



ARTESAAANIRUOKA SM 2019

Webinaari 20.5.2019

Eija Lamsijärvi ja Leena Pölkki
Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio 2
Jyväskylän ammattikorkeakoulu



maaseuturahasto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Maa- ja metsätalous-
ministeriö



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



SUOMEN KEITTIMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



LAU
REA



Wemmi
Wemmi on valmis



jamk.fi

Vastuuhenkilöt esittäytyvät



Leena Pölkki
+358 50 401 1894
leena.polkki@jamk.fi
Kilpailun johto

Eija Lamsijärvi
+358 400 566 739
sm@ruoka-artsaanit.fi
Kilpailun operatiivinen johto



Harri Mustonen
+358407404814
harri.mustonen@jamk.fi
Seminaarijärjestelyt



Toni Laajalahti
+358 40 551 4503
toni.laajalahti@jamk.fi
Viestintä



Piia Kykkänen
+358 40 571 5286
piia.kykkanen@jamk.fi
Sihteeristön puheenjohtaja



Iida Vesterinen
+35840 546 9365
iida.vesterinen@jamk.fi
Viestinnän assistentti



Mitä artesaaniruoka on?



Tuntomerkkejä

- Käsin tekeminen
- Jäljitettävyyys
- Ei sisällä synteettisiä aromeja, säilöntä- tai väriaineita

Artesaaniruoka

- Uniikkeja tuotteita, joissa on paljon makua ja ovat laadukkaita ja selkeän identiteetin omaavia
- Pääasiassa paikallisista raaka-aineista
- Jalostus tapahtuu huolellisesti, pienissä erissä ja usein omalla tilalla
- Kunnioittaa perinteitä ja luo uusia innovatiivisia tuotteita



Kuva: Kustens Mat, Jonas Harald

Artesaaniruoka SM 2019



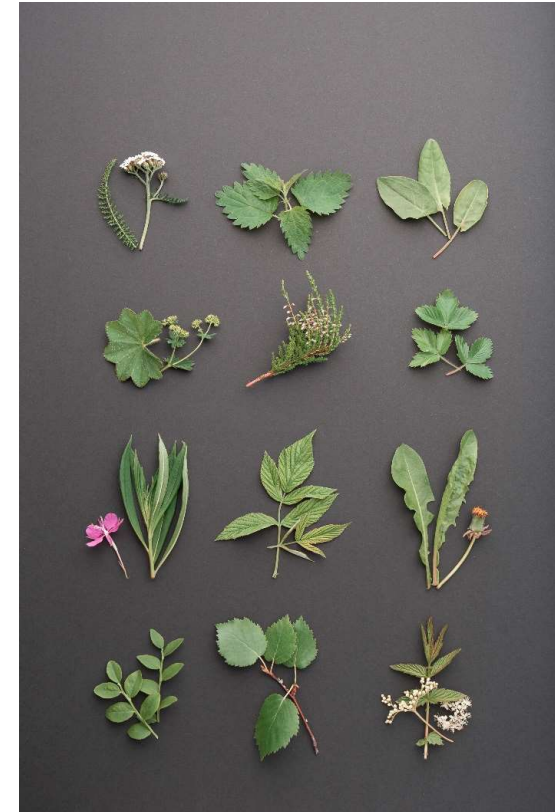
Jyväskylässä 13.-15.9.2019

Järjestetään neljännen kerran

Kilpailukategorioita 11 (kilpailuluokkia 60)

- Maitotuotteet
- Lihatuotteet
- Kalatuotteet
- Leipomotuotteet
- Marja- ja hedelmätuotteet
- Vihannes- ja sienituotteet
- Kylmät mauste- ja ruokakastikkeet
- Snacksit
- Pohjoismaiset alkoholittomat juomat
- Pohjoismaiset alkoholilliset juomat
- Innovatiivinen artesaaniruoka

Villiyrtit erikoisteemana



Aikataulu



Perjantai 13.9.

10.30 –

Omakustanteinen lähiruokalounas tarjolla ravintola Fiilussa

12.00-16.30

Kilpailun avaus ja seminaari Jamk Dynamo

13.00-20.00

Kilpailutuotteiden vastaanotto Jamk Dynamo

17.00-18.00

Kilpailutuomariston briiffi Jamk Dynamo

19.00-21.00

Norttien pöytä / Nördarnas bord Ravintola Fiilu

Teemalla ruokatoimijoiden kohtaamiset

Lauantai 14.9.

8.00-14.00

Kilpailutuotteiden tuomarointi Jamk Dynamo

9.00-11.30

Seminaari Jamk Dynamo

12.30-14.00

Villiyrittityöpaja Jamk Dynamo

18.30-19.30

Get Together Ravintola Priimus

19.30-00.30

Palkintogaala Ravintola Priimus



maaseuturahasto



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



Maa- ja metsätalousministeriö



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



jamk.fi

Aikataulu (osastot: Syys Wemmi)



Lauantai 14.9.

10.00-17.00

Kohtauspaikka Syys Wemmi –
tapahtumassa Jyväskylän Paviljonki,
paikat LA200 ja 250

Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio
2, artesaaniruoka ja -yhdistys esittäytyvät

Sunnuntai 15.9.

10.00-16.00

Kohtauspaikka Syys Wemmi –
tapahtumassa Jyväskylän Paviljonki,
paikat LA200 ja 250

Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio
2, artesaaniruoka ja -yhdistys esittäytyvät



maaseuturahasto



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Maa- ja metsätalous-
ministeriö



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE F.I.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



jamk.fi

Kilpailun tausta



- Lähtöisin Ruotsista
 - Artesaaniruoan Ruotsin mestaruuskilpailuja järjestetty vuodesta 1997 eteenpäin
 - Ruotsissa kansallinen artesaaniruoan keskus Eldrimner 2005 eteenpäin
 - Järjestää kursseja, koulutuksia, tiedonjakelua
 - Kehittää ruoka-artsaanien verkostoa Ruotsissa ja pohjoismaissa
 - <https://www.eldrimner.com/>
 - Artesaaniruoan SM-kilpailut järjestetty Raaseporissa 2016-2018
 - Suomen Artesaaniruoka Ry omistaa kilpailun säännöt ja on vastuussa tapahtuman järjestymisestä
 - <http://www.mathantverkarna.fi/om-foreningen/?lang=fi>
 - Seuraavat kilpailut tullaan järjestämään Raisiossa ja Ahvenanmaalla



Kilpailun säännöt



- Avoin tuotteille Suomesta, pohjoismaista ja Baltian maista
- Valmistus tapahduttava käsityöläismäisesti
- Raaka-aineet paikallisia/kotimaisia
- Raaka-aineet jäljitettävissä
- Tuote täyttää valmistus- ja myyntimaan lainsäädännön, ja on yleisesti myynnissä
- HUOM: jos useampi yritys vastaa tuotteen valmistuksesta, ilmoittavat he yhdessä tuotteen kilpailuun ja molempien yrityksiensä on täytettävä ehdot
- Poikkeukset: mausteet ja makeutusaineet saavat olla ulkomaisia ja luomutuotteissa saa käyttää ulkomaista luomusokeria, mutta niiden tulee olla lisääineettomia ja luonnollisia
- Jalostuksessa saa hyödyntää koneita ja digitaalista teknologiaa, mutta automatisoitu valmistuslinjasto ei ole sääntöjen mukaista
- Jokaiselle luokalle syvennetty vielä ilmoittautumis- ja sääntöohjeita
 - https://www.artesaaniruoka2019.fi/media/kilpailusaannot2019_final_30042019.pdf



Miksi osallistua?

- Tuotteesta saa kirjallisen arvioinnin tuotekehityksen tueksi
- Lisäarvoa, näkyvyyttä ja markkinointia tuotteelle
- Mahdollisuus rakentaa verkostoja saman henkisten ihmisten kanssa
- Kolme (3) parasta saavat; diplomin ja sinettitarrat palkittuun tuotteeseen



Kuva: aitomaaseutu.fi Leena Pölkki

Tuomaristo



- Tuomariryhmien puheenjohtajat ovat alansa spesialisteja, muut jäsenet ovat keittiömestareiden, kaupan ja median sekä muiden sidosryhmien edustajia
- Arvioi ulkonäköä, koostumusta, tuoksua ja makua sekä kokonaisvaikutelmaa – innovatiivisten tuotteiden kategoriassa myös innovaatioastetta
- Huom! arviointikriteerit voivat vaihdella kilpailuluokittain, mutta ylläolevat toimivat perusarviointikriteereinä
- Antaa kirjallisen arvion tuotteesta ja valitsee voittajat
- Kilpailuun osallistuvilla tuotteilla on mahdollisuus saada kunniamaininta määrättyjen (* villiyrttien käytöstä tuotteessa siten, että niiden käyttö on perusteltua ja tuottaa lisäarvoa

(* villivadelma (ei marja), nokkonen, voikukka, siiankärsämä, kuusenkerkkä, poimulehti, koivun lehti, niittysuolaheinä, ketunleipä, maitohorsma ja vuohenputki



Lisätietoa ja ilmoittautumislomake



- Tuotteiden ilmoittaminen kilpailuun 1.5.2019-15.8.2019
 - <https://www.artesaaniruoka2019.fi/fi/ilmoittautuminen>
 - Ilmoittautumismaksu 45€/per tuote
- Lisätietoa
 - *Artesaaniruoka2019.fi* kilpailusivustolta
 - Yhteyshenkilöt ks. slide 2
 - *Suomen Artesaaniruoka ry*



Kuva: Laurea AMK, Anikó Lehtinen



Tuotteiden toimitus kilpailuun



- Tuotteiden toimitus kisaan **perjantaina 13.9. klo 13-20** osoitteeseen JAMK, Artesaaniruoka SM 2019, Piippukatu 2, 40100 Jyväskylä
 - *Jokaista ilmoitettua kilpailutuotetta jätetään kolme (3) kappaletta*
 - Kilpailutuote, jossa ei ole etikettejä tai merkintöjä
 - 2 kappaletta kilpailutuote myyntipakkauksessaan
 - *Tuotteiden on oltava kokonaisia toimitettaessa*
 - *Poikkeukset: jos tuote on hyvin pieni, on niitä toimitettava useampia, jotta arviointi voidaan suorittaa. Suurissa tuotteissa (esim. isot juustot ja lihatuotteet) voidaan toimittaa vain yksi tuote*
 - *Osallistumisvahvistus oltava tuotteiden liitteenä*
 - *Mikäli kilpailutuote lähetetään muulla tavoin kuin itse tuoden, kilpailija vastaa sen perille tulosta aikataulun mukaisesti perjantaihin 13.9. klo 20 mennessä. Toimitus kuitenkin aikaisintaan maanantaina 9.9. klo 9 alkaen. Ennen perjantaita 13.9. klo 13 toimitettavista tuotteista tehtävä ehdottomasti ilmoitus Piia Kykkäselle piia.kykkanen@jamk.fi . HUOM! Sovi toimitusaika etukäteen – päivystystä ei ennakoon ole.*



Tervetuloa!

artesaaniruoka2019.fi



Food Craftmanship
FC 2019
JYVÄSKYLÄ



Artesaaniruoka
SM 2019
JYVÄSKYLÄ



Mathantverk
FM 2019
JYVÄSKYLÄ

