



Artesaaniruoka  
SM 2022

LAPPEENRANTA  
21.-23.9.2022

23/09  
2022

# Kisauutiset

## Intohimolla artesaaniruokaa



**SM 2022 TULOKSET**  
Lappeenrannan  
ArtesaaniruokaSM 2022  
-kilpailun voittajat ja palkitut

**AITO  
ARTESAANIRUOKA**  
Kehitteillä oleva sertifiointi  
helpottaa kuluttajaa

**VEDETÄÄN  
TÄMÄ TÄYSILLÄ**  
Yrittäjä Päivi Maaranen luottaa  
läheltä saataviin raaka-aineisiin

# Tulokset 2022

Syyskuun 22. päivänä julkistettiin tämän vuoden ArtesaaniruokaSM -kilpailun tulokset palkintojenjakotilaisuudessa Lappeenrannan Kasinolla. Viisi tuomaristoryhmää arvioi 110 tuotetta, 58 yritykseltä.

## Kategoria | Maitotuotteet

Kulta / Guld  
Pitkäsen laktoositon luonnonjogurtti  
Lehto-Sippala Oy / Pitkäsen Maalaisjuustola

Hopea / Silver  
Kristiina Pitojuusto  
Heikkilän Juustola

Pronssi / Brons  
Pitkäsen kuusenkerkkäjogurtti  
Lehto-Sippala Oy / Pitkäsen Maalaisjuustola

## Kategoria | Lihatuotteet

Kulta / Guld  
Lampaan kylkirulla  
Muhniemen Lahtivaja Kaarin Knuutila

Hopea / Silver  
Lammaskebab  
Muhniemen Lahtivaja Kaarin Knuutila

## Kategoria | Kalatuotteet

Kulta / Guld  
Sarin spesiaali silakka  
Laxtomten

Hopea / Silver  
Kylmäsavuhaukitartar  
Harri's foodfactory

Pronssi / Brons  
Kemijoen kylmäsavustettu kirjolohti  
Ranuan Kalajaloste Oy

## Kategoria | Marja- ja hedelmätuotteet

Kulta / Guld  
Roosa, krikon-fläderblomsarmelad  
Vikbo Torp

Hopea / Silver  
Nypondelikatess  
Rosendalen

## Kategoria | Kasvis- ja sienituotteet

Kulta / Guld  
Porkkana-inkiväärihillo  
Nokiakka Oy

Hopea / Silver  
Kaskinauris, hapatettu juuressalaatti  
Portsail

Pronssi / Brons  
Pure Hemp 100 hampunsiementahna  
Suomen Hampputuotteet/ Jyvä-Hamppu

Kunniamaininta  
Wairikin suolakurkku  
Tmi Juvan hapankaali

## Kategoria | Juomat

### Kilpailuluokka - Glöggit

Kulta / Guld  
Luomumansikkaglögi  
Makumarja

### Kilpailuluokka - Marja- ja hedelmämehut

Kulta / Guld  
Sortren äppelmust, Zonga  
Öfvergårds

# Tulokset 2022

---

## Kategoria | Leipomotuotteet

### Kilpailuluokka - Kovat leivät

Kulta / Guld  
Åby Piparkakkunäkkileipä, coctail  
Åby Foods Oy Ab Ltd

Hopea / Silver  
Tattarikorppu  
Naapurin Herkku

### Kilpailuluokka - Muut juurileivät

Kulta / Guld  
Jukolan Aito Cheddar Hapanjuurileipä  
Maalaisleipomo Juurilla

Hopea / Silver  
SUORAMA (suomalais-ranskalainen maalaisleipä)  
Tintin Juurilla Oy

Pronssi / Brons  
Höstlimpa med gröddad råg  
Solkulla Gård

### Kilpailuluokka - Ruishapanleivät

Kulta / Guld  
Ruisreikäleipä – Råghålkaka  
Kirkkonummen Maatilapuoti - Gårdsboden i K

Hopea / Silver  
Ruisleipä  
Tintin Juurilla Oy

Pronssi / Brons  
Moffas kafferåg  
mjöli Bakery Bageri Eken Ab Oy

## Kategoria | Leipomotuotteet

### Kilpailuluokka yhdistetty makeat ja suolaiset piirakat

Kulta / Guld  
Makea mustikka-vanilja Rimpsu  
Rimpsu-Reetta

Hopea / Silver  
Skärgårdspaj  
CarGott Kb

### Kilpailuluokka - yhdistetty Muut kilpailuluokat

Kulta / Guld  
Mjölis lingonlimpa  
mjöli Bakery Bageri Eken Ab Oy

Hopea / Silver  
Maalaisleipä  
Toinen Leipä Leipomo Oy

Pronssi / Brons  
Ekgårdens Kryddtunnbröd  
mjöli Bakery Bageri Eken Ab Oy

## Kategoria | Innovatiivinen artesaaniruoka

Kulta / Guld  
Red, rötbetsremmar med lakritsrot  
Vikbo torp





## Sanna Lento-Kemppi

ArtesaaniruokaSM 2022 -kilpailut Lappeenrannassa, kilpailunjohtaja  
Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus | ProAgria Etelä-Suomi ry

# Taasha myö tavattii, tuutha sie vastakii

Lappeenrannan ArtesaaniruokaSM 2022 -kilpailun voittajat ja palkitut julkistettiin torstai-iltana 22.9.2022 Kasinolla, Saimaan maisemissa. Lämpimät onnittelut kilpailussa menestyneille ja myös kaikille kilpailuun osallistuneille.

Toivottavasti usealle yrittäjälle syntyi tai jäi kipinä omien tuotteiden kehittämiseen ja vaikkapa tavoite seuraaviin ArtesaaniruokaSM -kilpailuihin Rovaniemelle. Nyt myös **"Sertifioitu Artesaaniruoka"** -merkki on hyvä kannustin tuotteiden kehittämisessä. Haluan myös kiittää kaikkia yhteistyökumppaneita, kollegoita ja

loistavaa tuomaristoryhmää, jotka eri tavoin olette olleet tekemässä tätä isoa, yhteistä ponnistusta ja auttaneet meitä onnistumaan kilpailun ja tapahtumien järjestelyissä. Meil on tääl karjalas sanonta **"Tuutha sie vastakii"** ja suomennettuna se siis tarkoittaa **Olette lämpimästi tervetulleita meille toistekin.**

Saimaan alue kuntineen ja kaupunkeineen on valtavan laaja – murteita, karjalaista ruokakulttuuria, tapahtumia, upeita maisemia, iloisia kohtaamisia – ja siis nähtävää ja koettavaa riittää useampaankin vierailukertaan.

**Siis tervetuloa vieraaksemme uudemmankin kerran.**





## Satu Sikanen

ArtesaaniruokaSM 2022 -kilpailut Lappeenrannassa, kilpailun suojelija  
Maakuntajohtaja, Etelä-Karjalan liitto

# Tervehdy Saimaan rannalta – meiltä Etelä-Karjalasta

Artesaaniruuan Suomen mestaruudesta kisattiin tänä vuonna piirakoiden, vieraanvaraisten pitopöytien ja Saimaan kala-apajien äärellä. Kilpailun suojelijana minulla on ollut ilo ja kunnia osallistua ja seurata kilpailutapahtumia.

Kilpaurheilutaustaisena kilpailut sytyttävät aina. Kun kyseessä on ollut ruokakilpailu, kiinnostukseni juuri tähän Suomen mestaruuskisaan on suurta monestakin näkökulmasta.

Ensinnäkin siksi, että **me kaikki rakastamme hyvää ruokaa**. Ruoka ei ole vain ravintoa, vaan se on kulttuurin tuote. Me suomalaiset elämme lähellä luontoa ja siksi myös ruokakulttuurimme liittyy vahvasti luontosuhteeseen. Täällä Saimaalla se on helppo ymmärtää.

Toiseksi suomalaisesta ruokakilpailusta on helppo olla innostunut, koska **me kaikki suomalaiset olemme ruoan suhteen voittajia**. Suomen

Ruokapäivästä lainatuilla sanoilla **”Suomalainen ruoka on yhdistelmä puhtautta, osaamista ja vastuullisuutta”**. Tämän kilpailun yhteydessä voimme lisätä suomalaisen ruoan olevan myös innovatiivisuutta.

Kolmas syy olla kiinnostunut kilpailusta on puhtaasti sen ajankohtaisuus täällä Saimaan alueella. **Etelä-Karjala on hakenut yhdessä Pohjois-Karjalan ja Etelä-Savon kanssa eurooppalaisen ruokakulttuurin European Region of Gastronomy eli ERG-titteliä vuodeksi 2024**. Jos valintamme ERG 2024-alueeksi vahvistuu, Saimaan alue voidaan lähiaikoina nähdä Euroopan ruoka- ja kulttuurimatkailun keskuksena. Tämä kilpailu loi sille hyvää pohjaa.

**Kiitän teitä kaikkia, jotka olitte  
vierainamme täällä Saimaan rannoilla.  
Toivotan teille kaikille  
oikein hyvää syksyä.**



## Margot Wikström

Suomen Artesaaniruoka ry:n toiminnanjohtaja

# Sertifiointi osoittaa aidon artesaaniruoan

Sanaan artesaaniruoka yhdistetään usein käsityömyyisyys ja artesaaniruoan SM-kilpailut, joissa menestyneet ovat saaneet markkinoinnin avuksi diplomin ja tuotteisiin kiinnitettävät tarrat sijoituksestaan. Nyt kehitteillä on artesaaniruoan sertifiointi. Sertifiointin tarkoitus on helpottaa kuluttajaa löytämään oikea artesaaniruoka laajasta elintarviketarjonnasta. Artesaaniruokayrittäjille sertifiointi tarjoaa mahdollisuuden osoittaa artesaaniruokatuotteensa aitous.

Artesaaniruoan sertifiointia on edistetty pilottihankkeena Varsinais-Suomessa. Tavoitteena on saada sertifiointi laajennettua valtakunnalliseksi viimeistään vuoden 2022 syksyllä.

## “Sertifiointi helpottaa kuluttajaa löytämään oikeaa artesaaniruokaa laajasta elintarvikevalikoimasta”

Artesaaniruoaalle tunnusomaista on ammattitaitoinen käsin tekeminen koko tuotantoketjussa. **“Mikä tahansa käsin tehty ruoka ei toki ole artesaaniruokaa. Tuotteen valmistamisen lähtökohtana tulee olla paikallinen tai lähialueen raaka-aine, josta jalostetaan ainutlaatuisia tuotteita ja yleensä vielä omalla tilalla”**, kertoo nauvolainen ruoka-artesaani Margot Wikström, joka toimii Suomen Artesaaniruoka ry:n toiminnanjohtajana.

Toki koneita käytetään apuna, mutta kyse ei ole automatisoidusta massatuotannosta, vaan valmistusta ohjaa ihmisen tieto ja taito. Tuotteet valmistetaan paikallisista raaka-aineista, pienissä erissä ja ilman turhia lisäaineita. Artesaaniruoassa on paljon makua, selkeä identiteetti ja sen alkuperä on jäljitettävissä.

Artesaaniruoka jalkautui Varsinais-Suomeen Ruotsissa sijaitsevasta Eldrimneron osaamis-keskuksesta, joka on Ruotsin kansallinen

artesaaniruoan keskus. Eldrimneron on vastannut artesaaniruoan koulutuksista ja sertifiointista, joista on otettu oppia myös Suomen koulutuksiin ja sertifiointiin.

## Margot Wikström Suomen ensimmäisiä ruoka-artesaaneja

Margot Wikström arvelee Suomessa olevan noin sata koulutettua ruoka-artesaania, joista suurin osa on ruotsinkielisen koulutuksen myötä rannikon alueilta. Näiden koulutusten lisäksi Margot on hakenut oppia tuotteiden valmistukseen alansa parhaimmilta asiantuntijoilta. **“Hakeudun mestareiden seuraan oppimaan. Omaan osaamiseen kannattaa investoida, sillä ilman osaamista ei oikein synny tuotteita”**, Margot kannustaa.

Kiinnostus artesaaniruokaan Margot Wikströmillä heräsi oman tilan marjanviljelyn myötä. Nauvon saaristossa sijaitsevalla Tackorkin tilalla Margot viljeli viidentoista vuoden ajan viiden hehtaarin alalla monenlaisia marjoja, hedelmiä ja vihanneksia. **“Tuotteiden myyntiaika tuoreena on vain pari päivää, joten oli järkevämpi pakastaa osa ja valmistaa niistä talvella premium-tason tuotteita. Samalla työllistin itseni talvella ja hyivistä artesaanituotteista saa hyvän hinnan”**, Margot kertoo.

## Merkki lisää myyntiä

Tällä hetkellä Margot Wikström myy tuotteitaan **Margot Mathantverk** -nimellä jälleenmyyjien kautta sekä erilaisissa tapahtumissa. Artesaaniruoka-kilpailuihin osallistumisten ja menestymisen myötä hänellä on diplomeja esillä ja tuotteissa voittotarroja. **“Asiakkaat kiinnostuvat diplomin ansiosta tuotteesta ja arvelevat, että tuotteen täytyy olla hyvää. Samalla he luottavat, että muutkin tuotteet ovat varmaan hyviä. Diplomit ja voittotarrat tuotteiden kyljissä ovat kasvattaneet myyntiä huomasti. Voittoa vuosien takaa ei näytä tuotteen etiketissä välttämättä niin hyvältä enää. Siksi sertifiointi on fiksu tapa osoittaa tuotteen olevan aitoa artesaaniruokaa”**, Margot Wikström toteaa.





# Karelia à la carte - ruokamatkailuverkosto

Karelia à la carte -verkosto on perustettu vuonna 1991 Pohjois-Karjalassa, josta se on laajentunut Etelä-Karjalaan ja Kaakkois-Suomeen. Karelia à la carte -merkki on arvomerkki, joka liittyy vahvasti karjalaisuuteen ja tapaan toimia. Paikallisuus, karjalaisuus, omaleimaisuus, vieraanvaraisuus ja luonto ovat arvoina Karelia à la carte -verkoston matkailu- ja ravitsemisalan sekä elintarvikealan yrityksiensä toiminnassa.

Ruokapalvelut tarjoillaan elämyksellisissä luonnonläheisissä, osin kulttuurihistoriallisissa ympäristöissä. Yrittäjät tekevät vahvasti yhteistyötä, mutta jokainen verkoston yritys ruokatarinoineen on omaleimainen oma itsensä.

Karelia à la carte -verkostoon kuuluu tällä hetkellä vajaa 60 ruoka-alan yritystä. Verkostolla on yhteiset kotisivut, jotka ovat erinomainen kanava alueen ruokamatkailun markkinointiin. Verkoston yrittäjä saa liittyessään käyttöönsä Karelia à la carte -logon ja merkistä kertovan Karelia à la carte -arvotaulun sekä halutessaan muita verkoston brändituotteita.

## Luomukaritsan lihaa Sirolan Lammastilalta

Tohmajärvellä sijaitseva Sirolan Lammastila on kuulunut Karelia à la carte -verkostoon 2000-luvun alkupuolelta lähtien. Sirolan Lammastila on erikoistunut Oxford down -lammasrodun jalostukseen ja karitsanlihan tuotantoon. Tila on tuottanut laidunlihaa luomuna vuodesta 2017 lähtien. Katraassa on 120 tuotosvaiheessa olevaa uuhua, 30 nuorta uuhua kasvamassa ja reilu 20 pössä. "Oikeastaan muuta muutosta ei tarvinnut tehdä toimintaan kuin sitoutua verkoston arvoihin, jotka hyvin pitkälti vastasivat yrityksessämme alusta lähtien toteutettuja arvoja. Näkyvin muutos oli se, että otimme verkoston materiaalin, kuten logot, servetit, kassit ja pukeutumistuotteet, aktiiviseen käyttöön yrityksemme markkinoinnissa ja graafisessa ilmeessä", Outi Sirola kertoo.

Sirolan Lammastila siirtyi Roosa Honkasen vastuulle hänen vanhemmiltaan Outi ja Jari Sirolalta vuoden 2021 alussa. Roosan puoliso Teemu on työssä tilan ulkopuolella. Perheeseen kuuluu kolme lasta Topias (7), Siiri (5) ja vuoden vanha Jaakko. Roosan apuna lampaiden hoidossa on Outi-äiti, harjoittelijoita sekä puoliso kiireaikoina.

## “Arvoina paikallisuus, karjalaisuus, omaleimaisuus, vieraanvaraisuus ja luonto”

Sirolat ostivat Raja-Karjalan Liha-Hovi Oy:n Tohmajärveltä, jossa Jari-isä toimii lihanleikkaajana nykyisin ja vastaa yrityksen toiminnasta. Sirolan Lammastilan lampaat teurastetaan Koi-vikon Lähiliha Oy:ssä Kiteellä. Leikkuu, pakkaus ja lihajalosteiden valmistus hoituvat sitten Liha-Hovi Oy:ssä.

## Karelia à la carte -merkki - paikallisen laatutuotteen imago

Sirolan Lammastilan karitsanliha myydään Sirolan Tilan karitsaa® -brändin alla omasta tilamyymälästä ja jonkin verran lihaa menee myös ravintoloihin ja kauppojen lihatiskeihin. "Suoramyyntinä Karelia à la carte -merkki tuo tuotteisiin luotettavuutta ja paikallista näkyvyyttä. Brändin merkitys korostuu. Merkki on ikään kuin laatutakuu toiminnalle", Roosa Honkanen kertoo Karelia à la carte -merkin merkityksestä yrityksensä toimintaan. "Merkkiä on helppo hyödyntää tuotteiden markkinoinnissa ja saada siten paikallisten laatutuotteiden imago tuotteille", Roosa jatkaa.

Sirolan Lammastilan myymälä on avoinna aina, kun perhe on kotona. Lihatuotteiden lisäksi myynnissä on taljoja, Pirtin kehräämön villatuotteita ja Lahtisen huopatehtaan valmistamia huopa- ja aamutossuja.



# Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyn vahvistajana

Elintarviketuotenimikkeitä on 20000 ison vähittäiskaupan hyllyssä. Elintarvikealan pienten yritysten kilpailutilanne on haastava. Pieni yritys ei voi kilpailla määrällä, tuotannon tehokkuudella, vaan yrityksen pitää erikoistua, tuotteiden pitää olla erilaisia, erottua ”massasta”. Artesaaniruoka -sertifiointi tai artesaaniruokaan profiloituminen on yksi mahdollisuus käsityömaisesti elintarvikkeita valmistavalle yritykselle erottua joukosta.

## Mitä tarkoittaa Artesaaniruoka -tuote?

Tuotteet ovat erikoiselintarvikejalkalosteita, joissa on paljon makua, ovat laadukkaita ja joilla on vahva identiteetti

- valmistetaan paikallisista/kotimaisista raaka-aineista, joiden alkuperä on jäljitettävissä - huolella jalostaen, pienissä erissä ja usein omalla tilalla
- Artesaaniruoka -tuotteiden tuntomerkinä on ammattitaitoinen käsin tekeminen läpi koko tuotantoketjun
- Artesaaniruoka -tuotteissa on taustalla alueen ruokaperinteitä, joita jalostetaan ja syntyy uusia, innovatiivisia tuotteita
- Artesaaniruokatuotteet valmistetaan ilman turhia lisäaineita, jolloin korostuu tekijän ammattitaito valmistaa tuote laadukkaasti, luonnollisin menetelmin.

Kilpailun tavoitteena ja tarkoituksena on innostaa ja kannustaa artesaaniruokayrityksiä erikoistumaan, tuottamaan ja kehittämään tuotteita, joissa on korkea laatu ja ne täyttävät artesaaniruokatuotteiden vaatimukset. Artesaaniruoka SM-kilpailuiden avulla vahvistetaan artesaaniruokatuotteiden tunnettavuutta ja myyntiä sekä alueellisella, valtakunnallisella että mahdollisesti kansainvälisellä tasolla. Artesaaniruoka -tuotteet ja ruokamatkailu kuuluvat luontevasti yhteen.

Alueen matkailuyritysten ja -toimijoiden kannattaa ehdottomasti hyödyntää oman alueen Artesaaniruoka -tuotteita palvelujen kehittämisessä. Artesaaniruoka - tuotteet ja tuotteiden kehittäminen myös säilyttävät ja rikastavat paikallista ruokakulttuuria.

## “Pienen yrityksen pitää erikoistua, tuotteiden pitää olla erilaisia, erottua massasta”

”Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyn vahvistajana” -hanketta toteutetaan Kaakkois-Suomen alueella, jossa on noin 250 elintarvikealan yritystä. Suurin osa näistä on alle viiden henkilön yrityksiä. Hankkeen rahoituksella järjestettiin työpajoja, joissa aktivoitiin ja valmennettiin yrittäjiä kehittämään omia tuotteita artesaaniruoka -kriteerien pohjalta. ArtesaaniruokaSM 2022 -kilpailuun osallistui Kaakkois-Suomesta 25 tuotetta – tämä on hieno saavutus ja merkki siitä, että artesaaniruokaan profiloituminen kiinnostaa yrittäjiä. Kehitysprosessit jatkuvat kilpailun jälkeen mm. loppuvuoden aikana pidettävissä työpajoissa.

**Elintarvike- ja ruoka-alan yrittäjä, ota meihin yhteyttä, jos artesaaniruoka kiinnostaa sinua tai muu yrityksen kehittäminen**

**Sanna Lento-Kemppi | 040 544 7768  
sanna.lento-kemppi@maajakotalousnaiset.fi**

**Tuula Repo | 040 588 0958  
tuula.repo@proagria.fi**





## Päivi Maaranen

Yrittäjä, Luonnonvaratuottaja, Päivi-Angervo

# Vedetään tämä nyt täysillä

**Yrittäjä Päivi Maaranen luottaa läheltä saataviin raaka-aineisiin ja sellaisiin makuyhdistelmiin, joita muut eivät juurikaan käytä. Imatralaisessa tuotekehityskeittiössä syntyy herkkuja muun muassa raparperista, kotimaisista marjoista, sienistä ja villiyrteistä.**

Kaikki sai alkunsa sienistä. Alkuun Maaranen kokeili kotikeittiössä kaikenlaisia sienituotteita. Vuonna 2017 hän lähti opiskelemaan luonnonvaratuottajaksi.

– Työharjoittelun kautta sain johdatuksen villiyrteihin ja yrttijuomiin, kertaa Maaranen artesaaniruokauransa alkua.

Vuonna 2018 hän alkoi tehdä koemarkkinointia omilla tuotteilla. Kun Maaranen seuraavana vuonna valmistui koulusta, perusti hän oman yrityksensä, Päivi-Angervon.

## “Kun on into päällä ja hyvä tuote, se menestyy”

Yrittämisestä ajattelen, että vedetään tämä nyt täysillä, kun olen tähän lähtenyt. Välillä teen pitkiä päiviä, välillä lepään. Koronasotku meinasi kaataa kaiken, mutta selvisin. Tein töitä kotona. Vasta vuosi sitten uskalsin vuokrata yritystilan. Innostuin myös jatkamaan opiskelua. Jatkojalostajan koulutuksessa saan valtavasti tietoa uusien tuotantomenetelmien ja makujen kehittelyyn. Valmistun tämän vuoden lopussa.

Maaranen testaa ja kokeilee uusia makuyhdistelmiä tutuista raaka-aineista. Kerroksellinen makujen paljastuminen lisää makunautintoa.

– Yritän käyttää raaka-aineita, joita muut eivät käytä. Se on toimintani punainen lanka. Kerään

ja keräytän esimerkiksi ihmisten pihoilta punaherukoita ja raparperia, jotka jäävät muuten keräämättä. Tuotekehitystyö on todella luovaa ja ennakkoluulotonta. Haen ideoita maailman trendeistä ja siitä, mitä muut ovat tehneet, mutta muokkaan aina omat ideani itselleni sopiviksi. Teen tätä työtä rakkaudella.

## Kilpailemisesta tulee uudenlainen into työhön

Maaranen osallistuu tänä vuonna ensimmäistä kertaa Artesaaniruoka SM-kisoihin.

– En ole aiemmin osallistunut mihinkään ruokatuotekilpailuihin. Säännöt piti lukea muutaman kerran huolella läpi, jotta ymmärsin mitä tuotteissa saa ja ei saa olla. ”Artesaaniruoka pienten elintarvikeyritysten kilpailukyvyyn vahvistajana” -hankkeen työpajassa syvennyttiin aika tarkasti artesaaniruokatuotteiden syvimpään olemukseen. Tästä on tullut uudenlainen into työhön. Odotan kilpailusta nostetta työlleni ja uskon, että kilpailun myötä artesaaniruokatuotteiden näkyvyys ja tunnettuus vahvistuvat. Se auttaa minua myynti- ja markkinointityössä.

Maaranen kannustaa muita yrittäjiä lähtemään mukaan artesaaniruokatuotteiden kehittämiseen.

– Ehdottomasti kannustan mukaan, sillä mikä tahansa on mahdollista. Kun on into päällä ja hyvä tuote, se menestyy. Maailmalla on puhtaan ruuan tarve ja paikalliset, aidot, laadukkaat artesaaniruokatuotteet kiinnostavat yhä enemmän kuluttajia ja matkailijoita.

Teksti | Kuva:  
Sorja Productions Oy, Saara Raudasoja



## Ari ja Miia Piironen

Kauppiat, K-Citymarket Lappeenranta

# Tervetuloa Lappeenrantaan uudestaan

Kotikaupunkimme on tunnettu valtakunnallisesti etenkin Vedystä ja Atomista. Leipomotuotteista paikallisuus erottuu myös kohottamalla leivotuista rieskoista ja wiipurinrinkeleistä.

**“K-Citymarket  
Lappeenranta  
Haluamme olla samalla  
Herkku kauppa ja  
halpa kauppa”**

Viime vuosina Lappeenranta on noussut isommin esiin myös kahvi ja kahvilakulttuurin nousulla Suomen parhaimmiston. Edellä mainittujen lisäksi paikkakunnaltamme löytyy myös mm. kaksi isoa leipomoa, jotka tekevät merkittävän

osan koko Suomen piirakoista ja Saimaan rannalla sijaitsee makeistehdaskin.

Meille kauppiaille on tärkeää, että meidän kaupastamme löytyy hyvät valikoimat tunnettuja valtakunnallisia tuotteita ja lisäksi paikalliset tuotteet ovat saaneet ansaitsemansa tilan hyllyistämme.

Haluamme olla isosti mukana edistämässä suomalaista ruokakulttuuria ja mahdollistaa asiakkaillemme eri vaihtoehtot.

Yhteistyöterveisin  
Kauppiat Ari ja Miia Piironen  
K-Citymarket Lappeenranta

**Lappeenrannan Citymarkettiin koottiin hyllyyn ArtesaaniruokaSM -kilpailuissa palkittuja tuotteita ja siten Artesaaniruoka -tuotteet saivat hyvää näkyvyyttä ja tunnettavuutta lisää.**

Isot ja pienet yhteistyössä.

**K CITYMARKET**  
LAPPEENRANTA





**Tanja Häyrynen**

Maaseutupäällikkö, Tervolan kunta

# Tervetuloa Rovaniemelle 2023

Tervetuloa Artesaaniruuan SM-kisoihin  
vuonna 2023 Rovaniemelle!

Nyt on aivan täydellinen mahdollisuus  
lähteä nauttimaan revontulien loimusta ja upeista  
artesaanituotteista Rovaniemellä.  
Oletko mukana?

**Laita kalenteriin päivät**

**18.-20.10.2023**

Nyt on mahdollisuus lähteä jalostamaan  
omia tuotteita timanttisiksi helmiksi,  
joita esitellä arktisessa Lapissa.

Normaalien kilpailukategorioiden lisäksi  
uutena kategoriana Rovaniemellä tulee olemaan  
"Arktinen Artesaaniruoka". Kisoihin on vielä sen  
verran aikaa, että nyt jokainen toimija voi miettiä  
millaisella arktisella artesaanituotteella  
haluaa lähteä mukaan.

Tilaisuuden aikana on mahdollisuus myös  
tutustua muihin arktisiin nähtävyyksiin ja kokea  
millainen on makujen Lappi.

Muistatthan olla kilttinä niin meidän kaikkien  
rakastama Joulupukki voi varmasti tulla  
poikkeamaan kisoissa, joten  
ethän jää matkasta.







ProAgria

## Yhteistyössä

