

OHJELMA

ARTESAANIRUOKA SM 2023

17.-19.10.2023



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet



NORDKALOTTRÅDET
POHJOISKALOTIN NEUVOSTO



Lapin Kansa



LÄMPIMÄSTI TERVETULOAA ARTESAANIRUOKAKILPAILUIHIN ROVANIEMELLE!

Artesaaniruokan SM-kilpailut saapuvat nyt ihka ensimmäistä kertaa Lappiin! Kilpailujen erityisteemana on tänä vuonna luonnollisesti Arktinen artesaaniruoka.

Artesaaniruokalla tarkoitetaan ammattitaidolla ja käsityömaisien menetelmin jalostettuja elintarvikkeita, jotka eivät sisällä turhia lisäaineita. Tuotteissa käytettyjen raaka-aineiden tulee olla kotimaisia ja alkuperältään tunnettuja. Artesaaniruoka nostaa esille perinteisen ruoan, kehittää sen valmistustapoja ja luo innovatiivisia tuotteita. Artesaaniruokatuotteet ovat ainutlaatuisia, laadukkaita ja täynnä makua!

Kansalliset mestaruuskilpailut lisäävät artesaaniruokatuotteiden tunnettavuutta sekä vauhdittavat tuotteiden markkinointia ja myyntiä. Sen lisäksi kilpailu toimii yrityksille tuotteiden ja liiketoiminnan kehittämisen työkaluna.

Arktisen teeman mukaisesti tämän vuoden kilpailu avoin yrittäjille niin Suomesta kuin Pohjois-Ruotsista ja -Norjastakin. Arktisuus on läsnä myös tuotteiden arvioinnissa, sillä tällä kertaa kilpailussa esitellään ainutkertainen Arktisen artesaaniruokan kategoria.

Kilpailutapahtuman ohessa Lapin ammattikorkeakoulun kampuksella järjestetään 18.10. myös Suuret Syysmarkkinat. Markkinat kokoavat niin käsitöiden-, luonnontuotteiden kuin ruoantuottajia koko kilpailualueelta.

Tervetuloa
arktisten makujen
maailmaan
Rovaniemelle!



SUOMEN ARTESAANIRUOKA- YHDISTYKSEN TERVEHDYS

Suomen Artesaaniruoka Ry:n puolesta haluan toivottaa teidät lämpimästi tervetulleiksi Rovaniemelle vuoden kilpailutapahtumaan, joka järjestetään yhteistyössä Lapin ammattikorkeakoulun kanssa. Yhdistys omistaa kilpailun ja kilpailusäännöt sekä vastaa siitä, että artesaaniruoka käsitteenä pysyy määritelmässään, jonka löydät yhdistyksen nettisivuilta: mathantverkarna.fi.

Jokaisen artesaaniruokayrittäjän kannattaa osallistua! Voitto tietysti on arvostettu, mutta niin on myös tuotteiden arviointi, verkosto sekä se inspiraatio, joka syntyy kilpailuprosessin aikana. Seminaariohjelma ja yhteinen aika pohjoismaisten kollegoiden kanssa antaa sinulle uusia ideoita ja tuo uutta energiaa työhösi. Liity joukkoomme yhdistyksen jäseneksi, ja saat aina tiedon artesaaniruokapiiriin tapahtumista.



Nähdään kilpailuissa!

Gunnel Englund

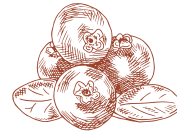
Puheenjohtaja
Suomen Artesaaniruoka Ry

Suomen
Artesaaniruoka-
yhdistyksen
nettisivut



TAPAHTUMAOHJELMA

Kolmipäiväisessä Artesaaniruoka SM 2023 -tapahtumassa on luvassa mielenkiintoista ohjelmaa kaikille hyvän, kotimaisen ruoan ystäville!



**Seuraa ja
jaa somessa**
#ArtesaaniruokaSM
#MathantverkFM

TIISTAI 17.10.

- 10.00–18.00 **Kilpailutuotteiden vastaanotto**
Lapin ammattikorkeakoulu, Jokiväylä 11
- 19.00–21.00 **Toimialatreffit yrittäjille**
Arctic Light Hotellin lasiterassi, Valtakatu 18

KESKIVIikko 18.10.

- 8.00–18.00 **Artesaaniruoka SM 2023 kilpailutuotteiden arviointi**
Jokiväylä 11, C-rakennus, 2.krs.
- 8.30–15.00 **Artesaaniruokaseminaari**
Jokiväylä 11, B-rakennus, Borealis-sali
- 8.30–9.00 **Aamukahvit** ravintola Tekuila
- 9.00–9.10 **Seminaaripäivän avaus**
Lapin ammattikorkeakoulun rehtori Riitta Rissanen
- 9.10–9.40 **Artesaaniruokayrittäjyyttä ympäri Suomen, osa 1**
Petri Manninen, Timo Kujala & Marika Kamps
- 9.40–10.10 **Artesaaniruoan sertifiointi**
Tanja Häyrynen
- 10.10–10.40 **Artesaaniruokayrittäjyyttä ympäri Suomen, osa 2**
Gunnel Englund, Aki Karvonen & Tuula Kukkola-Räinä
- 10.40–10.50 **Aamupäivän koonti**
- 11.00–12.00 **Lounas** ravintola Tekuilassa
Lounas on omakustanteinen.
- 12.00–14.30 **Pakkaus, markkinointi ja brändäys
-luento ja työpaja**
Riikka Salokannel
- 13.00–14.30 **Kahvitauko** vapaasti työpajan aikana
ravintola Tekuilassa
- 14.30–14.45 **Seminaaripäivän yhteenveto**

Huom!

Pienet muutokset ohjelmassa ovat mahdollisia.

Voit esittää kysymyksiä seminaaripäivän puhujille Mentin kautta.



Mene osoitteeseen **www.menti.com**, syötä avautuvaan kenttään seminaaripäivänä saamasi numerokoodi ja lähetä kysymyksesi!

Käymme kysymykset läpi jokaisen esityksen jälkeen.

10.00–18.00 **Suuret Syysmarkkinat**

Artesaaniteemaiset Syysmarkkinat ovat avoin yleisötapahtuma, joka kokoaa ruoka-, luonnontuote- ja käsityömyyjä kilpailu-alueelta! Tutustu markkinoiden tarjontaan ja osallistu markkina-arvontaan Lapin ammattikorkeakoulun kampuksella.

TORSTAI 19.10.

Torstai-päivän ohjelmiin liikumme yhteisellä bussikyödyllä. Matkustajien kyytiinotto tapahtuu Rovaniemen keskustasta Arctic Light -hotellin edestä (Valtakatu 18) sekä tarvittaessa Hotelli Metsähirvaalta.

RETKI MAASEUTUYRITTÄJYYDEN OSAAMISKESKUKSEEN LOUELLE

- 8.00 **Lähtö** Arctic Light -hotellilta, pysähdys tarvittaessa Metsähirvaalla klo 8.25
- 9.00–11.00 **Tutustuminen Maaseutuyrittäjyyden osaamiskeskukseen ja koulutilan eläimiin**
Toimipaikkapäällikkö Jarmo Saariniemi
- 11.00–12.00 **Lähiruokalounas**
Lounas on omakustanteinen.
- 12.00–13.30 **Tulevaisuudennäkymät ja yritysysteistyö Louella**
Yrittäjä ja projektipäällikkö Anna-Riikka Lavia sekä yritysten edustajat
- 13.30–15.00 **Kahvia, keskustelua ja ostosmahdollisuus Louen koulutilan taimi- ja lähiruokamyymälässä sekä tutustuminen Korpihillan Tervolan tehtaaseen**
- 16.00 **Paluu Rovaniemelle**

PALKINTOJENJAKOGAALA

- 18.00–00.00 **Palkintojenjakogaala ravintola Santamuksessa**
Joulumaantie 8

Bussi palkintojenjakogaalaan lähtee klo 17.20 Hotelli Metsähirvaalta ja klo 17.45 Arctic Light -hotellilta.

Juhlissa jaetaan Artesaaniruoka SM 2023 -kilpailun palkinnot ja juhlitaan tämän vuoden voittajia. Palkintojenjaon lomassa saamme nauttia upean, arktisista raaka-aineista koostuvan lähiruokaillallisen. Lisäksi gaalailan ohjelmassa on lappilaista joikua ja tarinankerrontaa, stand-upia sekä pientä yllätysohjelmaa.

Paluukyyti takaisin Rovaniemelle lähtee puoliltaöin.

Iltagaalan pukukoodi on tumma puku. Illallisen hinta on 59 €.

ILLAN ESIINTYJÄT

Hannu Friman on teatterialan monitoimimies, freelance-näyttelijä, -käsikirjoittaja, -ohjaaja, -tuottaja ja stand up -koomikko. Frimannin stand up -esitys haastaa ajattelemaan suvaitsevaisuutta uudesta näkökulmasta. Voiko positiivinen asenne olla avain onnelliseen, tasa-arvoiseen elämään?



Anu Magga on saamelainen porotilan emäntä, yrittäjä ja luovan alan taitelija, jonka sydäntä lähellä on joiku ja saamelainen tarinankerrontaperinne. Magga luotsaa Luostolla kahta ravintolaa, joiden lautasilla maistuu poronliha ja muut paikalliset raaka-aineet. Maggan joikuesitys sananparsineen rakentuu poron ympärille.



ARTESAANIRUOKA SM 2023

TUOMARISTOT

Muutokset tuomaristossa mahdollisia.

MAITOTUOTTEET

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Markku Liias

juustomestari, toimitusjohtaja, Jukolan juusto

Markku on toiminut juustomestarina eri juustojen valmistuksessa sekä kehittämisessä jo 35 vuotta ja tutuksi ovat tulleet lähes kaikki Suomessa ja muuallakin valmistettavat juustot. Markun usko aitoihin, puhtaisiin, kotimaisiin raaka-aineisiin sekä käsityöhön on luja. Jukolan juusto valmistaa kotitalallaan Leivonmäellä Keski-Suomessa maineikasta suomalaista Aitoa Cheddaria perinteisellä menetelmällä, käsityönä, oman tilan aamumaidosta.



LIHATUOTTEET

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Gero Geick

lihamestari ja kokki

Saksalaisen Mestaritutkinnon vuonna 1989 suorittanut Gero on toiminut monipuolisissa elintarvikealan tehtävissä mm. yrittäjänä, kouluttajana ja tuotekehittäjänä. Hän harrastaa metsästystä ja kalastusta ja työskentelee Saksassa Schleswig-Holsteinin osavaltion Metsähallituksessa vastuualueenaan riistankäsittely.



KALATUOTTEET

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Jonas Harald,
yritysneuvoja



Jonas on työskennellyt lähiruoan ja ruokayrittäjyyden kehittämisen parissa lähes koko ikänsä ja toiminut tuomariston jäsenenä suomalaisissa, ruotsalaisissa ja pohjoismaisissa artesaaniruokakilpailuissa. Nykyään hän työskentelee pääasiassa kalastusalan parissa, mutta suhtautuu intohimoisesti artesaaniruokaan, aitoihin makuelämyksiin ja paikalliseen ruokakulttuuriin.

LEIPOMOTUOTTEET

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Heikki Manner,
kokenut elintarvike-
ammattilainen



Heikki tuntee elintarvikkeiden valmistusprosessit fermentoinnista ja tislauksesta veren separointiin. Erikoisalana leipomoraskit. Lähipiiri ruokitaan puoliteollisella artesaanituotannolla.

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEET

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Margot Wikström,
ruoka-artesaani,
yrittäjä, kouluttaja ja
hankevastaava



Margot on jo yli 10 vuotta artesaaniruoan parissa työskennellyt ja monet kilpailut arvioinut hedelmä- ja marjatuotteiden asiantuntija.

KASVIS- JA SIENITUOTTEET

VÄLIPALAT JA RUOKAMATKA- MUISTOT

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Leena Pölkki,
Suomen Keittiömestarit ry:n hallituksen ja Suomen Artesaaniruokary:n jäsen



Leenalla on 20 vuoden monipuolinen kokemus elintarvikealalta niin artesaaniruoan parissa kuin ravintolakokkina ja keittiömestarinakin. Hän on toiminut opettajana ja kouluttajana sekä työskennellyt useissa ruokaan liittyvissä hankkeissa.

JUOMAT

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Tanja Raunio,
ruoka- ja juomakulttuuri-
lähettiläs, sisällöntuottaja
Neiti Raunio Oy.



Tanja toimii yrityksensä Neiti Raunio Oy:n tarinankertojana ja sisällöntuottajana sekä freelance-toimittajana. Hän on myös Visit Turun nimeämä ruoka- ja juomakulttuurilähettiläs ja pitkän linjan ravintola-alan osaaja.

INNOVATIIVINEN ARTESAANIRUOKA

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Ulla Liukkonen,
Karjalan
Keittiömestareiden
puheenjohtaja ja
Rotisseur Vouti Karjala



Ulla on moneen kertaan palkittu keittiömestari, joka on uransa aikana kirjoittanut myös useita keittokirjoja. Hän rakastaa kotimaista ruokaa, ruoan tekijää ja tuottajaa. Ullalla on luja usko ja luottamus artesaaniruokayrittäjyyteen.

ARKTINEN ARTESAAANIRUOKA

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Petri Selander,
Lapin Keittiömestarit ry
puheenjohtaja



Petrillä on vuosien kokemus yrittäjyydestä ravintola-alalla. Tällä hetkellä hän toimii keittiömestarina Arctic Restaurant Rovaniemessä.

UUODEN ARTESAANI- RUOKAPAKKAUS – ESIRAATI

Tuomaristoryhmän puheenjohtaja:

Riikka Salokannel,
pakkauskehityspäällikkö,
muotoilija ja graafinen
suunnittelija



Riikka Salokannel on koko työuransa paneutunut pakkauksilla brändäykseen, vastuulliseen pakkaussuunnittelun ja sisällön arvon mukaiseen pakkaamiseen. Artesaaniruoan pakkausten tulee huokua artesaaniruoan arvoja, makua, laatua, hyvyyttä.

Pakkauskilpailun voittaja valitaan yleisöäänestyksellä 18.10. seminaaripäivän yhteydessä.

MUUT TUOMARISTON JÄSENET

Markku Ahonen
Seija Ahonen-Siivola
Jason Ball
Mari Hannuksela
Heidi Hannula
Terhi Hook
Jyrki Jumisko
Sissi Kaskela
Emmi-Maria Kemppe
Antti Kokkonen
Leena Komulainen
Petri Koskela
Masse Kumlin
Henna Kyyrä
Mervi Louhivaara
Birgit Malmcrona
Anne Mikkola
Sirpa Mursu
Tero Mäntykangas
Birgitta Partanen
Leena Raappana-Luiro
Piia Rantala-Korhonen
Teemu Sirainen
Päivi Soppela
Kirsi Tanska
Taina Timperi
Kirsi Viljanen

ARTESAANIRUOKA SM 2023

KILPAILIJAT

Vuoden 2023 Artesaaniruoka SM kilpailuun on ilmoitettu noin 100 tuotetta. Mukana kilpailemassa ovat seuraavat yritykset.

Kujalan Herkku Oy, Hailuoto
Arvolan Luomutila Oy, Oulainen
Ikifood, Inari
Sallan Villiporo, Saija
Paahka Oy, Himanka
Viskaalin tila, Rova
Pure Garden Oy, Lehtimäki
Lapin Gourmetkokit, Sattanen
TulenRuoka, Masku
Kala-Lappi Oy, Toivala
Akselin Herkkupaja Oy, Onkamo
Tmi Gunnel Englund, Pellinge
Koskijärven Villitila, Palokki
Tmi Ritva Määttä, Lohiniva
Penttilän tila, Aitoo
Öfvergårds i Tjudö, Tjudö
Kaunismaan tila, Sorsakoski
Friskvård Ab, Hammarland, Ahvenanmaa
Jukkola Food Oy, Lohtaja
Laxtomten, Kemiö
Toinen Leipä Leipomo Oy, Hamina
Utgård, Lumparland
Giellajohka, Kaamanen
Päivi-Angervo, Imatra
Närboden, Kemiö
Lapin Maria Oy, Kaarina
MettänMaku, Savukoski
Norrlands Kombucha, Haparanda
Kirkkonummen maatilapuoti / Gårdsboden i Kyrkslätt, Kyrkslätt
Mallaskuun Panimo Oy, Lapua
Mejerista Jessika, Vörå
Knaapin Tila, Vehmaa
Åländska bin, Geta, Ahvenanmaa
CarGott kb, Nauvo
Hvits gård, Nauvo
Vivas, Ödkarby
Naapurin Herkku Oy, Jämijärvi
Pohjolan Hedelmä Oy, Jännevirta
Yrttiaitta Saarento, Ii
Järki Särki, Korpilahti
Mjöli Bakery, Vaasa
Catarina Ekblom, Pietarsaari
Vekkilän Museotila, Tammela
Arctic Circle Delight Oy, Ranua
Ranuan Kalajaloste Oy, Ranua, Simojärvi
Vikbo torp, Parainen
Kullas Gård, Björkboda
Rantolan Puoti, Sauvo
Nams Bakery, Kauhajoki