



Lähiruokatreffit 2025 – makumatka pohjalaismaakuntiin

16.4.2025

SEAMKissa järjestettiin vuosittainen keväinen Lähiruokatreffit-tapahtuma, joka yhdisti elintarvikealan ostajat ja myyjät jo kahdeksannen kerran. Tänä vuonna tapahtuma laajeni ensimmäistä kertaa maakuntarajat ylittäväksi, kun siihen osallistui toimijoita sekä Etelä-Pohjanmaan että Pohjanmaan maakunnista.

Lähiruokatreffien tarjonta edusti laajasti pohjalaismaakuntien korkeatasoisesti ja vastuullisesti valmistettua lähiruokatuotantoa. Esillä oli muun muassa erilaisia savustettuja lihatuotteita, juustoja ja leikkeleitä, läheltä pyydettyä kalaa, käsintehtyjä makeisia, innovatiivisia välipalatuotteita, paikallista hunajaa sekä puhtaista luonnontuotteista valmistettuja elintarvikkeita. Juomapuolta edustivat pienpanimoiden oluet ja siiderit, artesaanikahvit, mahlajuomat ja artesaanilimonadit.



Lähiuokatreffeillä testattiin aidosti tuotteiden makuja ja saatiin katsaus yritysten tuotevalikoimaan (kuva: Elina Huhta, 2025).

Lähiuokatreffien taustalla on konkreettinen tarve parantaa lähiruoan saatavuutta kauppojen hyllyillä ja ravintoloiden ruokalistoilla. Tapahtuma tarjoaa alustan, jossa pienet ja keskisuuret elintarvikeyritykset pääsevät esittelemään tuotteitaan suoraan potentiaalisille ostajille. Samalla ostajat – ravintolat, kahvilat, tukkuliikkeet ja vähittäiskaupat voivat löytää uusia, paikallisia tuotteita valikoimiinsa. Lähiuokatoimijat oppivat lisäksi entistä paremmiksi tuote-esittelijöiksi sekä tutustuvat myös toisiinsa. Siten monien lähiruokatuottajien välille on vuosien saatossa syntynyt kiinnostavia kumppanuuksia ja uusia yhteistyömuotoja.

Lähiuokatreffien ainutlaatuinen konsepti

Tapahtuma rakentui niin kutsutun "pikatreffi"-konseptin ympärille: jokainen ostaja kohtasi jokaisen myyjän kasvotusten kolmen minuutin ajan. Näiden tiiviiden kohtaamisten aikana esiteltiin ja maisteltiin tuotteita sekä tunnusteltiin yhteistyömahdollisuuksia. Kun aika päättyi, ostajat siirtyivät seuraavan myyjän pöydän ääreen, ja kierros jatkui ilman taukoja. Varsinaisen Lähiuokatreffi-kierroksen jälkeen ostajilla oli vapaata aikaa palata kiinnostavien tuottajien luo ja jatkaa keskusteluja. Ilahduttavan moni käytti tämän tilaisuuden hyväkseen ja lämminhenkinen tunnelma ja rupattelu jatkui vielä pitkään virallisen osuuden jälkeenkin.



Lähiiruokatreffit-tapahtuma sai jälleen kiitosta aidoista kohtaamisista lähiiruokayritysten ja ostajien välillä (kuva: Jasmine Laitila, 2025).

Tästä käytännönläheisestä ja intensiivisestä tavasta järjestää Lähiiruokatreffit saatiin jälleen niin hyvää palautetta osallistujilta, että vapaamuotoiseen messumaiseen tapaan siirtyminen ei vaikuta kannattavalta ainakaan lähiiruokamyymien näkökulmasta.

Lähiiruokatreffit on loistava esimerkki paikallisesti kehitetystä hyvästä käytänteestä saada alan toimijat kohtaamaan toisensa sekä ja parantaa lähiiruokayritysten liiketoimintaedellytyksiä. Konseptia on myös esitelty eurooppalaisille ruokamaakunnille Etelä-Pohjanmaan tehtävästä käytännönlähteisestä työstä ruoka-alan vahvistamiseksi, jonka myös muut alueet voisivat helposti omaksua itselleen. Lähiiruokatreffit on vakiinnuttanut paikkansa Ruokaprovinssin vuosittaisena tapahtumana, ja tänä vuonna mukaan saatu maakuntarajat ylittävä yhteistyö toi tapahtumaan uutta synergiaa ja virtaa.

Lähiiruokatreffit on alkusysäys yhteistyölle

Heti tapahtuman päätteeksi tunnelmia tiedusteltaessa saatiin kiitoksia järjestelyistä sekä myyjiltä että ostajilta. Moni ostaja mainitsi yllättyneensä tuotteiden korkeasta laadusta ja monipuolisuudesta sekä kertoi joko käynnistävänsä neuvottelut kohtaamisten perusteella yhden tai useamman toimijan kanssa tai tilaavansa testi-erän myyntiin kauppaansa heti tapahtuman jälkeen. Tämä tieto ilahdutti sekä järjestäjiä että varmasti myös tuottajia. Toki varsinainen tuottajan työ alkaa vasta Lähiiruokatreffien jälkeen, kun varsinaiset myyntineuvottelut käynnistyvät. Tapahtumassa syntyneen ensikohtaamisen jälkeen on helppo jatkaa juttua siitä mihin viimeksi jäätin.

Lähiruokatreffit 2025 osoittivat jälleen, että yhdessä tekemällä voidaan rakentaa elinvoimaista, kestäväää ja herkullista tulevaisuutta – yksi kohtaaminen kerrallaan.

Tapahtuman yhteisjärjestämisestä vastasivat SEAMKin koordinoima VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hanke sekä Yrkesakademin i Österbottenin koordinoima Uskalla kasvaa kestävästi -hanke, johon osallistuvat myös Kristiinankaupungin elinkeinokeskus, Rannikko-Pohjanmaan Yrittäjät sekä Kvarnen samkommun. Hankkeet ovat Euroopan unionin osarahoittamia.

Elina Huhta

asiantuntija TKI, projektipäällikkö

SEAMK

Jasmine Laitila

asiantuntija TKI

SEAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.