

ARTESAAANIRUOKA

MATHANTVERK

Österbottens testtävling
Pohjanmaan koekilpailu



Tervetuloa Artesaaniruoan SM-sparraukseen Vaasaan!

Tavoittelemme lähivuosina Artesaaniruoan SM-kilpailujen järjestämistä Pohjanmaalle ja siksi haluamme tarjota alueen yrityksille ja ruokaharrastajille mahdollisuuden valmistautua tuleviin kisoihin.

Vielä on aikaa siis harjoitteluun ja siksi Pohjanmaalla on päätetty tarjota sparrausta alueen artesaaniruokayrityksille tai yrittäjäksi aikoville. Vaikka SM-kilpailu ei olisi yrityksen tavoitteena, on sparraus hyvä tilaisuus kuulla palautetta omasta ruokatuotteesta sekä tavata muita artesaaniruoan ystäviä ja saada heitä omaan verkostoon. Sparraus ja koekilpailu ovat osallistujille maksutonta. Pohjanmaalla on paljon upeita artesaaniruokayrittäjiä, joita toivoisimme ensin sparrailemaan meidän kanssamme ja sitten kisaamaan muita Suomen artesaaniruokataitureita vastaan.

Ilmoittaudu tuotteesi kanssa **14.11.24** mennessä täyttämällä [lomake](#) ja tutustumalla koekilpailun ohjeisiin.

Meidän SM- sparraus huipentuu Bock's Corner Breweryssä, Vaasassa torstaina 21.11.2024 iltatilaisuuteen, jossa Pohjanmaan artesaaniruokatuotteet saavat palautetta ja hyvän ruoan ystävät tapaavat toisiaan.

Olet sydämellisesti tervetullut!

Järjestäjä:

Artesaaniruoan SM-sparrauksen järjestää Aktion Österbotten rf:n hallinnoima Ruokamaa avoinna- Leader-hanke, joka on saanut rahoituksen ELY-keskuksen Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta: Eurooppa investoi maaseutualueisiin. Sparraus järjestetään yhteistyössä Suomen Artesaaniruoka ry:n kanssa.





Mitä Artesaaniruoka on?

Artesaaniruoka on ainutlaatuisia tuotteita, joissa on paljon makua, jotka ovat laadukkaita ja joilla on selkeä identiteetti. Nämä valmistetaan pääosin paikallisista raaka-aineista, huolella jalostaen, pienissä erissä ja usein omalla tilalla.

Artesaaniruoan tuntomerkinä on ammattitaitoinen käsin tekeminen läpi koko tuotantoketjun. Tämä takaa terveellisiä tuotteita ilman turhia lisäaineita - tuotteita, joiden alkuperä on jäljitettävissä.

Artesaaniruoka nostaa esiin perinteet ruuanlaitossa, jalostaa näitä perinteitä ja luo innovatiivisia tuotteita.

Artesaaniruoka SM-kilpailu?

Artesaaniruoan SM-kilpailuja järjestetään lähes vuosittain eri paikkakunnilla ympäri Suomea.

Kilpailun tarkoituksena on tukea ja innostaa artesaaniruokayrityksiä heidän tuotekehityksessään sekä lisätä artesaaniruoan tunnettuutta ja kysyntää.

Kilpailu myötävaikuttaa artesaaniruoan tuotekehitykseen siten, että kaikki kilpailuun lähetetyt tuotteet arvostellaan ja saavat kirjallisen arvion sekä rakentaa kritiikillä, jonka avulla tuotetta voidaan kehittää edelleen.

Kilpailun kautta artesaaniruoka-ala saa huomiota sekä alueellisella että valtakunnallisella tasolla. Voittajatuotteet saavat tunnustusta mitalilla. Se osoittaa asiakkaalle, että kyseessä on laadukas tuote, ja antaa tehoa markkinointiin. Se lisää artesaaniruoan tuntemusta ja laajentaa markkinoita.

Kansallisesti järjestettävän Artesaaniruokakilpailun tarkoituksena on säilyttää paikallista ruokakulttuuria ja tehdä tunnetuksi artesaaniruokaa.

Kilpailuun osallistuminen on hieno mahdollisuus pienelle elintarvikealan yritykselle, koska kilpailussa yritys saa:

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

Artesaaniruoka SM-kilpailussa on tietyt säännöt. Tutustu Suomen Artesaaniruoka ry yhdistykseen sekä kilpailutoimintaan.

[Suomen Artesaaniruoka ry:n kotisivu](#)

[Mathantverk i Finland - Suomen artesaaniruoka Facebook-sivu](#)

[Artesaaniruoka SM 2023 Rovaniemellä kilpailusäännöt](#)

Mitä on sertifioitu artesaaniruoka?

[Sertifioitu artesaaniruoka](#)



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit



**ARTESAAANIRUOKA
MATHANTVERK**



Österbottens testävling

Pohjanmaan koekilpailu

18.-21.11.2024

LEADER
Aktion
Österbotten



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit

Sparraus

Elintarvikeyrittäjillä tai yrittäjäksi aikovilla on nyt ainutlaatuinen mahdollisuus päästä harjoittelemaan artesaaniruokakilpailuun osallistumista. Ruokamaa avoinna-projekti järjestää simulaation ”SM-artsaaniruokakilpailusta,” jossa ruokayrittäjä voi harjoitella kilpailuun osallistumista samoilla säännöillä, kuin oikeassakin kilpailussa ([katso Rovaniemen 2023 SM-kilpailun säännöt](#)).

Erona ”viralliseen” kilpailuun, kaikki artesaaniruokatuotteet kilpailevat samassa kategoriassa ja kilpailuun osallistuminen on maksutonta. Osallistujalla ei tarvitse olla y-tunnusta. Emme vaadi, että tuote on jo myynnissä tai, että se täyttää kaikki ”oikeassa kilpailussa” vaaditut kriteerit. Tässä kilpailusimulaatiossa arvioitavia tuotteita ei pistetä järjestykseen ja osallistujat ovat voittajia, sillä kaikki saavat arvokasta palautetta tuotteistaan.

Miten osallistun?

Osallistu artesaaniruokatuotteesi kanssa sparraukseen/simulaatiokilpailuun täyttämällä tämä [lomake](#).

Tällä sparrailulla halutaan kannustaa Pohjanmaan artesaaniruokayrityksiä osallistumaan SM-kilpailuihin ja siten kehittämään tuotettaan ja saamaan markkinointihyötyjä yritystoimintaan.

Selvä homma, olen kiinnostunut lähtemään tuotteeni kanssa tähän. Mitä sparraus sisältää?

- Toimitat ruokatuotteen simulaatio-artsaaniruokakilpailuun
- Arviointitilaisuus Bock'silla Vaasassa, jossa tuomaristo arvioi tuotteet
- Arvioinnin jälkeen saat palautteen tuotteesta
- Mingle muiden artesaaniruokatoimijoiden kanssa

Voit tutustua artesaaniruokaan liittyviin materiaaleihin (videot, podcastit) järjestäjän [Ruokamaa avoinna- hankkeen sivuilla](#).

Aikataulu sparrausprosessissa

Lokakuu/2024 Teams-sparrailu halukkaille osallistujille
14.11.24 Viimeinen ilmoittautumispäivä sparraukseen
18 - 20.11.24 Toimita ruokatuote/-tuotteet ohjeiden mukaisesti
21.11.24 Tilaisuus Bock's Corner Breweryssä. Arviointitilaisuus/ ”kilpailu” päivällä ja illalla osallistujille palautteenanto tilaisuus ja mingle artesaaniruokatoimijoiden seurassa.

Huomioitavaa osallistujalle

Sparrauksen sääntöihin ja ilmoittautumiseen liittyvissä kysymyksissä yhteyshenkilönä:

Anita Storm, artesaaniruoka-sparraaja

040 741 9261

anita.storm@aktion.fi

Koekilpailun ohjeita

Ilmoittaudu osallistujaksi tästä:

<https://forms.office.com/e/sWXpahrXM8>



Kuva kilpailutuotteen etiketistä

Ilmoittaessasi lomakkeella tuotteesi sparraukseen, ota samalla kuvat omien kilpailutuotteiden etiketeistä, sillä ne tulee toimittaa sähköpostitse anita.storm@aktion.fi

Kilpailutuotteiden toimittaminen

Kilpailua varten tulee toimittaa kaksi (2) kappaletta jokaista ilmoitettua tuotetta: yksi tuote arvostelua varten ja yksi näyttelytuote. Huomioithan, että tuomariston arvioitavaksi toimitettavissa tuotteissa ei saa olla näkyvillä etikettejä tai muita pakkausmerkintöjä.

Tuotteiden vastaanotto

Virallinen kilpailutuotteiden vastaanotto järjestetään 18.-20.11.2024 klo 8-16 Aktion Österbotten rf, Kauppapuistikko 18A9A, 65100 VAASA. Tänä aikana tuotteiden toimitus on mahdollista myös postitse tai muun kuljetuspalvelun kautta. Yhteystiedot tuotteiden toimitusta varten:

Anita Storm, artesaaniruoka-sparraaja

040 741 9261

anita.storm@aktion.fi

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 (katso kilpailusäännöt).

Eryteisesti arvioidaan ulkonäkö, koostumus, rakenne, tuoksu ja maku, kokonaisvaikutelma.

Oikeassa kilpaillussa voi olla erilaisia kilpailukategorioita kuten innovatiivinen kilpailuluokka, jossa voitaisiin sitten arvioida myös tuotteen innovaatioastetta. Tässä sparraustapahtumassa kaikki tuotteet kilpailevat samassa kilpailuluokassa eikä tällä kertaa ole erikoiskilpailukategorioita mukana.

Suomen artesaaniruokayhdistyksen tervehdys

Artesaaniruokatuote on uniikki, lisäaineeton, kotimaisista tai jopa oman tilan raaka-aineista käsin tehty ja perinteisiä valmistusmenetelmiä esiin nostava ja kuitenkin aikaansa elävä tuote. Artesaaniruoalle on olemassa tarkat säännöt, joihin toimija voi nojata. Meillä on Suomessa taitavia ruoka-artesaaneja ja uskomattoman hienoja artesaaniruokatuotteita, mutta tarvitsemme uniikkeja tuotteita lisää!

Löytääkseen oman polkunsa, ruoka-artesaanille ja sellaiseksi mielivälle omasta tuotteesta saatu ammattilaisten palaute on aivan kullannarvoinen. Tavoitteenamme onkin kannustaa kehittämään tuotteita, joissa mahtava maku ja korkea laatu kohtaavat pakkausta myöten. Toivomme että otat tilaisuudesta kaiken irti!

Nähdään marraskuussa!

Suomen Artesaaniruokayhdistys ry - Mathantverk i Finland fr
puolesta,

Mervi Louhivaara, hallituksen puheenjohtaja



Tuomaristossa sparrailee: Mervi Louhivaara

Monipuolisissa elintarvikealan töissä marinoitunut maitoteknologi ja elintarvikealan ammatillinen opettaja. Pyhäjärvi-instituutissa Lounais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeita toteuttava ihminen, jolle pakkausmerkinnät ovat intohimo.



Artesaaniruoka koekilpailun -sparraaja: Anita Storm

Anitan monipuolinen osaaminen lähiruosta ja luonnon raaka-aineiden hyödyntämisestä tekee hänestä arvostetun paikallisen ruokakulttuurin lähettilään. Juuri nyt Anita työskentelee erityisesti simpukoiden ja vesiviljelyn parissa, mutta töiden ohessa hän ehtii kouluttamaan kaikkea sienistä suklaakakkua epäilyttävistä muistuttaviin saippuoihin ;)



Tuomaristossa sparrailee: Jonas Harald

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.



ARTESAANIRUOKA

MATHANTVERK

Österbottens testävling

Pohjanmaan koekilpailu

18.-21.11.2024



Aktion
Österbotten



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit

Tuomaristossa sparrailee: Margot Wikström

Ruoka-artsaani, kouluttaja ja Suomen Artesaaniruokayhdistyksen toiminnanjohtaja. Margot on työskennellyt artsaani ruoan parissa yli 10 vuotta, osallistunut omien tuotteiden kanssa artsaani ruokakilpailuihin Suomessa, Ruotsissa sekä Islannissa. Toiminut tuomariston puheenjohtajana Suomessa ja tuomarina Ruotsissa. Margotin spesialiteettina ovat hedelmä- ja marjatuotteet.



+ Tuomaristoon kutsutaan paikallisia ruokavaikuttajia



Uniikki tilaisuus
saada tuotteesi
arvioitavaksi!