



## Niskalénki vieraslajeista -webinaari 26.3.2026 klo 10-11.30

**Paikka:** Teams

Vieraslajit ovat viime vuosina vallanneet paljon peltoalaa. Kuinka vieraslajit päätyvät pellolle? Kuinka niitä torjutaan? Tervetuloa maksuttomaan webinaariin nappaamaan parhaat vinkit talteen. Tilaisuus tallennetaan ja julkaistaan ProAgria Itä-Suomen YouTube-kanavalla.

### Ohjelma

Klo 10.00 Avaus ja hanke-esittelyt

Klo 10.05 Uudistava viljely ja vieraskasvit, Siri Taalas, Baltic Sea Action Group (BSAG)

Klo 10.15 Rikkakananhirssi, viherpantaheinä, hukkakaura Sami Markkanen, Ruokavirasto

Klo 10.45 Vieraskasveja pellon laidalla, Päivi Jokinen, MKN maisemapalvelut, ProAgria Itä-Suomi

Klo 11.00 Turvallisempaa kotimaista siementä, Touko Laukkanen, Tilasiemen

Klo 11.30 Loppukeskustelu

**Ilmoittaudu tilaisuuteen täällä:** [Niskalénki vieraslajeista -webinaari](#)

**Tilaisuuden järjestävät:** Maatilan Turva-, Pelloilta pöytään näkyväksi-, Kasvitaito 2.0-, Kasvitieto- ja Kimalaisen silmin -hankkeet. Hankkeet ovat saaneet EU:n maaseuturahoitusta.





## Vastuullisuustyöpaja - kestävä liiketoiminta näkyväksi

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

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

Käytännönläheisessä valmennuksessa perehdytään vastuullisuuden kiinteänä osana elintarvike-, ravintola- ja ruokamatkailuyritysten päivittäistä toimintaa ja kehitystyötä. Osallistujien ymmärrys vastuullisuudesta ja sen merkityksestä liiketoiminnalle kasvaa. Osallistajat 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.

Osallistajat tunnistavat merkittävimmät toimenpiteet tavoitteidensa saavuttamiseksi. Yrityskohtaisella vastuullisuussuunnitelmalla avataan nykytilanne, tulevaisuuden tavoitteet ja tavat, joilla vastuullisista toimintatavoista viestitään. Valmennuspäivä pohjautuu kestäväan 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





## Kestävä marjanviljely -webinaari 14.4.2026 klo 12-15.45

Tule kuulemaan webinaaria maan kasvukunnosta ja kestävästä viljelystä marjanviljelyssä.

Tilaisuudessa kuullaan mitä kestävä viljely tarkoittaa marjantuotannon näkökulmasta, mitkä seikat ylläpitävät ja parantavat maan kasvukuntaa, minkälainen merkitys mykorritsalla on mm. kasvin kasvuun ja lannoitusratkaisuihin. Kerromme mitä käytännön toimenpiteitä voi tehdä maan toimintakyvyn parantamiseksi ja ylläpitämiseksi. Tilaisuuden järjestävät Marjava-hanke yhdessä Pellostä pöytään näkyväksi -hankkeen kanssa.

Tilaisuus on maksuton ja avoin kaikille asiasta kiinnostuneille. Katso lisätiedot ja ilmoittaudu mukaan [tämän linkin kautta](#).

Hankkeet ovat saaneet EU:n maaseuturahoitusta.



MAISTUVA MAASEUTUYRITYS:

Etsimme  
rohkeita uudistajia  
&  
maaseudun makujen  
mestareita!



## Maistuva maaseutuyrityshaku 2026

**Etsimme rohkeita uudistajia ja maaseudun makujen mestareita**

Maistuva maaseutuyritys -kilpailussa huomio kohdistuu yrityksiin, jotka uudistavat toimintaansa ennakkoluulottomasti ja rakentavat samalla maaseudun elinvoimaa. Kilpailu on avoin laajasti maaseudun ruokapalveluja tarjoaville toimijoille maataloista ja elintarvikkeiden jalostajista ravintoloihin, kahviloihin, pitopalveluyrityksiin ja maaseutumatkailuyrityksiin sekä muihin ruokaelämyksiä tuottaviin yrityksiin.

Perinteisten maakunnallisten tunnustuspalkintojen rinnalla valitaan nyt kolme valtakunnallista voittajaa, jotka palkitaan rahapalkinnolla. Voittaja saa 1 000 euron palkinnon, ja kaksi kunniamaininnan saajaa saavat kumpikin 500 euroa. Kilpailun järjestävät yhteistyössä Maa- ja kotitalousnaiset (MKN), Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK sekä Lomalaidun ry.

Lue lisää ja ilmoittaudu mukaan kilpailuun [täällä](#).

## Vuoden lähiruokateko

Vuoden lähiruokateko 2026 -yleisöäänestys on käynnistynyt ja omaa suosikkiaan voi äänestää 19.3. saakka [tämän linkin kautta](#).

Sekä yleisöäänestyksen voittaja että raadin valitsema Vuoden lähiruokateko 2026 julkistetaan Lähiruoka & luomu -messuilla Helsingin Messukeskuksessa 26.3.2026 Kevätmessujen yhteydessä.

Vuoden lähiruokateko -palkinnolla halutaan edistää lähiruoan tunnettuutta ja nostaa esiin lähiruoan merkitystä osana yhteiskuntaamme.

## Itä-Suomen nimisuojuotteet - tarinoista tuloksiin 15.4.2026

Tule mukaan inspiroivaan ideapäivään, jonka aikana saat ajankohtaista tietoa EU:n nimisuojujärjestelmästä, kuulet käytännön esimerkkejä ja osallistut työpajoihin, joissa huippuammattilaisten ohjauksessa ideoidaan uusia tuotteita, tarjoilutapoja ja matkailuelämyksiä. Työpajoissa ruoka-alan ja matkailun toimijat kehittävät yhdessä osallistujien kanssa uusia tapoja hyödyntää Itä-Suomen suojeltuja ruokahelmiä kuten savolaista mustikkakukkoa, yläsavolaista muurinpohjalettua tai Suomenjoen mansikkaa!

Tilaisuus on suunnattu ruoka-alan ja matkailun yrityksille, nimisuojuotteiden tuottajille, valmistajille ja markkinoijille, kehittäjille ja kaikille itäsuomalaisesta ruokakulttuurista ja sen kehittämisestä kiinnostuneille.

### Ohjelma

8.30 Kahvit

9.00 Tilaisuuden avaus, Euroopan parlamentin jäsen Elsi Katainen

9.10 Nimisuojujärjestelmä Suomessa, sisältäen laajentumisen käsityö- ja teollisuustuotteisiin, erikoissuunnittelija Marjo Särkkä, Ruralia-Instituutti

9.55 Nimisuojujan käyttö ja valvonta, erityisasiantuntija Niina Matilainen, Ruokavirasto

10.25 Nimisuojuotteiden merkitys alueelle, viestintäasiantuntija Jari Sihvonen, Pohjois-Savon liitto

10.40 Tuote-esittelyt:

- Suomenjoen mansikka
- Yläsavolainen muurinpohjalettu, Taru Vatanen, Kolmen polven kahvila
- Savolainen mustikkakukko, Paula Okkola, Okkolan lomamäkit ja ravintola Niinipuu
- Kalakukko, Kuopion Perinnetuote
- Savolainen talkkuna, Mikko Kokkonen, Rantalan tila
- Karjalanpiirakka, Johanna Rinnekari, MKN Itä-Suomi

11.45 Lounas (omakustanteinen)

12.45 TYÖPAJAT (rinnakkaiset, valitse toinen)

- Työpaja 1: Perinne ei ole historiaa – se on mahdollisuus
- Työpaja 2: Elämyksistä vetovoimaa alueelle

15.15 Kahvit ja työpajaideoiden/-tulosten esittely kaikille, keskustelu, jatkotoimenpiteet, palaute

16.00 Tilaisuuden päätös

Tilaisuuden järjestävät yhteistyössä Itä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset, Pohjois-Savon liitto, Europe Direct Kuopio, Suonenjoen mansikka - Nimisuoja tunnetuksi -hanke ja Nimisuoja tutuksi Ylä-Savossa -hanke.

[Lue lisää](#)

## Tule mukaan tapahtumiin

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

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 kestävän ruuantuotannon rooleja tarkastellen.

[Lue lisää](#)

### **15.04.2026 klo 13 - 14.30 Lihat läheltä - askelmerkkejä suoramyyniin -webinaari**

Tarkoitettu maataloille, jotka suunnittelevat lihan suoramyynnin aloittamista tai ovat jo suoramyynnin alkutaipaleella

Ohjelmassa

- \* Mitä tarkoittaa, kun ryhtyy alkutuottajasta lihakauppiaksi
- \* Elintarvikevalvonnan näkökulmia lihan suoramyyniin
- \* Askelmerkkejä suoramyyniin

Ilmoittaudu tapahtumaan viimeistään ma 13.4.2026 klo 16 mennessä [tämän linkin kautta](#). Ilmoittautuneille lähetetään linkki webinaariin ti 14.4.2026. Tapahtuma on maksuton.

## 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 osarahoittama

**ProAgria**  
Etelä-Suomi

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

**#onnistummeyhdessä**



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

Osoitelähde: ProAgria Keskusten rekisteri