

ELINTARVIKEALA JA LUONNONTUOTTEET POHJOIS-KARJALASSA

LUONNONTUOTEPÄIVÄT

Joensuu 6.10.2010

Hanne Leppänen

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010-2012





Pohjois-Karjalan Aikuisopisto | Pohjois-Karjalan Oppisopimuskeskus | Pohjois-Karjalan Kesäyliopisto
JOENSUU | KITEE | LIEKSA | OUTOKUMPU



pkky.fi

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

www.pkky.fi/aiko

- Elintarvikepalvelut
- Matkailu- ja ravitsemispalvelut
- Maatalous- ja puutarhapalvelut
- Linnunniemi



Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa

www.pkky.fi/aiko/elo

- kaikille avoin elinkeinojen kehittämishanke:
 - elintarvikealan maakunnallinen hankekoordinointi koko tuotantoketjun osalta alkutuotannosta jatkojalostukseen
 - mikro- ja keskisuurten yritysten kehittäminen



Hankeyhteistyötä

- Maakunnan elintarvikealan hankekoordinointi:
 - Laadukasta Riistayrittämistä
 - Karelia à la Carte
 - Uutta yritystoimintaa Pohjois-Karjalaan luonnon funktionaalisista aineista
 - Tiedosta Taitoon
 - Hyvää Yhdessä
 - Kalasta Pohjois-Karjalassa
 - Joko Tiedät?
 - Hunajahanke
 - Koivunmahlaverkostohanke
 - Innovatiiviset elintarvikeverkostot Keski-Karjalassa





Etusivu Yleistä Osaamispankki Tapahtumia Uutisia Kuvagalleria



Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10

Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10



Ruoka-Suomi
-teemaryhmä



aitojamakuja.fi

ELINTARVIKEKIRJITSEK HAAP

Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10

Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10



KUTSU

VILLISIKA LEIVONNAISISSA



Pyhäjärvi-Instituutti ja Turun Yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea hakevat suunnittelijoita alueiden välisen "Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta -hankkeen" toteuttamiseen (17.8.2010)



LUENNOT

Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10

23.-27.8.2010

Elintarvikkeiden laatu - Kärnäntalokset 10

Tuoreimmat uutiset ja tiedotteet

Pellonpientareelta pöytään - pientuottajien tuotteita P-K:ssa la 18.9. Liperissä

[Lue lisää](#)

ETP Food for Life Finlandin uutiskirje (19.8.2010)

[Lue lisää](#)

Opintomatka mm. FoodTec, PacTec ja GrafTec -messuille 21.-22.9.2010 Helsinkiin (18.8.2010)

[Lue lisää](#)

Blenderi-fi - uudentyyppinen konseptitukku (17.8.2010)

[Esittely](#) (PDF)

[Tiedote tavarantoimittajille](#) (PDF)

Pyhäjärvi-instituutti ja Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea hakevat suunnittelijoita alueiden välisen "Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta -hankkeen" toteuttamiseen (17.8.2010)

[Lue lisää](#) (PDF)

Hanne Leppänen

projektipäällikkö
(013) 244 2387, 050 409 6044
fax (013) 244 2307

Kaislakatu 3, PL 199, 80101 JOENSUU
hanne.leppanen@joensuu.fi



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin.

Elintarvikeala Pohjois-Karjalassa

- Elintarvikealan yrityksiä n. 150 kpl
- Lukumääräisesti eniten leipomoja, paljon PPY-yrityksiä
 - marjat, kala, liha, sieni, vilja, maidonjalostus
- www.aitojamakuja.fi
- www.iloistaosaamista.fi





Pohjois-Karjalan Ai
JOENSUU | KITEE | LIEKSA

äyliopisto



pkky.fi

Pohjoiskarjalaisten tuotteiden markkinat...

- Ravintolat
 - keittiömestariyhteistyö
- Kuntaruokailu
 - kuntapäätäjät, hankinnat
- Vähittäiskauppa



Markkina-avauksia pohjoiskarjalaisille tuotteille

- ravintolat
 - Ravintola Juuri, Lasipalatsi, Royal-ravintolat
 - Joensuu-menu ravintolat
 - Herukanlehti-kuohujuoma, riista, karjalaiset leivonnaiset, järvikalatuotteet, sienet
 - Karelian Food Forum-tapahtumat tärkein markkinointitapahtuma



JOENSUUMENU

Joensuun ruokailu on karjalaisesta ruokasta, taidusta ja
 Ruokapöytä on ruokailun keuhkot, vesi, riisi ja mausteet
 ja kaurat. Joensuun ruokailu on ruokailu. Ruokailu on
 on taas kaurat ja joensuun ruokailu on ruokailu.
 vettä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä,
 pöytä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä,
 pöytä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä, vettä.

Joensuu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on

Joensuu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on

Joensuu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on
 Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on Ruokailu on

JoensuuMenu
 swas avaf
 parhaaseen



JoensuuMenu
 Puhelin: 010 4240711
 www.joensuu.fi



JoensuuMenu
 Puhelin: 010 4240711
 www.joensuu.fi

JoensuuMenu
 Puhelin: 010 4240711
 www.joensuu.fi

JoensuuMenu
 Puhelin: 010 4240711
 www.joensuu.fi

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto | Pohjois-Karjalan Oppisopimuskeskus | Pohjois-Karjalan Kesäyliopisto
 JOENSUU | KITEE | LIEKSA | OUTOKUMPU

Joensuulaiset ravintolat mukana makujen Suomi-verkostossa





Pohjois
JOENSUU |

Jari Etelälahti, Maatilatori Eat&Joy, Helsinki



pkky.fi



Pohjois-Karjalan Aikuisopisto | Pohjois-Karjalan Oppisopimuskeskus | Pohjois-Karjalan Kesäyliopisto
JOENSUU | KITEE | LIEKSA | OUTOKUMPU



pkky.fi

Ravintola Juuren "Sapaksia", Helsinki

TULEVAISUUDEN TRENDEJÄ...

VERTICAL FARMING

FUNKTIONAALISUUS

KESTÄVÄ
KEHITYS
LUOMU

SUPERRUOKA ALKUPERÄ

TARINAT MUKAVUUDENHALU

KIIRE -SLOWFOOD

HELPPOUS

COSMETOFOOD

SOSIAALINEN MEDIA

UUSITEKNOLOGIA



Tulevaisuudessa voittaa se, joka

- saa tuntemaan olosi turvalliseksi
- auttaa tekemään ruokaa nopeasti, mutta hyvällä omallatunnolla
- valmistaa tuotteita, joilla voi määritellä identiteettiä
- tekee terveellistä ja ympäristöystävällisesti valmistettua ruokaa



Kestävä tulevaisuus?

- Vuoteen 2050 globaalit päästöt puolitettava
- Suomessa kasvihuonepäästöjä vähennettävä 80% vuoteen 2050 mennessä
- Ruoka n. 20% ilmastopäästöistä, 45% rehevöittävästä vaikutuksesta

