



KESTÄVÄ RUOKAHÄME

1.1.2022-31.12.2023

(MAASEUTURAHASTO)

Vastuullisuus elintarvikealalla -
etähanketreffit 20.3.2023

Sanna Lento, HAMK Bio

HAMK | Bio
HAMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
HAME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES | RESEARCH UNIT

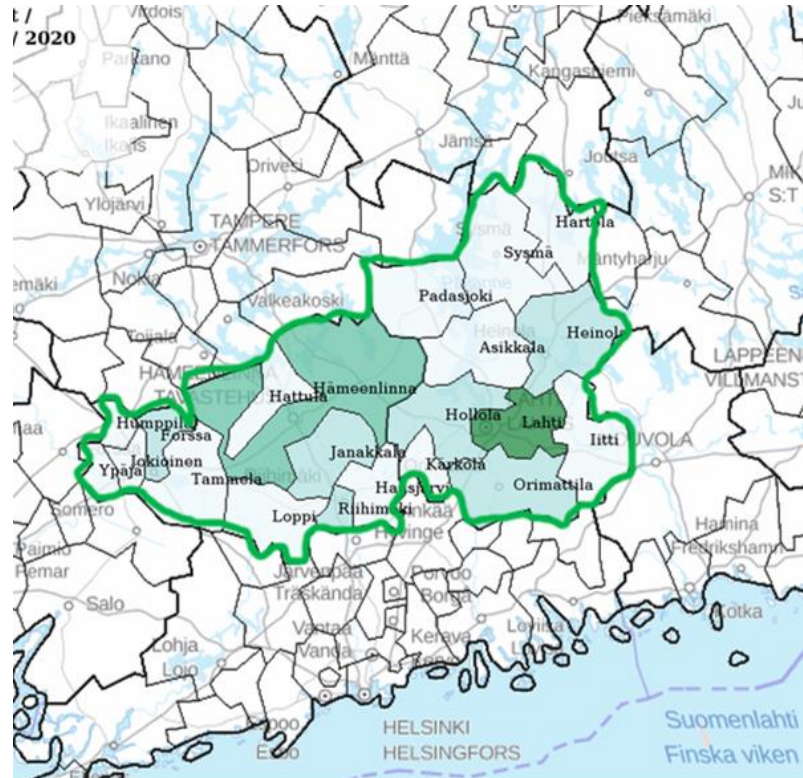
ProAgria
Etelä-Suomi


MAA- JA
KOTITALOUSNAISET
ETELÄ-SUOMI



Kuva Jarkko Viitasaari

HANKKEEN TAVOITE, RAHOITUS JA TOTEUTTAJAT



Elinympäristön tietopalvelu Liiteri
Tilastokeskus

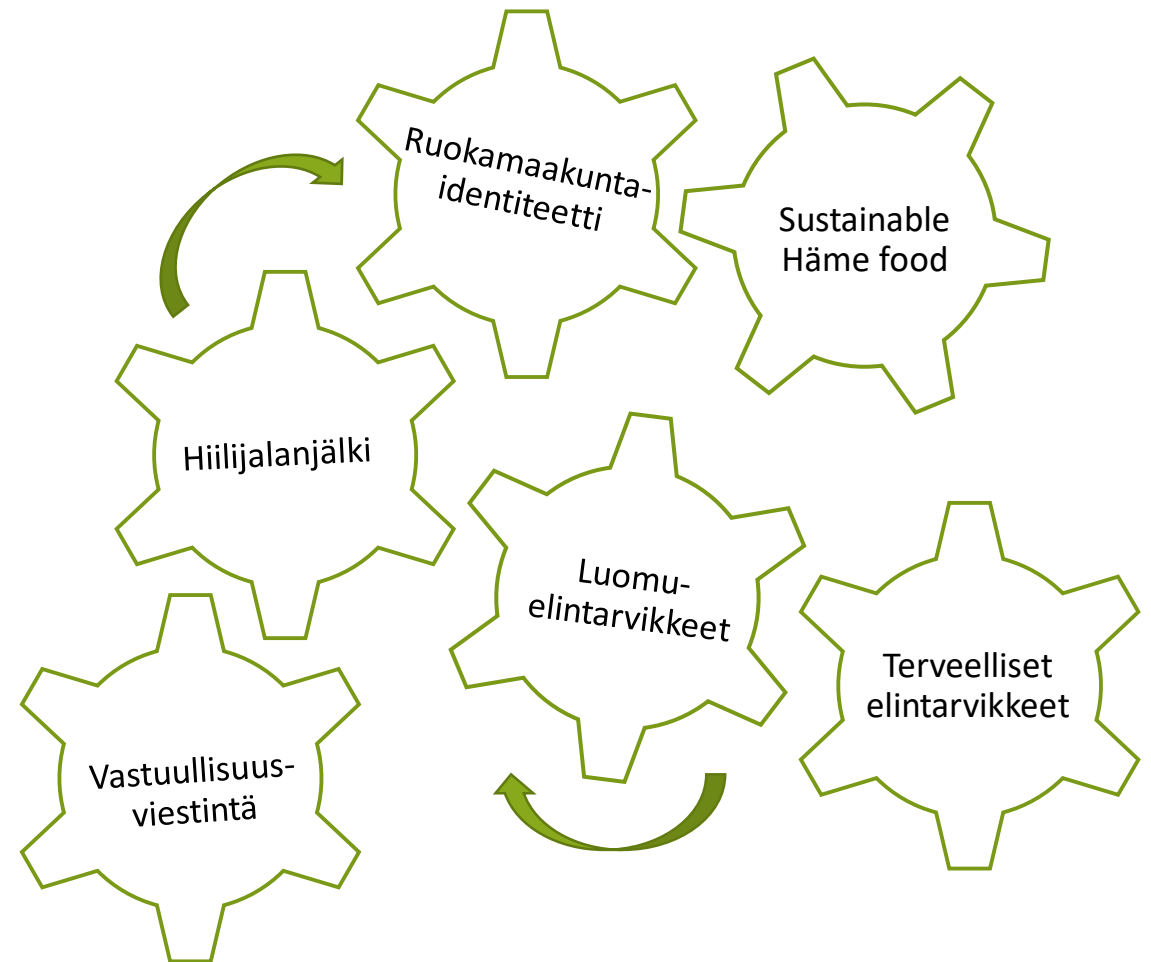
Tavoitteena on lisätä kanta- ja pääjätämäläisten elintarvikealan mikro- ja pk-yritysten tietoisuutta kestävän kehityksen ja vastuullisuuden periaatteista, tuottaa uutta osaamista sekä auttaa verkostojen löytämisessä ja kehittämistoimenpiteiden käynnistämisessä kohti kestävää ruoantuotantoa.

Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa 2014-2020 (siirtymäkausi 2021 - 2022) ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus (100%) EU:n maaseuturahastosta.

Hanketta toteuttavat Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK Bio) ja ProAgria Etelä-Suomi ry.

TEEMOITETUT TOIMENPITEET KESTÄVÄÄN RUOANTUOTANTOON

1. Paikallinen ruokatuotanto ruokamaakunnan vahvistajana
2. Sustainable Häme food – kansainvälistymisen monet mahdollisuudet ja oman osaamisen esiintuominen
3. Siirtyminen hiilineutraaliin yritystoimintaan - hiilijalanjälkilaskennan hyödyntäminen elintarvikealan yritystoiminnassa
4. Ympäristöraportointi ja vastuullisuusviestintä
5. Siirtyminen elintarvikkeiden luonnonmukaiseen jalostamiseen
6. Elintarvikkeiden ravitsemus ja kuluttajan hyvinvointi yrittäjän näkökulmasta





Läpileikkaavat teemat kestävä kehitys ja yhteistyö on saatu hyvin näkyviin toteutuksessa.



Opiskelija-yritysyhteistyö on lisääntynyt.



Verkostoja on luotu ja ne ovat lisänneet yhteistyötä.

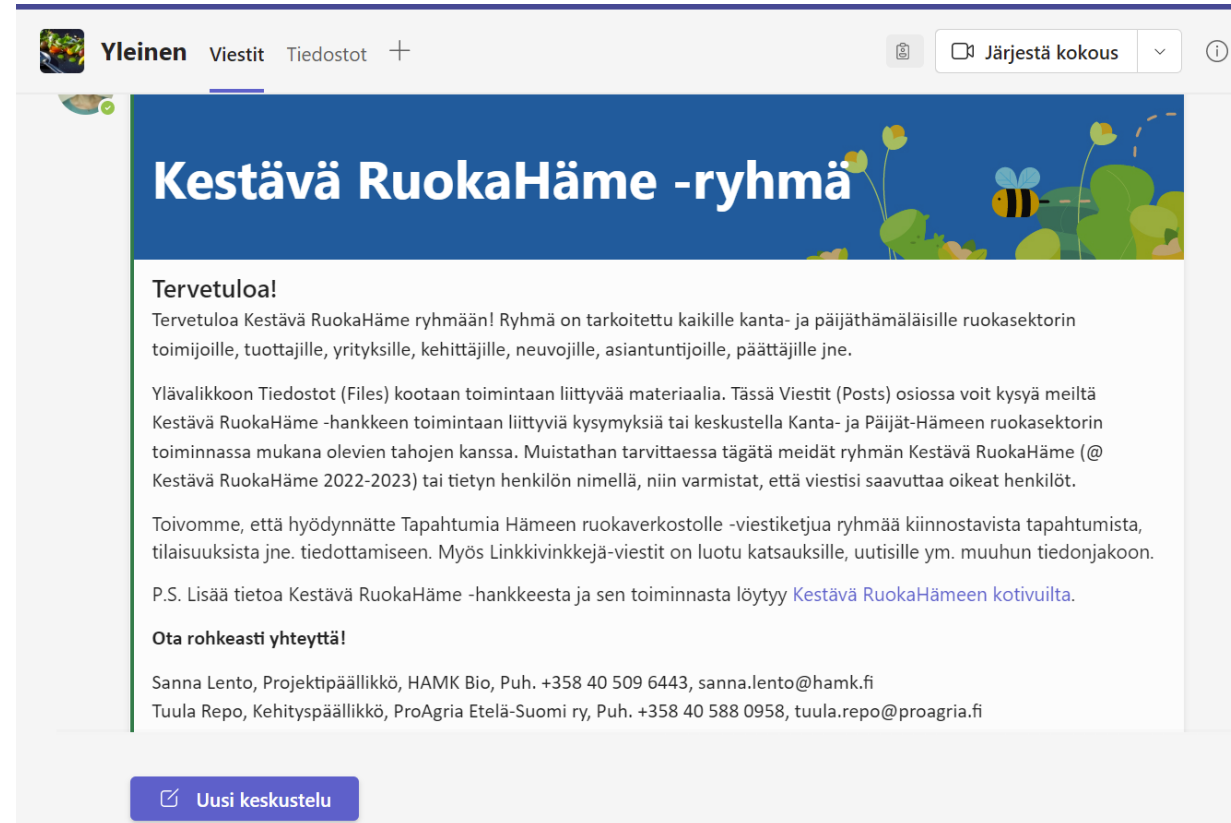


Konkreettisia tuloksia yritysten käyttöön, mm. vastuullisuussuunnitelmat ja viestintäsuunnitelmat

TULOKSIA

ESIMERKKI TULOKSISTA - KESTÄVÄ RUOKAHÄME SIDOSRYHMÄ

- Luotu alueen toimijoille yhteinen, avoin ja vapaaehtoinen foorumi.
- Tuo ja antaa kestävän hämäläisen ruokatuotannon kehittämiseen uusia näkökulmia
- Varmistaa verkostojen toiminnan tulevaisuudessa.
- Kohderyhmänä yritykset, rahoittajat, päättäjät, kehittäjät, yritysneuvojat, koulutuksen sekä tutkimuksen edustajat.
- Alustana Teams-ryhmä. Mukana nyt 116 osallistujaa.
- Hanke on järjestänyt live-tapaamisia eri teemoilla/toteutuksilla, ja aina yhdessä jonkun toisen organisaation kanssa. Tavoite 2 tapaamista/ vuosi saavutettu.



Yleinen Viestit Tiedostot +

Järjestä kokous

Kestävä RuokaHäme -ryhmä

Tervetuloa!
Tervetuloa Kestävä RuokaHäme ryhmään! Ryhmä on tarkoitettu kaikille kanta- ja pääjäthämäläisille ruokasektorin toimijoille, tuottajille, yrityksille, kehittäjille, neuvojille, asiantuntijoille, päättäjille jne.

Ylävalikkoon Tiedostot (Files) kootaan toimintaan liittyvää materiaalia. Tässä Viestit (Posts) osiossa voit kysyä meiltä Kestävä RuokaHäme -hankkeen toimintaan liittyviä kysymyksiä tai keskustella Kanta- ja Päijät-Hämeen ruokasektorin toiminnassa mukana olevien tahojen kanssa. Muistathan tarvittaessa tagätä meidät ryhmän Kestävä RuokaHäme (@Kestävä RuokaHäme 2022-2023) tai tietyn henkilön nimellä, niin varmistat, että viestisi saavuttaa oikeat henkilöt.

Toivomme, että hyödynnätte Tapahtumia Hämeen ruokaverkostolle -viestiketjua ryhmää kiinnostavista tapahtumista, tilaisuuksista jne. tiedottamiseen. Myös Linkkivinkkejä-viestit on luotu katsauksille, uutisille ym. muuhun tiedonjakoon.

P.S. Lisää tietoa Kestävä RuokaHäme -hankkeesta ja sen toiminnasta löytyy [Kestävä RuokaHämeen kotivuilta](#).

Ota rohkeasti yhteyttä!

Sanna Lento, Projektipäällikkö, HAMK Bio, Puh. +358 40 509 6443, sanna.lento@hamk.fi
Tuula Repo, Kehityspäällikkö, ProAgria Etelä-Suomi ry, Puh. +358 40 588 0958, tuula.repo@proagria.fi

Uusi keskustelu

ESIMERKKI TULOKSISTA – KONKRETIAA YRITYKSILLE OPIKSELIJAYHTEISTYÖSTÄ

- HAMKin bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoiden kirjoittama **blogiteksti Hikiän hunajalle; [What is organic and biodynamic farming?](#)** ja infograafit.



December 17, 2022

What is organic and biodynamic farming?

The difference between biodynamic and organic farming and how it is reflected in beekeeping

The basis for organic farming is the production of food by natural means, using natural substances and with as little burden on the environment as possible. The focus of organic farming is the efficient use of natural resources as well as maintaining biodiversity and ecological balance.

Biodynamic farming on the other hand, refers to the sustainable use of natural resources. Biodynamic farming does not allow for any use of chemical fertilizers, pesticides, or genetically modified seeds. Soil is fertilized with compost and green manure, and the soil is kept fertile by versatile crop rotation and biodynamic soil pretreatments. In a way, biodynamic farming is organic farming taken to the next level.

The regulation for organic farming is laid out by the European Union, and the regulations affect all union members. In addition to farming, the



ESIMERKKI TULOKSISTA – VASTUULLISUUSVIESTINNÄN OPAS



Vastuullisuusviestinnän

opas



Kestävä RuokaHäme

- HAMKin kestävän kehityksen opiskelijaryhmä teki oppaan yritysten käyttöön apuvälineeksi, jolla voi aloittaa vastuullisuusviestintää tai kehittää sitä eteenpäin.
- Oppaassa kerrotaan, mitä vastuullisuudella tarkoitetaan ja annetaan vinkkejä sen suunnitteluun, seurantaan ja mittarointiin.
- Oppaassa käydään läpi myös viestinnän sidos- ja kohderyhmiä sekä viestintäkanavia.
- Opas löytyy Kestävä RuokaHäme sivuilta: <https://www.hamk.fi/projektit/kestava-ruokahame/#materiaalit>

OPPIA JA VINKKEJÄ VASTUULLISUUSASIOIDEN ETEENPÄIN VIEMISEEN

Vastuullisuus on laaja käsite. Vaatii yrityksiltä aikaa pohtia asiaa.

On hyvä pilkkoa asiaa pienempiin osiin ja uuden tiedon päälle rakentaen.

Selkeät tavoitteet ja tekeminen.

Toteutuksen ja viestinnän toimintamalleja täytyy jatkuvasti kehittää. Ihmisten kohtaamiset ovat tärkeitä edelleen!

YHTEYSHENKILÖT

Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK)

Sanna Lento

p. 040 509 6443

Sanna.Lento@hamk.fi

ProAgria Etelä-Suomi ry

Tuula Repo

p. 040 588 0958

Tuula.Repo@proagria.fi

www.hamk.fi/kestavaruokahäme

#kestavaruokahäme