



MAA- JA KOTITALOUSNAISET

Tulevaisuuden näkymiä elintarvikealalla – millä askelmerkeillä eteenpäin

**Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa
aloitusseminaari 11.3.2021**





Ohjelmassa tänään

”Tervetuloa – Uudet askeleet elintarvikealalla Kaakkois-Suomessa”

Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija, Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/ ProAgria Etelä-Suomi ry

”Muuttuva ruokajärjestelmä”

Kirsi Viljanen, erityisasiantuntija, Maa- ja metsätalousministeriö, Ruokaosasto, Markkinayksikkö

”Ruoka-alan näkymiä ja yhteistyön eväitä”

Päivi Töyli, projektipäällikkö Ruokasektorin koordinaatiohanke, Turun yliopiston Brahea-keskus

”Energinen elintarvikeala”

Leena Hyrylä, Elintarvikealan toimialapäällikkö, asiantuntija, Kaakkois-Suomen ELY-Keskus

Pieni tauko

”Järki Särki yritystarina onnistumisista ja oppimisesta”

Marja Komppa, yrittäjä, Järki Särki Oy

”Erikoistu ja menesty – Honeyfactoryn tarina”

Antti Auranen, yrittäjä, Ura-Aura Oy

”Tarjolla apuja elintarvikealan yrittäjille -valitse kiinnostavimmat, yrityksellesi ajankohtaiset”

hanketoimijoiden puheenvuoro lopuksi – mitä hankkeen kautta tarjotaan yrittäjille ja miten pääsee mukaan



JALOSTAVAT ELINTARVIKEYRITYKSET TOIMIALOITTAIN 2020

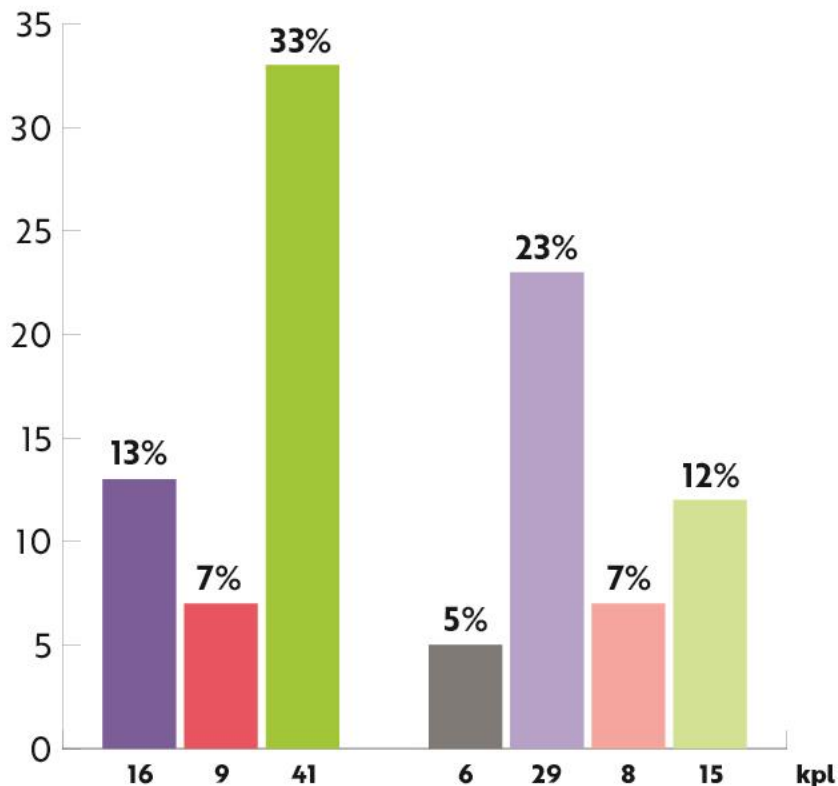
Etelä-Karjala

YHTEENSÄ 124 KPL,
JOISTA LUOMUA 7 KPL

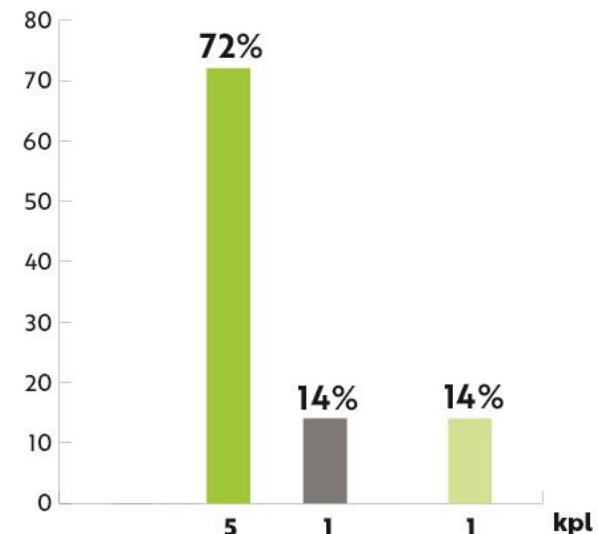
Toimiala

- Teurastus ja lihanjalostus
- Kalanjalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Maidon jatkojalostus
- Viljatuotteiden jalostus
- Leipomotoiminta
- Juomien valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus

Yhteensä (%)



Luomu (%)



JALOSTAVAT ELINTARVIKEYRITYKSET TOIMIALOITTAIN 2020

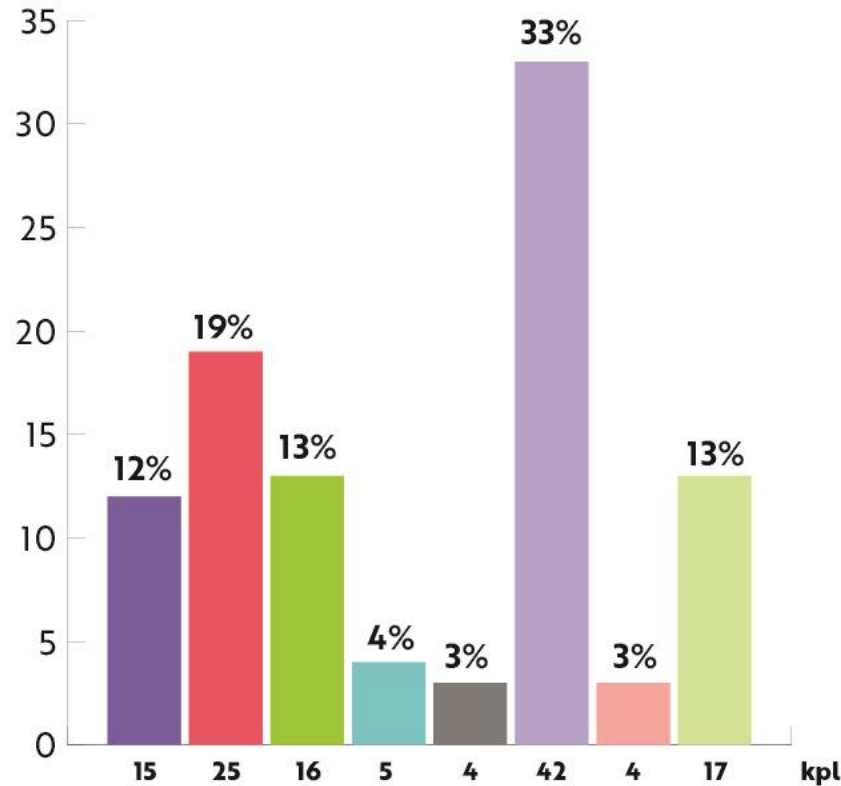
Kymenlaakso

YHTEENSÄ 128 KPL,
JOISTA LUOMUA 6 KPL

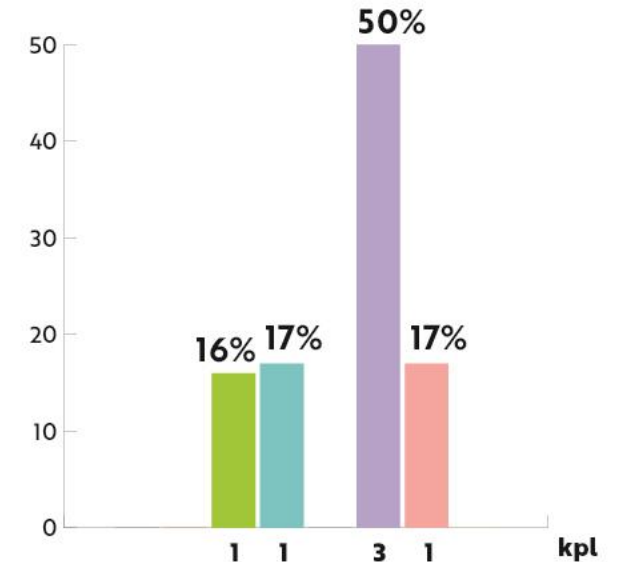
Toimiala

- Teurastus ja lihanjalostus
- Kalanjalostus
- Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus
- Maidon jatkojalostus
- Viljatuotteiden jalostus
- Leipomotoiminta
- Juomien valmistus
- Muiden elintarvikkeiden jalostus

Yhteensä (%)



Luomu (%)



JALOSTAVAT ELINTARVIKEYRITYKSET KOKOLUOKITTAIN 2020

Etelä-Karjala

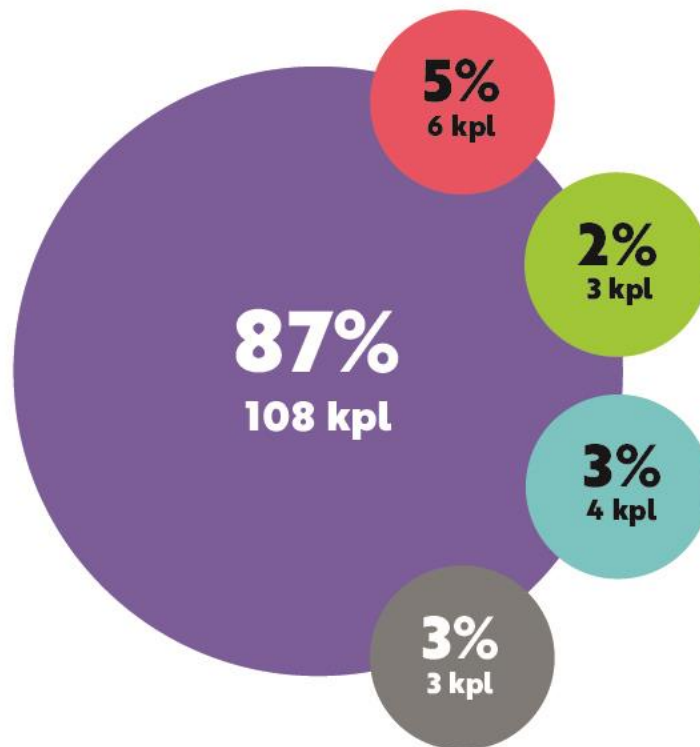
YHTEENSÄ 124 KPL, JOISTA LUOMUA 7 KPL



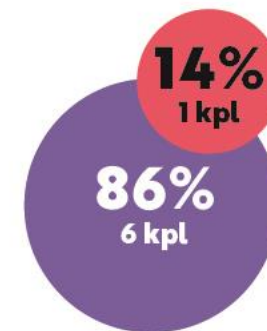
Henkilöstön määrä



Yhteensä



Luomu



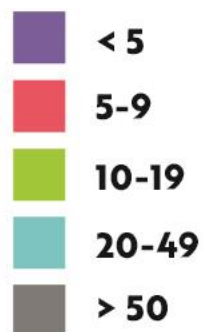
JALOSTAVAT ELINTARVIKEYRITYKSET KOKOLUOKITTAIN 2020

Kymenlaakso

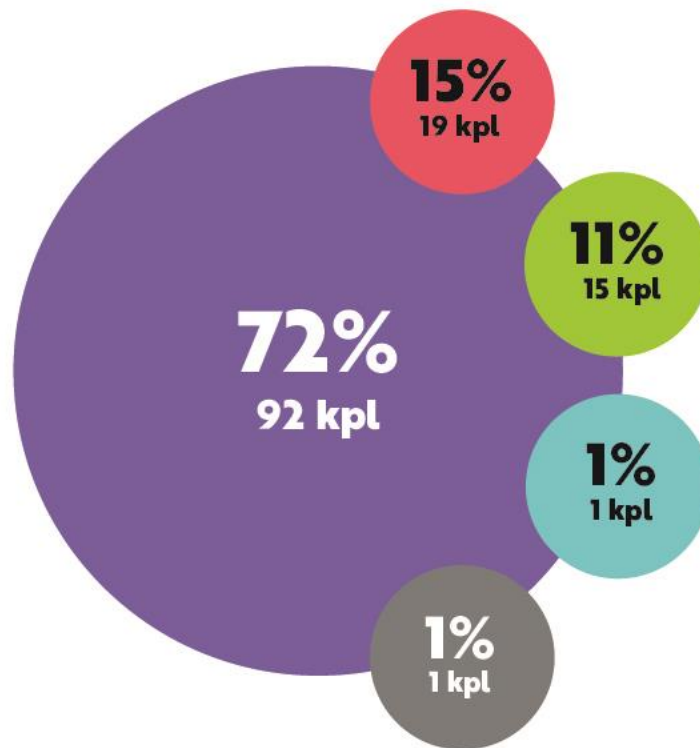
YHTEENSÄ 128 KPL, JOISTA LUOMUA 6 KPL



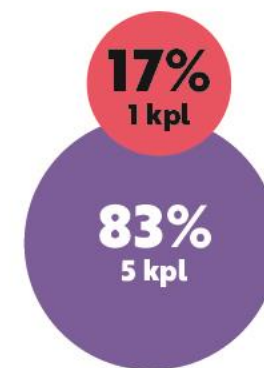
Henkilöstön määrä



Yhteensä



Luomu





Seminaarit, työpajat

esimerkkejä teemoista

tuotekehityksen uudet suunnat, erilaistaminen, **elintarvikkeen laatu ja turvallisuus**, pakkaukset, **teknologiset ratkaisut/ uudet teknologiat**, kestävä kehitys/vastuullisuus, **ilmastoystävällinen ruoka**, markkinointi ja viestintä, **visuaalisuus**, kansainvälistyminen, **artesaaniruoka ja Artesaaniruoan SM-kilpailu 2022 Lappeenrannassa**, EU:n nimisuojatut elintarvikkeet, **Karelia a la carte -merkki tulee myös Etelä-Karjalaan**, erikoisruokavaliot, **reseptiikka**, terveelliset elintarvikkeet ja ravitsemus, **julkiset hankinnat**, rahoitusmahdollisuudet elintarvikealan pk-yrityksille, **talouden hallinta ja yritystoiminnan kannattavuus**, kuluttajien ostokäyttäytyminen ja trendit, **elintarvikealan tutkimus ja sen hyödyntäminen yrityksen kehittämisessä**, elintarvikealan lainsäädäntö, **jakelukanavat (mm.vähittäiskauppa, suoramyynti, verkkokauppa, REKO lähiruokarenkaat)**, toimialakohtaiset erityiskysymykset – luomu, luonnontuotteet, liha, kala, vilja, kasvikset, marjat ja hedelmä





Millä askeleilla ja mitä kohti?



Artesaaniruoka

- Pienimuotoisesti **käsityönä** mutta laadukkaasti ruokaa/elintarvikkeita tuottavat/tekevät – myös pohjoismainen ruoka, ruokamatkailu
- Ruoalla/elintarvikkeella on kasvot ja tarina
- **Paikalliset**, hyvät, luonnolliset **raaka-aineet** (lisäarvoa jos ovat omasta puutarhasta tai pellolta)
- Luonnolliset **valmistusprosessit** (esim. fermentointi, ei nopeutettuna)
- Perinteitä hyödyntäen, mutta yksilöllisyyttä ja uutta luoden

Definition av mathantverk

Inom Mathantverk skapas **unika** produkter med **rik smak**, av **hög kvalitet** och **tydlig identitet**. Produkterna tillverkas i huvudsak av **lokala råvaror** som förädlas varsamt med **naturliga processer**, i **liten skala** och ofta på den **egna gården** eller i det **egna företaget**. Mathantverkaren går den **långa vägen** och utgår från **traditionerna** och traditionella metoder, förfinar och utvecklar dem med sin kunskap och innovativa förmåga. Kännetecknande för mathantverk är att **människans hand** och kunnande är med i hela produktionskedjan.



Artesaaniruoan SM-kilpailut 2022

Lappeenrannassa

Taustaa

2016	Tammisaari
2017	Tammisaari
2018	Tammisaari
2019	Jyväskylä
2020	Raisio
2021	Ahvenanmaa
2022	Lappeenranta

<https://www.mathantverkarna.fi/om-foreningen/?lang=fi>

Suomen Artesaaniruoka ry



Tuula Repo
Kehityspäällikkö, MMM
elintarvikkeet, yritysneuvonta, kansainvälistyminen,
Venäjä, Ranska

Investoivat yritykset - investointisuunnitelmat, rahoituslaskelmat, LTS

Toimintaansa kehittävät yritykset – yrityskohtaiset kehittämissuunnitelmat

Kansainvälistyminen

Yritysryhmät – yritysryhmähankkeet, kotimaiset ja kansainvälistyvät yritykset

Koronakriisituet yrityksille

ELY-keskuksen tuotteistetut kehittämisspalvelut yrityksille:

Analyysi – Kasvu ja kansainvälistyminen

Konsultointi - Markkinointi ja asiakkuudet

Asiakaslähtöiset, ratkaisukeskeiset asiantuntijapalvelut

Rahoitussuunnittelu:

ELY-keskukset, Business Finland, Ruokavirasto, Finnvera



Premium- ja luksustuotteita kansainvälisille markkinoille – sillanpääasemat Venäjällä ja Ranskassa

Venäjä – Pietari ja Moskova - FoodCity

Vähittäiskauppa, premiumtuotteet

Ranska – Pariisi

horeca ja herkkuliikkeet, luksustuotteet



Elintarvikevienti ja ruokamatkailu

Markkinaselvitykset kohdemaissa, kohderyhmäanalyysit, kilpailutilanteet

Tuotteiden ja palvelujen arviointi ja hinnoittelu

Yrityksen talous ja kannattavuus kv-toiminnassa

Investoinnit ja kehittäminen ja niihin liittyvät kustannusarviot ja rahoitukset

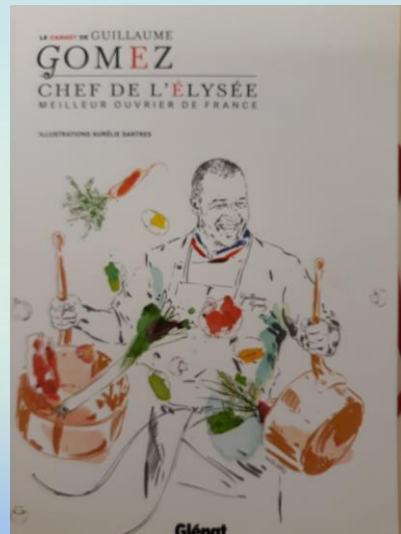
Kansainvälistymissuunnitelmat, markkinointisuunnitelmat,
menekinedistämissuunnitelmat

Partneruuksien rakentaminen ja suhdetoiminta yritysten kv-toimintaa
varten kohdemaissa



Suomalaisia luksus- ja huippuelintarvikkeita Ranskaan – *L'export en France des produits alimentaires finlandais haut de gamme –*

huippukeittiömestarit/ravintolat/jakelijat/tukkukaupat/
herkkuliikkeet Pariisissa



Rungis-tukkutori, Pariisi
250 ha





Miten pääsee mukaan?

Ilmoittaudu ja kerro toiveesi (mitkä teemat sinua kiinnostaa) nettisivun lomakkeella tai vaikkapa sähköpostilla meille yhteyshenkilöille

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/uudet-askleet-elintarvikealalla-kaakkois-suomessa-16151>

Lähetämme tiedotteita ja uutiskirjeitä ajankohtaisista elintarvikealan asioista, tapahtumista (jos et halua näitä sähköpostiisi, ilmoita meille)

Tarjoamme asiantuntijaosaamista myös yrityskohtaisesti (esim. Neuvo 2020 KIKY, KehPa –palvelut)





Ota meihin yhteyttä

Sanna Lento-Kemppi p. 040 5447768 sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi
Tuula Repo p. 040 5880958 tuula.repo@proagria.fi
Juha-Pekka Ryynänen p. 044 4811148 juha-pekka.ryynanen@proagria.fi
Hannele Veteli p. 040 7092492 hannele.veteli@maajakotitalousnaiset.fi

