

MINUSTAKO

ARTESAANI RUOKA YRITTÄJÄ

Ke 28.1.2026 klo 13-14.30

Ohjelmassa

- Tervetuloa
- Mitä on Artesaaniruoka ja artesaaniruokayrittäisyys
- Artesaaniruoka - tämä on minun juttuni, Titti Edfelt, Vikbo Torp
- Miten tästä eteenpäin

Artesaaniruoka AITO O ÄKTA - Artesaaniruoka tutuksi maaseudun yrittäjille, kuluttajille ja yrittäjyydestä kiinnostuneille

1.8.2025-31.3.2027



Euroopan unionin
osarahoittama

ARTESANAIRUOKA

Alusta loppuun kotimaisista raaka-
aineista käsin valmistettu
elintarviketuote

PERINTEISIÄ METODEDEJA KUNNIOITTAEN

Artesaaniruoka

- Artesaaniruoka on ainutlaatuisia tuotteita, joissa on paljon **makua**, jotka ovat **laadukkaita** ja joilla on selkeä **identiteetti**
- Nämä valmistetaan pääosin **paikallisista raaka-aineista** ja joiden **alkuperä on jäljitettävissä**, huolella jalostaen, **pienissä erissä** ja usein omalla tilalla
- Artesaaniruoan tuntomerkinä on **ammattitaitoinen käsin tekeminen** läpi koko tuotantoketjun
- Artesaaniruoka nostaa esiin **perinteet** ruuanlaitossa, jalostaa näitä perinteitä ja luo **innovatiivisia** tuotteita
- Artesaaniruokatuotteet valmistetaan **ilman turhia lisäaineita**, jolloin korostuu tekijän ammattitaito valmistaa tuote laadukkaasti, luonnollisin menetelmin

Definition av mathantverk

Inom Mathantverk skapas **unika** produkter med **rik smak**, av **hög kvalitet** och **tydlig identitet**. Produkterna tillverkas i huvudsak av **lokala råvaror** som förädlas varsamt med **naturliga processer**, i **liten skala** och ofta på den **egna gården** eller i det **egna företaget**. Mathantverkaren går den **långa vägen** och utgår från **traditionerna** och traditionella metoder, förfinar och utvecklar dem med sin kunskap och innovativa förmåga. Kännetecknande för mathantverk är att **människans hand** och kunnande är med i hela produktionskedjan.



Taustaa artesaaniruoka ”statukselle”

Artesaaniruoka käsitettä on ollut kehittämässä ja edistämässä Ruotsissa sijaitseva Eldrimnerin osaamiskeskus. Eldrimner on perustettu 1995 ja vuonna 2005 siitä tehtiin Ruotsin kansallinen artesaaniruoan keskus. Siellä järjestetään kursseja ja koulutuksia, opintomatkoja, kokemusten vaihtoa sekä välitetään tietoa artesaaniruoasta ja innostetaan yrittäjiä. Näiden toimenpiteiden tavoitteena on **edistää artesaaniruoan kehitystä pohjoismaissa, ruokakäsityötaidon kehittäminen ja säilyttäminen**. Eldrimner on vastannut artesaaniruoan Ruotsin mestaruuskilpailuista vuodesta 1997 eteenpäin ja vastaa artesaaniruokayritysten sertifioinnista. <https://www.eldrimner.com/>

- Utbildning ▾
- Branscher ▾
- Rådgivning ▾
- Særimner & SM i Mathantverk ▾
- Certifiering ▾
- Mathantverksdagar ▾
- Mathantverkare ▾
- Om Eldrimner ▾



Bageri
Kurser och studieresor inom bageri

[Gå till bageri](#)



Bär-, frukt- och grönsaksförädling
Kurser och studieresor

[Gå till bär, frukt & grönt](#)



Mejeri
Kurser och studieresor inom mejeri

[Gå till mejeri](#)



Fiskförädling
Kurser och seminarium inom fiskförädling

[Gå till fisk](#)



Gårdsslakt och charkuteri
Kurser inom chark

[Gå till chark](#)

Artesaaniruoka- yrittäjä

PAIKALLISTALOUDEN
JA RUOKAKULTTUURIIN
RIKASTUTTAJA

Artesaaniruokayrittäjä valmistaa paikallisista raaka-aineista käsityönä ainutlaatuisia, perinteitä kunnioittavia ja innovatiivisia tuotteita. Keskiössä on maku, laatu ja jäljitettävyys.

Valmistaa pieniä eriä usein omalla tilalla, panostaa laatuun ja tuo markkinoille makuja, joita ei löydy teollisesta tuotannosta. Tuntee ja tietää käyttämiensä raaka-aineiden alkuperän.



KOTIMAISET RAAKA-AINEET

Paikallisista raaka-aineista valmistettuja, pieniä eriä. Suklaa ja kahvi eivät voi siis olla artesaaniruokaa, sillä kotimaiset raaka-aineet ovat määritelmässä etusijalla.

PUHTAAT MAUT

Käsin tekeminen on koko tuotantoketjussa. Tuotteet eivät saa sisältää säilöntä-, väri- tai lisäaineita.



Kategorioita mm.



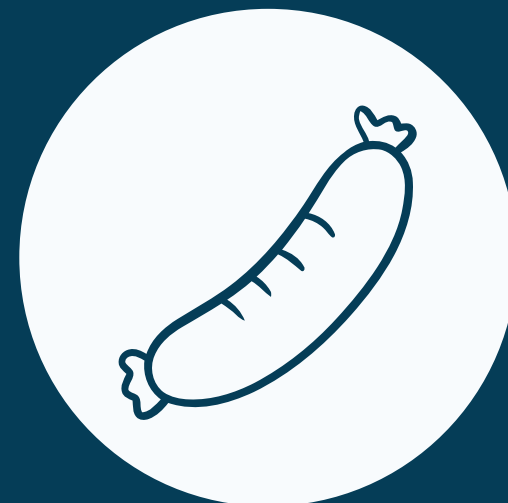
Leipomo



Maito



Kala



Liha



Kasvikset ja sienet



Marjat ja hedelmät

Kilpailukategoriat –luokat mm.

Snäksit

Kategoria	Luokka
Meijerituotteet	
	Paistetut juustot
	Homejuustot
	Kovat juustot
	Kittijuustot
	Tuore- ja salattijuustot
	Grillijuustot
	Muut juustot
	Voi
	Jäätelö
	Jogurtti / Hapanmaitotuotteet

Marja- ja hedelmätuotteet

	Marjajuomat
	Hillot
	Marmeladit
	Hyytelöt
	Marja-hedelmäsäilykkeet
	Marja- hedelmämakesiset
	Jälkiruokakastikkeet

Vihannes- ja sienituotteet

	Vihannessäilykkeet
	Fermentoidut vihannestuotteet
	Sienisäilykkeet

Leipomotuotteet

	Ruishapanleipä
	Vehnäleipä juureen
	Hiivalla kohotettu leipä
	Kovat leivät
	Rieskat, ohuet leivät
	Muut leivät / Tumma limppu
	Täytetyt leipomotuotteet
Maatiaisviljat =	Kaura-, ohra- ja kulttuurilajikeleivät
	Gluteenittomat
	Marengit
	Makeat marjapiirakat

Pohjoismaiset juomat

	Glögi
	Mehut
	Kevyt ruokaviini
	Täyteläinen ruokaviini
	Jälkiruokaviini
	Kuohuviini
	Aito siidetri
	Hiilihapotetut juomat
	Muutjuomat
	Marja- hedelmäviinit
	Kombucha
	Muut väkevät alkoholijuomat
	Likööri

Innovatiinen artesaaniruoka

Kalatuotteet

	Kylmäsavukala
	Lämminsavukala
	Graavikala
	Sailötty kala
	Jauhetut kalatuotteet
	Mätituotteet

Lihatuotteet

	Tuoremakkarat
	Säilykkeet
	Lämpökäsiteltu liha
	Lämpökäsitellyt makkarat
	Ilmakuivatut makkarat
	Ilmakuivattu liha

Kylmät mauste- ja ruokakastikkeet

	Ruokakastikkeet / Chutney
	Maustekastikkeet
	Sinappi
	Öljyt

Tulossa 2026?

- Pakkaukset?
- Mitä muuta?

Ranuan Kalajaloste

PETRI MANNINEN

TAUSTA JA YRITTÄJYYS

Kala savustetaan perinteisellä hirsuunilla, ilman lisä- ja säilöntäaineita.

Yritys keskittyy pienimuotoiseen, käsityönä tehtyyn artesaaniruokatuotantoon. Tuotteita myydään itse, markkinoilla, messuilla ja ravintoloihin pienissä määrin.

Kilpailumenestys: SM-kilpailut lisänneet näkyvyyttä ja asiakaskysyntää.

PETRIN VINKIT ARTESAANIRUOKAYRITTÄJÄLLE

Käytä laadukkaita raaka-aineita (suola, mausteet, yrtit).

- Valitse tuote, jota pystyt luotettavasti tuottamaan.
- Kehitä tuotetta rauhassa ja maistele sekä pyydä palautetta useilta ihmisiltä.
- Osallistu rohkeasti artesaaniruokakilpailuihin
 - näkyvyys ja palaute ovat arvokkaita.



Miksi artesaani- ruoka yrittäjäksi

MITÄ ETUJA

- Parempi kate
 - jalostetaan korkeampiarvoisia tuotteita
- Pidempi säilyvyys ja myyntiaika
 - säilöntäaineettomat, mutta kestävät tuotteet parantavat logistiikkaa ja varastonhallintaa
- Erottautuminen markkinoilla
 - vastaa kysyntään ekologisista, laadukkaista ja yksilöllisistä tuotteista sekä paikallisista matkailutuotteista
 - Lyhyt tuoteseloste ja positiivisesti erottuvat korkeat pääraakaainemäärät
- Kilpailuetua paikallisuudesta
 - paikallisuus ja käsityö tuovat kilpailuetua
- Huoltovarmuus ja joustavuus
 - paikallinen tuotanto vähentää riippuvuutta globaaleista

Artesaaniruokayrittäjänä hyödyt

1

TALOUDELLINEN

Alkuinvestoinnit ovat pienet. Mahdollisuus lisätä maataloustoiminnan kannattavuutta. Työllistää itsensä tai kausityöntekijä.

2

YHTEISÖLLISYYS

Verkoston yhteistyön ja kumppanuudet auttaa valmistamaan uusia tuotteita ja löytämään uusia asiakkaita. Parantaa maaseutuyritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta

3

VASTUULLISUUS

Kannattavuus parantuu ja elinvoimaisuuden ylläpito. Vahvistaa huoltovarmuutta, erityisesti ruoan paikallisen saatavuuden ja omavaraisuuden näkökulmasta.

4

MAHDOLLISUUDET

Erilaisilla tuotteilla voi erottua massasta. Kuluttajat etsivät laadukkaita, terveellisiä, persoonallisia jokapäiväiseen ruokailuun liittyviä vaihtoehtoja sekä erikoistuotteita ruualla nautiskeluun.

Artesaaniruokayrittäjä Titti Edfelt, Vikbo Torp

ArtesaaniruokaSM –kilpailut - kipinää kehittämiseen..

2017 Zing! Hunajakastike Kulta (Karjaa/Tammisaari)

2018 Lakriz hunajakastike Kulta (Karjaa Tammisaari)

-"- Omenaremmit Kulta (Karjaa/Tammisaari)

2019 kilpailu oli muistaakseni Jyväskylässä missä todettiin että marenkini tarvitsevat vähän kehitystyötä

2020 Kirpeät omenaremmit Kulta (Raisio)

2021 Porkkanaremmit Hopea (Maarianhamina)

2022 Punajuuriremmit Kulta (Lappeenranta)

-"- Roosa: kriikuna-seljankukkamarmeladi, Kulta (Lappeenranta)

2023 Sariola omenasose Kulta (Rovaniemi)

2024 ei järjestetty kilpailuja Suomessa. Lähetin Ruotsin Artesaanikilpailuun punajuuriremmit ja ne palkittiin siellä pronssilla.

2025 Kuivatut omenaremmit Kulta (Kemiönsaari)

-"- Kuivatut porkkanaremmit Kulta (Kemiönsaari)

-"- Mustikkahillo sitruunalla Hopea (Kemiönsaari)

-"- Mustikkamarenki – puoli piste pronssista (Kemiönsaari)

-"- yksi tuote joka ei ollut kuin puolivalmis eikä tietenkin menestynyt, puhutaan siitä joku toinen vuosi....

Yhteensä 9 kulta, 2 hopeaa ja 1 pronssi

Tuotteet Myrskypilvi: marenki (tai Rantakivet, en muista enää), Morris: karviais-porkkanamarmeladi, Vihannesremmit ja viime vuoden Marski eivät ole sijoittuneet syystä tai toisesta.



Artesaaniruokayrittäjä Titti Edfelt, Vikbo Torp



**Öppet FM i Mathantverk
Artesaaniruuan avoin SM-kilpailu
4-6.10.2017**

Vikbo torp

Har tilldelats GULD i klassen
On saavuttanut KULTAA luokassa
Kryddsås / Maustekastikkeet

Med produkten / Tuotteella

Zing!

En vackert gulfärgad produkt med många framträdande nyanser. En kombination av många smaker vilket gör att den lämpar sig bra i desserter som sås till glass eller som dekoration. Romantisk produkt.

Kaunis kullavärinen monivivaiteinen tuote. Monien makujen ansiosta sopii hyvin niin jälkiruokiin kuin jäätelölle tai koristeluun. Romanttinen tuote.

Mats Nurmio Kim Paltus
Mats Nurmio Kim Paltus
Mathantverk i Finland r.f., ordförande Juryordförande
Suomen Artesaaniruoka ry., puheenjohtaja Tuomariston puheenjohtaja



Artesaaniruokayrittäjä Titti Edfelt, Vikbo Torp



Esimerkkejä ArtesaaniruokaSM palkituista, kilpailussa mukana olleista



Palkittuja

INNOVATIIVINEN ARTESAAANIRUOKA

2017	Picklade äppelskott –kulta Kaamos –hopea	Smakverket AB, Ahvenanmaa Finnviini Oy, Espoo
2018	Hillamarmeladimakeiset –kulta	Korpihilla Ritva Kokko Ky
2019	Mustaherukansiemen rouhelastu Hauki Nugetti Liemivihannekset	MinBy Oy Arctic Circle Delight Oy Veronica Bäckman
2020	Tuormus Hunajainen Lapin kaskinauris olut <small>Berliner Weisse</small> Jatulintarha Mustikka, tyrni ja karpalo Kanttarellit ja Tellicherry mustapippuri	Jani Jaakkola, Kairala Lappi Crenoco, Visa Törmälä, Keski-Suomi Spices Chef, Pohjois-Karjala
2021	Tuotesarja Lunch2Go Jellou morotsremmar (porkkanaremmit) Lapin kaskinauris majoneesi	Crenoco, Visa Törmälä, Keski-Suomi Vikbo Torp, Titti Edfelt Jaakkola 1676
2022	Red, rötbetsremmar med lakritsrot (punajuuriremmit)	Vikbo torp, Titti Edfelt
2023	Kallrökt honung	Marit Wiklöv Friskvård Ab
2025	Lammas Lopuska (pronssi) Kuusenkerkkä ja hunaja (Metsänkirpeä) (pronssi)	Kaarin Knuuttila Muhniemen Lahtivaja Ahontuvan Tarhat

ARTESAAANIRUOAN

SERTIFIOINTI

SERTIFIOINTIA HAKEVAN YRITTÄJÄN TULEE OLLA
SUOMEN ARTESAAANIRUOKA YHDISTYKSEN JÄSEN.



Sertifiointin tarkoitus on tehdä kuluttajalle helpoksi löytää oikea artesaaniruoka laajasta elintarviketarjonnasta ja artesaaniruokayrittäjille mahdolliseksi osoittaa artesaaniruokatuotteensa aitous.

Artesaaniruoan SM-kilpailut



KATEGORIAT

9 Kategoriaa ja lisäksi muutama erikoiskategoria:

Maito, liha, kala, juomat, leipomo, marja- ja hedelmä, kasvis- ja sieni sekä välipalat ja snacksit



MITÄ VOI SAAVUTTA

Jaetaan kulta, hopea ja pronssi mitalli pisteiden perusteella.

Palautteen avulla voi jatkaa tuotekehitystä



OHJELMA

Toimialatreffit, erilaisia yritysesittelyjä ja monipuolinen seminaariohjelma.

Vuoden kohokohta tavata muita yrittäjiä.

Tunnelma on käsin koskeltavissa!

Kysy meiltä lisää

SANNA LENTO-KEMPPI

Toiminnanjohtaja, yritysasiantuntija

Sanna.lento-kemppi@mkn.fi

p. 050 476 6028

Etelä-Savon maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

KATJA RISSANEN

Ruoka-asiantuntija

Katja.Rissanen@mkn.fi

p. 041 730 3397

Tulossa

Webinaareja: liha 26.2.2026, kasvisjalosteet, leipomotuotteet...

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat> <https://www.proagria.fi/tapahtumat>

ARTESAANIRUOKA SM 2026 Oulussa 17.-20.9.2026

SERTIFIOINNISTA

<https://aitojamakujalehti.fi/mita-on-sertifioitu-artesaaniruoka/>



TULE MUKAAN RUOKA-ARTESAANIKSI

Kiitos

WWW.MATHANTVERKARNA.FI



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit



Euroopan unionin
osarahoittama