



Tervetuloa kesäkuun 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:

- Kouluttautuminen on avain työturvallisuuteen
- Kesälomalla on lupa hölläillä myös perheen ruokailussa
- Kohti pysyvää klusteritoimintaa - jäsentapaamisessa keskusteltiin seuraavista askelista
- Perinne ei ole historiaa - se on mahdollisuus
- Taste Savo -yritys vuodelle 2026 - ehdota yritystä!
- Yläsavolainen muurinpohjalettu sai logon ja visuaalisen ilmeen
- UEF:n tutkimus: kuminasta apua elintarvikkeiden säilyvyyteen
- Huoltovarma elintarvike yhdistää arjen ja varautumisen
- Kesän ja syksyn tapahtumia

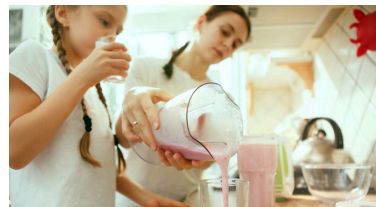


Kouluttautuminen on avain työturvallisuuteen

Eläinten käyttäytymisen ymmärtäminen, tapaturmien ehkäisy, viljelijöiden hyvinvoinnin tukeminen ja teknologian turvallinen hyödyntäminen johtavat parempiin työolosuhteisiin. SafeHabitus-hanke on koonnut videolle ajatuksia turvallisempaan työhön maataloilla.

Koko video löytyy Youtubesta:

[Katso video](#)



Kesälomalla on lupa hölläillä myös perheen ruokailussa

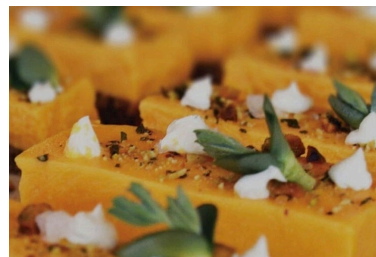
Koululaisten kesälomien aikainen ruokailu voi aiheuttaa huoltajissa stressiä ja päänvaivaa, sillä syöminen on iso osa perheiden arkea. Kuinka hoitaa lasten ruokailu monta kertaa päivässä, jos itse on töissä? Riittävän hyvä on kuitenkin tarpeeksi tässäkin asiassa ja hyvään lopputulokseen voi päästä monella eri tavalla.

[Lue lisää](#)



Kohti pysyvää klusteritoimintaa

Agri-Food klusterin jäsentapaaminen kokosi toukokuun lopussa Kuopioon joukon ruoka-alan toimijoita vaihtamaan ajatuksia klusterin tulevaisuudesta. Keskusteluissa nousi vahvasti esiin yhdessä tekemisen merkitys – erityisesti



Perinne ei ole historiaa - se on mahdollisuus

Perinteitäkin kannattaa joskus pölläyttää ja haastaa tekijöitä tuotteiden monipuoliseen hyödyntämiseen. Idearikas ja avarakatseinen

koko ruokajärjestelmän yhteistyön vahvistaminen, yritysten aktiivinen rooli ja tarve rakentaa toiminnalle jatkuvuutta hankerahoituksen rinnalle. Jäsenten näkemykset painottivat myös sitä, että klusterin tulee tuottaa konkreettista hyötyä ja tukea arjen tekemistä.

[Lue lisää](#)



Taste Savo -yritys vuodelle 2026

On aika valita Vuoden 2026 Taste Savo -yritys! Ehdota Taste Savo -verkostosta mielestäsi ansioitunutta toimijaa, joka on edistänyt alueemme lähiruuan käyttöä ja näkyvyyttä ja ansaitsee julkiset kiitokset. Julkisten ehdotusten pohjalta Taste Savo -verkoston valiokunta valitsee finalistit, joista asiantuntijaraati valitsee voittajan. Julkistus tehdään syyskuussa Kalaryssäys -tapahtumassa. Taste Savo -verkoston jäsenet löydät [Taste Savo -sivustolta](#). Ehdota vuoden 2026 Taste Savo -yritystä [täällä](#).



UEF:n tutkimus: kuminasta apua elintarvikkeiden säilyvyyteen

Kuopiossa Itä-Suomen yliopistossa tehty tutkimus osoitti, että kuminan eterinen öljy esti useiden elintarvikepatogeenien kasvua. Lipidinohiukkasiin tehty kapselointi tehosti vaikutusta ja hidasti kalan mikrobiologista pilaantumista sekä proteiinien hajoamista. Tulokset tukevat ajatusta kasvipohjaisten yhdisteiden hyödyntämisestä elintarvikkeiden säilyvyyden parantamisessa.

[Lue lisää](#)

ruoka- ja matkailualan osaajien joukko kokoontui kehittämään itäsuomalaisista nimisuojuustuotteista monipuolisia tuotteita niin matkailijan lautaselle kuin elämykselliseen tekemiseen.

[Lue lisää](#)



Yläsavolainen muurinpohjalettu sai logon ja visuaalisen ilmeen

Nimisuojuatut tuotteet Pohjois-Savossa ovat ruokakulttuurimme helmiä. Yläsavolaisen muurinpohjaletun uusi visuaalinen ilme on kaikkien nimisuojausta käyttävien yrittäjien ja yhdistysten käytettävissä. Mikäli käytät nimisuojausta, ota yhteyttä kirsi.vartia@mkn.fi materiaalin saamiseksi käyttöösi! Visuaalisen ilmeen mukaisista essuista ja T-paidoista tullaan tekemään myös yhteistilauksia.



Huoltovarma elintarvike yhdistää arjen ja varautumisen

Elintarvikehuoltovarmuus nousee yhä keskeisemmäksi teemaksi muuttuvassa turvallisuusympäristössä. Kaksoiskäyttöön sopivat elintarvikkeet toimivat sekä arjessa että häiriötilanteissa; ne ovat ravitsevia, helposti valmistettavia ja säilyviä ratkaisuja. Huoltovarma elintarvike Pohjois-Savo-hanke edistää elintarvikealan huoltovarmuutta ja ruokaturvaa kehittämällä kaksoiskäyttöön soveltuvia tuotteita sekä vahvistamalla alueellista ruokajärjestelmää.

[Lue lisää](#)

Tapahtumat



Päiväretki Luomuvirtaa 2026 - ammattilaistapahtumaan

LuomuVirtaa2026 on Järvi-Suomen alueen omavaraisen maatalouden ykköstapahtuma, joka järjestetään lissalnessa 30.-21.7.2026. Järjestämme päiväretken tapahtumaan 30.7.2026 Pohjois-Karjalasta. Hinta 25 € + alv.

[Katso lisätiedot](#)



Opintomatka Kanta-Hämeeseen elokuussa!

Järjestämme opintomatkan Kanta-Hämeeseen, jossa pääset tutustumaan paikallisiin avomaavihannestiloihin sekä vierailemaan Lepaa puutarha-alan ammattinäyttelyssä! Hinta 50 € / hlö. Katso lisätiedot ja hyppää kyytiin Joensuusta tai Kuopiosta!

[Katso lisätiedot](#)



Päivä maalla tapahtuma 4-5.9.2026

Tulossa syyskuussa jälleen koko perheen Päivä maalla -tapahtuma Peltoniemen kampuksella. Perjantaina 4.9. toivotamme tervetulleeksi päiväkodit, koulut ja hoivakodit sekä muut ryhmät klo 8.30-13. Lauanantaina 5.9. vietetään kaikille avointa, maksutonta tapahtumapäivää.

[Päivä maalla -tapahtuma](#)



Koneet nykyaikaan - pellonpiennarpäivä lissalnessa

Peltoviljelykoneiden tuunauksella tehokkuutta ja säästöä! Tervetuloa mukaan pellon laidalle 21.9.2026 klo 10-14.

[Katso lisätiedot](#)

Welcome to the Finnish Food RDI Forum 2026!

28 October 2026, from 10:00 to 15:20
Visitor and Innovation Centre Joki, Kupittaa, Turku
Register by 13 October 2026!
<https://sites.utu.fi/foodrdi/forum-2026/>

Organizing:
Supported by:

Kansallinen ruoka-alan TKI-foorumi Turussa 28.10.2026

Tapahtuma kokoaa yhteen elintarvikealan ammattilaiset, tutkijat ja toimijat ympäri Suomea keskustelemaan elintarvikealan kehityksestä, tutkimuksesta ja innovaatioista. Foorumin tavoitteena on lisätä ruoka-alan toimijoiden yhteistyötä ja edistää kestävä ja innovatiivisen ruokajärjestelmän kehitystä Suomessa.

[Katso ohjelma](#)



Agri-Food Future tulee taas!

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

Kaksipäiväinen ohjelma tarjoaa eväitä matkalle kohti onnellisen ruuan maata. Miten rakennamme reilua, kannattavaa ja kestävä ruokajärjestelmää, joka tekee hyvää ihmisille, ympäristölle ja yhteiskunnalle?

[Agri Food Future 2026](#)

Uutiskirjeemme jää kesätauolle.
Aurinkoista ja maistuvaa kesää!



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™