Kuva: Pohjois-Savon Agri-Food klusterin kuvapankki

POHJOIS MAKUJA SAVOSTA

VASTUULLISUUTTA PELLOLTA LAUTASELLE - LÄHITUOTTEILLA LISÄARVOA

4.11.2025 | Agri-Food Future, Iisalmi

Lähituotteilla makua lautaselle –hanke

Hannaleena Uhlbäck-Ropponen, projektipäällikkö
Johanna Kantala, viestintäasiantuntija
Savonia-ammattikorkeakoulu

SAVONIA
SAVON AMMATTIOPISTO
PAOK PALVELUALAN OPISTO KUOPIO
ProAgria Itä-Suomi
MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

Toteuttajat Savonia-ammattikorkeakoulu, Savon ammattiopisto (Sakky), Palvelualan Opisto Kuopio PAOK, Pro-Agria Itä-Suomi/Itä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset MKN

Toteutusaika 02/2024 - 02/2026

Rahoitus EU:n maaseuturahoitus

Tavoitteet

- Ruokaketjun yhteistyön vahvistaminen
- Paikallisesti tuotettujen tuotteiden käytön lisääminen
- Jatkojalosteiden kehittäminen ammattikeittiöiden tarpeisiin
- Paikallisesti tuotetun ruuan saatavuuden ja löydettävyyden parantaminen niin tukuissa, ravintoloissa kuin kaupoissakin
- Saada paikallisen ruuan kysyntä ja tarjonta vastaamaan paremmin
- Saada näkyvyyttä paikallisille tuottajille
- Yritysten ymmärryksen lisääminen oman toiminnan vastuullisuudesta ja kestävyydestä

Verkkosivut:

makujapohjoissavosta.fi

Seuraa meitä somessa

Facebook & Instagram: @makujapohjoissavosta

Vastuullisuutta pellolta lautaselle -Lähituotteilla lisäarvoa

TUOTTAJAT

- Lyhyemmät kuljetusketjut → pienempi hiilijalanjälki.
- Paikallisen elinvoiman tukeminen.
- Mahdollisuus lisäarvoon: premium-laatu, tarinankerronta.

JAKELU & LOGIISTIIKKA

- Vähemmän pakkausta ja kuljetuksia → resurssitehokkuus.
- Nopeampi toimitusketju → tuoreus ja vähemmän hävikkiä.

AMMATTIKEITTIÖT & KAUPAT

- Tuoreet ja kausiluonteiset raaka-aineet → parempi maku ja laatu.
- Vahvistaa paikallista brändiä ja asiakasviestintää.
- Mahdollisuus kestävän kehityksen viestintään asiakkaille.

KULUTTAJAT

- Kestävämpi valinta → ympäristöystävällisempi ruokavalinta.
- Läpinäkyvyys ja yhteys paikalliseen tuotantoon.
- Tukee paikallista taloutta ja ruokakulttuuria.

KOKO RUOKAKETJU

- Yhteistyön ja verkostojen vahvistaminen.
- Resurssien tehokkaampi käyttö ja vähemmän hävikkiä.
- Lisää ruokajärjestelmän kestävyyttä ja resilienssiä.

POHJOIS MAKUJA SAVOSTA

YHDESSÄ OLEMME ENEMMÄN
– verkostot luovat elinvoimaa ja uusia ratkaisuja

- Verkostot mahdollistavat resurssien jakamisen: logistiikka, markkinointi, myyntialustat.
- Kohtaamiset synnyttävät innovaatioita – uusia tuotteita, konsepteja ja palveluja.
- Yhteistyö vaatii koordinointia ja aikaa, mutta tuo moninkertaiset hyödyt.
- Jokainen verkostoitumisen muoto on mahdollisuus oppia ja innostua.

Esimerkiksi Taste Savo ja Agri-Food klusteri -verkostot.

Kuva: Pohjois-Savon Agri-Food klusterin kuvapankki

Kuva:Lähituotteilla makua lautaselle/ Kantala

MENU- JA RUOKAKILPAILUT
– näkyvyyttä ja uusia ideoita lähiruokaan

- Synnyttävät uusia innovaatioita ja reseptejä paikallisista raaka-aineista.
- Tarjoavat näkyvyyttä ja tavoittavat suuren yleisön ja median.
- Sitouttavat ja innostavat kokeilemaan paikallisia tuotteita.
- Luovat verkostoja tuottajien, ravintoloiden ja opiskelijoiden välille.

Esimerkiksi Makuja Pohjois-Savosta Menukilpailu, Artesaanikilpailun SM, Suomen Ruokalahjakilpailu, Ruokamatkailukilpailu 2026.

Kuva:Savon ammattiopiston kuvapankki

Menukilpailun voitto Tahkolle

Lähde: Savon Sanomat 4.2.2025

Juuso Laitinen

Tahkolla toimiva Havu Kitchen & Bar voitti Makuja Pohjois-Savosta -menukilpailun. Voittaja valittiin maanantaina Savon ammattiopiston tiloissa järjestetyssä finaalissa, joessa kaikkien finalistien luomat menut otettiin testiin.

Kilpailun järjestivät Savon hettiömestarit ja Lähituotteilla makua lautaselle -hanke. Finaalissa olivat Havun lisäksi mukana Lapland Hotelsin Gallä Kitchen & Bar sekä juankoskelainen Bar Pataruukki.

Voittajaravintolan kisassa edustivat kokit **Simo Paalanen** ja **Kim Mustonen**. Mustonen kertoo voiton tuntuvan hyvältä. Kisailu savolaisten raaka-aineiden parissa oli hänelle mieleistä.

KATRI BÄCK

SAATAVUUS & DIGITAALISUUS
- lähiruoka ammattikeittiöiden saataville tehokkaasti

- Digikartat ja tuottajarekisterit helpottavat tuotteiden ja tuottajien löytämistä (Taste Savo kartalla).
- Uusien jakelukanavien testaus – Reko, kylmäkontit, noutoautomaatit, lähiruokakioskit, verkkokaupat ja sovellukset (esim. Graani).
- Tukkujen kanssa toteutetut pilotit ja lähiruokapäivät – testaa, mikä kiinnostaa ja houkuttelee.
- Pop-up -tapahtumat – kokeiluja, näkyvyyttä ja suoraa kontaktia sekä asiakaspalautetta.
- Pitkäjänteinen työ ja jatkuvuus luovat toimivat käytännöt - koordinointi tärkeää.
- Kuluttajakaupoissa näkyvyys ja erottuminen bulkista vaativat suunnittelua ja tarinankerrontaa.

Liity kartalle - olet usean segmentin saavutettavissa!

Lähde: Taste Savo

Kuva:Lähituotteilla makua lautaselle/ Kantala

MAKUMATKAT
– lähiruoka tutuksi maistamisen ja kokemisen kautta

- Lisää tietoisuutta ja ymmärrystä – monikaan ruokatoimija ja tuottaja ei tunne toisiaan.
- Konkreettinen tapa tutustua paikallisiin tuotteisiin ja tuottajiin.
- Tuotteet viedään suoraan ammattikeittiöihin – madaltaa käyttökynnystä.
- Maistaminen ja kokeminen herättävät kiinnostuksen ja luovat oivalluksia.
- Suora palaute auttaa kehittämään tuotteita ja uusia yhteistyömuotoja.
- Säännölliset kierrokset vahvistavat oppimista ja pitkäjänteistä yhteistyötä.

Maistaminen jättää vahvemman muistijäljen, kasvokkainen kohtaaminen rakentaa luottamusta ja yhdessä syntyy tarina, joka tekee lähiruoasta merkityksellisen.

Kuva:Lähituotteilla makua lautaselle/ Ekman

Lähde::Umami_kuopio (IG)

VIESTINTÄ & BRÄNDÄYS
- tarinat ja tunteet luovat arvoa lähiruoalle

- **Tarinat ja kuvat:** Rakentavat tunnetta, sitouttavat ja tukevat brändin identiteettiä.
- **Kuvapankki:** Helposti hyödynnettävät kuvat tukevat viestintää (https://agrifoodclusterns.fi/kuvapankki/
- **Vaikuttajayhteistyö:** Arkinen tekeminen kiinnostaa ja tavoittaa kohderyhmät.
- **Reseptit ja menut:** Nostetaan lähiraaka-aineiden monipuolisia käyttötapoja ⟶ lisää elämyksellisyyttä ja sesonkiajattelua.
- **Suunnitelmallinen viestintä:** Jatkuvuus ja inspiraation jakaminen esimerkiksi @makujapohjoissavosta.
- **Yhteisbrändäys:** Lisää näkyvyyttä ja vahvistaa paikallista identiteettiä.

Hyödynnä kuvapankista Makuja Pohjois-Savosta materiaaleja.

Kuva: Pohjois-Savon Agri-Food klusterin kuvapankki

Video:Lähituotteilla makua lautaselle

MENEKIN EDISTÄMINEN & TUOTEKEHITYS
– innostusta ja näkyvyyttä lähiruoalle

- **Pakkaukset:** Toimivuus ja käytännöllisyys, tukevat tuotteen tarinaa ja erottavat tuotteet.
- **Tuotekehitys:** Hyödynnetään reseptejä, paikallisia raaka-aineita ja sivuvirtoja; kerätään konkreettista palautetta esittelyissä, maistatuksissa ja pop-up -tilaisuuksissa.
- **Palautteen hyödyntäminen:** Kaikki kokeilut tuottavat tietoa, jota käytetään kehitystyössä ja menekin vahvistamisessa.
- **Ruokalahjat:** Monet lähituotteet soveltuvat tuliaisiksi ja yrityslahjoiksi, lisäten näkyvyyttä ja tunnearvoa.
- **Pop-up -tapahtumat:** Mahdollisuus testata myyntiä, saada näkyvyyttä ja uusia asiakkaita.
- **Visuaalisuus & tarina:** Tuotekuvat ja tarinat tukevat houkuttelevuutta ja asiakasymmärrystä.

Ruokalaakson asiantuntijaverkosto auttaa tuotteen kehitysnäkökulmissa.

Kuva:Lähituotteilla makua lautaselle/ Kantala

Kuva:Lähituotteilla makua lautaselle/ Louna

VASTUULLISUUS & KESTÄVYYS
- lähiruoan kestävä jalanjälki

- **Vastuullisuus kilpailuetuna:** Tuottaa lisäarvoa, vahvistaa paikallista elinvoimaa ja kuluttajien luottamusta.
- **Vastuullisuuskartoitus:** Työkalu oman ketjun ja toiminnan kestävyyden arviointiin.
- **Elinkaari:** Tuotteen eri vaiheiden ympäristövaikutusten ymmärtäminen tukee kehitystä ja totuudenmukaista viestintää.
- **Kestävyystoimet:** Minimoi ympäristövaikutuksia, edistää paikallistaloutta, ruokaturvaa ja sosiaalista kestävyyttä.
- **EU:n vihreät väittämät:** Vältä harhaanjohtavaa viestintää, hyödynnä sertifikaatit ja auditoinnit.
- **Vinkit viestintään:** Ole avoin, tunnista pienetkin teot ja osallista sidosryhmät.

Käejjäläki-podcast: Käytännön vinkkejä ja tarinoita vastuullisuuden toteuttamiseen lähiruokaketjussa (Spotify, SoundCloud, Laari, Maaseutuverkosto).

Kuva: Lähituotteilla makua lautaselle

OPINTOMATKAT & TUTUSTUMISVIERAILUT
- kokemuksellista oppimista ja inspiraatiota lähiruoan kehittämiseen.

- Näkeminen ja kokeminen paikan päällä syventää ymmärrystä lähiruoan tuotannosta ja sen arjesta.
- Konkreettiset esimerkit osoittavat, miten vastuullisuus näkyy pelloilla, keittiöissä ja lautasilla.
- Yhdessä oppiminen synnyttää oivalluksia ja rohkaisee kehittämään omaa työtä.
- Kohtaamiset rakentavat siltoja tuottajien, jalostajien ja ammattikeittiöiden välille.
- Yhteiset vierailut yhdistävät toimijat, jakavat resurssit ja vahvistavat yhteistyömahdollisuuksia.
- Joskus täytyy lähteä kauas – jotta näkee lähelle ja oivaltaa oman toiminnan ja alueen mahdollisuudet.

Tiedätkö, mikä on naapurin menestyksen salaisuus?

Kuva: Lähituotteilla makua lautaselle/ Vartia

TULOSSA TIETOKORTIT!

- käytännön työkaluja, kestävän ruokaketjun rakentamiseen ja lähiruuan hyödyntämiseen!

Olennaista tietoa nopeasti omaksuttavassa muodossa, käytännönläheisiä ohjeita ja vinkkejä.

Käyttötavat: Sähköisesti tai printattuna työpaikalla, keittiössä tai kokouksissa – tukevat jatkuvaa oppimista.

Visuaalisuus & innostavuus: Kuvien, kaavioiden ja esimerkkien avulla tieto jää mieleen ja kannustaa kokeilemaan uusia käytäntöjä.

Tavoitteet & mittarit: Auttaa seuraamaan kehitystä ja jakamaan kokemuksia muiden kanssa.

Kuva: Savonia/Design Center (Saarinen)

Yhteystiedot:

Hannaleena Uhlbäck-Ropponen
044 785 5580
hannaleena.uhlbäck-ropponen@savonia.fi

Johanna Kantala
044 785 6929
johanna.kantala@savonia.fi

Verkkosivut:

makujapohjoissavosta.fi

Facebook & Instagram:

@makujapohjoissavosta

Kuvat: Pohjois-Savon Agri-Food klusterin kuvapankki/ Lähituotteilla makua lautaselle

SAVONIA
SAVON AMMATTIOPISTO
PAOK PALVELUALAN OPISTO KUOPIO
ProAgria Itä-Suomi
MAA- JA KOTITALOUSNAISET ITÄ-SUOMI
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama