

Luonnontuotteet ja hämäläinen ruokaketju

Sanna Lento

Projektipäällikkö, Hämeen ammattikorkeakoulu/Biotalous

9.3.2016 Hämeenlinna;

Luonnontuotealan mahdollisuudet ja kasvu Kanta- ja
Päijät-Hämeessä -infotilaisuus

www.hamk.fi

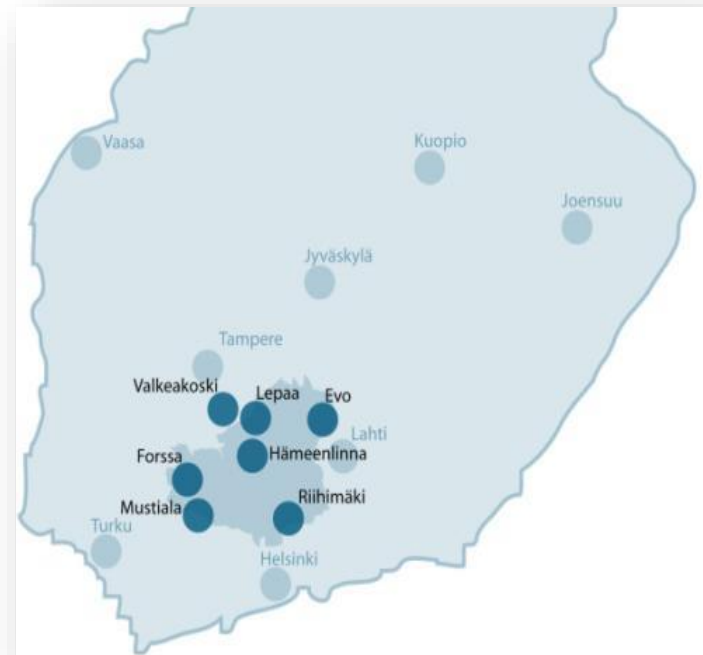
HAMK – alueen oma korkeakoulu

Koulutus- ja tutkimusyksiköt:

- **Biotalous**
(Evo, Lepaa, Mustiala, Forssa)
- **Hyvinvointiosaaminen**
(Hämeenlinna, Forssa)
- **Teknologiaosaaminen**
(Riihimäki, Hämeenlinna, Valkeakoski, Forssa)
- **Yrittäjyys ja liiketoimintaosaaminen**
(Hämeenlinna, Valkeakoski)
- **Ammatillinen opettajakorkeakoulu**
(Hämeenlinna)

Lisätietoja; <http://www.hamk.fi/tietoa-hamkista/yksikot/Sivut/default.aspx>

7 kampusta – 7000 opiskelijaa
– 700 työntekijää,
koulutusta vuodesta 1840



Luonnontuoteala Hämeessä ruokatuotannon näkökulmasta

- Elintarvikeyrityksiä on Kanta-Hämeessä 103 ja Päijät-Hämeessä 101 kappaletta (v. 2015)
- Luonnontuotteita käytetään lähinnä mehujen, hillojen, virvoitusjuomien, marjaviinien ja –liköörien, mausteiden, sienisäilykkeiden valmistuksessa sekä kuivattuina tuotteina
- Alueella on myös hunajantuottajia ja ammattikalastajia*, marjajaloilla päätuotteet yllä viljeltyjä, mutta osalla myös luonnonmarjatuotteita

** Luonnontuotteisiin luetaan luonnonvaraiset ja puoliviljellyt marjat, sienet ja yrtit sekä erikoisluonnontuotteet, kuten puuhiili, terva ja muut puutisleet, mahla, pettu, turve, tuohi, paju, sammal, kaislat, jäkälät sekä koristekasvit (Luonnontuotealan toimialaraportti 1/2015)*

Esimerkkejä yrityksistä

- Tryffdeli, Lahti
(suomalaiset tryffelisienituotteet, kuusenkerkkäsiirappi ym.)
- Wähkilän maut, Hollola
(maustemyllyt, sienituotteet, hyytelöt)
- Voilá Ky, Hauho
(hyytelöt, kuivatus sienet, kuusisiirappi)



Ruokaketjun kehittämistyötä HAMK:ssa

- Elintarvikealan toimijoille suunnattua kehittämistyötä on tehty Kanta- ja Päijät-Hämeen alueella jo pitkään eri toimijoiden kautta
- Tällä hetkellä HAMKissa esim. tapahtumaruokaan, EU:n nimisuojaan, lähiruokaverkostojen sosiaalisiin merkityksiin sekä puutarhayritysten sivuvirtoihin liittyvää kehittämistä
- Tämän vuoden alusta uusina maaseuturahaston hankkeina alkaneet **Tiedolla ja osaamisella kasvuun –elintarvikealan yhteistyöhanke**, jossa järjestetään mm. ammattimatkoja, teemapäiviä, infotilaisuuksia sekä **Innovoinnilla ja kokeilutoiminnalla kestävä ruokaa ja kasvua Hämeessä**, joka pyrkii lisäämään tietoa ja yhteistyötä eri asiantuntijoiden välillä

Kestävää ruokaa ja kasvua

Hämeessä

- Hämeen maa- ja elintarviketalouden kehittämisen teemaohjelma 2015-2020
- *Visio: Hämeen ruokatuotanto on kilpailukykyistä, kiinnostavaa ja hyödyntää vastuullisesti alueen resursseja ja luo alueelle hyvinvointia. Asiakas tuntee ja arvostaa hämäläistä ruokaa*
- Tavoitteena hämäläisen ruuan tuotannon kehittäminen
- Mukana toteuttamassa kaikki ruokaketjun yritystoimintaa edistävät hankkeet Kanta- ja Päijät-Hämeessä
- <http://kasvuahameessa.fi/>



Yhteenvetoa

- Luonnontuotealaa on kehitetty aiemmin mm. luonnontuotekeruuhankkeella ja osuuskuntatoiminnalla (90-luvulla)
- Viimeisin alan kehittämistoiminta Kehittämiskeskus Oy Hämeen (nyk. Linnan Kehitys Oy) hallinnoima Luontoinnovaatiot – hanke (päättynyt 6/2014); selvityksiä mm. Villiruoan kaupallistamismahdollisuuksista (<http://luontoinnovaatiot.blogspot.fi/p/kuvaus.html>)
- Hämäläiset luonnontuotealan yritykset voivat olla mukana osana teemaohjelman hankkeita, kannattaa seurata myös valtakunnallisen luonnontuotealan koordinaatiohankkeen sivuja; <http://www.luontoyrittaja.fi/lumoa> sekä esim. Arktiset Aromit ry:n sivuja; <http://www.arctic-flavours.fi/fi/etusivu/>
- 21.4.2016 Luonnonkasvit elintarviketuotannossa –seminaari, Tampere (<http://www.lapinamk.fi/loader.aspx?id=5fbe5f1c-ac99-4465-9555-874d792f5f83>)

Kiitos!

- Lisätietoa yrityksille <http://kasvuahameessa.fi/> - sivuilta sekä <https://www.facebook.com/kasvuahameessa/>
- Uutiskirjeestä lähettämällä sähköpostitietosi Sannalle
- Yrityslistaa ylläpidetään www.aitojamakuja.fi – sivuilla

Sanna Lento

sanna.lento(at)hamk.fi, puh. 040-509 6443