



## **Tule mukaan kuulemaan Culinary Heritage - verkoston uudesta sertifiointista 24.2.2026 klo 14.00-14.30**

Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke kutsuu sinut iltapäiväkahveille ti 24.2.2026 klo 14.00–14.30 maksuttomaan tietoisuuteen, jossa pääset sukeltamaan Culinary Heritage -verkoston maailmaan – kansainväliseen yhteisöön, joka on nostanut alueellista ruokakulttuuria ja -perintöä, puhtaita raaka-aineita ja paikallisten yritysten osaamista esiin jo yli 30 vuoden ajan.

Juhlavuotensa 2025 kunniaksi verkosto lanseerasi uuden sertifiointijärjestelmän, joka tarjoaa entistä vahvempaa työkalut paikallisuutta, jäljitettävyyttä ja laatua arvostaville toimijoille. Nyt sinulla on mahdollisuus kuulla, mitä sertifiointi käytännössä tarkoittaa – ja mitä hyötyä siitä voisi olla omalle yrityksellesi.

### **Tietoiskussa kuulet mm.**

- Mikä on jo yli 80 alueella maailmanlaajuisesti toimiva Culinary Heritage -verkosto
- Mitä uusi sertifiointijärjestelmä edellyttää ja kenelle se sopii
- Millaisia mahdollisuuksia sertifiointi tarjoaa tuottajille, ravintoloille, matkailuyrityksille ja muille ruokaketjun toimijoille
- Miten alueellinen ruokakulttuuri ja -perintö voidaan tehdä näkyväksi ja houkuttelevaksi osaksi yrityksen viestintää ja palvelukokemusta

### **Kohderyhmä**

Ruokaketjun toimijat Etelä-Savossa, Etelä-Karjalassa ja Pohjois-Karjalassa: tuottajat, jalostajat, ravintolat, matkailu- ja maaseutuyritykset, kehittäjät, oppilaitokset ja muut toimialan asiantuntijat.

### **Esittelijä**

Tietoiskun pitää matkailuasiantuntija [Anna Rinteinen / MKN Itä-Suomi](#), joka on myös Culinary Heritage -verkoston sertifiointitarkastaja Suomessa.

Ilmoittautumiset pe 20.2.2026 mennessä [tämän linkin kautta](#).



## Kasvukunnosta täsmäviljelyyn -webinaarisarja maaliskuussa

**Maan tiivistyminen hallintaan pe 6.3.2026 klo 10-11.30**

Kasvukunnosta täsmäviljelyyn - webinaarisarja osa I

Webinaarissa perehdytään maan tiivistymisen hallinnan keinoihin muun muassa rengastuksen ja suunnittelutyökalun avulla. Tarkempi ohjelma ja ilmoittautumiset 5.3. mennessä [tämän linkin](#) kautta.

**Täsmäviljelyn digityökalut viljelijän apuna ma 9.3.2026 klo 10-11.30**

Kasvukunnosta täsmäviljelyyn - webinaarisarja osa II

Webinaarissa perehdytään erilaisten digityökalujen käyttöön täsmäviljelyn näkökulmasta. Tarkempi ohjelma ja ilmoittautumiset 8.3. mennessä [tämän linkin](#) kautta.

**Satokartoitus ja peltoskannaus pe 13.3. klo 10-11**

Kasvukunnosta täsmäviljelyyn - webinaarisarja osa III.

Webinaarissa käydään läpi viljelijän kokemuksia satokartoituksesta ja peltoskannauksesta. Tarkempi ohjelma ja ilmoittautumiset 12.3. mennessä [tämän linkin](#) kautta.

Webinaarit ovat maksuttomia ja ne pidetään Teams-alustalla.





## Mikä ihmeen D.O. Saimaa? 10.3.2026 klo 14-16

Tervetuloa Iloisen Pässin Maalaispuotiin kuulemaan mistä D.O. Saimaa -merkissä on kyse ja mitä kokemuksia yrittäjillä on sen käytöstä.

**Tervetuloa** - Heli Gynther, aluekehityspäällikkö, Etelä-Karjalan Liitto

### Mikä ihmeen D.O. Saimaa?

- Asta Aalto, kehittämisspäällikkö, D.O.Saimaa ja Saimaa Academy of Gastronomy – Network development and learning -hanke

Asta toimii kehittämisspäällikkönä D.O.Saimaa -hankkeessa, jota toteuttaa Mikkelin Seudun Matkailupalvelu ry. Hankkeen ja Astan tavoitteena on tehdä näkyväksi Saimaan alueella tuotettuja, laadukkaita elintarvikkeita ja lisätä niiden käyttöä.

- Ilkka Arvola, Chef of D.O. Saimaa

Ilkka on pitkän linjan keittiömestari ja yksi D.O. Saimaa -merkin perustajista. Hän kertoo, miten yritykset voivat toimia verkostossa niin, että oma liiketoiminta vahvistuu ja samalla koko D.O. Saimaa -verkosto hyötyy ja kasvaa.

**Onko D.O. Saimaa -merkillä merkitystä?** - Anna Siiriäinen, karjatilallinen, Luomutila Siiriäinen

Anna haki ja sai ensimmäisten joukossa D.O.Saimaa -laatu- ja alkuperämerkin jo vuonna 2016 kasvattamiensa charolais-nautojen lihalle. Annalla, jos kenellä, on kokemusta merkistä ja siitä, mitä se merkitsee.

**Kokemuksia D.O. Saimaa We Support -luokituksen käytöstä** - Terhi Torikka, Iloisen Pässin Maalaispuoti

**Miten D.O. Saimaa merkkiä haetaan?** Seuraava hakujakso päättyy 30.4.2026. Lue lisää [täältä](#).

Lataa D.O. Saimaa esittelytiedosto [täältä](#).

[Iloisen Pässin Maalaispuoti](#) sijaitsee osoitteessa Kuutostie 470 59130 Koitsanlahti

Tilaisuus on maksuton. Kahvitarjoilu. **Ilmoittaudu mukaan 5.3. mennessä [tämän linkin kautta](#)**. Tilaisuuteen on mahdollista osallistua myös Teams-yhteydellä.

**Tiedustelut:**

Jenni Kunnaala

p. 040 528 8610  
jenni.kunnaala@mkn.fi



## Karelia à la carte -merkki käyttöön ja hyödyksi 11.3.2026 klo 15-16

**Paikka:** Teams

**Ruoantuottajille, elintarvike-, matkailu- ja ravintoalan yrittäjille**

Olisiko sinun yrityksellesi hyötyä Karelia à la carte laatu- ja alkuperämerkistä? Oletko sitoutunut Karelia à la carte arvoihin: paikallisuus, karjalaisuus, vieraanvaraisuus, luonto? Haluatko tehdä yhteismarkkinointia Karelia à la carte -verkoston yrittäjien kanssa? Tule kuulolle infotapahtumaan, jossa kerromme mm.

- Yhteistyöstä Karelia à la carte brändin alla
- Karelia à la carte merkistä ja sen hyödyistä
- Miten Karelia à la carte -verkoston jäsenyyttä voi hakea?

### **Järjestäjät:**

Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke / MKN, ProAgria Itä-Suomi  
Karelia à la carte -verkoston yritykset

**Lisätietoja:** Johanna Rinnekari p. 040 301 2441, johanna.rinnekari@mkn.fi

Ilmoittautumiset [tämän linkin](#) kautta 9.3. mennessä. Ilmoittautuneille lähetämme Teams -linkin.





## Vastuullisuustyöpaja - kestävä liiketoiminta näkyväksi

**Aika:** Ke 8.4.2026 klo 10-15

**Paikka:** Kouvola (tarkempi paikka tarkentuu lähempänä)

Käytännönläheisessä valmennuksessa perehdytään vastuullisuuteen kiinteänä osana elintarvike-, ravintola- ja ruokamatkailuyritysten päivittäistä toimintaa ja kehitystyötä. Osallistujien ymmärrys vastuullisuudesta ja sen merkityksestä liiketoiminnalle kasvaa. Osallistujat saavat konkreettisia vinkkejä vastuullisuustyön ja vastuullisuusviestinnän toteutukseen.

Vuorovaikutteisen ja keskustelevan valmennuspäivän aikana käydään läpi käytännön esimerkein: ympäristövastuullisuus, taloudellinen vastuullisuus, sosiokulttuurinen vastuullisuus, vastuullisuuden markkinointi ja viestintä.

Osallistujat tunnistavat merkittävimmät toimenpiteet tavoitteidensa saavuttamiseksi. Yrityskohtaisella vastuullisuussuunnitelmalla avataan nykytilanne, tulevaisuuden tavoitteet ja tavat, joilla vastuullisista toimintatavoista viestitään. Valmennuspäivä pohjautuu kestäväen ruokamatkailun oppaaseen ja laatu- ja alkuperämerkkien arvokriteeristöön. Valmennus antaa myös hyvät eväät lähteä esim. Sustainable Travel Finland -polulle.

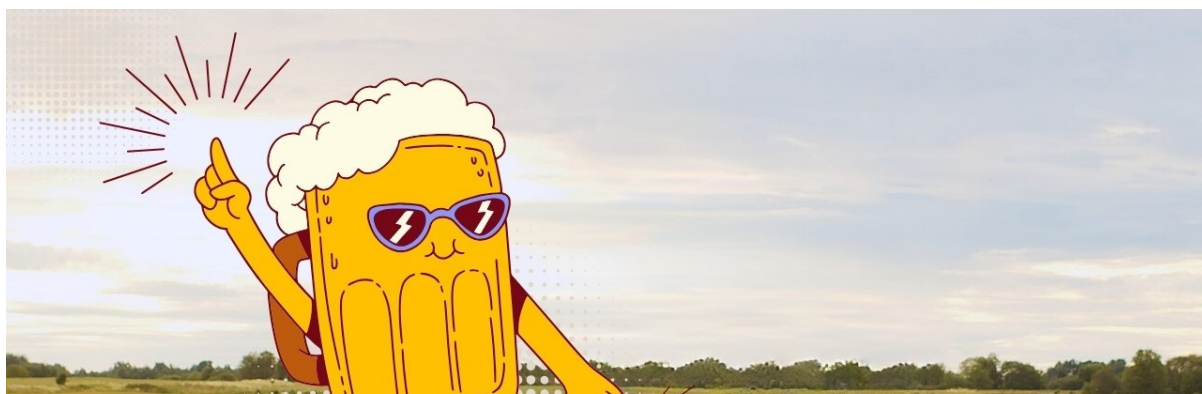
Valmentajana toimii Johanna Rinnekari, yritysasiantuntija & Karelia à la carte -verkoston koordinaattori

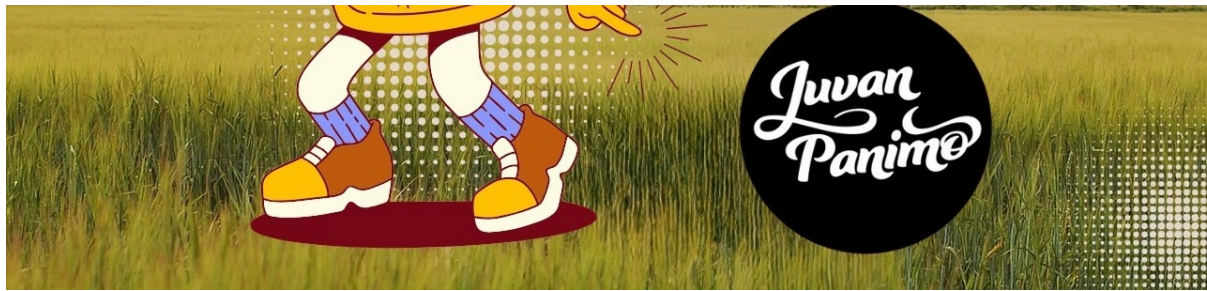
Hinta: 30 € + alv (sis. valmennuksen, valmennusmateriaalin, aamu- ja iltapäiväkahvit. Lounas on omakustanteinen.)

Työpajan järjestää Pellolta pöytään näkyväksi -hanke, joka on EU-osarahoitteinen.

Tervetuloa innostavaan, keskustelevaan valmennukseen! Ilmoittaudu mukaan 6.4. mennessä [tämän linkin](#) kautta.

**Lisätiedot:** johanna.rinnekari@mkn.fi, p. 040 301 2441





## Pelloilta panimolle - nuorten yrittäjien iltapäivä Juvalla 17.2.2026 klo 12-16

Mitä jos maatila ei ole vain maatila? Mitä jos yrittäjäyys voi olla panimoa, somea, burgereita ja tulevaisuuden suunnitelmia – samassa paketissa?

Pelloilta panimolle -tapahtuma tuo yhteen nuoret yrittäjät ja yrittäjäyttä suunnittelevat rennossa ympäristössä. Tule mukaan kuuntelemaan mukaansatempaavia yritystarinoita ja uusia näkökulmia tulevaisuuden tekemiseen. Ja välillä haukataan burgereita!

Ilmoittautuminen, ohjelma ja lisätiedot [tämän linkin kautta](#).

Tilaisuuden järjestävät ProAgria Etelä-Savon ja TTS Työtehoseuran yhteinen Ennakoiva omistajanvaihdos -hanke. Hanke saa rahoitusta EU:n maaseuturahastosta.

## Ruokamatkailukilpailu 2026

### Mikä on Suomen paras ruokamatkailutuote?

Kilpailuun voi osallistua ympäri Suomen, yhdellä tai useammalla tuotteella, yrittäjien välisenä yhteistyönä tai yksin.

Kilpailu on osa MMM:n ja Visit Finlandin [ruokamaakuvaprojektia](#). Jokainen Suomessa koettu ruokaelämys rakentaa Suomen ruokamaakuvaa.

Osallistu ruokamatkailukilpailuun [tästä](#). Ilmoittautumislomake on auki 1.1.–28.2.2026.

Vinkkejä hyvistä tuotteista otetaan myös vastaan. Vinkkaajien kesken arvotaan keittokirjoja. Vinkkaa [täällä](#) mielestäsi loistava ruokaelämys, niin se kutsutaan mukaan kisaan.

## Tule mukaan tapahtumiin

### 26.2.2026 klo 13-14.30 “Minustako artesaaniruokayrittäjä” webinaari

Tilaisuudessa kuullaan mm. mitä mahdollisuuksia artesaaniruokayrittäjäyys tarjoaa, artesaaniruoka lihajalosteiden kriteereistä ja kuullaan inspiroiva liha-alan yrittäjän puheenvuoro.

[Lue lisää](#)

### 5.3.2026 klo 14-15 Kestävää ruokaa - näin suomalainen ruokasektori vahvistaa luonnon monimuotoisuutta

Miksi suomalainen ruoantuotanto on tärkeää? Miten suomalainen ruoantuotanto eroaa monien muiden maiden tuotantotavoista? Miten meidän pohjoinen sijaintimme ja

säätilamme vaikuttavat mm. viljeltäviin kasveihin ja torjunta-aineiden käyttöön/vähyyteen. Tule kuulemaan, miten juuri sinä voit olla vaikuttamassa ruokasektorin ammattilaisena omilla valinnoillasi siihen, että ruoantuotanto ja ruokaturvamme pysyvät omassa maassamme. Valinnoilla on vaikutusta myös luonnon monimuotoisuuden säilymiseen.

[Lue lisää](#)

### **10.3.2026 klo 12-14 Toimiva lihaketju Pohjois-Pohjanmaalla -webinaari**

Tule webinaariin kuulemaan näkökulmia lihaketjun pienten yritysten kehittämisestä ja yhteistyön tuloksista yrittäjien kertomana – luvassa kiinnostavia puheenvuoroja.

[Lue lisää](#)

”Toimiva lihaketju” webinaareja on pidetty jo aiemmin kaksi kappaletta; toinen Etelä-Savosta ja Keski-Suomesta maatilojen ja lihaketju yrittäjien puheenvuorot – näistä löytyy tallenteet ”Lihat läheltä – ketju kuntoon LIKE” [-hankkeen sivuilta.](#)

### **12.3.2026 klo 9.30-14 Tekisinkö tilamyymälän -webinaari**

Webinaarissa paneudutaan oman tilamyymälän perustamiseen ja kuullaan käytännön kokemuksia erilaisista ratkaisuista.

[Lue lisää](#)

### **24.3.2026 klo 12-13 Lähiruokatuotteet kaupan hyllylle: mitä vastuullisuustietoja kauppias vaatii?**

Miten lähiruokatuotteita saadaan kaupan hyllylle? Mitä vastuullisuustietoja kauppias vaatii? Tervetuloa kuulemaan kauppiaan ajatuksia! Puhujana K-Citymarket Seppälän kauppias Vesa Nurminen. Tilaisuus on suunnattu kaikille lähiruoan tuottajille, jotka haluaisivat saada omia tuotteitaan kaupan hyllylle. Tilaisuuden päätteeksi on myös aikaa keskustelulle.

[Lue lisää](#)

### **26.3.2026 klo 14-15 Kotimaista vai ulkomaista? Lihavalinnalla vaikutat luonnon monimuotoisuuteen –webinaari**

Valitsetko kotimaista vai ulkomaista? Lihavalinnalla vaikutat luonnon monimuotoisuuteen. Lihantuotanto vaikuttaa merkittävästi luonnon monimuotoisuuteen ja suomalaiseen ruokaturvaan. Tässä webinaarissa syvennymme kotimaisen lihan käyttöön ja valintaan ekologisesta näkökulmasta – erityisesti luonnonlaidunlihan ja kestävä ruuantuotannon rooleja tarkastellen.

[Lue lisää](#)

## Pelloilta pöytään näkyväksi -hanke

Pelloilta pöytään näkyväksi -hankkeessa kytketään itäisen Suomen kestävä ruoantuotantotapa European Region of Gastronomy Saimaan yritys- ja tapahtumaketjuun ja osaksi ruokamatkailua, toimijan sisältöihin. Hankkeen kohderyhmänä ovat maatilat ja maaseudun elintarvike-, matkailu- ja ravintola-alan yritykset Etelä-Savon, Etelä-Karjalan, Kymenlaakson ja Pohjois-Karjalan alueella. Hanketta rahoittaa Euroopan unionin maaseuturahasto, Etelä-Savon ELY-keskus, Kaakkois-Suomen ELY-keskus, Pohjois-Karjalan ELY-keskus sekä yksityiset rahoittajat.

[Lue lisää](#)



Elinvoimakeskus



Euroopan unionin  
osarahioittama

**ProAgria**  
Etelä-Suomi

**ProAgria Etelä-Suomi**  
Vanajantie 10 B  
13110 Hämeenlinna  
[info.etela@proagria.fi](mailto:info.etela@proagria.fi)

[#onnistummeyhdessä](#)



[Asiakaspalaute](#) | [Liity jäseneksi](#) | [Peruuta uutiskirje](#) | [Verkkokauppa](#) |  
[Rekisteriseloste](#)

Osoitelähde: ProAgria Keskusten rekisteri