



Tervetuloa toukokuun ajankohtaiskoosteen pariin!

Agri-Food klusterin ja Ruokalaakson ajankohtaiskooste lähetetään yritys- ja yhteistyöverkostolle kuukausittain. Koosteessa kerromme ruoka-alan ajankohtaisista teemoista ja tapahtumista sekä tarjoamme ideoita ja vinkkejä yhteistyöhön ja verkostoitumiseen koko ruokaketjun kesken.

Tässä kirjeessä:

- Pakkasmarjan vuoden 2025 vastuullisuusraportti on julkaistu
- Suomenlohi herätti keskustelua
- Suolimallit paljastavat mitä ruoalle tapahtuu ruoansulatuskanavassa
- Yli 25 000 suomalaista on testannut ruokavalionsa Ravitsemusnavigaattorilla
- Missä mennään pohjoissavolaisessa ruokamatkailussa?
- Kiinnostaako ruokamatkailu ja mitä sen ympärillä tehdään Pohjois-Savossa?
- Uusi tutkimus vahvistaa suomalaisen luomun ravitsemuksellista ja kaupallista arvoa
- Uusi hanke pelletöi hevosenlantaa ja selvittää lantaringin toimintaedellytyksiä
- Tulevia tapahtumia



Pakkasmarjan vuoden 2025 vastuullisuusraportti on julkaistu

Pakkasmarjalle vuosi 2025 merkitsi vahvaa kehitystä monella eri osa-alueella. Onnistumisia sekä nousua uudelle tasolle nähtiin niin tuoteturvallisuuden kuin vastuullisuustyön osalta.

"Erityisen ylpeitä olemme siitä, että saimme ulkoista tunnustusta tuotekehitys- ja ilmastotyöllemme voittamalla vuoden elintarvikeinnovaatiopalkinnon sekä Pohjois-Savon ilmastofoorumin "Vuoden neutraalein" -tunnustuksen", kuvaa toimitusjohtaja **Arja Kastarinen**.

[Lue lisää](#)

Kuva: Pakkasmarja Oy



Suomenlohi herätti keskustelua – kotimainen kala nähdään osana Suomen ruokaturvaa ja huoltovarmuutta

Kalavapriikin ehdotus kotimaisen kirjolohen uudesta markkinointinimestä käynnisti laajan keskustelun kotimaisesta kalasta, ruokakulttuurista sekä suomalaisen ruoantuotannon tulevaisuudesta. Aihe nousi esiin myös Elintarvikepäivässä, jossa Kalavapriikki Oy:n toimitusjohtaja **Jari Korhonen** puhui kotimaisen kalan mahdollisuuksista ja roolista tulevaisuuden vastuullisena proteiininä.

[Lue lisää](#)

Kuva: Kalavapriikki Oy



Suolimallit paljastavat mitä ruoalle tapahtuu ruoansulatuskanavassa

Ruoansulatuskanavaa simuloivien suolimallien avulla voidaan selvittää, miten ruoka pilkkoutuu, ja ovatko sen sisältämät ravintoaineet elimistön hyödynnettävissä tai millainen vaikutus niillä on suolen mikrobin koostumukseen. Itä-Suomen yliopiston tutkijat Carlos Gomez Gallego, Moona Partanen ja Valeria Iannone avaavat suolimallien toimintaa lyhytvideosarjassa.

[Katso videot \(Youtube\)](#)

Kuva: Itä-Suomen yliopisto



Missä mennään pohjoissavolaisessa ruokamatkailussa nyt?

Makumatka Pohjois-Savoon-hankkeen aloitustilaisuuden työpajatyön tuloksia on koottu blogiin, joka avaa ajankohtaista tilannekuvaa pohjoissavolaisesta ruokamatkailusta ja esiin nousseista tarpeista:

[Lue lisää](#)

Yli 25 000 suomalaista on testannut ruokavalionsa Ravitsemusnavigaattorilla

Pienet muutokset voivat näkyä nopeasti vyötäröllä ja veriarvoissa. Ruokavalion laadulla on merkittävä rooli sydän- ja verisuonisairauksien sekä tyyppin 2 diabeteksen ehkäisyssä ja hoidossa. Ravitsemusnavigaattori on auttanut jo yli 25 000 suomalaista tarkastelemaan omia ruokailutottumuksiaan ja löytämään itselleen sopivia tapoja edistää hyvinvointia.

[Lue lisää](#)



Kiinnostaako ruokamatkailu ja mitä sen ympärillä tehdään Pohjois-Savossa?

Liity Makumatka Pohjois-Savoon -hankkeen postituslistalle ja WhatsApp -yhteisöön, niin kuulet ensimmäisten joukossa tuoreimmat uutiset ruokamatkailun saralta, saat vinkit siihen liittyvistä kehittämistoimenpiteistä ja pääset verkostoitumaan muiden ruokamatkailusta kiinnostuneiden toimijoiden kanssa.

Laita viestiä: hannaleena.uhlback-ropponen@savonia.fi



Uusi tutkimus vahvistaa suomalaisen luomun ravitsemuksellista ja kaupallista arvoa

Luomun torjunta-aineiden ja lannoitteiden jäämättömyys, eettisyys ja ympäristöhyödyt tunnetaan, mutta ravitsemuksellinen laatu on jäänyt vähemmälle huomiolle. Savonia-ammattikorkeakoulun Business Finland -rahoitteisessa projektissa tuotetaan uutta tietoa suomalaisista luomuraaka-aineista.

[Lue lisää](#)



Uusi hanke pelletöi hevosenlantaa ja selvittää lantaringin toimintaedellytyksiä

Hevosenlannan käsittelyyn ja hyödyntämiseen liittyvä kehitystyö jatkuu, kun Kikkareet Kiertoon -hanke käynnistyi huhtikuun alussa. EU:n osarahoittaman hankkeen avulla selvitetään, voisiko apevaunulla käsitellystä hevosenlannasta valmistaa pellettiä lannoitteeksi. Samalla kartoitetaan, millaisia yhteistyömahdollisuuksia Pohjois-Savossa on hevosenlannan tehokkaampaan hyödyntämiseen.

[Lue lisää](#)

Tapahtumat



Huoltovarmat aamukahvit käynnistyvät 10.6. - tervetuloa mukaan!

Aamukahveilla kuullaan lyhyitä tietoisuutta huoltovarmuuden elintarvikejärjestelmän näkökulmasta. Keskiviikkona 10.6. klo 8.30-9 (Teams) aamukahveilla kuulet, miten paikallinen järvikala voi tukea Pohjois-Savon elintarvikehuoltovarmuutta, vahvistaa alueellista omavaraisuutta sekä luoda pohjaa uudelle liiketoiminnalle ja viennille. **Tule mukaan aamukahveille tällä linkillä:**

[Aamukahvit 10.6. \(Teams\)](#)

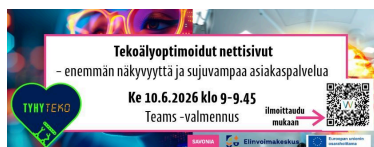
Järjestäjä: Huoltovarma elintarvike Pohjois-Savo -hanke, jota rahoittaa Pohjois-Savon liitto Euroopan aluekehitysrahastosta



Yrittäjien opintomatka Turun seudulle 11.-12.6.2026

FinFoodNet-hanke järjestää 11.-12.6. matkan Turkuun viennistä ja kansainvälistymisestä kiinnostuneille elintarvikealan toimijoille. Matkalla tutustutaan tuotekehitys- ja tutkimusaloitukseen Flavoriaan ja Aistilaan sekä alueen vientiä tekeviin yrityksiin: vierailemme mm. Jalostajalla ja Raisiolla. Tarkemman ohjelman löydät tapahtuman verkkosivuilta. *Huom! Ilmoittautumisaikaa on jatkettu.*

[Yrittäjien opintomatka 11.-12.6.](#)



Tekoälyoptimoidut nettisivut – löydy paremmin verkossa

Valmennus järjestetään ke 10.6. klo 9–9.45 etäyhteydellä. Maksuton valmennus on suunnattu yrityksille, joilla on jo nettisivut ja jotka haluavat parantaa löydettävyyttään Googlessa ja tekoälyn tuottamissa vastauksissa ilman raskasta verkkosivu-uudistusta. Saat käytännön vinkkejä siihen, miten verkkosivujen tärkeimmät tiedot kannattaa esittää selkeästi asiakkaan asiointia, yhteydenottoja, varauksia ja myyntiä tukevalla tavalla.

Lue lisää ja ilmoittaudu mukaan 5.6. mennessä:

[Lue lisää](#)



Agri-Food Future tulee taas!

Verkostoitumis- ja seminaaritapahtuma Agri-Food Future kokoaa vuosittain ruokaketjun toimijoita lisälleen. Tämän vuoden tapahtuma järjestetään 10.-11.11.2026 teemalla **Onnellisen ruuan jäljillä**.

Olit sitten alkutuottaja, ruoan jatkojalostaja, ammattikeittiön edustaja, opiskelija, asiantuntija tai muuten maataloudesta ja ruokajärjestelmästä kiinnostunut, tervetuloa mukaan oppimaan, jakamaan kokemuksia ja löytämään uusia yhteistyökumppaneita, jotka kehittävät tulevaisuuden maataloutta ja ruokaketjua!

Laeta päivä jo allakkaan eli save the date:

Agri-Food Future 10.-11.11.2026

Seuraa meitä sosiaalisessa mediassa

Pohjois-Savon Agri-Food klusterin ja Ruokalaakson sosiaalisen median kanavissa tiedotamme ajankohtaisista tapahtumista sekä jaamme vinkkejä ja innostavia esimerkkejä ruoka-alalta, uusimmista tutkimuksista, kehitystyöstä ja yhteistyömahdollisuuksista. Voit tågätä (@) kanavamme tai käyttää seuraavia hastageja (#), jolloin myös me voimme jakaa julkaisusi omilla some-kanavillamme:

#agrifoodpohjoissavo #ruokalaakso

Agri-Food klusterin kanavat

www.agrifoodclusters.fi



Ruokalaakson kanavat

www.ruokalaakso.fi



Lisätietoja: info@agrifoodclusters.fi

Jos haluat muuttaa tilaustasi, klikkaa tästä.

Osoitelähde: Savonia-ammattikorkeakoulu oy:n yhteistyökumppani-, markkinointi- ja alumnirekisteri

Powered by Postiviidakko™