

Elinvoimaa ja erikoistuotteita viljojen viljely- ja jalostusketjusta

Aika: tiistaina 18.11.2025 klo 12:15-15

Paikka: Navetan Talliravintola, Nuoriso- ja matkailukeskus Hyvärilä (Lomatie 12, 75500 Nurmes)

Ilmoittaudu mukaan tämän linkin tai QR-koodin kautta:

<https://link.webropol.com/ep/elinvoimaa-ja-erikoistuotteita-viljoista>



Mitä ainutlaatuisia tuotteita syntyy itäsuomalaisesta rukiista ja muista viljoista? Kuinka löytää varmuutta oman tilan kannattavuuteen heilahtelevassa viljamarkkinassa? Miten voimme yhdessä kehittää viljaketjun toimintaa ja lisätä alueen elinvoimaa?

Agri-Foodin klusteritreffit kokoavat yhteen viljelijät, yritykset, viljelyn, käsittelyn ja jatkojalostuksen asiantuntijat ja kehittäjät Itä-Suomesta. Tapahtumassa kuullaan konkreettisia esimerkkejä alueella tehtävästä työstä ja keskustellaan uusista mahdollisuuksista erikoistuotteiden kehittämisessä – aina pellolta pöytään.

PÄIVÄN TAVOITTEET:

- Löytää ratkaisuja viljojen viljely- ja jalostusketjun kehittämiseen
- Lisätä tietoa alueen toimijoista ja osaamisesta
- Edistää yhteistyötä ja verkostoitumista yritysten, tutkimuksen ja kehittämistoimijoiden välillä

KENELLE?

Tapahtuma on avoin Agri-Food klusterin jäsenille sekä kaikille teemasta kiinnostuneille viljelijöille, yrityksille, kehittäjille ja asiantuntijoille. Tilaisuus tarjoaa erinomaisen foorumin uusien kumppanuuksien rakentamiseen ja liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamiseen.

OHJELMA

11:30 alkaen yhteinen lounas (omakustanteinen) Hyvärilän Kartanohotellin ravintolassa

12:15 **Tervetuloa! Tilaisuuden avaus Navetan Talliravintolassa**

- Agri-Food klusterin kuulumiset - *Kaisa Kähkönen, Pohjois-Savon Agri-Food klusteri*
- Tilannekuva itäsuomalaisesta rukiin ja muiden viljojen viljelystä - *Jari Rouvinen, MTK-Pohjois-Karjala*
- Kuinka monipuolistaa viljelykiertoa ja jakaa taloudellista riskiä rukiilla ja muilla erikoisviljoilla?

Esimerkkejä Itä-Suomesta

- Itäsuomalaisen rukiin ketju pellolta leipomoon
- Kuinka tuotteistaa raaka-aineen alkuperää? Case karjalainen Kukki-viljatuoteperhe
- Voiko itäsuomalaisesta rukiista syntyä menestystarina? Näkökulmia hankintaan, tuotekehitykseen ja brändiin - *Laura Hyvärinen, Porokylän leipomo*
- Kuinka korvata tuontiraaka-ainetta kotimaisella? Case kauralanpiirakka - *Erkki Timonen, Pielispakari*

13:45 Päiväkahvit ja pientä purtavaa

14:00 **Yhteistä keskustelua viljojen viljelystä, jalostuksesta ja markkinasta**

15:00 Tilaisuus päättyy

LISÄTIETOJA:

*Kaisa Kähkönen, klusterikoordinaattori
Pohjois-Savon Agri-Food klusteri
kaisa.kahkonen@savonia.fi, p. 044 785 6158*

*Tilaisuuden järjestävät Pohjois-Savon Agri-Food klusteri yhteistyössä
EU-osarahoittamien Tuottajaorganisaation kehittämisen vilja-alalle
Pohjois-Savoon ja Pohjois-Karjalaan ja Kasvitalito 2.0 -hankkeiden kanssa.*