

# KILPAILUTIEDOTE

Artesaaniruoka SM 2023 Rovaniemi

## Artesaaniruoka SM 2023

ROVANIEMELLÄ 17.-19.10.



Valmistatko elintarviketuotteita paikallisista raaka-aineista, ilman synteettisiä aromeja, säilöntäaineita tai väriaineita? Haluatko palautetta tuotteen mausta ja muista ominaisuuksista? Tutustu Artesaaniruoka SM-kilpailujen 2023 kilpailuluokkiin ja sääntöihin ja ilmoita tuotteesi mukaan viimeistään 17.9.2023!



## Sisällys

Taustaa – mikä on artesaaniruokatuote? .....	1
Tuotteiden ilmoittaminen kilpailuun .....	1
Osallistumismaksut .....	2
Kilpailutuotteiden toimittaminen .....	2
Tuotteiden vastaanotto .....	3
Tuotteiden arviointi .....	3

## Taustaa – mikä on artesaaniruokatuote?

Artesaaniruokatuotteet valmistetaan pääosin paikallisista raaka-aineista, joiden alkuperä on jäljitettävissä. Tuotteet valmistetaan huolella jalostaen, pienissä erissä ja usein omalla tilalla.

Artesaaniruoan tunnusmerkkejä:

- Ammattitaitoinen käsin tekeminen läpi koko tuotantoketjun.
- Luonnolliset valmistusmenetelmät ja lisääineettomuus korostavat tekijän ammattitaitoa.
- Ainutlaatuisuus ja korkea laatu: artesaaniruokatuotteissa on paljon makua ja niillä on selkeä identiteetti.
- Perinteiden kunnioittaminen ja jalostaminen sekä innovatiivisuus.

Kilpailun tavoitteena on paikallisten ruokakulttuurien säilyttäminen ja kehittäminen sekä artesaaniruoan tunnetuksi tekeminen ja sen kehityksen edistäminen. Artesaaniruokakilpailuun osallistuminen on mahtava tilaisuus pienille ruoka-alan yrittäjille. Kilpailun kautta yrittäjä saa muun muassa:

- Palautetta tuotteen mausta ja ominaisuuksista.
- Näkyvyyttä tuotteelle ja yritykselle.
- Uusia verkostoja ruokasektorilta.
- Mahdollisuuden hyödyntää kokemusta markkinoinnissa.

[Lue lisää artesaaniruokakilpailun taustasta ja tavoitteista tapahtuman verkkosivuilta.](#)

Tänä vuonna Artesaaniruoka SM-kilpailut järjestetään Rovaniemellä Lapin ammattikorkeakoulun toimista 17.–19.10.

## Tuotteiden ilmoittaminen kilpailuun

Ennen ilmoittautumista on tärkeää perehtyä huolellisesti [Artesaaniruoka SM 2023 Kilpailusääntöihin](#). Sääntöjen Yleistä-osio koskee kaikkia kilpailijoita, minkä lisäksi on hyvä tutustua omaa kilpailutuotetta / -tuotteita koskeviin kilpailuluokakohtaisiin selostuksiin, rajoituksiin ja erityisohjeisiin.

Ilmoittautumista varten kannattaa myös etukäteen ottaa kuvat omien kilpailutuotteiden etiketeistä, sillä ne tulee ladata ilmoittautumislomakkeelle.

**Ilmoittautumisaika Artesaaniruoka SM 2023 -kilpailuun on 17.3.–17.9.2023.** Tuotteita, joita ei ole ilmoitettu virallisella ilmoittautumislomakkeella annetun ilmoittautumisajan puitteissa, ei oteta vastaan kilpailuun.

Ilmoittautumislomake on mahdollista tallentaa keskeneräisenä ja sen täyttööä voi jatkaa myöhemmin. Tallennathan itsellesi myös ilmoittautumislomakkeen yhteenvetosivun, niin että voit myöhemmin tarvittaessa tarkistaa ilmoittamasi tiedot.

[Ilmoittautumislomakkeelle pääset klikkaamalla tästä.](#)

Kilpailun sääntöihin ja ilmoittautumiseen liittyvissä kysymyksissä yhteyshenkilönä toimii:

**Eija Lamsijärvi**, Suomen Artesaaniruoka ry  
+358 400 566 739  
[fm@mathantverkarna.fi](mailto:fm@mathantverkarna.fi)

## Osallistumismaksut

Osallistumismaksu tämän vuoden Artesaaniruoka SM-kilpailuihin on 45e/tuote. Suomen Artesaaniruokayhdistyksen jäsenet ovat oikeutettuja 10 euron alennukseen, jolloin osallistumismaksu on 35e/tuote.

[Halutessasi voit liittyä Suomen Artesaaniruokayhdistyksen jäseneksi tällä lomakkeella.](#)

Artesaaniruokayhdistys toimii jo vakiintuneiden ruoka-artsaanien edunvalvojana ja kokoaa artesaaniruosta kiinnostuneita yhteen. Yhdistyksen tavoite on kehittää ja edistää artesaaniruokaa Suomessa. Yhdistyksen jäsenmaksu on 25e/vuosi. Lue lisää yhdistyksen toiminnasta osoitteessa: [www.mathantverkarna.fi](http://www.mathantverkarna.fi)

Lapin ammattikorkeakoulu lähettää kilpailuosallistujille laskut maksuohjeineen viimeistään 20.9.2023. Laskut maksetaan ensisijaisesti sähköisen järjestelmän kautta. Osallistumismaksut tulee olla maksettuna 17.10.2023 mennessä.

Osallistumismaksut tarkistetaan ennen kilpailua. Mikäli osallistumismaksua ei ole maksettu, tuote ei voi osallistua kilpailuun.

Laskutukseen liittyvissä kysymyksissä yhteyshenkilönä toimii:

**Henna Kukkonen**, Lapin ammattikorkeakoulu  
+358 40 585 2817  
[henna.kukkonen@lapinamk.fi](mailto:henna.kukkonen@lapinamk.fi)

## Kilpailutuotteiden toimittaminen

Kilpailua varten tulee toimittaa kaksi (2) kappaletta jokaista ilmoitettua tuotetta: yksi tuote arvostelua varten ja yksi näyttelytuote. Jos tuote on ilmoitettu myös Arktisen artesaaniruokan kategoriaan tai pakkauskilpailuun, tulee näitä molempia varten toimittaa oma tuotteensa (tai pakkauskilpailuun vaihtoehtoisesti tyhjä tuotepakkaus).

Huomioithan, että tuomariston arvioitavaksi toimitettavissa tuotteissa ei saa olla näkyvillä etikettejä tai muita pakkausmerkintöjä.

## Tuotteiden vastaanotto

Virallinen kilpailutuotteiden vastaanotto järjestetään 17.10.2023 klo 10–18 Lapin ammattikorkeakoulun kampuksella. Tuotteiden vastaanotosta vastaava henkilö päivystää ammattikorkeakoululla myös kisoja edeltävällä viikolla 9.–13.10. päivittäin klo 8–16. Tänä aikana tuotteiden toimitus on mahdollista myös postitse tai muun kuljetuspalvelun kautta.

Yhteystiedot tuotteiden toimitusta varten:

**Henna Kukkonen**

+358 40 585 2817

[henna.kukkonen@lapinamk.fi](mailto:henna.kukkonen@lapinamk.fi)

Lapin ammattikorkeakoulu

Jokiväylä 11, 96300 Rovaniemi

Tuotteet on toimitettava kilpailun järjestäjän ilmoittamaan osoitteeseen perille asti. Kilpailuun osallistuja vastaa toimituksen järjestelyistä, tarvittavista kylmäkuljetuksista ja toimituksen kustannuksista. Kilpailun järjestäjä ei vastaa tuotteelle kuljetuksen aikana sattuneista vaurioista tai esimerkiksi kylmäketjun katkeamisesta aiheutuneesta tuotteen pilaantumisesta.

## Tuotteiden arviointi

Kilpailutuotteet arvioidaan sellaisina kuin ne on kilpailuun jätetty, ellei luokkaa koskien muuta ilmoiteta (ks. Kilpailusäännöt). Erityisesti arvioidaan ulkonäkö, koostumus, rakenne, tuoksu ja maku, kokonaisvaikutelma sekä innovatiivisessa kilpailuluokassa innovaatioaste.

Tasatilanteessa makupisteet arvotetaan muita kriteerejä korkeammalle. Kilpailuun osallistuja voi ilmoittautumisen yhteydessä esittää erityisiä toivomuksia tuotteen koemaistamisen suhteen. Tuomari kuitenkin viime kädessä päättää, otetaanko toivomukset huomioon vai ei.

Arktinen artesaaniruokatuote palkitaan tänä vuonna ainutkertaisesti paikallisen kisajärjestäjän toimesta. Tuotteiden arvioinnissa kiinnitetään huomiota erityisesti siihen, kuinka hyvin ne edustavat Arktisen alueen ruokaperinnekulttuuria ja/tai hyödyntävät alueen raaka-aineita.

Vuoden artesaaniruokapakkauskilpailussa puolestaan arvioidaan esimerkiksi pakkauksen ulkonäköä, kotimaisuusastetta, ekologisuutta (= kestävyys, kierrätettävyys jne.).

# Lämpimästi tervetuloa kisaamaan Rovaniemelle lokakuussa 2023!

