



XXIX Valtakunnalliset LUONNONTUOTEPÄIVÄT

Lahdessa 4.-5.11.2025

Kumppanuustalo Fellmannian auditorio (Kirkkokatu 27)

Luonnontuotealan perinteinen valtakunnallinen tapahtuma järjestetään tänä vuonna Lahdessa ja seminaarin osalta myös verkossa. Seminaarissa tarkastellaan mm. luonnontuotealaan liittyvää toimintaa Päijät-Hämeessä, pakkausratkaisuja, bioraaka-aineiden uusia mahdollisuuksia sekä kuinka luonnontuotteita saataisiin nykyistä laajemmin jalostukseen. Osallistujien on mahdollista tuoda yritys- ja hanketorille esille esitteitä ja tuotteita. Lisäksi illalla järjestetään yhteinen seminaaripäivällinen oheisohjelmineen. Tilaisuudessa julkistetaan alan tunnustuspalkinnot. Seuraavan päivän ohjelmassa on yritysretkeily.

Luonnontuotepäiville on **ilmoittauduttava ennakkoon tiistaihin 21.10. mennessä**. Huomaa kuitenkin, että lähellä seminaarisalia ja opintoretken lähtöpaikkaa sijaitsevasta Scandic Lahti City -hotellista huoneet ovat varattavissa hotellin varaustilanteen mukaan. Majoitustiedot ohessa. Etäosallistujiksi ilmoittautuneille lähetetään osallistumislinkki ennen seminaaria. Tapahtuman hintatiedot ovat nettisivujen ilmoittautumislomakkeessa. Pienet ohjelmamuutokset ovat mahdollisia. Paikat tapahtumaan täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Ilmoittautuminen tehdään sähköisellä lomakkeella: <https://www.aitoluonto.fi/luonnontuotepaivat>

Luonnontuotepäivät järjestää Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry yhteistyössä Arktiset Aromit ry:n, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutin sekä Päijät-Hämeen, Kanta-Hämeen ja Kymenlaakson toimijoiden kanssa. Lisäksi hankkeina järjestämiseen osallistuvat Verkostoilla voimaa yhteistyöhön – Ruokasektorin koordinaatiohanke, Luonnosta kestävästi ja vastuullisesti III sekä KEKE - Kymenlaakson elintarvikesektorin kestävä kehitysloikka.

Lisätiedot: Juha Rutanen, p. 040 5737 568, juha.rutanen@helsinki.fi, info@aitoluonto.fi

Tervetuloa!



Majoitus

Matka- ja majoittumiskustannuksista ja -järjestelyistä osallistujat vastaavat itse.

Luonnontuotepäivien osallistujat voivat varata tarjoushintaisten majoituksen lähellä seminaarisalia ja opintoretken lähtöpaikkaa sijaitsevasta Scandic Lahti City -hotellista (Kauppakatu 10). Varauksen alennushintaisesta huoneesta voi tehdä suoraan seuraavasta linkistä:

<https://www.scandichotels.com/fi?bookingCode=CCON>

Majoittujat voivat valita mieleisensä huonetyypin sekä saada lisälennusta maksaessaan varauksen heti varauksen yhteydessä. Yksittäisen majoitusvarauksen peruutusehto riippuu majoittujan valitsemasta varaustyyppistä. Huoneet ovat varattavissa hotellin varaustilanteen mukaan viimeistään 10 päivää ennen saapumista.

Scandic Friends -jäsenten kannattaa tarkistaa myös saatavilla olevat kanta-asiakastarjoukset. Myös Hansel-puitesopimuksen hinnat kannattaa tarkistaa.

Pysäköinti

Hotellin yhteydessä on pysäköintitalo P-Hansa, josta kuljet kätevästi sisäkautta hotelliin.

<https://lahdenpysakointi.fi/parkkipaikat/p-hansa/>

Pienen kävelymatkan päässä Fellmannian seminaarisalista on mm. Kauppakeskus Syken parkkihalli (Kauppakatu 18). Pysäköintialueita voi katsoa myös Lahden kartasta

<https://lahti.asiointi.fi/ims/?layers=Opaskartta&lon=Keskustan%20pys%C3%A4k%C3%B6intipaikat&cp=6763550,26481350&z=1>

tai pysäköintioppaasta <https://www.lahti.fi/asuminen-ja-ymparisto/liikenne-ja-kadut/pysakointi/>



Seminaariohjelma 4.11.2025

Lahti, Kumppanuustalo Fellmannian auditorio (Kirkkokatu 27)

Klo 8.30 Ilmoittautuminen ja aamiainen

Klo 9.30 Luonnontuotepäivien avaus
Riika Kivelä, Päijät-Hämeen liitto

Teema 1: Luonnontuotteiden mahdollisuuksia käyttöön Päijät-Hämeessä

Klo 9.40 Kasvipohjaisten elintarvikkeiden tuotekehitysympäristö Food Pilot Plant ja TKI-toiminnan vahvistaminen Päijät-Hämeessä
Katja Pethman, LAB-ammattikorkeakoulu

Klo 10.05 Luonnontuotteet matkailupalveluiden koulutuksessa
Annikka Linninen, Koulutuskeskus Salpaus

Klo 10.25 Iitin villiruokaviikot, toteutuksen ja raaka-ainesäannin kokemuksia
Annikka Linninen, Iitin matkailu ry

Klo 10.45 Tauko

Teema 2: Pakkausratkaisusta lisää vahvuuksia luonnontuotealalle

Klo 11.00 Muotoiluajattelulla tuotteisiin asiakaslähtöisiä ja innovatiivisia ratkaisuja
Noora Nylander, LAB-ammattikorkeakoulu, Muotoiluinstituutti

Klo 11.40 Pakkausten tuottajavastuun merkitys ja ratkaisuja yrityksille
Eija Jokela, Suomen Pakkaustuottajat Oy

Klo 12.00 Lounas ja tutustuminen ständeihin

Teema 3: Bioraaka-aineiden uusia mahdollisuuksia

Klo 13.10 Kestävästi tuotetut bioraaka-aineet hyvinvointituotteissa – esimerkkeinä parakrassi ja sivuvirrat
Marika Tossavainen, Hämeen ammattikorkeakoulu

Klo 13.35 Sienirihmasto biopohjaisten väriaineiden lähteenä
Nea Virta, Hämeen ammattikorkeakoulu



Klo 14.00 Luonnonvärien tuotantoketjut ja kestävyys
Päivi Laaksonen, Hämeen ammattikorkeakoulu

Klo 14.25 Raaka-aineesta arvotuotteiksi – kaskadihyödyntämisen mahdollisuudet
luonnontuotealalla
Susan Kunnas, Luonnonvarakeskus

Klo 14.50 Iltapäiväkahvit ja tutustuminen ständeihin

Teema 4: Kuinka luonnontuotteita saataisiin nykyistä laajemmin jalostukseen?

Klo 15.20 Raaka-ainetuotannon haasteita ja mahdollisuuksia
Marja Hannula, Suomen metsäkeskus, Luonnontuotteita pohjoisesta -hanke

Klo 15.45 Koivun mahlaa jalostukseen
Heidi Rutila, LAB-ammattikorkeakoulu

Klo 16.10 Luonnontuotteita artesaaniruoaksi
Mirka Olin, Suomen artesaaniruoka ry

Klo 16.30 Seminaariosuuden päätössanat

Klo 18.30 **Ohjelmallinen illallinen**
Kulinaaritalon opetusravintola (Svinhufvudinkatu 6 E).
Tervetulomalja, alkupalat, pääruoka ja jälkiruoka, kahvit. Ohessa ohjelmaa ja
tunnustuspalkintojen jakaminen.

Varaamme oikeuden pieniin ohjelmamuutoksiin.



Opintoretken ohjelma 5.11.2025

Klo 8.00 Kokoontuminen ja lähtö, Kauppakatu 10 (Scandic), Lahti

Klo 8.30 **Kinnarin Tila ja tilamyymälä**, Soramäentie 1, 15880 Hollola, <https://www.kinnarintila.fi/>
Tutustumme yritykseen sekä sen tuotteisiin ja luonnontuotteiden käyttöön, ostosmahdollisuus.

Klo 9.35 Ajomatka seuraavaan kohteeseen ja jakaantuminen kahteen ryhmään.

Ryhmä A

Klo 10.20 **Iitin Maatilatori**, Kymenrannantie 1, 47400 Kausala, <https://www.iitinmaatilatori.fi/>
Tutustuminen yrityksen toimintaan ja tuotevalikoimaan, ostosmahdollisuus.

Klo 11.00 Ajomatka seuraavaan kohteeseen.

Klo 11.05 **Virpin Keittiö**, opetuskeittiö, Sähkökuja 7, Kausala, <https://virpinkeittio.fi/>
Tutustuminen yrityksen toimintaan, tiloihin ja luonnontuotteiden käyttöön.

Klo 11.45 Ajomatka Iitin Maatilatorin kautta seuraavaan kohteeseen.

Ryhmä B

Klo 10.25 **Virpin Keittiö**, opetuskeittiö, Sähkökuja 7, Kausala, <https://virpinkeittio.fi/>
Tutustuminen yrityksen toimintaan, tiloihin ja luonnontuotteiden käyttöön.

Klo 11.05 Ajomatka seuraavaan kohteeseen

Klo 11.10 **Iitin Maatilatori**, Kymenrannantie 1, 47400 Kausala, <https://www.iitinmaatilatori.fi/>
Tutustuminen yrityksen toimintaan ja tuotevalikoimaan, ostosmahdollisuus.

Klo 11.50 Ajomatka seuraavaan kohteeseen lounaalle.

Klo 12.00 **Ravintola Vanha Sampo**, Rieskantie 24, 47400 Kausala, <https://www.vanhasampo.com/>
Lounas ja tutustuminen yritykseen.

Klo 13.00 Ajomatkalle Kouvolaan

Klo 13.30 **Elintarvike- ja luonnontuotealan koulutus ja kehittäminen Kymenlaaksossa**, Kohoa Synergiakeskus, Kauppalankatu 13, Kouvola
Tutustumme Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun, Foodlabin <https://www.xamk.fi/xamk-foodlab/>, LUT-yliopiston, Kouvolan ammattiopisto Edukon, Kouvola Innovation Oy:n, KEKE-hankkeen sekä Piian Herkut Oy:n luonnontuotealaan liittyvään toimintaan. Esittelyjen lomassa juomme iltapäiväkahvit.

Klo 15.40 Lähtö Kouvolan rautatieaseman kautta paluumatkalle.

Klo 15.50 Kouvolan rautatieasema, Hallituskatu 3 ja paluumatkan jatkaminen Lahteen.

Klo 17.00 Paluu Lahden rautatieasemalle ja Lahden keskustaan.

Ajomatkoilla on mahdollisuus tietoisuuteen tms. puheenvuoroihin.