta, 2024).

Artesaaniruoka SM 25 kisoihin lähdetään isolla joukolla

Vuoden 2025 Artesaaniruoka SM-kisojen tapahtumakaupunki julkaistaan pian osoitteessa https://artesaaniruokasm.fi/. SeAMKin koordinoimat ruoka-alan hankkeet ovat päättäneet järjestää kisoihin yhteisen opintomatkan, jonka tavoitteena on tutustuttaa alueemme teemasta kiinnostuneita ruoka-alan yrityksiä kisojen kulkuun, fiilistelemään tapahtuman tunnelmaa ja luomaan verkostoja artesaaniyrittäjien kanssa ympäri Suomen. Tätä kannattaa odottaa, sillä reissusta tulee varmasti mahtava!

Ajatus Artesaaniruoka SM-kisojen järjestämisestä Etelä-Pohjanmaalla saa vielä hetken odottaa, sillä kisojen järjestäjätahot muutamaksi vuodeksi eteenpäin on jo sovittu. Mikäli Etelä-Pohjanmaa ottaa vastuuta kisojen järjestämisestä jossain vaiheessa, silloin yhdistämme useiden ruoka-alan ytimessä toimivien tutkimus-, kehittämis- ja koulutusorganisaatioiden voimat saadaksemme “pikkuusen leviämmät hartiat” ja toteuttaaksemme onnistuneen, suuren kokoluokan ruoka-alan kisatapahtuman Ruokaprovinssiin. Sitä ennen meilläkin kannattaisi järjestää tuotesparrausta kisoihin valmistautumista varten sekä jakaa kokemuksia kisakonkareiden kesken.

Osallistuminen tuomariston jäseneksi ja tuotekehitystyö yli maakuntarajojen toteutettiin SeAMKin koordinoiman ja EU:n osarahoittaman VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet-hankkeen työnä.

Elina Huhta
Asiantuntija TKI
SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.