

# RUOKAYRITTÄJÄN Talvipäivät

1.-2.2.2018 Tammela



#ruokayrittäjätalvipäivät

## PUHUJAESITTELYT

### **Huominen lautasella -puhujat**

#### *Juha-Matti Katajajuuri*

Juha-Matti toimii Luonnonvarakeskuksessa (Luke) erikoistutkijana ja asiakaspäällikkönä vastaten Lukessa kiertotalous- ja elintarvike-sektorin asiakkuuksista. Erikoistutkijana hän on syventynyt kestävään, vastuulliseen ja resurssi-tehokkaaseen ruoan tuotantoon ja kulutukseen, ruoan ympäristövaikutuksiin ja -jalanjälkiin sekä ruokajärjestelmän kiertotalouteen ja ruokahävikkiin.

#### *Pasi Kuronen*

Pasi on ruoka-alan todellinen monitoimimies. Hän suhtautuu ruokaan intohimoisesti ja taustanaan hänellä on vuosien kokemus keittiömestarin työstä. Tällä hetkellä Pasi toimii Kotipellon puutarhalla Mimis-versojen tuotekehityksessä ja myynnissä. Kaks kokkii yhteistyöprojektin tiimoilta monet tuntevat Pasin lähiruoan puolestapuhujana ja lähiruoka-yrittäjyyden esiin nostajana.

#### *Lauri Reuter*

Lauri on biotekniikan tohtori ja työskentelee VTT:llä teollisen biotekniikan tutkijana kasvi-biotekniikan ryhmässä. Kesän 2017 hän vietti Yhdysvaltain Piilaaksossa Singularity Universityssä, jossa hän paneutui erityisesti kestävään ruoantuotantoon. Lauri on myös YLE Prisma Studion vakioasiantuntija.

#### *Matti Minkkinen*

Matti on Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkija erityisosaamisenaan skenaariomenetelmät, laadulliset tulevaisuuden tutkimuksen menetelmät sekä tulevaisuustietoisuus. Tällä hetkellä hän työskentelee From Failand to Winland -projektissa, jossa tarkastellaan Suomen energia-, ruoka- ja vesiturvallisuutta ja pohditaan, miten energiaan ja ruokaan liittyvät muutospaineet vaikuttavat Suomen kokonaisturvallisuuteen.

#### *Tuomas Mäkilä*

Tuomas toimii erikoistutkijana Tulevaisuuden Teknologioiden laitoksella Turun yliopistolla. Hän on pitkän linjan asiantuntija pelinkehityksen saralla ja lisäksi omaa huippuosaamista lisätyn todellisuuden soveltamisesta mm. museoissa, historiallisissa kohteissa sekä teollisuudessa. Yliopistotyön lisäksi hän on osakkaana CTRL Reality Oy:ssä, joka tuottaa kaupallisia yhdistetyn todellisuuden ratkaisuja.

### **Viesti vaikuttavasti -puhujat**

#### *Anne Kalliomäki*

Anne on tarinallistamisen eli tarinalähtöisen palvelumuotoilun paras asiantuntija Suomessa. "Asiakkaat haluavat kokonaisvaltaisia kokemuksia, inhimillisyyttä, merkityksiä ja tunnetta. Siksi myös ruokatuoteyrittäjän kannattaa tarinallistaa viestintäänsä". Anne on kirjoittanut kirjan Tarinallistaminen – palvelukokemuksen punainen lanka, joka palkittiin Hopeasulka-palkinnolla. Annella on 10 vuoden kokemus media-alalta, lisäksi hän on kirjoittamisen filosofian maisteri, medianomi sekä audiovisuaalisen markkinoinnin yo-merkonomi ja opiskellut myös matkailualaa. Hän toimii myös Visit Finland Akatemian valmentajana.

#### *Heli Nieminen*

Heli työskentelee Turun Sanomissa ruokasivujen tuottajana. Hän vastaa netissä toimivasta TS Ruoka -sivustosta sekä kirjoittaa ruokaan liittyviä juttuja sekä paperilehteen että verkkoon. Suomen Keittiömestarit ry valitsi hänet Vuoden ruokatoimittajaksi vuonna 2016. Tunnustus osoitetaan henkilölle, joka on merkittävästi vaikuttanut suomalaiseen ruokakulttuuriin. Heli Nieminen kirjoittaa paljon kokeista ja keittiömestareista ja on ajan hermolla koko ajan ja on nostanut klassisen ruuan ja ruuanlaiton uuteen nousuun.

*Jouko Riihimäki*

Jouko toimii Jalofoods / Oy Soya Ab:n kaupallisenä johtajana ja osaomistajana. Jalofoodsin visio on lisätä terveellisten ja puhtaiden kasvipohjaisten tuotteiden, kuten Jalotofun ja kotimaisen tempen osuutta ihmisten ruokavalioissa. Yritys toteuttaa visiotaan ruokainnovaatioilla, joiden tuotantoketjun keskiössä on ympäristön ja ihmisten hyvinvointi. Vastuullinen yritysviestintä ja yrityksen kestävä kasvu onkin Joukon osaamisalaa. Joukon mukaan yrittäjän tulee uudistaa koko ajan omia ajattelukehikoita, jotta kehittäminen ja uuden oppiminen ei unohdu.

*Teppo Ylä-Hemmilä*

Teppo on nuori, kasvuhakuinen yrittäjä, joka pitää käsissään niin Viipurilaisen Kotileipomon leipiä kuin kaurapohjaisia uutuustuotteita. Vuoden suomalainen elintarvike 2016 -kilpailun voittanut Puhtikaura antoi puhtia uusiin laajentumiskuvioihin vientimarkkinoille. Sitä varten on tänä vuonna perustettu Oatlaws Oy yhtiö, jonka kaurapohjaiset välipalatuotteet on suunnattu aktiivisille ihmisille. Brändin kehittäminen on Tepon osaamisalaa. Kokemusta on niin Instagram-reseptikisoista, Facebook-haasteista, bloggaajayhteistyöstä ja paljosta muusta.

**Kasvun eväät -puhujat***Riikka Ali-Lekkala-Toivo*

Riikka on toisen polven yrittäjä Maatilan liha-kauppa Makuliha Oy:ssä. Makuliha tunnetaan lihaisista leikkeleistä, palvituotteista, käsityönä valmistetuista erikoismakkaroista ja yllättävistä makuyhdistelmistä, jollaisia muilla ei ole. Mm. Salarakas ja Porkkanamaisteri ovat yrityksen tuotteita. Makulihan tarina on alkanut jo vuodesta 1991, kun Riikan vanhemmat perustivat sikatilansa yhteyteen oman teurastamon ja lihakaupan. Tänä päivänä yritys on keskittynyt kokonaan lihatuotteiden valmistamiseen. Yritys toimii Kanta-Hämeessä Tammelassa.

*Niko Honkanen*

Niko toimii myynti- ja tuotantojohtajana Mimis Kotipellon Puutarhalla. Yrityksen päätuotteet ovat versot, yrtit ja syötävät kukat. Tuotteita myy-

dään sekä kotimaan markkinoilla, että viedään ulkomaille. Viennin osuus on kasvussa ja uusia viennin kohdemaita on tullut viime aikoina useita lisää.

*Pirkko Hämäläinen*

Vuohelan Herkun tarina alkoi omistajan, Pirkko Hämäläisen keliakiadiagnoosista. Ja kun keliakikko perustaa leipomon, hän jos kuka tietää, mitä gluteenittomaan leipään tarvitaan: makua. Sillä niin kuin Pirkko sanoo: "Kun tehdään, tehdään vain parasta." Gluteenittomiin leivonnaisiin keskittyneen yrityksen kasvutarina on ainutlaatuinen. Vuohelan maatilan kotileipomosta vähitellen laajentunut leipomotoiminta on kasvanut jo 70 henkilöä työllistäväksi pääjätähämäläiseksi yritykseksi – eikä kasvutarina vielä siihen lopu...

*Tomi Järvenpää*

Tomi on Suklaatilan isäntä jo neljännessä polvessa Ylöjärveltä. Tomi on toiminut aiemmin viestinnän parissa ja vaimo Katja ravintola-alalla. Vuonna 2007 nuori isäntäpari perusti Suojärven Suklaatila Oy:n. Yrityksen päätuote ovat liikelahjat. Kuluttajat löytävät tuotteet jälleenmyyjien, oman myymälän ja verkkokaupan kautta. Suklaatilalla järjestetään myös elämyksellisiä suklaamaistatuksia.

*Petri Koivisto*

Petrin työura ennen Yrttipajan ostoa vuonna 2015 on sisältänyt niin pakastevihannesten ja rehujen tuotantoa Säkylässä kuin rapujen pyyntiä Timorin merellä Australiassa. Nordic Herbs Oy viljelyttää yrttejä ja ostaa luonnon keruuyrttejä. Päätuotteita ovat kuivatut yrtit, yrttisekoitukset ja erilaiset yrttiteet. Tuotteita myydään vähittäiskaupoissa, erikoisliikkeissä ja verkkokaupan kautta. Tulevaisuuden haaveena raaka-ainemäärien kasvaessa on myös vienti.



maaseuturahasto