



Alueellinen erikoistuminen elintarvikealan vahvuudeksi – Case: Lahti

23.3.2026

Lahteen suuntautunut juoma-alan opintomatka kokosi yhteen teemoja, jotka ovat alan kehityksen kannalta ajankohtaisia: raaka-aineet, paikallisuus, puhdas vesi, pilotointiympäristöt ja vienti. Kahden päivän ohjelmassa olivat Viking Malt, LAB-ammattikorkeakoulun Food Pilot Plant, Ant Brew, Teerenpeli sekä Juomista buustia -seminaari. Kokonaisuus havainnollisti, miten alueellinen klusteri voi tukea yritysten kilpailukykyä monella tasolla yhtä aikaa.

Lahden vahvuus piirtyi esiin viljaklusterina. Alueella kohtaavat viljaosaaminen, mallastus, panimo- ja tislaimotoiminta, puhtaat vesivarat sekä soveltavan TKI-toiminnan ympäristöt. Tällainen rakenne vahvistaa yritysten uudistumiskykyä, koska tieto, raaka-aineet, prosessiosaaminen ja kehittämisinfrastruktuuri ovat lähellä toisiaan.

Mallastusosaaminen kasviproteiinien jalostuksessa

Viking Maltin vierailu nosti esiin kiinnostavan esimerkin siitä, miten perinteinen mallastusosaaminen voi synnyttää uusia kiinnostavia raaka-aineita tuotekomponenteiksi. Sprau, idätettyyn härkäpapuun perustuva raaka-ainekonsepti, havainnollisti mallastusprosessien soveltamista kasviproteiinien jalostukseen. Idätys vaikuttaa pavun haitallisiin yhdisteisiin, parantaa sen teknisiä ominaisuuksia panimoprosesseissa ja kehittää

samalla makuprofiilia suuntaan, joka avaa uusia mahdollisuuksia tuotekehitykselle.



Viking Malt – idättämätön (vas.) ja idätetty (oik.) härkäpapu (kuva: Matti Leppälehto, 2026).

Paikallisuus näkyy liiketoimintamalleissa

Opintomatalla paikallisuus näyttäytyi konkreettisena liiketoimintavalintana. Ant Brew'n kohdalla korostuu yrityksen hyperlokaali toimintafilosofia: tuotteita rakennetaan osaksi Lahden paikalliskulttuuria, taide-, musiikki- sekä urheilutapahtumia ja ilmiöitä, ja jakelua on rajattu tietoisesti oman panimoravintolan, kulttuurikohteiden sekä paikallisten tapahtumien ympärille. Pienikin toimija voi tällöin olla alueelliselle identiteetille ja yhteisöllisyydelle merkittävä.

Sama teema tuli vastaan myös Teerenpelissä, tosin eri mittakaavassa. Siellä paikallisuus kiinnittyi raaka-aineisiin, pohjaveteen, mallastusosaamiseen ja alueelliseen tarinaan. Paikallisuus ei näyttäytynyt sivuhuomiona, vaan osana tuotteen arvoa ja tunnistettavuutta.

Vesi on Lahdessa myös brändikysymys

Juomista buustia -seminaarissa vedestä puhuttiin kilpailutekijänä. Muistiinpanojen mukaan LADECin puheenvuorossa painottui, että Suomea tunnetaan edelleen heikosti elintarvikemaana, vaikka veden

saatavuus ja laatu tarjoaisivat vahvan erottumistekijän. Ajatus alkuperämerkitystä Salpausselän vedestä myös elintarvikkeiden komponenttina, on kiinnostava, koska se siirtää veden pois taustaresurssin roolista kohti näkyvää arvolupausta.

SALPAUSSELÄN RAIKAS POHJAVESI

Tuotteidemme puhtaus perustuu alueemme ainutlaatuiseen pohjaveteen.
The purity of our products is a result of the unique groundwater of the Salpausselkä ridges.

Legend:
Hiekka Sand
Savi ja siltti Clay and silt
Sora ja hiekka Gravel and sand
Pohjamoraine Moraine
Kallio Bedrock

Perääntyvä jäätikön reuna
Retreating glacial edge
Jäätikköjoki
Proglacial river
Pohjaveden pinta / Groundwater surface
Salpausselän harju
Salpausselkä ridge

Salpausselät ovat viimeisimmän jääkauden sulamisvaiheessa mannerjäätikön eteen kerrostuneita reunamuodostumia. Ne kätkevät sisällään runsaat pohjavesivarat. Alueen pohjavesi on erinomaista juomavettä, koska harjojen paksut sora- ja hiekkakerrokset suodattavat veden epäpuhtauksista. Lisää pohjavettä muodostuu sateen ja valumavesien kulklessa sorakerroksen läpi.

The Salpausselkä ridge system was formed during the last ice age on the edge of a large continental glacier. Stored inside them is a huge supply of clear groundwater, that is filtered through thick layers of sand and gravel to make it excellent drinking water. More groundwater is constantly formed through rain and surface water being filtered through the same process.

Lahden alueella lisää pohjavettä muodostuu n.
30 000 m³
vuorokaudessa

More groundwater is being formed in the Lahti area at a rate of 30 000 cubic meters per day.

Pohjavettä pumpataan
20 m
syvyydestä Lahdessa.

Groundwater is extracted from 20 meters below the surface.

Pääkaupunkiseudulle vesi kulkee
120 km
pituista Päijänne-tunnelia pitkin. Se on maailman toiseksi pisin tunneli.

Water is transported to the Helsinki metropolitan area through a 120 kilometer long Päijänne-tunnel. It is the second longest tunnel in the world.

1/4 suomalaisista saa juomavetensä alueemme pohjavedestä tai Päijänteeltä.

1 out of 4 Finns get their water from the groundwater of our area or from the Lake Päijänne.

TEERENPELI
BREWERY • DISTILLERY

Teerenpeli – Salpausselän puhdas pohjavesi osana tislaamon brändiä (kuva: Matti Leppälehto, 2026).

Myös Panimoliiton vesiselvitys tukee näkemystä suomalaisen veden laadusta ja sen brändipotentiaalista. Selvityksen mukaan Suomen WEI+-vesiniukkuusluku on 0,6, ja pohjavesialueiden vettä kuvataan erittäin hyvälaatuiseksi. Vesivarat eivät siis ole pelkästään runsaat, vaan myös laadukkaat ja tehokkaasti hyödynnetyt (Pipinen & Savolainen, 2025). Tästä syntyy uskottava perusta puhtaan veden brändäykselle.

Yhteisbrändit ja kotimarkkinan merkitys viennissä

Ohjelmassa vientiä käsiteltiin sekä juomasektorin nykytilan että kansainvälistymisen puheenvuoroissa. Teerenpelin vierailu konkretisoi, mitä yhteinen vientitarina voi käytännössä tarkoittaa. Pohjoismaisten craft-tislaamojen yhteistyössä tunnettuutta rakennetaan yhteiselle maantieteelliselle Nordic Whisky -brändille, joka kokoaa eri maiden toimijat saman kategorian alle. Brändin ytimeen liitetään yhteisiä arvoja, kuten tasa-arvo, demokratia ja läpinäkyvyys. Yhteinen narratiivi, arvot, tapahtumat, julkaisut ja vastuun jakaminen eri maiden toimijoille vahvistavat koko kategorian näkyvyyttä kansainvälisillä markkinoilla.



Teerenpeli – Lahtelainen viskitislaamo rakentemassa Nordic Whisky brändiä pohjoismaisella yhteistyöllä (kuva: Matti Leppälehto, 2026).

Sama logiikka näkyi seminaarin vientiä käsittelevissä puheenvuoroissa laajemminkin. Suomalaisen juomateollisuuden ja -tuotannon vientimahdollisuudet kytkeytyvät vahvasti kotimaan toimintaedellytyksiin.

Viesti on olennainen, koska vienti rakentuu kannattavan kotimarkkinan, toimivan sääntely-ympäristön ja investointikyvyn päälle. Lammin Sahdin perustaja Pekka Kääriäinen totesi puheenvuorossaan, että herättääkseen kiinnostusta maailmalla yrityksen on ensin pystyttävä osoittamaan onnistumisensa kotimarkkinassa. Kansainvälistyminen edellyttää tuotteiden ja talouden olevan kunnossa, mutta niiden rinnalle tarvitaan visuaalinen ilme, erottuva tarina, kulttuurinen konteksti ja pitkäjänteiset kumppanuudet. Pienille toimijoille vienti ei avaudu pelkän laadun varassa, vaan markkinan on tunnistettava tuotteen merkitys ja alkuperä.

Tästä herää jatkokysymys: Jos Nordic Whisky voi nousta yhteiseksi vientitarinaksi, voisiko seuraava pohjoinen yhteisbrändi rakentua esimerkiksi puhtaan veden, luonnonmarjojen tai riistan ympärille? Samalla voisi kysyä minkä tuotekategorian rakentamiseen löytyisi intoa Etelä-Pohjanmaalta kansainväliseksi maantieteelliseksi yhteisbrändiksi?

Kehitysalustat elintarvikealan kasvumahdollisuuksien tukena

LAB-ammattikorkeakoulun Food Pilot Plant toi opintomatkiaan tärkeän kehitysympäristön näkökulman. Se toimii siltana tutkimuksen ja markkinoille etenevän tuotannon välillä: samassa ympäristössä voidaan pilotoida prosesseja, testata tuotteita ja tuoda yhteen yrityksiä, koulutusta ja TKI-toimintaa.

Havainto on merkittävä myös laajemmasta näkökulmasta. Suomessa alueiden kannattaa rakentaa kilpailukykyään omien erityisvahvuuksiensa varaan. Lahdessa painopiste näkyy vilja- ja juoma-alan osaamisessa. SEAMKissa painopisteet ovat niin ikään elintarvikkeiden teollisen jalostuksen osa-alueella, varsinkin liha- ja proteiiniteknologioiden infrassa sekä osaamisessa. Tämän lisäksi SEAMKissa monipuolisuutta lisää se, että osaamisalat kattavat vahvasti koko ruokaketjun.

Pienessä Suomessa alueellinen erikoistuminen on perusteltua. Kun eri alueet vahvistavat omia painopisteitään ja rakentavat niiden ympärille osaamisklustereita, syntyy vahvempia kokonaisuuksia, joilla on paremmat edellytykset uudistua, tehdä vaikuttavaa yhteistyötä ja kasvaa myös kansainvälisesti merkittäviksi toimijoiksi.

Matti Leppälehto

Projektipäällikkö

SEAMK

Kirjoittaja on bio- ja elintarviketekniikan insinööri (AMK) ja toimii projektipäällikkönä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Hänen työnsä painottuu ruokaketjun kehittämiseen, TKI-toimintaan sekä yritysytteistyöhön.

Lähde

Pipinen, L., & Savolainen, T. (2025). *Vedenkäyttöselvitys 2025* (Panimoliiton selvitys 01/2025). Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto. <https://panimoliitto.fi/wp-content/uploads/2025/06/vedenkayttoselvitys.pdf>