



27.10.2022 1 (5)

## MATKARAPORTTI

### Opintomatka Keski-Suomeen

Ajankohta: 24.-25.10.2022

ELLI-hankkeen opintomatalla Keski-Suomeen tutustuttiin alueen elintarvikeyrityksiin, haettiin uusia ideoita yritysten toimintaan, tuotekehitykseen ja yhteistyömahdollisuuksiin. Tutustumiskohteina oli idearikkaita, kasvun eri vaiheissa olevia, yhteistyökumppaneita hakevia yrityksiä.

Osallistujat:

Kimmo Ehrukainen, Terveyspalanen

Miia Koukkunen

Antti Gavrilov, NokiAkka

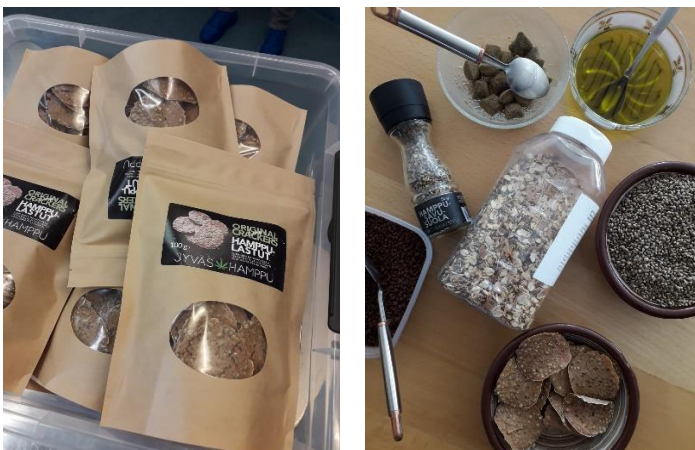
Asiantuntijana ja matkanjohtajana Hanne Husso, Husso Consulting

### Tutustumiskohteet:

#### 1. Jyväshamppu, Laukaa <https://jvashamppu.fi/>

Jyväshamppu on Suomen Hampputuotteet Oy:n tuoteperhe. Tuotteiden raaka-aine on paikallinen hampunsiemen. Yrityksen toimintaperiaate on hyödyntää terveellinen, ekologinen ja täysin kotimainen raaka-aine, hampun siemen, ja jalostaa sitä mahdollisimman monipuolisiksi tuotteiksi. Yrityksen tavoitteena on myös edistää paikallisia verkostoja ja yhdistää tuotteisiin hampun siementen lisäksi muita luonnontuotteita (esim. yrttejä).

Saimme tuotemaistiaisia mm. savustetusta hamppuöljystä, hamppusnäkseistä ja makeisista, joissa oli yhdistetty marjoja ja hampunsiemeniä.



Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke  
1.1.2020 – 31.12.2022



27.10.2022 2 (5)



Yrityksellä on oma verkkokauppa ja tuotteita saa myös muutamista lähituotepuodeista Keski-Suomessa. Yritys on kiinnostunut myös kansainvälistymisestä. Tätä varten se kehittää tuotteita erityisesti kansainvälisille premium-markkinoille, jossa tuotteelle saataisiin lisäarvoa ja se olisi näin myös yritykselle kannattavampaa.

Yrityksen toimitilat ovat entisissä Luonnonvarakeskuksen tutkimuslaitostiloissa, jotka ovat nykyisin paikallisen lihantuottajatilan omistuksessa. Tiloissa on Jyväshampun lisäksi vuokralla myös muita paikallisia toimijoita – tiloissa toimii mm. lähituotepuoti.

Jyväshampulla tapasimme myös Leena Pölkin Jyväskylän ammattikorkeakoulusta. Leena toimii Keski-Suomen elintarvikealan koordinaatiohankkeen projektipäällikkönä ja on siten myös keskisen Suomen elintarvikeyritysten yhteyshenkilö. Kuulimme hankkeen toiminnasta ja alueen yritysten kuulumisia.

## 2. Art Food Heaven, Lasse Koistinen <https://artfoodheaven.fi/>, Vihtavuori

Art Food Heaven on suhteellisen nuori, vasta pari vuotta toiminut innovatiivinen ”ruokatehdas”, joka tarjoaa elintarvike- ja HoReCa- yrityksille palveluja tuotekehityksessä ja tuotannossa. Heillä on myös rahtivalmistusta. Yrittäjät ovat pitkän linjan ravintola-alan ammattilaisia.

Yrityksen asiakkaita ovat tukut ja hotelli-, ravintola- ja catering-yritykset, joille sekä tuotekehitetään uusia tuotteita sekä rahtivalmistetaan tuotteita heidän omilla resepteillään. Asiakkaina ovat mm. valtakunnalliset merkittävät ravintolaketjut ja ABC-ketju. Yrittäjällä on työkokemusta tukkuliikkeistä ja logistiikasta, jonka ansiosta alan toimintamalli on heille tuttua ja se helpottaa toimintaa.



27.10.2022 3 (5)

Yrittäjä kertoi myös rahtivalmistuksen yksittäisille yrityksillä olevan kyllä mahdollista jatkossa, mutta tällä hetkellä työtilanteen vuoksi siihen ei ole mahdollista. Tuotevalikoimassa on mm. pikkelöintiliemiä, kastikkeita ja juomia. Lisäksi yritys valmistaa artesaanijäätelöä ja sorbetteja omalla brändillä.



### 3. Jukolan Juusto, Markku Liias, <https://jukolanjuusto.fi/> , Leivonmäki

Ainulaatuinen kotimainen juustola, joka valmistaa aidolla menetelmällä valmistettua cheddar-juustoa. Valikoimissa on perinteisen version lisäksi lukuisia eri mausteilla, luonnonyrteillä ja alkoholeilla maistettuja versioita. Lippulaivatutuote kansainvälisestäkin palkittu ”Aito Cheddar”. Juustot ovat valtakunnallisesti vähittäiskaupan ja horecan valikoimissa, ja vientitoimintaakin on Ruotsiin ja Keski-Eurooppaan tuotemerkillä ”Real Cheddar”.

Tutustumiskierros yrityksen tuotantotiloissa antoi hyvän kuvan juustonvalmistuksesta ja siinä tarvittavasta osaamisesta ja laitteista.



27.10.2022 4 (5)

Yrityksen menestys perustuu vahvaan alan osaamiseen. Toimitusjohtaja, juustomestari Markku Liias on alan veteraani, jolla on tuotekehitysosaamista alalta jo neljältä vuosikymmeneltä. Lisäksi hänellä on yrityksessään vahva ammattilaistiimi.



Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke  
1.1.2020 – 31.12.2022



27.10.2022 5 (5)

Opintomatkasta jäi osallistujille kotiin viemisiksi uusia verkostoja ja ideoita tuotekehitykseen ja yhteistyöhön. Kohteet olivat heidän mielestään monipuolisia ja edustivat kasvun eri vaiheessa olevia yrityksiä. Osallistujat nostivat tutustumiskohteista esiin myös seuraavat seikat:

- **Jyväshamppu:** erittäin hyvä perehtyneisyys raaka-aineeseen ja sen hyödyntämiseen, innostus yhteistyöhön ja ennakkoluuloton tuotekehitys tekivät vaikutuksen matkan osallistujiin.
- **Art Food Heaven:** mahdollinen yhteistyökumppani tulevaisuudessa – rahtivalmistus, hyödyllisiä vinkkejä kotimaan logistiikkaan
- **Jukolan Juusto:** kokemus tuo varmuutta ja rautainen ammattitaito takaa menestyksen, ammattimainen tuotteen brändäys on oleellisen tärkeää – se luo vakaan pohjan markkinoinnille

Keskisuomalaisia yrityksiä kiinnosti myös Pohjois-Karjalaan perustettu pakastekuivausyritys. Keskustelimmekin mahdollisesta heidän vastavuoroisesta vierailustaan Pohjois-Karjalaan v. 2023 keväällä. Koteina voisivat olla pakastekuivauksen lisäksi esim. luonnontuote- juoma- tai maidonjalostusyritykset.

Marja-Leena Hirvonen  
projektiasiantuntija, Riveria  
[marja-leena.hirvonen@riveria.fi](mailto:marja-leena.hirvonen@riveria.fi)  
050 306 6257

Anu Lavola  
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto  
[anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)  
050 470 4952