



Mitä artesaaniruoka on?

Artesaaniruoka on alusta loppuun käsin valmistettu tuote, jonka raaka-aineet ovat kotimaisia. Se syntyy tekijänsä ammattitaidosta, osaamisesta ja intohimosta laadukkaaseen ruokaan. Artesaaniruokatuottajat tuntevat raaka-aineensa parhaiten. He usein viljelevät tai kasvattavat raaka-aineet itse tai hankkivat raaka-aineita lähialueen tuottajilta. Artesaaniruoka pohjautuu usein perinteisiin valmistusmenetelmiin, mutta voi samalla olla hyvin innovatiivista ja modernia.

Tuotteet valmistetaan, kun raaka-aine on parhaimmillaan. Esimerkiksi marjat ja hedelmät poimitaan ja jatkojalostetaan juuri oikeaan aikaan syksyllä.

Artesaanituotteet eivät sisällä säilöntä- tai lisäaineita. Valmistus perustuu käsityöhön ja ammattiosaamiseen.

Suomen artesaaniruoka ry neuvoo tuottajia, valvoo artesaaniruokan periaatteiden toteutumista ja sertifioi artesaaniruokatuotteita. Yhdistys järjestää myös vuosittaiset Artesaaniruokan SM-kilpailut.

Mitä hyötyä?

- + ei tarvitse investoida suuresti laitteisiin
- + voidaan kokeilla ja innovoida tuotteita pienesti
- + tuotteiden elinkaari voi olla lyhyt
- + pienet erät
- + laadukkaita premium-tuotteita
- + mikäli SM-kisat kiinnostaa, niistä saa hyvää palautetta tuotteen jatkokehitykseen

Artesaaniruokatuotteiden kategoriat:

- maitotuotteet
- lihatuotteet
- kalatuotteet
- leipomotuotteet
- marja- ja hedelmätuotteet
- kasvis- ja sienituotteet
- välipalat
- juomat
- innovatiivinen artesaaniruoka

Artesaaniruoka osaksi Satakunnan lähiruokaosaamista 1.1.2026-30.9.2028

Hankkeen tavoitteena on

- vahvistaa paikallista ruokakulttuuria
- lisätä kuluttajätietoisuutta paikallisesta artesaaniosaamisesta
- rakentaa alueellinen verkosto artesaaniruokayrittäjien ja jo olemassa olevien verkostojen välille