



LUONNONTUOTTEITA ARTESAANIRUOAKSI

Olisiko meidän tuotteistamme artesaaniruoaksi?

Mirka Olin 4.11.2025

ARTESAANIRUOKA

Alusta loppuun kotimaisista raaka-
aineista käsin valmistettu
elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEJA KUNNIOITTAEN

Artesaaniruoka- yrittäjä

PAIKALLISTALOUDEN
JA RUOKAKULTTUURIIN
RIKASTUTTAJA

Ruoka-artesaani valmistaa paikallisista raaka-aineista käsityönä ainutlaatuisia, perinteitä kunnioittavia ja innovatiivisia tuotteita. Keskiössä on maku, laatu ja jäljitettävyyys.

Valmistaa pieniä eriä usein omalla tilalla, panostaa laatuun ja tuo markkinoille makuja, joita ei löydy teollisesta tuotannosta. Tuntee ja tietää käyttämiensä raaka-aineiden alkuperän.



KOTIMAISET RAAKA-AINEET

Paikallisista raaka-aineista valmistettuja, pieniä eriä. Suklaa ja kahvi eivät voi siis olla artesaaniruokaa, sillä kotimaiset raaka-aineet ovat määritelmässä etusijalla.

PUHTAAT MAUT

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



Artesaaniruoan monet polut apuna



AITO O ÄKTA 2025

ARTESAAANIRUOAN SERTIFIOINTI

SERTIFIOINTIA HAKEVAN YRITTÄJÄN TULEE OLLA
SUOMEN ARTESAAANIRUOKA YHDISTYKSEN JÄSEN.



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

Artesaaniruoan SM-kilpailut



KATEGORIAT

9 Kategoriaa ja lisäksi muutama erikoiskategoria:

Maito, liha, kala, juomat, leipomo, marja- ja hedelmä, kasvis- ja sieni sekä välipalat ja snacksit



MITÄ VOI SAAVUTTA

Jaetaan kulta, hopea ja pronssi mitalli pisteiden perusteella.

Palautteen avulla voi jatkaa tuotekehitystä



OHJELMA

Toimialatreffit, erilaisia yritysesittelyjä ja monipuolinen seminaariohjelma.

Vuoden kohokohta tavata muita yrittäjiä.

Tunnelma on käsin koskeltavissa!

Kategoriat

VALITSE OMA TOIMIALA



Leipomo



Meijeri



Kala



Juomat



Leikkeleet



Kasvikset ja sienet



Marjat ja hedelmät

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

Villiyrttien ja muiden luonnontuotteiden osalta on noudatettava ajankohtaista uuselintarvike-asetusta.

Jaetaan eri kategorioihin:

- Hillot
- Marmeladit ja hyytelöt
- Jälkiruokakastikkeet ja siirapit
- Marja- tai hedelmäsäilykkeet
- Marja- tai hedelmämakeiset

Huom!

- Tuotteissa saa käyttää seuraavia lisäaineita: pektiini ja agar.
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.
- Sitruunahappo (E330) ei ole sallittu.

KASVIS- JA SIENITUOTTEET

Pääraaka-aineiden, kuten siemenien, yrttien, hedelmien, marjojen, vihannesten on oltava kotimaisia ja alkuperältään tunnettuja

Jaetaan eri kategorioihin:

- Sienisäilykkeet
- Hapatetut kasvikset
- Kasvissäilykkeet
- Mauste- ja ruokakastikkeet, chutney

Huom!

- Maustetut hunajat eivät ole kastikkeita, eikä hunaja saa olla kastikkeissa pääraaka-aine.
- Sinappituotteissa sinapin on oltava kotimaista.
- Etikoista sallittuja ovat väkiviinaetikka ja viinietikat.

JUOMAT

Juoman ominaisuuksien tulee olla peräisin vain luonnonmukaisista raaka-aineista sekä maku- ja aromiaineista, jotka ovat syntyneet luonnollisesti käymisen ja varastoinnin aikana

Jaetaan eri kategorioihin:

- Marja- ja hedelmämehut
- Muut juomat (mahla, kuusenkerkkä, kombucha)
- Glögit
- Alkoholijuomat

Huom!

- Keinotekoiset maku- ja värilisäaineet, säilöntäaineet, hapot eivät ole sallittuja
- Alkoholituotteissa: hapot (esim. sitruuna ja viinihappo) sekä kirkastus-, säilöntä-, stabilointiaineet eivät ole sallittuja.

VÄLIPALAT, SNACKS JA HUNAJA

Kasvi- tai eläinperäiset välipalatuotteet (esim. välipalapatukat, kuivatut hedelmät ja kasvikset, chipsit sekä juotavat välipalatuotteet, kuten smoothiet, juotava jogurtti-tyyliset.)

Hunajatuotteita voi sertifioida, mutta siitä ei ole olemassa omaa kilpailukategoriaa.

Huom!

- Makeutusaineen tulee olla valmistettu kotimaisista raaka-aineista (luomutuotteissa hyväksytään ulkomainen luomusokeri)
- Mausteet ja makuaineet voivat olla ulkomaisia, jos kotimaisia ei ole saatavilla.

Miksi artesaani- ruoka yrittäjäksi

MITÄ ETUJA

- Parempi kate
 - jalostetaan korkeampi-arvoisia tuotteita
- Pidempi säilyvyys ja myyntiaika
 - säilöntäaineettomat, mutta kestävät tuotteet parantavat logistiikkaa ja varastohallintaa
- Erottautuminen markkinoilla
 - vastaa kysyntään ekologisista, laadukkaista ja yksilöllisistä tuotteista sekä paikallisista matkailutuotteista
 - Lyhyt tuoteseloste ja positiivisesti erottuvat korkeat pääraakaainemäärät
- Kilpailuetua paikallisuudesta
 - paikallisuus ja käsityö tuovat kilpailuetua
- Huoltovarmuus ja joustavuus
 - paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista

Mettän maku

TUULI RAUTAVA

MettänMaku on perustettu 2022. Tuuli jättäytyi pois sesonkityöstään ravintolassa ja opiskeli luonnonvaratuottajaksi. Yrittäjän omista tarpeista sekä mielenkiinnosta kehittyneet tuotteet on yrittäjän mukaan otettu hyvin vastaan markkinoilla. Osa hänen tuotteistaan sopii artesaanituotteiden kriteereihin ja osa ei. Yrityksen kaikki tuotteet ovat kuitenkin lähi- tai luonnontuotteita. Tuuli osallistui artesaaniruoan SM-kisoihin Rovaniemellä 2023.

TUULIN ROHKAISUT

Sellaisistakin raaka-aineista, joista kuvittelisi tulevan hukkaa, voi tehdä melkein mitä tahansa. Vain mielikuvitus on rajana, rohkeasti kokeilemaan mihin sivutuotteita voi käyttää.

Kokeile kaikkea ja jos lopputulos on huono, jatka eteenpäin!



AITO O ÄKTA

EDISTÄÄ ARTESAAANIRUOKAYRITTÄJYYDEN KEHITTYMISTÄ

Artesaaniruoka AITO O ÄKTA -hanke tekee artesaaniruoan mahdollisuudet tutuksi yrittäjille, kuluttajille ja yrittäjyydestä kiinnostuneille maaseudulla. Hanke tarjoaa tietoa, inspiraatiota ja verkostoja, joiden avulla pienyrittäjäkin voi kehittää kannattavaa liiketoimintaa. Tavoitteemme on vahvistaa artesaaniruokayrittäjyyttä, ja tehdä siitä näkyvä vaihtoehto suomalaisessa ruokakulttuurissa.

Hankeaika: 01.08.2025-31.03.2027

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/artesaaniruoka-aito-o-akta>

HANKETOIMIJAT

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry

Lapin ammattikorkeakoulu

Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Pohjois-Suomi

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Etelä-Savo

Mathantverk i Finland rf - Suomen Artesaaniruoka ry

Ruoka- artesaaneja auttamassa

MIRKA OLIN

Toiminnanjohtaja

Suomen artesaaniruoka yhdistys

040 568 6283

info@mathantverkarna.fi

TUULA KOKKO

Yritysasiantuntija

MKN Oulu

040 864 4946

tuula.kokko@mkn.fi

SANNA LENTO-KEMPPI

Toiminnanjohtaja

MKN Etelä-Savo

050 476 6028

sanna.lento-kemppi@mkn.fi

HENNA KUKKONEN

Asiantuntija

Lapin AMK

040 585 2817

henna.kukkonen@lapinamk.fi

Tule mukaan!

VUODEN 2026 ARTESAANIRUOAN SM-KILPAILUT OULUSSA
17-20.9.2026

JÄSENEKSI! LOPPUVUOSI ON ILMAINEN
<https://mathantverkarna.fi/liity-jaseneksi/>



TULE MUKAAN RUOKA-ARTESAANIKSI

Kiitos

WWW.MATHANTVERKARNA.FI



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



Euroopan unionin
osarahoittama