

ARTESANIRUOKA – UUSI LUKSUS

MIKSI RYHTYÄ ARTESANIRUOKAYRITTÄJÄKSI?

Henna Kukkonen



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit



Euroopan unionin
osarahoittama

ARTESANIRUOKA

Alusta loppuun kotimaisista raaka- aineista käsin valmistettu elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEDEJA KUNNIOITTAEN

Artesaaniruokayrittäjä

PAIKALLISTALOUDEN JA

RUOKAKULTTUURIN RIKASTUTTAJA

Artesaaniruokayrittäjä valmistaa käsityönä paikallisista raaka-aineista ainutlaatuisia, perinteitä kunnioittavia ja innovatiivisia tuotteita. Tuotannon keskiössä ovat rikas maku, korkea laatu ja raaka-aineiden jäljitettävyys.

Tuotteet valmistetaan pienissä erissä, usein yrittäjän omalla tilalla. Artesaaniruokayrittäjä tuntee ja tietää käyttämiensä ainesosien alkuperän.



KOTIMAISET RAAKA-AINEET

Tuotteet valmistetaan paikallisista tai vähintäänkin kotimaisista raaka-aineista.

Esimerkiksi suklaa ja kahvi eivät siis ole artesaaniruokaa, sillä niiden raaka-aineet eivät ole kotimaista tuotantoa.

PUHTAAT MAUT

Käsin tekeminen on keskeistä koko tuotantoketjussa. Tuotteet eivät saa sisältää säilöntä-, väri- tai lisäaineita.



Kategoriat

VALITSE OMA TOIMIALASI



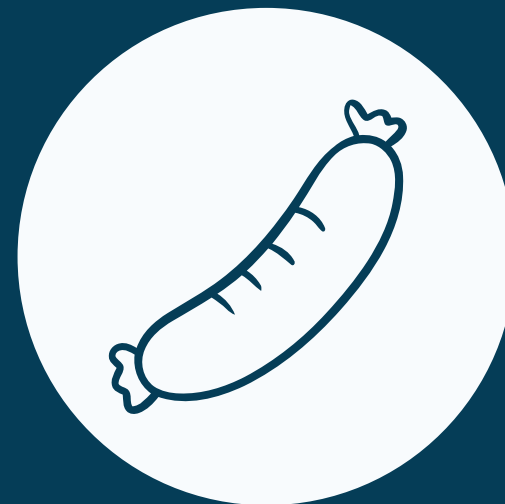
Leipomo



Meijeri



Kala



Liha



Kasvikset ja sienet



Marjat ja hedelmät



Juomat

Artesaanituotteiden säilyvyys ilman lisäaineita

Raaka-aineiden oikea käsittely tekee säilöntäaineet tarpeettomiksi

Kun tuotteet valmistetaan huolellisesti ja ammattitaidolla sekä hygieniasta huolehtien, keinotekoisia säilöntäaineita ei tarvita. Säilyvyys syntyy luonnollisesti oikeista työvaiheista, riittävästä kypsennyksestä, puhtaudesta ja rakenteen hallinnasta.

Luonnolliset raaka-aineet sisältävät omia säilöntäominaisuuksia

Monet marjat ja hedelmät sisältävät luonnostaan happoja ja yhdisteitä, jotka toimivat luonnollisina säilöjinä (esimerkiksi: puolukka, mustaherukka ja tyrni).



Artesaanituotteiden säilyvyys ilman lisäaineita

Perinteiset valmistustavat pidentävät säilyvyyttä

Esimerkiksi juureen leivottu leipä säilyy usein pidempään ja laadukkaampana kuin teollisesti valmistettu leipä. Hapanjuuri tasapainottaa tuotteen pH:ta ja estää pilaantumista.

Raaka-aineiden korkea laatu korvaa lisäaineet

Artesaanituotteissa käytetään aitoja, korkealaatuisia ja käsittelemättömiä raaka-aineita. Kun tuotteen perusta on kunnossa, ei tarvita emulgointiaineita, väriaineita tai makuaromeja.

Teollisessa tuotannossa lisäaineita käytetään usein tehostamaan prosesseja, yhtenäistämään lopputulosta ja korvaamaan pienempiä raaka-ainemääriä. Artesaanituotannossa lopputulos syntyy osaamisesta, aikaa vievistä menetelmistä ja ensiluokkaisista raaka-aineista.

Ranuan Kalajaloste

PETRI MANNINEN

TAUSTA JA YRITTÄJYYS

Kala savustetaan perinteisellä hirsiuunilla, ilman lisä- ja säilöntäaineita. Yritys keskittyy pienimuotoiseen, käsityönä tehtyyn artesaaniruokatuotantoon. Tuotteita myydään itse markkinoilla, messuilla ja ravintoloihin pienissä määrin. SM-kilpailut ovat lisänneet merkittävästi näkyvyyttä ja asiakaskysyntää.

PETRIN VINKIT ARTESAA NIRUOKAYRITTÄJÄLLE

- Käytä laadukkaita raaka-aineita (myös suola, mausteet, yrtit).
- Valitse tuote, jota pystyt luotettavasti tuottamaan.
- Kehitä tuotetta rauhassa ja maistele sekä pyydä palautetta useilta ihmisiltä.
- Osallistu rohkeasti artesaaniruokakilpailuihin – näkyvyys ja palaute ovat arvokkaita.



Artesaaniruoan SM-kilpailut



KATEGORIAT

Yhdeksän kilpailukategoriaa: Meijeri, liha, kala, juomat, leipomo, marja- ja hedelmä, kasvis- ja sieni, innovatiivinen sekä välipalat ja snacksit. Lisäksi yleensä pakkauskilpailu.



MITÄ VOI SAAVUTTA

Kussakin luokassa on mahdollisuus kultaan, hopeaan tai pronssiin. Mitalit jaetaan pisteiden perusteella. Palautteen avulla yrittäjä voi jatkaa tuotekehitystä



OHJELMA

Toimialatreffit, yritysesittelyjä, monipuolinen seminaariohjelma sekä juhlava gaalailallinen. Vuoden kohokohta tavata muita yrittäjiä. Tunnelma on käsin koskeltavissa!

ARTESAAANIRUOAN SERTIFIOINTI

SERTIFIOINTIA HAKEVAN YRITTÄJÄN TULEE OLLA
SUOMEN ARTESAAANIRUOKAYHDISTYKSEN JÄSEN.



Sertifioinnin tarkoitus on tehdä kuluttajalle helpoksi löytää oikea artesaaniruoka laajasta elintarviketarjonnasta ja artesaaniruokayrittäjille mahdolliseksi osoittaa artesaaniruokatuotteensa aitous.

Artesaaniruokayrittäjä – minustako?



Miksi artesaani- ruoka yrittäjäksi

EDUT JA MAHDOLLISUUDET

Parempi kate

- Jalostetaan korkeampiarvoisia tuotteita

Pidempi säilyvyys ja myyntiaika

- Ilman säilöntäaineitakin on mahdollista valmistaa kestäviä tuotteita
- Helpottaa logistiikkaa ja varastonhallintaa

Erottautuminen markkinoilla

- Kohderyhmänä asiakkaat, jotka etsivät ekologisia, laadukkaita ja yksilöllisiä tuotteita
- Kilpailuetua paikallisuudesta
- Lyhyt tuoteseloste ja korkeat pääraakaainemäärät

Huoltovarmuus ja joustavuus

- Paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista toimitusketjuista

Artesaaniruokayrittäjän hyödyt

1

TALOUDELLISUUS

Alkuinvestoinnit ovat pienet. Tarjoaa mahdollisuuden lisätä esimerkiksi maatalous-toiminnan kannattavuutta. Työllistää yrittäjän itsensä tai kausityöntekijän.

3

VASTUULLISUUS

Yritysten parempi kannattavuus ylläpitää alueiden elinvoimaa. Vahvistaa huoltovarmuutta, erityisesti ruoan paikallisen saatavuuden ja omavaraisuuden näkökulmasta.

2

YHTEISÖLLISYYS

Verkoston tuki auttaa kehittämään uusia tuotteita ja löytämään asiakkaita. Yhteistyö parantaa maaseutuyritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta

4

MAHDOLLISUUDET

Innovatiivisilla tuotteilla voi erottua massasta. Kuluttajat etsivät laadukkaita, terveellisiä ja persoonallisia vaihtoehtoja arkiruokailuun sekä erikoistuotteita nautiskeluun.

Ajankohtaista

TULE MUKAAN HANKKEEN
TOIMINTAAN

ARTESAANIRUOKA SM 2026 OULU
17.–19.9.2026 Lapista yhteiskyyti!

OPINTOMATKA RUOTSIIN

Tutustumismatka Artesaaniruoan osaamiskeskus Eldrimnerin
toimintaan loppusyksystä 2026.

TUOTEKEHITYSTYÖPAJOJA TULOSSA MYÖS LAPPIIN!



Ruoka- artesaaneja auttamassa

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja

Suomen Artesaaniruokayhdistys

040 568 6283

info@mathantverkarna.fi

HENNA KUKKONEN

Asiantuntija

Lapin ammattikorkeakoulu

040 585 2817

henna.kukkonen@lapinamk.fi

Kiitos!

WWW.ARTESAANIRUOKA.FI

(Uudet nettisivut aukeavat viikolla 7)

Instagram: @artesaaniruoka

Facebook: @artesaaniruoka



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit



**Euroopan unionin
osarahoittama**