Aitoja makuja

2/2017

Vieraskynä

Vastuullisuuden moninaiset kasvot

Uudet vastuullisuus-kriteerit

s. 4

Elintarvikealan yrityksen perustamispaketti julkaistaan touko-kesäkuussa s. 10

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2017 neljä kertaa.

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	13.2.	6.3.
2	8.5.	29.5.
3	21.8.	11.9.
4	20.11.	11.12.

Tilaaja
Maa- ja metsätalousministeriö

Julkaisija
Turun yliopiston Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto

Toimituskunta
Heidi Valtari, Päivi Töyli

Yhteystiedot
Lehden toimitus:
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi, puh. 0400 487 160

Tilausasiat:
Arja Meriluoto
arja.meriluoto@utu.fi, puh. 050 304 8410

Painopaikka
Paino-Kaarina

Painos
2200 kpl/lehti

ISSN 2343-3728 (painettu)
ISSN 2343-3736 (verkkojulkaisu)

Sähköinen versio
aitojamakuja.fi
issuu.com

Kansikuva: Taru Rantala / Vastavalo.fi

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä..... 3
Uusilla vastuullisuuskriteereillä lisätään kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä..... 4
Ota avuksi päivitetty Lähis-opas ja Elintarvikkeiden hankintaopas..... 6
Uusivu: Elintarviketuotannon sivuvirrat tuottamaan..... 7
Nuoret ideoivat supernopean pastan, tomusokerisirottimen ja ainesosa-sanakirjan..... 8
Lähiruokateko -palkinnon sai Otava Food Factory..... 9
Elintarvikealan pk-yritysten neuvonta-hanke yritysten apuna.....10
Osta tilata! -päivä 16.9.2017..... 11
Lusikoidaan Suomi luomupuurokartalle 12
Artesaaniruuan SM-kilpailu 2017..... 13
Lähiruoka-alan yrittäjät luottavat tulevai-suuteen – kilpailuetua haetaan tuotteiden erilaisuudella..... 14
Herkkujen Suomi uudistuneena 3.-5.8.2017 -teemana syödään yhdessä16
Suomen proteiiniloikka..... 17
Pirkanmaalla luodaan lyhyitä ruoka-ketjuja ja katsotaan tulevaisuuteen 18
Matriket Österbotten – Ruokamaa Pohjanmaa..... 20
Pröva på mathantverk på Åland!..... 22

mmm.fi
MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

Turun yliopisto
University of Turku

Vastuullisuuden moninaiset kasvot

Ruokapalveluissa vastuullisuus liittyy jokapäiväisiin toimintoihin; esimerkiksi elintarvikkeiden hankintaan, energian ja veden käytön vähentämiseen, puhtaanapitoon, materiaalitehokkuuteen ja hävikin hallintaan. Kaikilla näillä pyritään vaikuttamaan ympäristön hyvinvoinnin ohella myös ihmisten ja eläinten terveyteen sekä hyvinvointiin. Aiemmin ahkerasti meidänkin käyttämä ”kestävän kehityksen” termi on kääntynyt, vai pitäisikö sanoa vaihdettu, ”vastuullisuus” termiksi. Se taitaa olla siten helpommin ymmärrettävä ja vaikka vastuullisuus ja kestävä kehitys eivät ihan samaa tarkoitakaan, niin ainakin kulkevat käsi kädessä.

PRO:t esille

Vastuullisuus-palkinto myönnetään ensi vuoden alussa kolmatta kertaa PRO kilpailussa. Sarjan idea on lähtenyt liikkeelle EkoCentriasta. Muutamana vuonna vastuullisuus oli erillinen oma sarja, mutta olemme tuoneet vastuullisuuden huomioimisen koko PRO kilpailuun. Tällä hetkellä se huomioidaankin kaikissa sarjoissa. Erillisen Vastuullisuus-sarjan palkinnon saaja huomioi vastuulliset toiminnot laajasti, vaikuttaa omilla valinnoillaan suureen kokonaisuuteen, kehittää omaa osaamistaan jatkuvasti ja luo positiivisen vireen alan kehitykselle. Kesäkuun alussa jokainen voi ehdottaa kilpailuun omasta mielestään parasta vastuullisesti toimivaa henkilöä tai työyhteisöä. Seuraa tähän liittyen Aromi-lehden nettisivuja.

Raaka-ainevalinnoilla vaikutetaan eniten

Suomessa ruokapalvelut tarjoavat 870 miljoonaa ateriaa joka vuosi. Ruokapalveluiden aiheuttamista ympäristövaikutuksista noin kaksi kolmasosaa syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa, joten ruokapalvelut ovat ratkaisevassa roolissa. Ympäristön kuormituksen vähentämiseen voi vaikuttaa mm. valitsemalla luomuraaka-aineita.

EkoCentrian työkaluista apua

Omia vastuullisia toimintoja voi kehittää suunnitelmallisesti yksi osa-alue kerrallaan. EkoCentrian nettisivuilta löytyvistä oppaista löytyy hyödyllisiä vinkkejä ja esimerkkejä toimintojen toteuttamiselle. Sieltä löydät lähi- ja luomuruokaan liittyvää aineistoa sekä mm. useita vuosia sitten valmistuneen Kestävän kehityksen työkirjan ammattikeittiölle. Se on edelleen hyvä apu, kun ruokapalveluissa ryhdytään miettimään omaa toimintaa vastuullisemmaksi.

Vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat tilaisuudet

EkoCentria järjestää syksyn 2017 ja kevään 2018 aikana kymmenen tilaisuutta ympäri Suomea. Niissä keskustellaan mm. uudistuneesta hankintalaista sekä julkisten ruokapalveluiden ja elintarvikehankintojen toteuttamisesta vastuullisesti. Katso tilaisuuksien aikataulu ja paikkakunnat **www.ekocentria.fi**

Sari Väänänen ja Anu Arolaakso
etunimi.sukunimi@sakky.fi

Uusilla vastuullisuuskriteereillä lisätään kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä

Uudet elintarvikkeiden vastuullisuuskriteerit julkisen sektorin toimijoiden käyttöön julkaistiin maaliskuussa. Niiden päätavoite on lisätä suomalaisten elintarvikkeiden osuutta julkisissa hankinnoissa.

Julkiset keittiöt tarjoavat noin 380 miljoonaa ruoka-annosta vuosittain, ja julkinen sektori käyttää lähes 350 miljoona euroa vuodessa ruuan ja sen raaka-aineiden hankintaan. Ei ole yhdentekevää, millaisilla kriteereillä nämä hankinnat tehdään. Siksi valtioneuvosto teki keväällä 2016 periaatepäätöksen, jolla kannustetaan julkisia hankkijoita suosimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita.

Periaatepäätöksen jalkauttamiseksi maa- ja metsätalousministeriö tilasi Motivalta oppaan ja kriteerisuosituksia, jotka helpottavat hankkijoita kilpailutuksessa. Suositukset laadittiin keskeisille elintarviketuoteryhmille: lihatuotteille ja siipikarjalle, kalalle, kananmunalle, viljoille, maidolle, kasviksille sekä rasvoille.

Tiivistä vuoropuhelua kriteereistä

– Opasta valmisteltiin laajassa yhteistyössä elintarvikesektorin toimijoiden kanssa ja kävimme laajan keskustelun siitä, mitä kestävä kehitys ja vastuullisuus elintarvikeketjussa tarkoittavat, asiantuntija Elina Ovaskainen Motivasta kertoo.

Vastuullisuus on monen eri osatekijän summa. Siihen liittyvät esimerkiksi elintarviketurvallisuus, ympäristövaikutukset, eläinten hyvinvointi ja terveys sekä sosiaalinen vastuullisuus.

– Kriteereissä keskityimme erityisesti eläinten hyvinvointi- ja elintarviketurvallisuuskysymyksiin. Varsinaisten ympäristökriteerien laatiminen elintarvikkeille on vaikeaa, sillä vertailu eri maiden tuotteiden välillä on haastavaa.

Suomi monessa muita edellä

EU:n yhteisillä sisämarkkinoilla kotimaisuutta ei voida käyttää julkisten hankintojen kriteerinä, sillä se olisi muiden maiden tuottajia kohtaan syrjivää. Siksi on haluttu tunnistaa erityisesti niitä vastuullisuuteen ja elintarviketurvallisuuteen liittyviä tekijöitä, joita voidaan hyödyntää julkisissa hankinnoissa.

Suomessa on elintarviketurvallisuuden, eläinten hyvinvoinnin ja terveyden näkökulmasta kattavia järjestelmiä, kuten sikaloiden terveysluokitusjärjestelmä Sikava. Näillä tiloilla seurataan muun muassa hännänpurentaa, joka on eläinten stressitason indikaattori. Mikrobilääkkeiden, kuten antibioottien käytön seuranta on Suomessa viranomaisvalvonnan alaista, jonka vuoksi täällä tiedetään hyvin tarkasti myös lääkkeiden käytön määrät.

Hännän purennan ja mikrobilääkkeiden käytön seurantaa voidaan käyttää hankinnoissa kriteerinä. Ne voidaan todentaa helposti sertifioidulla laatujärjestelmällä kuten Sikavalla.

Koko maan kattava roadshow

Opas ja kriteerit löytyvät julkisille hankkijoille suunnatusta Kestävien hankintojen tietopankista, jota ylläpitää Motiva. www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/elintarvikkeet

Sivustolle on myös koottu esimerkkejä siitä, miten julkiset toimijat ovat käyttäneet vastuullisuuskriteerejä elintarvikehankinnoissa.

Elina Ovaskainen muistuttaa, että hankinnat pitävät sisällään monta eri työvaihetta, eikä pelkkä kriteeri vielä takaa hyvää lopputulosta.

– Kannustamme aina siihen, että ruokapalveluita ja elintarvikkeita hankkivat toimijat kävisivät vuoropuhelua paikallisten tuottajien ja tukkujen kanssa ja viestisivät toiveistaan ja tarpeistaan hyvissä ajoin. Näin varmistetaan, että tuottajat ja tukut pystyvät vastaamaan hankkijan toiveisiin kilpailutustilanteessa. Hankintojen seuraaminen sopimuskaudella on yhtä tärkeää kuin hyvin tehty pohjatyö ennen kilpailutusta.

Loppukeväästä käynnistyy myös roadshow, jonka puitteissa Motiva ja EkoCentria järjestävät julkisille hankkijoille noin 20 valmennustilaisuutta elintarvikehankinnoista ympäri Suomea.

Hankintojen lisäksi ruokapalvelujen vastuullisuutta voidaan edistää monella muullakin tapaa. Esimerkiksi ruokalistasuunnittelu on tärkeä keino kasvisten käytön lisäämisessä ja ruokahävikin vähentämisessä.

Kirjoittaja
Suvi Salmela
Motiva Oy

Ota avuksi päivitetty Lähis-opas ja Elintarvikkeiden hankintaopas

Oletko auttamassa tuottajia ja jalostajia tarjousten teossa? Pystytkö vaikuttamaan asiantuntijana tarjouspyyntöjen sisältöön? Ota käyttöösi Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille – ohjeita ja perusteluja hankintoihin (Lähis) -opas. Se neuvoo tekemään vastuullisia hankintapäätöksiä alueellisten ja paikallisten lähiruokaketjujen hyväksi. Oppaan lähiruoan hankinnan ns. lakiosuus on päivitetty vastaamaan uutta hankintalakia. Sisällössä on myös ohjeita päättäjille, kerrontaa elintarvikeketjun ja ammattikeittiöiden toiminnasta sekä paljon käytännön hankintaesimerkkejä eri kokoisista hankintayksiköistä.

Oppaan liitteenä on työkirjan kaltainen Elintarvikkeiden hankintaopas, joka tukee hankintayksiköiden hankinta-asiantuntijoita ja ruokapalveluiden hankinnoista vastaavia markkinavuoropuhelussa yritysten kanssa. Se kehottaa miettimään mm. ravitsemuksellisten vaatimusten sekä pakkaus- ja tuotekoon lisäksi myös eläinten hyvinvointia ja ympäristömyönteisyyttä.

Oppaat on tehty EkoCentrian NYT -tuotekehitystä ja hankintaosaamista -hankkeessa yhteistyössä useiden asiantuntijoiden, mm. Kuntaliiton, MTK:n, Luken kanssa.

www.ekocentria.fi/lahiruokaopas
www.ekocentria.fi/elintarvikkeiden-hankintaopas

Lisätietoja
Sari Väänänen
sari.vaananen@sakky.fi

Uusivu: Elintarviketuotannon sivuvirrat tuottamaan

Kasvis-, liha- ja kalayrityksissä muodostuu paljon erilaisia sivutuotteita. Sivutuote on se osio, jolle ei ole (kunnon) käyttöä ja jonka käyttökelpoinen komponentti helposti saa arvonalennuksen. Kotimaisten raaka-aineiden etuina ovat mm. niiden puhtaus, jäämättömyys ja jäljitettävyys; lisäksi niitä ei ole säteilytetty. Erilaiset sivutuotteet ovat arvokas lisä moniin tarkoituksiin niiden käyttöarvon kestävyyden sekä alhaisten kustannusten vuoksi.

• Kasvissivutuotteet, joihin kuuluvat myös marjat ja hedelmät, sisältävät hyviä bioaktiivisten yhdisteiden, kuten antioksidanttien ja vitamiinien lähteitä.
• Yli puolet lihateollisuuden raaka-aineista ei päädy elintarvikkeeksi. Sivutuotteet soveltuvat mm. elintarvike- ja rehukäyttöön sekä lemmikkien ruokaan, polttoainejalostukseen ja lannoitteisiin.
• Kalan ja ravun jalostuksen sivutuotteita ovat suolistus- ja fileerausjätteet sekä kaupallisen kalastuksen ja ravustuksen sivusaaliit.

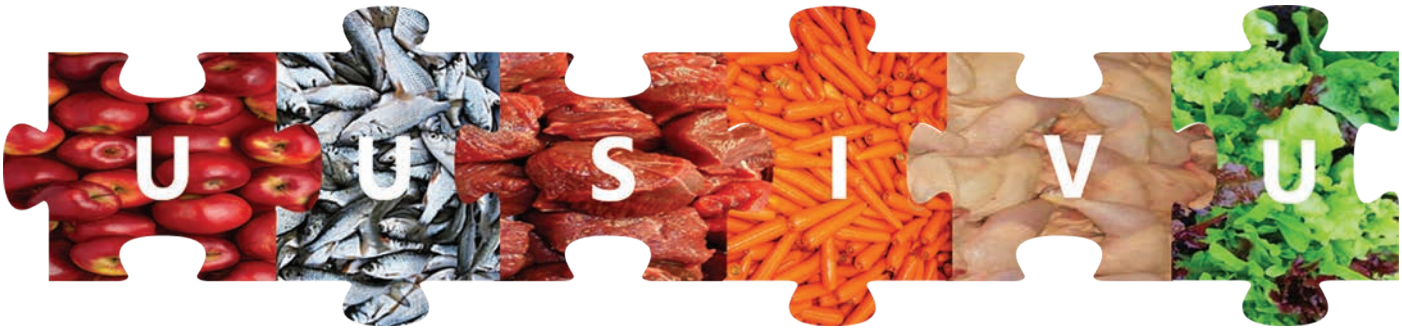
Yritykset voivat tehostaa sivutuotteiden hyödyntämistä verkostoitumalla ja kehittämällä yhteistyötä sekä lisäämällä tietoa sivutuotteiden käsittelystä, käyttömahdollisuuksista ja arvoketjuista. Pienet sivutuotemäärät ovat usein ongelma, mutta suuremmat volyymit luovat mahdollisuuksia. Yritysten yhteistyöllä voidaan keskittää sivutuotteita yhteen paikkaan, jolloin saadaan volyymeja suuremmaksi ja parannetaan hyödynnettävyyttä.

Uusivu -hankkeessa kehitetään yritysten yhteistyötä tuomalla yrityksiin tietoa potentiaalisista yhteistyökumppaneista, käsittelymenetelmistä sekä käsittely- ja kuljetusketjuista. Lisäksi etsitään tapoja käsitellä sivutuotteet siten, että niistä voidaan valmistaa uusia tuotteita. Käsittelyketjua tarkastellaan kestävän kehityksen vaatimusten pohjalta.

Uutta liiketoimintaa sivutuotteista (Uusivu) -hanketta toteuttavat Luonnonvarakeskus (Luke) ja Helsingin yliopisto sekä yritykset. Hanketta rahoittaa yritysten lisäksi Uudenmaan ELY-keskus. Hanke alkoi vuoden 2017 alussa ja kestää vuoden 2019 loppuun.

Lisätietoa: **uusivu.weebly.com**

Kirjoittaja
Marja Lehto
Luonnonvarakeskus (Luke)
marja.lehto@luke.fi



Nuoret ideoivat supernopean pastan, tomusokerisirottimen ja ainesosasanakirjan

Nuorissa löytyy tietoa ja taitoa innovoida uusia ruokaoivalluksia. Tämän osoitti Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeen järjestämä Nuorten valtakunnallinen ruokainnovaatiokilpailu – Ruokaoivallus, johon tuli lähes 90 kilpailutyötä 16–29 -vuotiailta opiskelijoilta.

Uusia elintarvikkeita ja raaka-aineita ideoitiin todella laajasti. Sarjan voittajaksi valittiin espoolaisen Anna-Maija Rauramaan kehittämä supernopea, gluteiiniton ja laktoositon Prosta Proteiinipasta. Pastan keittoaika on 10–15 sekuntia. Toisena palkittiin sisarusten Henna Hytösen ja Reetta Rossin kehittämät JUURI-juurespohjaiset ketsupit. Hämeen ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan opiskelijoiden Sara Kujansuun, Karl Niemisen ja Santtu Onikin idea maustetuista marja-snackeistä Marsu-óla oli elintarvikesarjan kolmas.

Valmistus- tai pakkaussarjaan tuli hyvin erilaisia töitä. Lahden muotoiluinstituutin opiskelijat muodostivat voittajakolmikon. Marika Peltola suunnitteli voittoisasti tomusokerin sirottamiseen sopivan pakkauksen. Mervi Puustinen palkittiin ideasta pakata suklaa Tetra Pak -materiaaliin. Petteri Tuukkasen ideoima 3. sijalle tullut ELO-proteiinipatukka pakataan muovin sijaan biopohjaiseen kääreeseen.

Jakelu tai markkinointisarjan voittajakolmikon kilpailutyöt kuvastavat hyvin sarjan laajaa kirjoa. Voittajaksi valittiin Aino Tarkkion Suomi-ruoka-Suomi -sanakirja, joka olisi ruoan ainesosista tietoa välittävä kännykkäsovellus. Ville Raivio ideoi ruokahävikin vähentämiseksi sähköisen palvelun Etuilmon. Oppilaitosten verkkosivuille ruokalistan yhteydessä olevan Etuilmon kautta opiskelija voi ennakkoon valita, mitä aikoo syödä. Lidia Pirilän 3. sijoittunut Feeding Finland on hyväntekeväisyyteen liittyvä kanta-asiakassovellus, joka palkitsee asiakkaan sijaan kodittoman henkilön ilmaisella aterialla.

Kilpailutöiden arviointikriteereinä olivat innovatiivisuus, työn kaupallistaminen, eteläsavolaisen lähiruoan ja lähiruokaketjun hyödynnettävyys sekä ekologisuus ja kestävyys.
Lisätietoja: **www.ruokaoivallus.fi**

Valmistus tai pakkaussarjan voitto Marika Peltolan tomusokerisirottimelle.

Elintarvike tai raaka-ainesarjan palkitut: Santtu Oinikki, Sara Kujansuu, Karl Nieminen, Henna Hytönen ja Anna-Maija Rauramaa.

Kirjoittaja
Taina Harmoinen
Etelä-Savon ruokaviesti -hanke, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu
Kuvat: Manu Eloaho/Darcmedia

Lähiruokateko -palkinnon sai Otava Food Factory

Mikkeliläinen lähiruokayritys Otava Food Factory sai Vuoden lähiruokateko -palkinnon 6.4.2017. Nuorella yrityksellä on monipuolinen valikoima toimintoja: lähiruokaravintola Bistro Vilee, ruokatehdas, catering-toimintaa ja omia myymälöitä. 2 000 euron arvoinen palkinto luovutettiin yritykselle Lähiruoka & Luomu -messuilla Messukeskuksessa Helsingissä.

Otava Food Factory on vuoden 2016 alussa perustettu lähiruokayritys, joka on lyhyessä ajassa laajentanut toimintansa monipuoliseksi lähiruokaa tuottavaksi ja tarjoavaksi yritykseksi. Yritys tavoittaa kuluttajan monessa eri paikassa ja toimipisteessä. Otava Food Factoryyn kuuluvat ravintola Bistro Vilee, lähiruokatehdas, myymälä, kahvila ja leipomo, catering-toimintaa ja street food -myyntivaunu. Yrityksen osakkaina on paikallisia tuottajia, joiden tuotteita Otava Food Factory käyttää.

Vasemmalla palkinnonsaaja Ilkka Arvola ja oikealla Kirsi Viljanen.

– Otava Food Factoryn valintaan vaikutti yrityksen laaja-alaisuus ja kasvuhalukkuus. Yritys myös tuo lähiruoan helposti kaikkien saataville eri myyntikanaviensa kautta ja vastaa kuluttajien lähiruoan kysyntään laadukkailla, lähialueen raaka-aineita hyödyntävillä, tuotteilla ja monipuolisella valikoimalla. Sesongin mukaiset huippuraaka-aineet ja vahva osaaminen ovat yrityksen arvopohjana ja näkyvät asiakkaille saakka, perustelee lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen maa- ja metsätalousministeriöstä voittajan valintaa. Viljanen on Lähiruoka & Luomu -messujen kehitysryhmän ja Vuoden lähiruokateko -raadin puheenjohtaja. Viljasen mukaan yritys on hyvä esimerkki myös tuottajien yhteistyöstä, jonka kautta otetaan omaan hallintaan koko ruokaketjun toiminta pellolta pöytään.

– Valintoja tehtäessä tieto on valttia. Meille raaka-ainelähtöiseen tekemiseen erikoistuneelle yritykselle lähiruoka oli helppo valinta. Se tuo mukanaan paljon hyviä oheisvaikutuksia. Tuottajat saavat paremman korvauksen tuotteistaan, kuljetusmatkat ovat lyhyitä, voimme saada meille räätälöityjä tuotteita ja raaka-aineita ja tuottajat ovat tuttuja. Tämä kaikki näkyy yrityksen persoonallisuutena asiakkaille, sanoo Otava Food Factoryn toimitusjohtaja Ilkka Arvola.

Suurimpana lähiruoan käytön esteenä Arvola näkee varteenotettavien myyntikanavien puutteen. Siksi Otava Food Factory on lähtenyt luomaan ja kehittämään nopeasti uusia kanavia.

Vuoden lähiruokateko -palkinnon tarkoituksena on nostaa esiin hyviä esimerkkejä ja kasvutarinoita lähiruokasektorin edistämiseksi.

Lisätietoja
Ilkka Arvola
info@vilee.fi
Kirsi Viljanen
kirsi.viljanen@mmm.fi

Elintarvikealan pk-yritysten neuvontahanke yritysten apuna

Elintarvikealan yrityksen perustaminen voi olla monimutkainen prosessi. Myös elintarviketoimintaan liittyy viranomaisvaatimuksia, jotka voivat olla vaikeaselkoisia. Eviran pk-yritysten neuvontahanke tukee elintarvikealan yrittäjiä ja yrittäjäksi aikovia kehittämällä neuvontaa ja lisäämällä yhteistyötä elintarvikealan yritystoiminnan, neuvontajärjestöjen ja viranomaisten välillä.

Elintarvikealan pk-yritysten neuvontahankkeen yhtenä tavoitteena on selkiyttää elintarvikeyritysten perustamiseen ja toimintaan liittyviä vaatimuksia. Hankkeen ensimmäisessä vaiheessa olemme valmistelleet yrityksen perustamista koskevaa neuvontamateriaalia, jonka julkaisemme kokonaisuudessaan touko-kesäkuussa 2017. Materiaali sisältää esimerkiksi kolme verkkokoulutusta:

- Ravintolan perustaminen,
- Leikkaamon, jauhelihaa valmistavan laitoksen, raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen perustaminen, ja
- Alkutuotannon yhteydessä tapahtuvan myynnin, tarjoilun tai pienimuotoisen kasvikunnan tuotteiden jalostuksen aloittaminen.

Koulutuksia on käytetty pohjana myös opasteksteille. Maahanmuuttajien huomioimiseksi olemme tehneet materiaalin selkokielellä ja joinakin kielikäännöksinä.

Materiaali julkaistaan hankkeen verkkosivuilla, jotka avataan toukokuun lopulla. Tästä eteenpäin täydennämme sivuja tekstin ohessa olevan tietolaatikon mukaisesti.

Tutustu hankkeeseen ja ota yhteyttä

Tiedotamme hankkeen vaiheista ja verkkosivuilla julkaistavasta aineistosta sähköpostilistamme avulla. Liity siis sähköpostilistalle, jos olet kiinnostunut hankkeesta!

Tutustu hankkeeseen ja anna palautetta:
www.evira.fi/pkneuvonta

Liity sähköpostilistalle, ehdota yhteistyötä, kysy tai kommentoi: **pk-neuvonta@evira.fi**

Ylitarkastaja Tiina Läikkö-Roto,
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Hanke vuonna 2017

Touko-kesäkuu

- Julkaisemme elintarvikealan yrityksen perustamispaketin.

Kesä-syyskuu

- Järjestämme neuvontatilaisuuksia yrityksen perustamisesta yhteistyössä neuvontatahojen kanssa. Toivomme myös paikallisvalvonnan osallistuvan tilaisuuksiin.

Syys-joulukuu

- Alamme julkaista neuvontamateriaalia elintarvikeyritysten toimintaan ja tuotteisiin liittyvistä keskeisistä vaatimuksista, toiminnan riskikohdista ja riskinhallinnasta.
- Alamme jakaa hyviä käytäntöjä ja esimerkkejä paikallisten valvontaviranomaisen hyväksymistä joustavista ratkaisuista yrityksissä.

Tehdään yhdessä ruoantuotanto ja maatilojan elämä tutuksi
Osta tilalta! -päivänä 16.9.2017

Osta tilalta! -päivänä tarjotaan kuluttajille mahdollisuus ostaa raaka-aineita suoraan tuottajilta sekä kokea elämyksiä ja tutustua maatiloihin ja ruoantuotantoon. Teemapäivään voi lähteä mukaan, vaikka ei yleensä myisikään tuotteita suoraan tilalta. Osta tilalta! -päivä on oiva tilaisuus testata markkinoita ja kuulla suoraa palautetta kuluttajilta.

Viime syksynä järjestetty ensimmäinen valtakunnallinen Osta tilalta! -päivä saavutti suuren suosion sekä kuluttajien että tuottajien keskuudessa. Teemapäivään osallistui yhteensä 179 tilaa ja niissä kävi tuhansia vierailijoita. Kuluttajat kiittelivät sitä, että pääsivät näkemään, millaista maatiloilla on ja missä eläimet kasvavat sekä saivat tilaisuuden ostaa tuoreita tuotteita suoraan tuottajalta.

Viime syksyn Osta tilalta! -päivään osallistuneilta tuottajilta kerätyn palautteen mukaan he olivat erittäin tyytyväisiä päivän antiin. Palautteissa todettiin, että vaikka päivän järjestäminen vaatikin valmisteluja, se oli vaivan arvoista. Teemapäivä oli houkutellut vieraita kauempaakin tutustumaan tuotteisiin ja ihmettelemään maatilan elämää. Osa totesi, että päivä oli ylittänyt kaikki odotukset ja että he odottivat jo innolla uutta Osta tilalta! -päivää. Päivä tarjoaakin tuottajille mahdollisuuden tutustua asiakkaisiin, kuunnella heidän toiveitaan ja mielipiteitään sekä keskustella ruoan tuotannosta ja alkuperästä.

Tänä vuonna Osta tilalta! -päivää vietetään 16.9.2017

Tuottaja voi järjestää tapahtuman omalla tilallaan tai kotipuutarhuri voi myydä esimerkiksi oman puutarhan porkkanoita tai omenoita omassa pihapiirissään.

Päivän järjestäjäksi ilmoittaudutaan **https://ostatilalta.fi** -sivuilla. Nettisivulla voi esitellä tilaa ja kertoa tuotteista. Kuluttajan näkökulmasta nettisivuilta on helppo katsoa, mitä on tarjolla eri puolilla Suomea kyseisenä päivänä ja suunnitella sen pohjalta sadonkorjuun rengasmatkan.

Osta tilalta! -päivän järjestelyissä ovat mukana Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2014-2020 ja Maaseutuverkosto, Turun yliopiston Brahea-keskuksen Lähiruoan koordinaatiohanke, Aitojamakuja.fi, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK, Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC, Maa- ja kotitalousnaiset, Martat, Marthaförbundet, Suomen 4H-liitto ja Finlands svenska 4H.

Lisätietoja
Päivi Töyli, Lähiruoan koordinaatiohanke
paivi.toyli@utu.fi

Lusikoidaan Suomi luomupuurokartalle!

Kun Suomi täyttää sata, syödään yhdessä 6.9.2017 luomupuuron maailmanennätys. Kaikkien aikojen luomutempaukseen on ilmoittautunut mukaan jo useita kymmeniä toimijoita.

Pro Luomu ry nostaa yhteistyökumppaniensa kanssa luomupuurokulhon Suomelle ja kutsuu koko yllytyshullun Suomen kansan tekemään luomupuuron maailmanennätystä. Kampanja on osa Syödään yhdessä -hanketta, joka on osa Suomi100 -ohjelmaa. Ennätyksentekoon osallistuminen on helppoa; syö lautasellinen luomupuuroa tai tarjoa ennätyspuuroa omille asiakkaille. Kampanjaan pääsee mukaan kumppaneiksi kaikki yhteisöt, jotka lupaavat järjestää tempauksen edistääkseen ennätyksensyntyä.

Luomupuuroa joka niemeen ja notkelmaan

Tempauksesta ovat intoutuneet hyvin moninaiset toimijat maaseudun kehittämishankkeista isoihin elintarvikeyrityksiin. Luomupuuroa lusikoidaan ennätyspäivänä mm. armeijassa, 4H-kerhoissa, lukuisissa päiväkodeissa, kouluissa, palvelutaloissa sekä ravintoloissa kautta maan. Ennätyspäivän ympärille on rakentunut myös kaikenlaista luomuun ja lähiruokaan liittyvää kampanjointia. Suunnitteilla on mm. toritapahtumia sekä luomuruokapäiviä kouluihin ja päiväkoteihin. Ilmoittautuminen kumppaniksi käy kuumana, ja ennätyksen odotetaan syntyvän sadoista tuhansista luomupuuroannoksista.

Luomupuuro voi olla lähiruokaa parhaimmillaan

Maailmanennätys on kiinnostanut monia lähiruokatoimijoita ja maaseudun kehittämishankkeita. Useat kumppanit ovat pitäneet kunnia-asiana, että luomupuuroaines on tuotettu lähellä – mielellään ihan siellä omassa kunnassa. Tempaukseen osallistuminen ei tarvitse olla pelkkää puurontarjoamista, sillä mukaan tarvitaan myös mm. viestinviejiä. Yksi aktiivinen esimerkki on Lähiruokaa Uudellemaalle -hanke, joka on intoa täynnä lähtenyt mukaan kampanjaan, ja pitää tavoitteenaan, että paikallinen luomupuuro porisee kattiloissa kautta Uudenmaan. Hanke on haastanut mukaan mm. Etelä-Suomen keittiömestarit ja soittanut läpi kaikki Uudenmaan alueen ruokapalvelupäälliköt. Ja tulos on nähtävissä; Uudenmaan alueelta on jo nyt mukana lukuisia kaupunkeja ja kuntia.

Luomupuuron ME -kampanjaan voi osallistua kukin omalla tavallaan. Lisätietoja kampanjasta sekä ilmoittautuminen yrityksille, yhteisöille ja hankkeille: **www.luomupuuro.fi**

Kirjoittaja
Aura Lamminparras
Pro Luomu ry
aura.lamminparras@proluomu.fi

#LuomupuuronME
6.9.2017

Artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailu 2017

Artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailu järjestään 4.-6.10.2017 Yrkeshögskolan Noviassa Raaseporissa. Kolmen päivän ajan on mielenkiintoista ohjelmaa ja mahdollisuus ruoka-artesaaneille sekä muiden ruoka-alan toimijoiden tutustumiselle, kokemusten ja tiedon vaihdolle liittyen pienen skaalan tuotantoon, jossa kädentaito näkyy koko tuotantoketjussa. Kilpailu on avoin myös osallistujille Pohjoismaista ja Baltian maista.

- Tämä vuonna on 10 kilpailukategoriaa kaikkiaan 46 eri luokassa, kertoo Jonas Harald, joka toimii kilpailuneuvoston jäsenenä ja vastaa kilpailuluokista ja säännöistä. Uutta vuonna 2017 ovat esim. kilpailuluokat hiilihapotetuille juomille, likööreille ja mätituotteille sekä sinapille. Valittavina on monia luokkia ja on tärkeää että tuotteet ovat säännösten mukaisia. Lisäaineiden käyttö on tarkoin rajattu ja raaka-aineiden tulee olla paikallisia tai kotimaisia, joiden alkuperä tiedetään. Odotamme aitoja ja toivottavasti jopa innovatiivisia artesaaniruokatuotteita.

Kymmenen eri tuomaristoa arvioivat kilpailutuotteet ulkonäön, rakenteen, koostumuksen ja tietysti myös maun ja tuoksun perusteella. Kukin tuomaristo koostuu puheenjohtajana toimivan tuoteryhmän osaajasta sekä vähintään kolmesta jäsenestä. Jälkimmäisiä ovat mm. ruokatoimittajat, kokit, tutkijat ja muut ruoka-alan toimijat. Tuomariston toiminta ja palaute on rakentavaa ja auttaa ruoka-artesaania kehittämään tuotettaan. Kaikki kilpailun osanottajat saavat kirjallisen palautteen pisteytyksineen jokaisesta kilpailutuotteesta. Voittajat saavat paitsi mitalin myös tarroja liimattavaksi palkituille tuotteille.

Kilpailun yhteydessä järjestetään luentoja, yritysvierailuja alueen yrityksiin sekä käytännön työpajoja kuten esim. makkarakurssi, joka on avoin kaikille kiinnostuneille. Perjantai-iltana on palkintojen jako ja juhlaillallinen Fiskarsin Ruukissa.

- Huomioimme kansallisen villiruokapäivän 6.10. ja Suomi 100-teeman Syödään yhdessä, kertoo projektipäällikkö Ann-Louise Erlund. Nämä näkyvät erityisesti juhlaillallisella, jonka alueen keittiömestarit valmistavat paikallisista ja villeistä raaka-aineista.

Kilpailupäivät päättyvät kokoavaan palauteseminaariin ja voittajatuotteiden näyttelyyn. Sen jälkeen on kilpailuosanottajilla oiva tilaisuus esitellä tuotteita suosituilla Slow Food-markkinoilla, jotka pidetään 7-8.10.2017 Fiskarsin Ruukissa.

Lisätietoja
Heidi Barman-Geust, heidi.barman-geust@novia.fi

Artesaaniruuan suomenmestaruus

Ilmoittautumisaika on 15.5-4.9.2017 ja kilpailla voi seuraavissa eri kategoriassa:

- maitotuotteet
- leikkeleet ja lihatuotteet
- kalatuotteet
- leipomotuotteet
- marja- ja hedelmätuotteet
- vihannes- och sienituotteet
- kylmät mauste- ja ruokakastikkeet
- snacksit
- pohjoismaiset juomat
- innovatiivinen artesaaniruoka

Lue lisää kilpailuryhmistä ja -säännöistä, arviointikriteereistä, ohjelmasta ja ilmoittautumisesta **www.novia.fi/mathantverkfm/fi**

Lähiruoka-alan yrittäjät luottavat tulevaisuuteen - kilpailuetua haetaan tuotteiden erilaisuudella

Luonnonvarakeskuksen toteuttamassa ja maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa LÄHIKANNA-tutkimuksessa tarkasteltiin lähiruokayritysten taloudellista tilaa, kilpailukykytekijöitä sekä yritysten investointi- ja kehittämisnäkemyksiä sekä analysoitiin hintaseuranta-aineiston avulla valittujen lähiruokatuotteiden mahdollista hintapreemiota.

Monipuolisesta ja erikoistuneesta lähiruoka-alasta halutaan tutkittua tietoa

Lähiruokayritykset muodostavat yritysjoukon, joiden kiinnostavuus tämän päivän maataloudessa ja ruokamarkkinoilla on korkea paikallisuutta korostavan kestävyyden ja myönteisen kuluttajamielikuvan vuoksi. Lähiruokayritykset ovat keskenään hyvin erilaisia ja toteuttavat liiketoiminnassaan erilaisia toimintakonsepteja ja jakelukanavia. Lähiruokaliiketoiminnan kehittämiseksi on kansallisesti selkeä tarve tuntea lähiruokaliiketoiminnan nykytilaa ja tulevaisuutta mm. taloudellisen tilan, investointien ja investointisuunnitelmien, kasvuhalukkuuden ja eri jakelukanavien kannattavuuden osalta.

Lähiruokayritysten taloudellinen tila keskimäärin tyydyttävää

Lähiruokayritysten kannattavuuskehitys näyttää noudattavan maatalouden yleistä kannattavuuskehitystä. Tilinpäätösanalyysi ja yrittäjäkyselyn tulokset paljastivat, että yrittäjät kokivat yritystensä kannattavuuden heikentyneen aikavälillä 2011–2015 ja olevan tällä hetkellä tyydyttävä. Yritykset näkivät lähitulevaisuuden taloudellisen tilansa kehittyvän kuitenkin parempaan suuntaan ja kannattavuuden odotetaan nousevan. Tilinpäätöstietokannasta saatujen tulosten mukaan vain joinain poikkeusvuosina kannattavuus nousi hyvään tai erinomaiseen luokkaan.

Investointeja suunnitellaan aktiivisesti

Taloudellisesta tilasta huolimatta investointeja suunniteltiin ahkerasti. Kyselyyn vastanneista yrittäjistä yli 60 %:ia suunnitteli tekevänsä investointeja seuraavan viiden vuoden aikana. Suunnitellut investoinnit painottuivat oman tuotantoympäristön uudistamiseen, kuten tuotantokoneisiin, laitteisiin ja kalusteisiin sekä tuotanto-, pakkaus- ja työtiloihin. Investointeja suunniteltiin myös markkinointiin, varastoihin, asiakastiloihin, logistiikkaan ja esimerkiksi lisäpellon hankintaan. Suoramyyntiyritykset suunnittelivat investoivansa erityisesti markkinointiin, perusparannuksiin ja asiakastiloihin.

Lähiruokayritysten kilpailukykytekijät

Yrittäjät kokivat tärkeimmiksi kilpailueduikseen laadukkaat tuotteet ja yrityksen sijainnin. Lisäksi yrittäjien vastauksista nousivat esiin hyvä palvelu, erilaisuus ja erikoisuus, maine, luotettavuus ja brändi sekä aitous, vakioasiakkaat ja edelläkävijyys. Yrityksen sisäisinä vahvuuksina korostettiin erityisesti yrittäjän ammattitaitoa ja motivaatiota.

Lähiruokayritykset ovat usein kooltaan pieniä ja tämä näyttäytyi niin etuna kuin haittanakin. Pienen yrityskoon vahvuutena nähtiin joustavuus ja nopea reaktiokyky. Toisaalta pienen yrityksen heikkoutena ovat tuotannon pieni volyymi sekä resurssien puute. Yritystoimintaa edistävinä tekijöinä pidettiin vakiintuneita asiakassuhteita, lähiruoan suosion ja tunnettuuden kasvua omia yhteistyöverkostoja sekä lähiruoan edistämiseen tähtääviä hankkeita.

Jakelukanavina suoramyynti, keskusliikkeet ja vähittäiskauppa korostuvat

Tulosten mukaan suoramyynti ja vähittäiskauppa katsottiin tällä hetkellä pääasiallisiksi jakelukanaviksi. Yli kolmannes

ilmoitti suoramyynnin muodostavan yli puolet yrityksen kokonaismyynnistä ja noin neljänneksellä vastaajista suoramyynti kattoi 10–49 % kokonaismyynnistä. Suoramyyntiä haluavat myös kokeilla yritykset, jotka eivät sitä vielä käytä. Ehkä yllättäen vähiten kannattavaksi suoramyynnin muodoksi arvioitiin oma tai ulkopuolisen ylläpitämä verkkokauppa. Uusien jakelukanavien käyttöön otossa saatetaan kokea vaikeuksia tuottajien välisen kilpailun tai vähittäiskauppojen, tukkujen ja välittäjien neuvotteluvoiman vuoksi. Yrittäjät korostivat yhteistyötä ja verkostoitumista keinona vastata näihin haasteisiin.

Kirjoitus perustuu maa- ja metsätalousministeriön rahoittamaan ”Kyselytutkimus lähiruokayritysten kannattavuudesta eri jakelukanavissa” -tutkimusprojektiin. Tutkimus on ladattavissa **http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-394-9**

Kirjoittajat
Pasi Rikkonen, Kirsi Korhonen ja Minna Väre
Luonnonvarakeskus (Luke)

Kuvaaja Veikko Somerpuro/Luke

Kuvaaja Olga Pihlman/Luke

Herkkujen Suomi uudistuneena 3.-5.8.2017 - teemana syödään yhdessä

Suosittu lähiruokatapahtuma Herkkujen Suomi järjestetään tänä vuonna Helsingissä 3.-5.8.2017. Helsingin Rautatientorin suosittu tapahtuma tarjoilee tänä vuonna kotimaisen ruuan ja oluiden helmiä yhtenäisellä ja avoimella ruokailu- ja markkina-alueella, jossa on mahdollista nautiskella herkuista tai ostaa ruokaa mukaan, kukin mielensä mukaan. Viime vuonna tapahtumassa oli mukana 100 ruoka- ja juomatoimijaa. Tapahtumassa vieraili 2,5 päivän aikana yli 35 000 ihmistä. Tapahtuma on tänä vuonna osa MTK 100 ja Suomi 100 -juhlavuosien ohjelmaa.

Herkkujen Suomi tarjoaa pienille ja keskisuurille ruoka-alan yrityksille mahdollisuuden tuotteiden ja ruoka-annosten myyntiin. Näytteilleasettajiksi ovat tervetulleita myös suomalaisten laadukkaiden raaka-aineiden parissa työskentelevät yritykset ja yhteisöt.

Tänä vuonna koko tapahtuma yhtenäistä ruoka- ja juoma-aluetta

Tänä vuonna tapahtuma tarjoaa ensimmäistä kertaa täysin yhtenäisen ruoka- ja Syystober-olutteltta-alueen, jonka keskellä tulee olemaan runsaasti pöytiä ja istumapaikkoja yhdessä syömisen ja ruuasta nauttimiseen. Tarjoiltavien annosten ruokateemana on laadukas suomalainen streetfood ja kotimaiset panimotuotteet. Ohjelmalavalla on tuttuun tapaan runsas ohjelmatarjonta.

Herkkujen Suomi -tapahtumalle on laadittu brändiohjeistus kotimaisuuden, laadun ja asianmukaisuuden varmistamiseksi. Elintarvikkeiden myynnissä ja tarjoilussa kaikki ruoka ja juoma on oltava suomalaisista raaka-aineista, jos niitä tuotetaan Suomessa. Ruuan alkuperä ja reitti on oltava myyjälle ja tekijälleen itselleen selvä ja kuluttajille kerrottavissa. Herkkujen Suomi on suomalaisten tuotteiden ja raaka-aineiden tapahtuma.

Tapahtuman yhteydessä järjestetään jälleen ammattitapahtuma sisäänostajille. Viime vuoden tapahtumaan osallistuneista, kyselyyn vastanneista yrittäjistä 73 % sai luotua uusia kontakteja sisäänostajiin tapahtuman aikana. Osaston paikkamaksu määräytyy sen mukaan, myydäänkö osastolla paikan päällä syötäväksi ja juotavaksi tarkoitettuja tuotteita vai ei.

Tapahtuman pääjärjestäjinä ovat tuottajajärjestöt MTK ja SLC, Aitojamakuja.fi ja Lammin Sahti, joka toimii tapahtuman vastuullisena järjestäjänä. Mikäli olet kiinnostunut osastopaikasta tai haluat lisätietoja, ota yhteyttä: Kimmo Härkönen p. 040 524 4363 tai kimmo.harkonen@jarjestys.fi. Lisätietoja tapahtumasta **www.herkkujensuomi.fi,** Facebook, Twitter ja Instagram

Tervetuloa uudistettuun Herkkujen Suomeen!

Klaus Hartikainen
viestintäjohtaja, MTK ry
klaus.hartikainen@mtk.fi

Kuvaaja Henrik Tikkanen

Suomen proteiiniloikka

Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus on selvittänyt, miten Suomi voisi harpata kohti kestävämpää, paikallisempaa ja terveellisempää proteiinintuotantoa vuoteen 2030 mennessä. Tutkimuksessa lähdettiin tarkastelemaan muutospolkujen kautta vaihtoehtoisia mahdollisuuksia proteiiniloikan toteutumiselle. Tutkimuksen mukaan voisimme olla huomattavasti nykyistä omavaraisempia ja kestävämpiä ruoantuottajia ja -kuluttajia. Miten muutos parempaan on mahdollinen?

Kuva: Pixabayn avoin kuvapalvelu

Vaihtoehtoisia polkuja

Ensimmäisessä polussa kuluttajien terveystietoisuudesta tulee vahva trendi. Uudet terveelliset elintarvikkeet ovat niin houkuttelevia, että kuluttajat muuttavat maailman valitsemalla niitä. Suomalaisista terveellisyyteen nojaavista tuoteinnovaatioista syntyy menestystarinoita sekä kotimaisilla että vientimarkkinoilla.

Toisessa vaihtoehdossa muutos lähtee alkutuotannon teknologisesta kehityksestä, joka tekee kiertotalouden mahdollisuudet todeksi. Teknologia uudistaa raaka-ainetuotantoa kestävämmäksi ja tehokkaammaksi. Rehu-, vesiviljely- ja energiateknologiat uudistavat ja tehostavat ruokajärjestelmää. Teollisuuden sivuvirroista, öljy- ja valkuaiskasveista sekä nurmesta syntyy enemmän valkuaisrehuja, jotka korvaavat tuontirehun.

Kolmannessa polussa muutos saadaan aikaan politiikan voimalla. Ruokapolitiikka monipuolistaa proteiinilähteitä alkutuotannossa, tuotteissa ja kulutuksessa. Tuki- ja ympäristölupajärjestelmät vahvistavat kotimaista valkuaistuotantoa.

Tutkimuksessa ennakoitiin myös yllättäviä mahdollisuuksia, jotka voivat tulla eteemme ja vaikuttaa omavaraisuuteen. Esimerkiksi globaali kriisi voi katkaista ulkomaankaupan, mistä syntyvä niukkuus voisi pakottaa monipuolistamaan raaka-ainepohjaamme paikallisesti. Toisaalta proteiinituotteiden vientimahdollisuudet voivat avautua merkittävästi globaalisti, mikäli ilmastonmuutos heikentää voimakkaasti nykyisiä ruoan päätuotantoalueita samaan aikaan, kun lihankulutus kasvaa kehittyvissä maissa. Vientimahdollisuuksia hyödyntämällä ja vientiosaamista parantamalla proteiiniomavaraisuutemme voisi olla jopa runsas.

Kirjoittaja
Ira Ahokas

Tutkimus on osa Strategisen tutkimuksen neuvoston rahoittamaa ScenoProt-hanketta (Novel protein sources for food security). Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen tutkimusryhmään kuuluvat Tuomas Kuhmonen, Ira Ahokas, Marko Ahvenainen ja, Pasi Pohjolainen. Linkki Suomen proteiinijärjestelmän vaihtoehtoisia tulevaisuuksia käsittelevään tutkimusjulkaisuun:
www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/julkaisut/tutu-julkaisut/Documents/Tutu-julkaisuja_1-2017.pdf

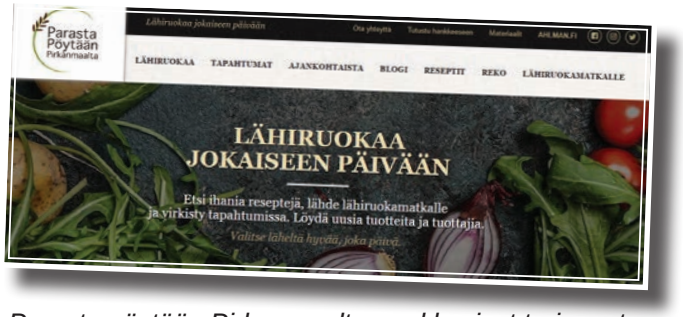
Pirkanmaalla luodaan lyhyitä ruokaketjuja ja katsotaan tulevaisuuteen

Parasta pöytään Pirkanmaalta - Lähiruokaa jokaiseen päivään -hanke tuo lähiruokaa kuluttajan arkeen ja auttaa lähiruokayrittäjiä kehittämään osaamistaan. Hanke järjestää työpajoja, kotimaan ja ulkomaan ammattimatkoja, kehittää lähiruokareseptiikkaa ja edistää maakunnan ruokamatkailua. Hanketta toteuttavat Ahlman, ProAgria Etelä-Suomi ry/Maa- ja kotitalousnaiset ja Ekokumppanit Oy. Ahlman toteuttaa myös Tiedolla ja osaamisella kasvuun -yhteistyöhanketta yhdessä Turun yliopiston Brahea-keskuksen, Pyhäjärvi-instituutin ja Hämeen ammattikorkeakoulun kanssa.

Pirkanmaan partiolaiset tutustuvat lähiruokaan

Ruokahetket ovat partiolaisten arjen kohokohtia. Vesilahden Valkohännät -lippukunta pyrkii tuomaan lähiruoan osaksi partiolaisten arkea yhteistyössä Parasta pöytään Pirkanmaalta -hankkeen kanssa. Lähiruoka on kuluvan vuoden teema Hämeen partiopiirin 250-jäsenisessä lippukunnassa, jossa pohditaan lippukunnan käyttämän ruoan alkuperää ja kannustetaan partiolaisia kriittiseen ajatteluun. Lippukunta on jo hankkinut ”kummituottajia”, joiden lähiruokatuotteita käytetään niin koloilloissa, tapahtumissa, leireillä kuin vaelluksillakin, ja partiolaiset pääsevät tutustumaan tilojen tuotantoon ja näkemään itse, miten lähellä tuotettu ruoka syntyy.

Yhteistyö antoi kimmokkeen Partion Retkiruokaoppaan uudistamiselle, minkä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Uusitussa oppaassa tullaan painottamaan lähiruokaa, ja projektissa on mukana myös Suomen Partio. Tavoitteena on innostaa valitsemaan paikallisia raaka-aineita, käyttämään luonnon antimia sekä tekemään vastuullisia valintoja partion ruokahuoltoa suunniteltaessa - herkuttelua tietenkään unohtamatta. Oppaan uudistustyö valmistuu huhtikuussa 2018.



Parasta pöytään Pirkanmaalta -verkkosivut tarjoavat lähiruokatietoa yrittäjille ja kuluttajille.

Liikkuva teurastamo tulee lihakarjatilalle

Yhteistyöhankkeen yrittäjäryhmä tutustui tammikuussa Ruotsissa toimivaan liikkuvaan teurastamoon. Hälsingestintan-teurastamo teurastaa, leikkaa, jalostaa ja myy yhteistyötiloillaan kasvatettujen nautojen lihaa vähittäiskaupan kautta kuluttajille. Markkinoinnissa korostetaan eläinten hyvinvointia, tuotteiden korkeaa laatua sekä jäljitettävyyttä. Tilalla tapahtuvan teurastuksen kilohinta on tällä hetkellä kaksinkertainen suurten teurastamojen linjahintaan verrattuna. Vaikka hintaeroa on mahdollista pienentää sivutuotteita hyödyntämällä, on lopputuotteen hinta totuttua korkeampi. Eläinten hyvinvointi ja avoin ammattilaisuus ovat asioita, joista asiakkaat ovat valmiita maksamaan.

Tulevaisuudessa lihaa todennäköisesti syödään nykyistä vähemmän. Asiakkaiden ja työntekijöiden tyytyväisyys, lyhyen ketjun kannattavuus sekä ympäristön kannalta kestävät valinnat luovat pohjan tulevaisuuden yritystoiminnalle. Eteenpäin katsova karjankasvattaja pohtiikin, milloin tällaiselle brändille on kysyntää myös Suomessa.

Brändin rakentamista ja markkinointia oppimassa Itävallassa

Pirkanmaalaiset lähiruokayrittäjät tutustuivat maaliskuussa lähiruokakulttuuriin Itävallassa, jossa ruoan puhtaus, eettinen kotieläintuotanto ja ympäristön huomioiminen ovat vahvasti esillä. Geenimuuntelu on maataloudessa kielletty ja luomu on vahva brändi. Itävaltalaiset kuluttajat arvostavat oman alueen tuotteita ja maatalouselinkeinoa. Maatalous luo myös edellytykset matkailuelinkeinolle pitämällä yllä maaseutumaisemaa.

Vahva kysyntä ja valtion tarjoamat merkittävät verohelpotukset parantavat maataloustuotannon kannattavuutta. Pienillä, noin 20 000 asukkaan Leader-alueilla on saatu yhteistyöllä paljon aikaan: Hankkeiden avulla on luotu alueellisia brändejä, jotka tuovat näkyvyyttä paikallisille yrityksille. Itävallassa ymmärretään, että bulkkiraaka-aineen tuotanto ei takaa toimeentuloa, vaan lisäarvo tulee yhteistyöstä ja jatkojalostuksesta. Matkalla nähtiin käytännössä, miten koko yritysketjun hallinta ja markkinointiin panostaminen saavat aikaan kasvua. Leaderin brändäyshankkeiden ohella maaseudun kasvuyritykset käyttävät paljon investointitukia ja panostavat markkinointiin myös vuositasolla huomattavasti. Miljoonien eurojen investoinneilla tehdään mielikuvamarkkinointia, yhdistetään matkailua ja ruoantuotantoa ja esitellään tuotantoa asiakkaille.

Lue lisää lähiruokahankkeiden palveluista Pirkanmaalla osoitteessa **www.parastapoytaan.fi** ja facebookissa ”Parasta pöytään Pirkanmaalta”

Lisätietoja
Anu Tuomola
anu.tuomola@ahlman.fi

Parasta pöytään Pirkanmaalta - hankkeessa kehitetään reseptiikkaa paikallisista raaka-aineista.

Matriket Österbotten - Ruokamaa Pohjanmaa

Österbotten är ett långt landskap på kusten mellan Kristinestad i söder och Jakobstad i norr. Regionen har en stor livsmedelsproduktion inom många sektorer. Växthusbranschen är mycket stor och i Närpesregionen produceras en stor del av Finlands tomater. Utvecklingsarbete sker för att hitta nya sorter och förpackningslösningar för nya trendmedvetna konsumenter, och produktionen utvecklas för att bli så hållbar och energieffektiv som möjligt. Samtidigt uppstår frågan vilka nya användningsområden man kan hitta för gamla växthus och djurstall. Nya odlingsväxter, landbaserad fiskodling samt insekter kan bli intressanta alternativ i framtiden.

Kustens Mat – Rannikon Ruoka

Projektsamarbetet Kustens Mat arrangerar utbildning inom Mathantverk samt Finländska Mästerskap i Mathantverk. I utbildningen som pågår 1,5 år får de studerande lära sig om företagande, marknadsföring, egenkontroll m.m. De kan också välja en praktisk specialisering inom kött, mjölk, fisk, grönsaker & svamp, bär & frukt eller bageri. Den första gruppen av utbildade mathantverkare har blivit klara och nästa utbildning startar i augusti. Utbildningen med deltagare från Nyland, Åboland, Åland och Österbotten har varit populär förutom för specialiseringen inom fisk där det visat sig vara svårt att få deltagare. Vi hoppas nu att vi kan starta en specialisering inom hantverksmässig fiskförädling i höst.

Smartfisk - Älykala

Kustfisket är aktivt i regionen och arbetet med att öka användningen och värdet på mindre utnyttjade fiskarter började tidigt i Österbotten genom olika produktutvecklings- och informationsprojekt. Budskapet att ”Skräpfisk är Smartfisk – Roskakala on Älykala” har gett resultat och idag fiskas t.ex. mycket Braxen i Österbotten som förädlas till goda produkter.

Björksav - Koivunmahla

En ny och växande exportprodukt är även björksav. Företaget Arctic Birch har under våren 2017 samlat in en halv miljon liter ekologiskt certifierad björksav från den österbottniska skärgården som exporteras främst till kunder i syd- och mellaneuropa. Asien och USA är också intressanta marknader för företagets produkter.

Reko

För fyra år sedan i juni 2013 startade de första Reko-ringarna i Jakobstad och Vasa, och från dessa har modellen spritt sig över hela Finland och vidare till Sverige. Intresset för lokal mat har inte minskat, men samtidigt märker man att de äldre Reko-ringarna genomgått olika utvecklingsfaser. Först uppstår en stor popularitet och tillväxt, sedan avtar tillväxttakten när gruppen av stamkunder och försäljare

stabiliseras. Därefter har en del ringar minskat i omfattning och många har frågat sig hur Reko som modell kan utvecklas i framtiden. Nya appar som kan förenkla beställningarna har uppstått men ingen av dessa har ännu helt slagit igenom. Samtidigt så är Reko mer än bara ett beställningssystem. Det är själva mötet, kommunikationen mellan producent och konsument som är central för många kunder, och detta möte kan inte ersättas med en beställnings-app. För att utveckla försäljningen så är det viktigt att producenterna fortsättningsvis är aktiva. Det lönar sig att delta i andra lokala evenemang, att ha en strukturerad marknadsföring och medveten storytelling. Reko-gruppernas administratörer har också en viktig roll för aktiviteten och det är bra att regelbundet ta in nya människor som administratörer i facebookgrupperna.

Jonas Harald, Företagshuset Dynamo Yritystalo
jonas@dynamohouse.fi
www.dynamohouse.fi
Facebook: Matriket Österbotten - Ruokamaa Pohjanmaa

Pröva på mathantverk på Åland!

I takt med att matmedvetenheten hos oss ökar har också efterfrågan på lokalt producerade produkter växt. Mathantverkare är den nya yrkeskår som uppstått för att bemöta den stigande efterfrågan och i februari ordnades på Åland branschdagar – med temat pröva på mathantverk – för att lyfta fram den växande yrkeskåren och möjligheten att utbilda sig till det.

Vuxenutbildningen vid Ålands yrkesgymnasium i samarbete med Backmans Smakverk och Skördefestens vänner r.f., arrangerade branschdagarna i syfte att låta intresserade personer och företag inom jordbruks-, livsmedel- och restaurangbranschen bekanta sig med både yrket mathantverkare och den utbildning inom mathantverk som Ålands gymnasiums vuxenutbildning erbjuder till hösten 2017 genom det EU-finansierade projektet Kustens mat.

Deltagarna medverkade under två dagar i olika workshops. Samtidigt gick en stor del av evenemanget ut på att främja ett utbyte av kunskap inom branschen och ge branschfolk en chans att nätverka i samband med att resultatet från workshopparna visades upp.

Workshoppar i allt från gårdsglass till fermenterade drycker

Mathantverksutbildningen har sex olika inriktningar av vilka man väljer vilket man vill fördjupa sig i under utbildningens gång. Under branschdagarna erbjöds sex olika workshops under ledning av åländska mathantverksspecialister inom fem av dessa inriktningar.

Man kunde testa på surdegsbakning och bekanta sig med lokala mjölsorter tillsammans med konditorn Werner Sundberg som arbetar för det egna bageriet Brödbiten. Med mjölk och grädde från Mattas gårdsmejeri fick deltagare,

Här visar deltagarna i workshopen för surdegsbakningen upp sina resultat.

Vår egen mathantverkstuderande Jennifer Sundman höll i trådarna för workshopen med osttillverkning.

tillsammans med Ålands yrkesgymnasiums egen kocklärare Göta Alm-Ellingsworth, testa på att skapa nya glassorter med lokalförankring. Havtornsglassen som togs fram under workshoppen var exempelvis särdeles skärgårdskopplad. Ute på Backmans Smakverk, ett mathantverksföretag som specialiserar på charkprodukter, fick deltagare också testa på korvtillverkning under ledning av Jonas och Tina Backman.

Elever blir lärare

Extra spännande var det att vi från Ålands yrkesgymnasium kunde bjuda på våra egna talanger. Linda Båskman som gått utbildningen inom mathantverk med inriktning grönsaker, örter och svamp visade upp hur man mjölksyrar grönsaker och bjöd på smakprover av egna produkter. Jennifer Sundman driver Mattas gårdsmejeri och har nyligen gått klart mathantverksutbildningen med mjölkinriktning. Hennes deltagare fick påbörja osttillverkning och eftersom lagring är en stor och lång process fick de även provsmaka hennes redan färdiga produkter.

Fiskförädling

Fiskförädling är en ny inriktning som kommer att erbjudas i utbildningen i höst. Som uppföljning på branschdagarna i februari kommer det därför ordnas ett tillfälle 16 - 17 juni att pröva på mathantverk med fiskförädling i fokus. Anders Westerberg, som driver företaget Västerro som ägnar sig åt småskaligt fiske med eget rökeri och fiskförädling, kommer då att ge inblick i förädlingsprocessen.

Mathantverksmingel

Produktutveckling och sensoriska övningar är en viktig del av utbildningen inom mathantverk, därför bjöd vi in kända politiker, tjänstemän och matexperter för att agera panel och provsmaka de produkter som tagits fram. De fick granska doft, utseende, konsistens och smak och kunde sedan som konsumenter utvärdera vad de uppfattar som viktigt då det kommer till produktutveckling, ovärderliga synpunkter för alla som arbetar med småskalig producering.

Som avrundning fick samtliga deltagare under branschdagarna delta i mathantverksmingel där framtagna produkter fick visa vad de går för. Behovet av att träffas och integrera utbildning med arbetsliv är oerhört viktigt och uppslutningen och engagemanget under branschdagarna är beviset på det.

Harriet Strandvik
Projektledare, Mathantverk Åland
harriet.strandvik@gymnasium.ax

BA2
Posti Oy
Posti Green

Tapahtumat

2017

29.5.2017	Lähiruoka-alan kannattavuus ja kilpailukyvyn tekijät -webinaari
5. - 6.6.2017	Makujen ja tarinoiden Itä-Suomi
6. - 9.6.2017	Free From -tuotteiden tuotekehitys, Fact finding -matka, Espanja
6.6.2017	Tietoprovinssin Agrobiotalous & kestävät ruokaratkaisut seminaari, Seinäjoki
7.6.2017	Asiaa omavalvonnasta ja Oivasta, Forssa
7. - 8.6.2017	Food Business Summit, Helsinki
8.6.2017	Food from Finland Free From Food Expo
9.6.2017	REKO-toiminta elintarvikelainsäädännön näkökulmasta -webinaari
14. - 16.6.2017	Food from Finland: Fact finding and Meet the buyers trip
14. - 17.6.2017	Farmari, Seinäjoki
16. - 17.6.2017	SATOA goes Wild -ruokafestari, Kuopio
17.6.2017	Syödään yhdessä hämäläisittäin, Hämeenlinna
19.6.2017	Free From -tuotteiden tuotekehitys, Innovaatiotyöpajat
19. - 21.6.2017	4th NJF Organic Conference, Mikkeli
3. - 5.8.2017	Herkkujen Suomi, Helsinki
5. - 6.8.2017	Kuusamon Katuruokamarkkinat – Wild Food Street Market, Kuusamo
15.8.2017	Free From -tuotteiden tuotekehitys, Innovaatiotyöpajat
25. - 26.8.2017	SATOA Kuopio Food Festival, Kuopio
31.8.2017	Maaseutu lähellä -maaseutututkijatapaaminen, Leppävirta
1. - 3.9.2017	Kauhajoen ruokamessut
6.9.2017	Erityisruokavaliot leipomotuotteissa, Keliakiaviikko, Forssa
6. - 9.9.2016	Riga Food 2017
6.9.2017	LuomupuuronME
9. - 10.9.2017	Lähiruokamessut, Elimäki
11. - 17.9.2017	Hävikkiviikko 2017
12.9.2017	Maakuntaleivät, leipäviikko, Forssa
13. - 14.9.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue Kuntamarkkinoilla
14. - 16.9.2017	Food from Finland Kööpenhaminan Beer, Whisky & Gin festivaali
16.9.2017	Osta tilalta! -päivä
16. - 17.9.2017	Saariston sadonkorjuujuhlat
28.9.2017	ERIHYVÄ, Minimessut
4. - 6.10.2017	Artesaaniruuan SM-kilpailu, Tammisaari
5.10.2017	Luomuelintarvikepäivä 2017, Helsinki
7. - 8.10.2017	Slow Food -markkinat, Fiskars
7. - 10.10.2017	Food from Finland Anuga, Saksa
10. - 11.10.2017	Food from Finland: Bar Convent Berlin trade fair, Saksa
10. - 11.10.2017	Sokerityöt, Forssa
11.10.2017	Vastuulliset, paikalliset elintarvikehankinnat - kuinka ne tehdään hankintalakia hyödyntäen, Hyvinkää
12.10.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Rovaniemi
25. - 26.10.2017	Suklaatyöt, Forssa
26.10.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Vaasa
9. - 10.11.2017	Valtakunnalliset Luomupäivät, Kuopio
10. - 12.11.2017	ELMA, Elämää, eläimiä, ostoksia
15.11.2017	Esimiestaitojen kehittäminen, Forssa
28. - 30.11.2017	Food from Finland: Food Ingredients Europe fair
29.11.2017	Myynnin ja tuotannon yhteistyö leipomon kehittämisessä, Forssa
12.12.2017	Kansallinen ja kansainvälinen kilpailutoiminta, Forssa

2018

14. - 16.3.2017	Gastro, Helsinki
17.3.2018	Leipäkorin tuloksia – elintarvikealan seminaari

Katso lisätiedot ja lisää tapahtumia **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*