Aitoja makuja

4/2016

Vieraskynä

KIRSI VILJANEN: ”Tutkittua tietoa lähiruoasta”

Vastaa lukijakyselyyn s. 15

Paikallisilla innovaatioilla julkiseen keittiöön s. 4

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2016 neljä kertaa.

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	15.2.	7.3.
2	9.5.	31.5.
3	29.8.	19.9.
4	21.11.	12.12.

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: Päivi Niemi / Vastavalo.fi
Taru Rantala / Vastavalo.fi

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä..... 3
Paikallisilla innovaatioilla julkiseen keittiöön..... 4
Ruokavalinnoilla otetaan kantaa..... 6
Arvopohjaisuus osaksi elintarvikeketjua.. 7
Webinaarit 7
Luomu maistui Mikkelissä 8
Monipuolinen ja erikoistunut elintarvike-ala Etelä-Savossa 9
Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvia, PARTY -hankkeen raportit..... 9
Lisääntyivätkö villikasvien elintarvike-käytön mahdollisuudet 10
Tule mukaan uudistamaan elintarvike-alan pk-yritysten neuvontaa..... 11
Eviran vientitiimi on elintarvikealan yritysten palveluksessa..... 11
Rekorder helpottaa REKO-toimintaa ilmaisilla tilauslomakkeilla 12
REKO -tuotteista huipputason illallinen. 13
REKO -ilmiössä kyse yhteiskunnan ja arvojen muutoksesta 14
Ruokaoivallus-kilpailulla etsitään uusia ideoita ruokaketjuun 15
Lukijakysely..... 15
Uudellamaalla luodaan muutoksesta uudenlaista liiketoimintaa lähiruoasta ... 16
Pohjois-Pohjanmaan rikas ruokakulttuuri esiin yhteistyöllä 18
Osta tilalta! -päivä innosti kuluttajia vierailemaan tuottajien luona..... 20
Lähituotteet tutuksi illallisen äärellä 21
Artesaaniruoka kiinnostaa 22

mmm.fi MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

Turun yliopisto University of Turku

Tutkittua tietoa lähiruoasta

Sekä poliittinen päätöksenteko että käytännön kehittämistyö vaativat taakseen tutkittua tietoa. Lähiruoasta on lähiaikoina valmistunut paljon hyviä tutkimuksia ja selvityksiä, joita maa- ja metsätalousministeriössäkin tarkkaan on luettu.

Muiden tutkimusten lisäksi maa- ja metsätalousministeriö on hankkinut perinteisesti itselleen tiettyjä selvityksiä seuratakseen alan kehitystä ja tulevaisuuden suunnitelmia. Maatilojen kehitysnäkymät -tutkimus selvittää tilojen nykytilaa ja tulevia tuotantosuunnitelmia. Syksyllä 2016 julkistetun tutkimuksen mukaan kaikista tiloista 5% (kotieläintilat 9%) eli yhteensä 2522 tilaa harjoittaa lähiruoan jatkojalostusta ja suoramyyntiä tällä hetkellä ja osuus nousee 7%:iin (kotieläintilat 16%) eli 3318 tilaan vuoteen 2022 mennessä. Tuotantomuodoittain on vaihtelua: eniten ao. toimintaa on nyt ja tulevaisuudessakin lammas- ja kasvistuotantotiloilla. Kaikilla sektoreilla aiotaan lisätä suoramyyntiä. Tutkimuksen mukaan 2% tiloista (yhteensä 1110 tilaa) aikoo investoida jatkojalostuksen ja suoramyynnin kehittämiseen seuraavan viiden vuoden aikana.

Tuotteita myydään useiden kanavien kautta, ja tuoteryhmittäin tarkasteltuna niissä on vaihtelua. Kiinnostus myydä REKO-renkaiden kautta osoittaa suurta kasvua, ja myös ruokapiirit houkuttavat tilalta tapahtuvan suoran myynnin lisäksi. Verkkokauppaa kohtaan on pientä kiinnostusta, mutta vieläkään se ei ole lyömässä itseään isona markkinakanavana läpi. Kotimaisuus, tuoreus, hyvä laatu ja alkuperä nousivat tärkeimmiksi lähiruoan menekin lisääntymiseen liittyviksi seikoiksi. Lammas- ja emolehmätilat korostivat myös eettisyyttä, eläinten hyvinvointia ja tuotantotapaa.

Kesällä julkistetun Ahaa tutkimuspalveluiden tekemän selvityksen mukaan suomalaisten arvostus suomalaista ruokaa kohtaan on vahvistunut. Eniten kuluttajien maksuhalukkuutta löytyi lähiruoan osalta (väittämät: Pienen suomalaisen yrityksen valmistama, Omalla paikkakunnalla valmistettu) ja suomalaisen ruoan ylipäätään (väittämä: Suomalaisista raaka-aineista valmistettu). Vähiten hintajoustoa löytyi suuren suomalaisen yrityksen valmistaman ruoan ja perinteisen reseptin mukaan valmistetun ruoan osalta.

Syksyllä valmistuneen Suomi syö -tutkimuksen mukaan lähiruoka miellettiin oman asuinalueen ruoaksi. Yli puolet suomalaisista on kiinnostunut lähiruoasta (57 %, vrt. 2014 52%). Erityisesti 25-34 -vuotiaat naiset kokevat lähiruoan kiinnostavaksi. Lähiruoan ostouseudessa on selkeää kasvua. Lähiruokaa ostetaan eniten päivittäistavarakaupasta, sitten torilta ja kolmanneksi suoraan tiloilta. Lähiruoan erikoiskaupoista ostamisen useus on vähentynyt edellisiin tutkimuksiin verraten, sen sijaan REKO-piireistä ostaa 7% vastaajista.

Tällä hetkellä Luke selvittää MMM:n toimeksiannosta lähiruokayritysten kannattavuutta, ja kehittää pitempijänteistä tilastointia asiasta. Tästä saadaan lisätietoja vuoden 2017 alkupuolella.

Lisätietoja edellä mainituista tutkimuksista esimerkiksi: http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/

Kirsi Viljanen
Erityisasiantuntija
Hallituksen lähiruokaohjelman koordinaattori
Maa- ja metsätalousministeriö

Paikallisilla innovaatioilla julkiseen keittiöön

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin toteuttamassa Lähi-Inno – Räätälöimällä ammattikeittiöihin -hankkeessa on tarkasteltu paikallisten elintarvikeyritysten ja julkisten keittiöiden innovaatioprosesseja. Pk-yrityksen arkipäivän oivallukset voivat johtaa innovaatioon, joka voi puolestaan avata ovia julkiseen keittiöön.

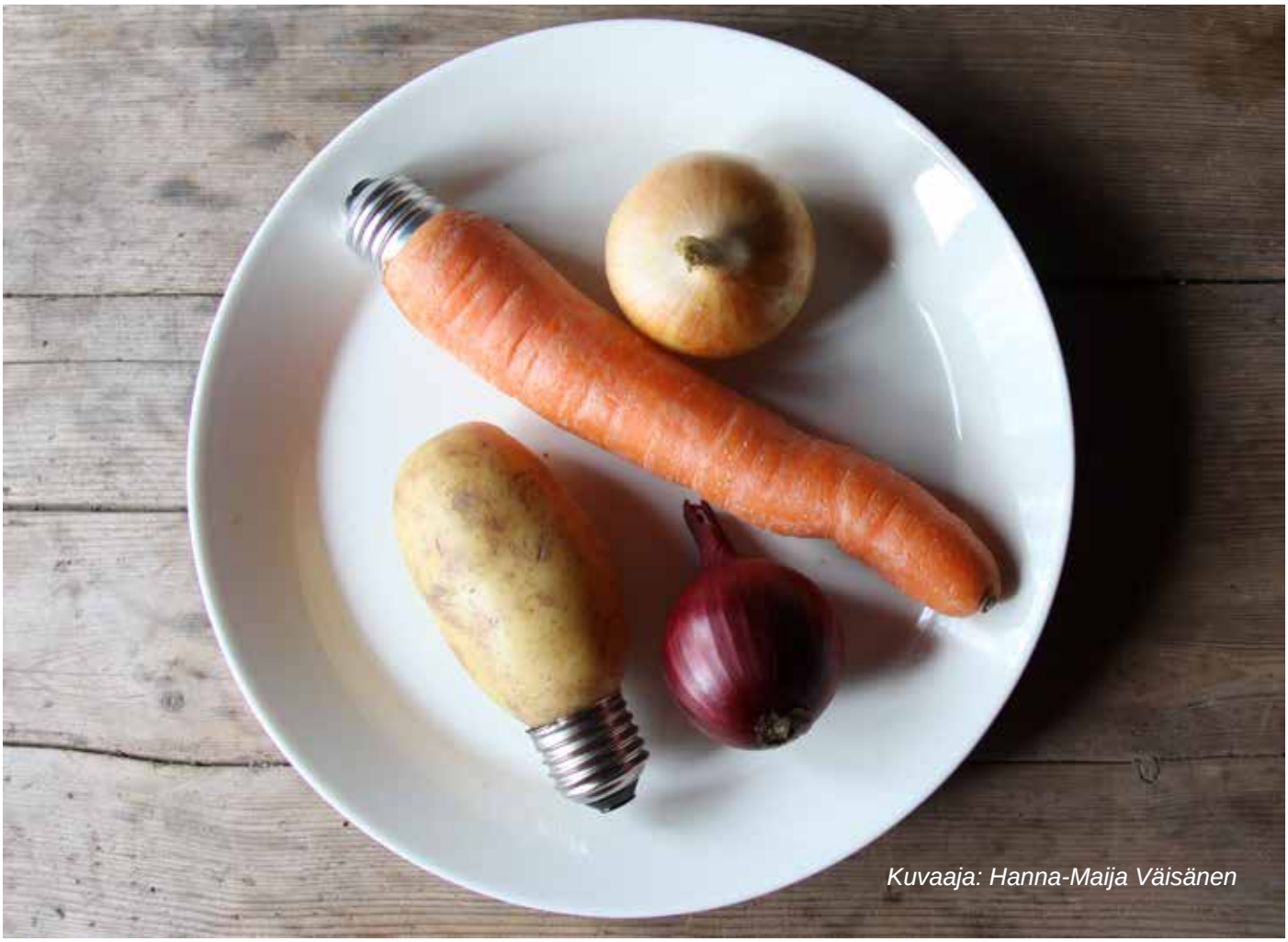
Innovaatioprosessi haltuun

Innovaatio voi kuulostaa isolta ja pelottavalta sanalta niin pienestä elintarvikeyrityksestä kuin ammattikeittiöstäkin. Innovaatio ei kuitenkaan aina välttämättä ole jotain suurta, vaan se voi olla myös pienempi, tiettyyn tarpeeseen räätälöity ratkaisu. Myös julkisissa keittiöissä on tarvetta innovaatioille; olivat ne sitten suuria tai pieniä.

Lähi-Inno -hankkeessa on tarkasteltu innovaatioratkaisuiltaan erilaisia elintarvikeyrityksiä, jotka toimittavat tuotteitaan julkiseen keittiöön. Hankkeessa on haastateltu sekä pieniä innovaatioita toteuttaneita pk-elintarvikeyrityksiä että heidän ostajinaan toimivia julkisen sektorin edustajia. Hankkeessa on tunnistettu monia erilaisia julkisten keittiöiden erityistarpeista nousseita pieniä innovaatioita, joiden kautta pk-yritykset ovat pystyneet vahvistamaan omaa tavarantoimittajarooliaan.

Räätälöinti ja joustavuus pk-yrityksen vahvuus

Useimmiten pienten elintarvikealan yritysten innovaatiot liittyvät jo olemassa olevan tuotteen ominaisuuksien parantamiseen tai erilaistamiseen, mutta mukaan mahtuu myös uudenlaisten, yksilöityjen logistiikkaratkaisujen kehittämistä ja käyttöönottoa. Nykypäivän vaatimukset edellyttävät, että tuotteet on räätälöity asiakkaan tarpeeseen ja jalostettu pidemmälle. Näin on myös julkisella ammattikeit-



Kuvaaja: Hanna-Maija Väisänen

tiösektorilla. Tyypillisesti tuttua tuotetta räätälöidään paremmin keittiön tarpeisiin sopivaksi. Yksinkertaisimmillaan kyse on esimerkiksi leivän tai mansikan siivuttamisesta, sämpylän tai pullan tekemistä pienemmäksi eli asiakkaalle sopivammaksi.

Yrityksen pieni koko on usein eduksi uudistuksia tehtäessä; yritys pystyy helpommin tuottamaan lyhyitä sarjoja ja kokeilemaan erilaisia variaatioita kehitteillä olevasta tuotteesta. Pk-yritykset voivat joustavuudellaan ja erikoistumalla palvella julkisen sektorin erityistarpeita nopeallakin aikataululla.

Pienet yritykset pystyisivät palvelemaan julkista ammattikeittiösektoria esimerkiksi juuri erikoistuotteilla.

Tällä hetkellä on tarvetta erityisesti erilaisille erityisruokavaliotuotteille, esimerkiksi suolattomille tuotteille tai gluteenittomille ohukaisille ja lihapyöryköille. Tämän tyyppisissä tuotekategorioissa voisi löytyä mahdollisuus juuri pienille elintarvikeyrityksille. Suhteellisen pienen menekin vuoksi näitä harvoin tarvitsee kilpailuttaa, jolloin hankintaprosessikin sopisi mikroyrityksille.

Innovaatioiden kehittämistä voivat kuitenkin pienissä yrityksissä rajoittaa ajan ja resurssien vähäisyys. Hankaloittavana tekijänä mainitaan elintarvikelainsäädäntö; byrokratian työläys ja elintarvikelainsäädännön asettamat ”ylimitoitetut” vaatimukset pienjalostajalle, mutta ehdottomana innovaatioiden esteenä näitä ei kuitenkaan koeta. Yrityskohtainen räätälöinti voisi siis olla monille pienille yrityksille juuri se kilpailuvaltti, jolla erotutaan markkinoilla, voitetaan tarjouskilpailuja tai rakennetaan pitkäkestoisia liikesuhteita.

Kirjoittajat
Leena Viitaharju, Hanna-Maija Väisänen ja
Merja Lähdesmäki
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Lähi-Inno:

Räätälöimällä ammattikeittiöihin -hankkeessa tarkasteltiin pienten elintarvikeyritysten ja julkisten keittiöiden välisiä innovaatioprosesseja. Selvityksen keskeiset tulokset tuodaan laajemmin yritysten, julkisen sektorin edustajien ja hanketoimijoiden tietoon seminaarien ja työpajatyöskentelyn sekä loppuraportin kautta. Lisäksi hankkeessa on julkaistu opasvihko, jossa esitellään käytännön ideoita yhteistyön rakentamiseen pk-elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin välille.

Lähi-Inno -hanketta rahoitti maa- ja metsätalousministeriö.

Ruokavalinnoilla otetaan kantaa

Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma (LähiSos)-hankkeen verkkokeskustelussa lähiruoan kuluttajat kertoivat ostavansa lähiruokaa, koska haluavat tukea lähiruoan tuottajia. Tätä Reilua kauppaa muistuttavaa toimintatapaa - reiluutusta pidetään yleisesti yhtenä sosiaalisen vastuullisuuden muotona. Hanke halusi selvittää kuluttajille suunnatulla kyselyllä, saako tämä näkemys laajempaa kannatusta.

Suomessa oli sosiaalista vastuullisuutta ja sen ulottuvuuksia lähiruokakontekstissa tutkittu varsin vähän (Forsman-Hugg ym. 2009; Alhonnoro 2013). Kyselyn lähtökohdaksi otettiin hankkeen tulosten lisäksi Alhonnoron (2013) löydökset kuluttajien vastuullisuuden sosiaalisista ulottuvuuksista.

Lähiruokakuluttajille suunnatussa kyselyssä esitettiin väittämiä sosiaalisen vastuullisuuden neljältä eri osa-alueelta mm. vaikuttavasta ja kantaaottavasta kulutuksesta. Tyypillinen vastaaja (n = 136) oli kaupungissa asuva perheellinen, keski-ikäinen nainen.

Vastausten perusteella kuluttajat haluavat ottaa kantaa ja viestiä ruokavalinnoillaan lähiruoan puolesta. Vastaajat eivät koe valinnoillaan olevan vaikutusta lähiruokatuottajien vaikutusmahdollisuuksiin tai asemaan ruokaketjussa. Sen sijaan omilla ruokavalinnoilla halutaan vaikuttaa kansainväliseen ruokapolitiikkaan. Avoimissa kommenteissa erityisesti lihan puhtautta ja antibioottivapautta pidetään tärkeänä kotimaisen tuotannon vahvuutena.

Valtaosa vastaajista haluaa tukea lähiruoan tuottajia varmistaakseen tuotteiden saatavuuden nyt ja tulevaisuudessa (kuvio 1). Kuluttajilta tämä on sosiaalisen vastuullisuuden osoitus. Kuluttajien kiinnostus ja asenteet lähiruokaa ja sen tuottajia kohtaan ovat myönteiset. Tätä pääomaa lähiruokatuottajien tulee vaalia.

Hanke julkaisee ensivuoden alussa lähiruokatuottajille verkkojulkaisun ”Mikä lähiruoassa koukuttaa”.

Lisätiedot ja kuva:
Leena Erälinna
Turun yliopiston Brahea-keskus
leena.eralinna@utu.fi

Arvopohjaisuus osaksi elintarvikeketjua

Elintarviketalouden uudet prosessit on Turun yliopiston ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun toteuttama tutkimushanke (Tekes, EAKR). Tavoitteena on löytää keinoja, joilla suuren kokoluokan ateriatuotanto ja pienet elintarviketuottajat voivat tehokkaasti toimia yhdessä. Julkista sektoria edustaa Seinäjoen kaupunki sekä yrityksiä mm. Kespro ja Sodexo, jotka ovat kiinnostuneita paikallisten tuottajien roolin kasvattamisesta.

Kuluttajan arvomaailma vaikuttaa taustalla hänen tehdessään valintoja ruokakaupassa tai vaikkapa noutopöydässä. Kun elintarvikeprosessit alati tehostuvat, asetetaan ruoalla entistä enemmän arvomaailmaan sidottuna vaatimuksia kuten ympäristövaikutukset ja sosiaalinen vastuu. Tehokkuus ja arvopohjaisuus saattavat olla jossain määrin ristiriitaisiakin vaatimuksia. Tutkimuksessa keskityttiin lähiruokateemaan, koska siihen liittyy mielikuvatasolla useita kuluttajan arvoihin vetoavia tekijöitä (parempi maku, turvallisuus, tuoreus,…). Lähiruoka määriteltiin hankkeessa siten, että se on paikallista ruokaa, jonka alkuperä viestitään asiakkaille.

Hankkeessa testattiin sekä yksityisellä että julkisella sektorilla sitä, miten pienten paikallisten elintarvikeyritysten hyödyntäminen muuttaa aterianvalmistusprosessia. Yksityisen sektorin näkökulmasta tuotteiden laatu oli erittäin hyvää ja esimerkiksi pidemmän säilymisajan avulla voidaan kompensoida korkeampaa hankintahintaa. Toisaalta pienten yritysten tulisi nykyistä paremmin erikoistua ja erottua suurista toimijoista. Sen sijaan, että tarjotaan täsmälleen samoja tuotteita, voisi yhdessä asiakkaan kanssa pyrkiä tunnistamaan uusia tarpeita. Parhaillaan näistä voisi syntyä kokonaan uudenlainen tuote, joka ei välttämättä ole edes kiinnostava suuremmille kilpailijoille.

Seinäjoen kaupungin hankintojen ja ruokapalvelun kanssa selvitettiin pienten yritysten roolia julkisissa hankinnoissa. Koska julkiset keittiöt ovat usein hajallaan laajalla alueella, logistinen tehokkuus koettiin suurimmaksi haasteeksi. Ratkaisuna voisi olla esimerkiksi toimitusten keskittäminen logistiikkakeskukseen tai kuljetusten ulkoistaminen kolmannelle osapuolelle. Hanke jatkuu kesäkuuhun 2017 ja tuloksista raportoidaan myöhemmin. Aiempien tutkimusten perusteella paikallista ruokaa tarjoamalla voitaisiin saavuttaa positiivinen muutos koululaisten ravitsemuksen laadussa.

Lisätietoja:
Tommi Kumpulainen,Turun yliopisto
tommi.kumpulainen@utu.fi

Webinaarit

Syksyllä 2016 on järjestetty neljä puolen tunnin pituista webinaaria, joissa on käsitelty suoramyyntiin liittyviä asioita eri näkökulmista: pienimuotoinen ja vähäriskinen toiminta, alkutuotannon suoramyynti, vähittäismyyntitoiminta sekä elintarvikkeiden valmistus ja myynti.

Webinaarien tallenteet ja esityskalvot löytyvät

www.aitojamakuja.fi/materiaalit_tilaisuudet.php

Luomu maistui Mikkelissä

Maista luomu -superviikonloppua vietettiin Mikkelissä syys - lokakuun vaihteessa. Monipuolisen tapahtuman aloittanut Ihmisen parhaaksi -seminaari tarjosi tutkimustietoa luomusta ja ravinnon merkityksestä hyvinvoinnille.

Tutkimuksissa on osoitettu eroja tavanomaisen ja luomuruoan välillä. Luomutuotteet, kuten viljat, kasvikset ja niistä valmistetut tuotteet, sisältävät tavanomaisia vähemmän kadmiumia ja harvemmin torjunta-ainejäämiä. Antioksidantteja, kuten fenolisia yhdisteitä, on luomutuotteissa runsaammin.

- Fenoliset yhdisteet vaikuttavat aivoihin, verisuonten toimintaan, immuunijärjestelmään ja hyödyllisten suolistomikrobien esiintymiseen, kertoi tutkimusprofessori Raija Tahvonen Luonnonvarakeskuksesta.

Torjunta-ainejäämiä sietää varoa

Torjunta-ainejäämät vaikuttavat haitallisesti elimistöön ja suolistomikrobeihin. Vaikka eri aineiden jäämille on määritetty turvalliset tasot, niiden määritelmät vaihtelevat ja aineiden turvallisuutta arvioidaan yksittäin, ei niiden yhteisvaikutuksia.

- Esimerkiksi DDT:n hajoamistuotteita löytyy meistä jokaisesta yhä edelleen, vaikka käyttö on kielletty länsimaissa jo 40 vuotta sitten. Kehittyvissä maissa sitä vielä käytetään malariaongelman vuoksi, paljasti Tahvonen.

Kasvinsuojeluainejäämiä valvotaan säännöllisesti. Altistus jäämille on suomalaisilla pääosin turvallisella tasolla. Kuitenkin kolmevuotiailla lapsilla riski ylittää turvallisen saannin taso on kasvanut, mikäli lapsi syö runsaasti EU:n ulkopuolelta tuotuja tuotteita, kuten kasviksia.

- Kotimaisissa tuotteissa määräystenvastaisten näytteiden osuus on pienempi kuin tuontielintarvikkeissa. Luomutuotteissa jäämiä esiintyy vain harvoin, ylitarkastaja Sanna Viljakainen Elintarviketurvallisuusvirastosta kertoi.

Ravinto vaikuttaa immuunijärjestelmäämme

Ihmisen suoliston mikrobisto vastaa suurimmasta osasta immuunipuolustusta. Suolisto reagoi ravintoon ja jos suolisto ei ole hyvässä kunnossa, immuunijärjestelmä kärsii.

- Tavanomainen mikrobialtistus jää saamatta, kun ruokaa on muokattu liikaa. Tarvitaan monipuolista, vähän käsiteltyä ravintoa, jotta mikrobitasapaino säilyy, ohjeisti professori Seppo Salminen.

Professori Tari Haahtelan mukaan allergiat ovat yleistyneet voimakkaasti, sillä immuunijärjestelmämme ei enää osaa erottaa, mikä on vaarallista ja mikä vaaratonta. Erilaiset ruoka-allergiat ovatkin suurempi terveysongelma kuin sairaudet.

Lievistä allergiaoireista, kuten kasvisten aiheuttamasta suun kutinasta, ei pidä välittää. Siedätys on parempi valinta kuin vieroitus. Allergiat olisivat puolitettavissa siedätyksellä, totesi Haahtela.

Teksti: Birgitta Partanen

Katso seminaarin luennot ja videotaltioinnit Luomuinstituutin sivuilta: www.luomuinstituutti.fi -> Materiaalipankki -> Maista luomu -tapahtuma tai www.maistaluomu.fi

Monipuolinen ja erikoistunut elintarvikeala Etelä-Savossa

Etelä-Savon maa- ja elintarviketalous on monipuolista ja samalla erikoistunutta. Etelä-Savossa tuotetaan maatalousperäisiä raaka-aineita: maitoa, lihaa, vihanneksia, marjoja, viljaa, kananmunia ja yrttejä. Etelä-Savossa on valtakunnan tasolla merkittäviä parsa- ja kiinankaalin, rapean keräsalaatin, luomuporkkanan, -kaalikasvien ja -sipulin tuotannon keskittymiä. Avomaavihannekset ovatkin satomääriltään ja arvoltaan merkittävin puutarhatuotannon tuotantosuunta. Taloudellisesta näkökulmasta maidontuotanto on merkittävä tuotantosuunta Etelä-Savossa, sillä sitä kautta tulee yli 60 % koko Etelä-Savon maatalouden myyntituloista.

Taloudellinen tilanne maatiloilla haastava

Vuosi 2015 oli Luken maatalouden ennakollisten kannattavuustulosten mukaan heikko koko maassa; tuottajahinnat laskivat, eikä tuotantopanosten hintojen lasku pystynyt paikkaamaan tuottajahintojen laskua. Tilojen investointihalukkuuteen vaikuttaa maataloustuotannon yleinen heikko kannattavuus ja tämä näkyikin maatalouden investointien vähenemisenä vuonna 2015 Etelä-Savossa. Tänä vuonna maatalouden investointitahti on kuitenkin noussut.

Luomulla vahva sija

Luomutilojen määrä ja luomuviljelty peltoala ovat puolestaan olleet kasvussa viime vuosina. Etelä-Savossa luomutilojen osuus kaikista maatiloista onkin suurempi kuin koko maassa keskimäärin. Tärkeimpiä puutarhakasveja luomussa pinta-alan mukaan tarkasteltuna ovat porkkana, mansikka, kaalit ja sipuli. Esimerkiksi koko maan luonnonmukaisista kaalikasveista 46 % tuotetaan Etelä-Savossa. Luomukotieläintilojen lukumäärä on ollut nousujohdanteinen viimeisen viiden vuoden aikana.

Etelä-Savossa vahva mikroyrittäjyys

Vuosikymmenen vaihteesta lähtien on nähtävissä nouseva trendi jalostavien elintarvikeyrityksien lukumäärässä. Suurin osa eteläsavolaisista elintarvikeyrityksistä on pieniä, alle 5 henkilöä työllistäviä yrityksiä. Yrityksistä yli kaksi kolmasosaa toimii leipomotoiminnassa, lihan vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostuksessa. Maakunnassa on merkittävää gluteenittomien leipomotuotteiden, hedelmä- ja vihannesjalostusta ja luomuvalmisruokien valmistusta. Luomua Etelä-Savossa jalostaa noin kymmenkunta yritystä ja tilaa.

Kirjoitus perustuu Maaseuturahaston rahoittaman ”Kilpailukykyinen ja uusiutuva elintarvikeala Etelä-Savossa 2030” hankkeen nykytila-analyysiin. Hanketta toteuttavat Luonnonvarakeskus (koordinaattori) ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti.

Kirjoittajat
Hanna-Maija Väisänen, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti ja Pasi Rikkonen, Luonnonvarakeskus

Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvia, PARTY -hankkeen raportit:

- Paikallinen ruoka ja kestävä kehitys:
www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/julkaisut/e-tutu/Documents/eTutu_7-2015.pdf

- Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvat:
www.utu.fi/fi/yksikot/ffrc/julkaisut/e-tutu/Documents/eTutu_1-2016.pdf

Lisääntyivätkö villikasvien elintarvikekäytön mahdollisuudet?

Keskustelua uuselintarvikeasetuksesta (EU 2015/2283) on käyty Eviran ja luonnontuotealan toimijoiden välillä vuosia. Epäselvyyttä on aiheuttanut asetuksen perusajatus, jonka mukaan merkittävässä määrin ennen 15.5.1997 käytetyt elintarvikkeet voidaan käyttöhistoriansa perusteella katsoa turvallisiksi. Kiistakapulana on toiminut käsitteen 'merkittävä käyttöhistoria ihmisravintona' määrittely: Kuinka laajaa on käyttöhistorian oltava, ja kuinka se täytyy todentaa, jotta 'uuselintarvike'-statukselta vältytään?

Lapin AMKin selvitystyössä keväällä 2016 koottiin ja toimitettiin Eviralle aineistoa villikasveista sekä kotimaisen käyttöhistoriatiedon että muiden maiden kasvilistausten osalta. Evira edellytti, että tiedoista kävi ilmi käytetty kasvi, kasvin osa, käyttötarkoitus sekä käytön ajankohta sekä oliko kasvia käytetty laajasti tavanomaisissa elintarvikkeissa, ravintolisissä, yrttiteenä, mausteena jne.

Käyttöhistorian osoittamisessa käytettiin monenlaista aineistoa: esimerkiksi myyntitilastoja, reseptejä, katalogeja, esitteitä, keittokirjoja sekä toimijoiden henkilökohtaisia lausuntoja. Viranomaisten mielestä esimerkiksi populaarikirjallisuuteen perustuva näyttö on vähemmän vankkaa kuin kaupallista käyttöhistoria osoittava tositemateriaalia. Valitettavasti kaupallisen dokumentaation löytäminen lähes 20 vuotta taaksepäin osoittautui sangen haastavaksi: kokoon saatu aineisto koski pääasiassa ns. pienimuotoisia käyttötapoja.

Syyskuussa Evira täydensi kasviluetteloaan toimitetun aineiston perusteella lisäämällä siihen 25 uutta lajia sekä uusia käyttötapoja monelle kasville. Erityisesti pienimuotoisten käyttötapojen osalta mahdollisuudet laajenivat nimenomaan kootun kotimaisen käyttöhistorian kautta. Selvitystyön merkittävä hyöty on myös se, että työn kuluessa viranomaiset saatiin huomaamaan monien suomalaisten kasvien löytyvän jo valmiiksi muiden jäsenmaiden hyväksyttyjen kasvien listoilta. Eviralle osoitettu kasvin/kasvinosan elintarvikekäyttöhistoria mahdollistaa käytön ko. käyttötarkoituksessa nykyisinkin.

Lisätietoa luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäytöstä Eviran nettisivuilla: www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/suomalaisten-luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto/.

Johanna Kinnunen, Lapin ammattikorkeakoulu

Siankärsämön maanpäällisten osien käyttö yrttiteenä ja mausteena on hyväksyttyä.

Tule mukaan uudistamaan elintarvikealan pk-yritysten neuvontaa

Elintarvikelainsäädännön vaatimusten ja viranomaisohjeiden soveltaminen voi olla hankalaa erityisesti pienelle tai keskisuurelle elintarvikealan yritykselle. Haasteeseen pyritään vastaamaan elintarvikealan pk-yritysten neuvontahankkeella. Tavoitteena on löytää uusia keinoja yritysten osaamisen parantamiseksi ja neuvonnan tehostamiseksi. Näiden keinojen löytämisessä tehdään yhteistyötä elintarvikealan pk-yritysten sekä niitä valvovien, neuvovien ja kouluttavien tahojen kanssa.

Hankkeessa jaetaan esimerkkejä hyvistä käytännön ratkaisuista ja tehdään yrittäjien toimintaa tukevaa materiaalia. Lisäksi järjestetään paikallisia neuvontatilaisuuksia, työpajoja ja koulutuksia sekä kehitetään viranomaisten keskinäistä neuvontaa ja tiedon jakamista.

Hankkeessa on neljä pilottiryhmää, joiden avulla toimivia neuvontatapoja hahmotetaan ja testataan:

- ravintolat,
- leikkaamot, jauhelihaa valmistavat laitokset, raakalihavalmisteita valmistavat laitokset,
- alkutuotannon yhteydessä tapahtuva myynti ja tarjoilu sekä pienimuotoinen kasvikunnan tuotteiden jalostus ja
- maahanmuuttajataustaiset / etniset ryhmät.

Kaikki hankkeessa laadittava tuki- ja neuvontamateriaali julkaistaan omana kokonaisuutenaan Evira.fi sivujen yhteydessä ja on maksutta kenen tahansa käytettävissä ja hyödynnettävissä.

Lisätietoja

Lisätietoja hankkeesta antavat Tiina Läikkö-Roto, Pirjo Korpela ja Marjo Ruusunen.

Yhteydenotot ensisijaisesti ja ilmoittautuminen sähköpostitse pk-neuvonta@evira.fi.

Eviran vientitiimi on elintarvikealan yritysten palveluksessa

Eviran vientitiimin tavoitteena on osaltaan edistää ja mahdollistaa suomalaisten elintarvikkeiden vientiä EU:n ulkopuolelle. Vientitiimi työskentelee yhteistyössä elintarviketeollisuuden ja eri viranomaistahojen kanssa Suomessa ja ulkomailla. Lisäksi yhteistyötä tehdään muiden valtakunnallisten vientihankkeiden sekä elintarvikealan yritysten edunvalvonta- ja neuvontajärjestöjen kanssa.

Eviran asiantuntijuus liittyy erityisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen. Vientiasioissa Eviran tehtävänä onkin usein vakuuttaa kohdemaiden viranomaiset Suomen hyvästä eläintauti- ja elintarviketurvallisuustilanteesta sekä siitä, että vientiyritys toimii lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Jotkut maat voivat edellyttää Eviralta myös säännöllistä vientilaitosten valvontaa ja raportointia, jotta vienti saa jatkua.

Tietoa Eviran vientipalveluista löytyy Eviran vientisivustolla www.evira.fi/vienti. Sivuilta löytyy myös esimerkiksi Kontti-maatietopalvelu sekä Safe and Delicious Finnish Food -esite, jonka avulla voi kertoa vaikkapa kauppakumppanille suomalaisten elintarvikkeiden erityispiirteistä.

Ota yhteyttä – jo orastava vientiajatus riittää!

Tarjoamme elintarvikealan pk-yrityksille neuvontaa, käytännön ohjausta, tietopaketteja ja vientikoulutusta. Tiedotamme tulevista tapahtumista nettisivuillamme ja sähköpostilistamme kautta. Toivomme, että kynnys ottaa meihin yhteyttä on matala. Kerro siis, miten voimme olla avuksi. Yhteydenotto ei edellytä käynnissä olevaa vientitoimintaa tai loppuun asti vietyjä vientisuunnitelmia, jo orastava vientiajatus riittää.

Yhteydenotot ja ilmoittautuminen sähköpostilistalle: pk-vienti@evira.fi

Olemme mukana myös Yhdessä tehden parempiin tuloksiin - Elintarvikealan vuosiseminaarissa Säätytalolla 13.12. Tule juttelemaan, kuulemme mielellämme näkemyksiäsi!

Rekorder helpottaa REKO-toimintaa ilmaisilla tilauslomakkeilla

Rekorder tuo ilmaiset tilauslomakkeet helpottamaan tilausten käsittelyä REKO-ryhmissä. REKO on loistava idea, ja Rekorder haluaa tukea REKO:n kasvua ja edistymistä. Sovellus on kehitetty REKO-yhteisön kanssa, ja sitoutuu noudattamaan REKO:n periaatteita. Täten itse sovellus tulee aina toimimaan ilmaisena kuluttajille ja tuottajille.

Tuottajien tilausten käsittely helpottuu etenkin selkeiden listojen myötä sekä jakeluihin että kirjanpitoon, ja mahdollistaa myös mm. reaaliaikaisen inventaarion. Rekorder helpottaa myös kuluttajien toimintaa tuomalla jaon ja tuottajan mukaan eritellyt ostoslistat. Tästä on hyötyä etenkin siinä vaiheessa kun moni tuottaja käyttää palvelua. Tulevaisuudessa tavoitteenamme on myös edelleen kehittää REKO-toimintaa sitä tukevilla valinnaisilla lisäpalveluilla, esim. ennakkomaksut.

Turun seudulla toimiva Leipomo Gryn ja muutama muu tuottaja otti sovelluksen käyttöön marraskuussa, ja palaute on ollut positiivista. Gryn on ollut tyytyväinen selkeisiin ja automaattisiin tilauslistoihin ja palvelun helppokäyttöisyyteen. Asiakkaiden mielestä palvelu on myös ollut näppärä. Marraskuussa Rekorder on otettu käyttöön yli kymmenessä ryhmässä Pohjanmaalla, Varsinais-Suomessa ja pääkaupunkiseudulla. Toivotamme kaikki tuottajat tervetulleiksi ja autamme mielellämme käyttöönotossa.

Otathan yhteyttä: info@rekorder.fi ja www.rekorder.fi

REKO-renkaita on nyt noin 160 ja niissä jäseniä 250 000

www.aitojamakuja.fi/reko.php

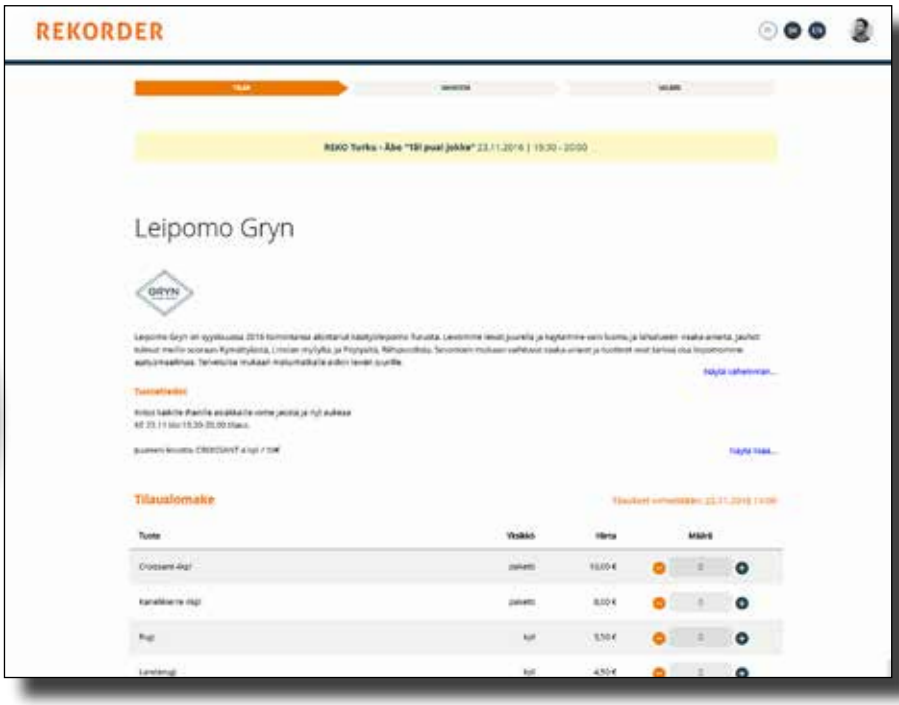
Rekorder underlättar REKO-verksamheten med gratis beställningsformulär

Rekorder erbjuder gratis beställningsformulär för att underlätta beställandet i REKO-grupperna. REKO är ett fint koncept som vi vill stöda och utveckla, och vi förbinder oss till att följa REKO:s principer. Därmed kommer grundtjänsten att vara gratis för producenter och konsumenter.

Fördelarna för producenterna är tydliga listor för både utdelningar och bokföring, men även hanteringen av inventarier underlättas. Konsumenterna får även enhetliga inköpslistor med information om vad som beställts, av vem och i vilken utdelning. I framtiden kommer vi även att vidareutveckla REKO-verksamheten med valbara tilläggstjänster, t.ex. förhandsbetalningar.

Tjänsten har tagits i bruk av bl.a. Leipomo Gryn i Åboregionen i november. De har varit nöjda med strukturerade och automatiska listor och tjänstens användarvänlighet. Kunderna har även tyckt att tjänsten varit behändig.

Intresserade producenter får gärna kontakta oss så hjälper vi er att komma igång:
info@rekorder.fi och www.rekorder.fi



REKO - tuotteista huipputason illallinen

Uudenmaan alueen REKO- ja Farmarin Markkinat tuottajat viettivät unohtumattoman pikkujoulun Ravintola Olossa 5.11.2016. Tuottajat nauttivat laadukkaan illallisen, joka oli valmistettu heidän omista tuotteistaan. Krannin tilan emäntä, Anne Lukana, otti yhteyttä Ravintola Oloon, joka oli heti valmis yhteistyöhön tuottajien kanssa.

Michelin-tähtiravintola loihti tuottajille seitsemän ruokalajin uniikin illallisen heidän omista tuotteistaan. Illallisella hyödynnettiin mm. Mikko Välttilän free range kananmunia, Huljalan Tupalan kyyttöä, Luomumaan vihanneksia, Jusalan ylämaakarjan paistia, Kieloniemen luomutilan juureksia ja kasviksia, Krannin tilan viljatuotteita sekä SixPotin kahvia.

Ravintolan ja tuottajien yhteistyönä toteutettu pikkujouluateria tarjosi tuottajille uusia elämyksiä omista tuotteista ja lisäsi ymmärrystä, että vain laadukkaista raaka-aineista voidaan valmistaa ensiluokkaisia makuelämyksiä. Anne Lukanan mukaan ilta toimi tuottajille myös päänavauksena ravintolamaailman suuntaan ja madalsi kynnystä tarjota omia tuotteita ravintoloihin. Ravintola Olo pääsi testaamaan tuottajien tuotteita ja niiden soveltuvuutta omiin tuotantoprosesseihin. REKO-tuotteet sopivatkin käytettäväksi arkeen ja juhlaan. Ensiluokkaiset raaka-aineet takaavat myös ensiluokkaiset maut, kiteyttää Lukana.

Luomu maatiaiskananmunaa & aromaattista kanalientä
Kyyttötartar & juuriselleriä
Karitsaa, luomuohraa & sipulia
Kuvaaja: Anne Lukana

Kirjoittaja
Elina Hämäläinen
Hyria koulutus
elina.hamalainen@hyria.fi
p. 050 415 3682

Jogurttia, hunajaa & rypsiä. Kuvaaja: Anne Lukana

REKO-ilmiössä kyse yhteiskunnan ja arvojen muutoksesta

REKO-lähiruokarenkaat voidaan nähdä kansalaisten postmoderneina elintarvikepolitiikan vaikuttamisen areenoina ja samalla myös kritiikkinä vallitsevaa globaalia ruokajärjestelmää kohtaan.

REKO-renkaat ovat paikallisia verkostoja, joissa kansalaisilla on omalla toiminnallaan mahdollista edistää ruoantuotantotapojen ekologista, sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä. Tavanomaisiin tarjontaketjuihin verrattuna renkaat mahdollistavat vaihtoehtoisten kulutusvalintojen tekemisen tarjoamalla valikoimissaan aitoa ja eettisesti tuotettua lähiruokaa, joka ostetaan suoraan sen tuottajalta. REKO-lähiruokarenkaat voidaan tulkita keinoksi ottaa ruoan vastuullisuus omiin käsiinsä.

REKO-lähiruokarenkaat mahdollistavat tuottajien ja kuluttajien välisen jatkuvan keskinäisen vuorovaikutuksen ja uuden oppimisen, minkä kautta ruoan tuotantoon ja kuluttamiseen liittyviä normeja ja arvoja konstruoidaan yhä uudelleen. Keskinäisen luottamuksen rakentuminen ja verkostossa jaetut kokemukset luovat REKO-tuotteille ajan myötä myös tavoiteltua lisäarvoa.

Kirjoittaja
FM, VTK
Helena Särkijärvi
helena.sarkijarvi@utu.fi

Ruokaoivallus-kilpailulla etsitään uusia ideoita ruokaketjuun

Nyhtökaura, härkäpapurouhe, kaurapuuteri ja monet muut viime vuosien ruokatuoteuutuudet kaipaavat seurakseen uusia ruokainnovaatioita. Samoin uusia ideoita kaivataan ruokiin liittyviin sovelluksiin, pakkauksiin ja markkinointiin. Uusien ideoiden löytämiseksi Etelä-Savon ruokaviesti -hanke järjestää 16–29 -vuotiaille nuorille suunnatun valtakunnallisen ruokainnovaatiokilpailun Ruokaoivallus.

Ruokainnovaatiokilpailun tavoitteena on innostaa nuoria ruoanlaittoon ja erityisesti lähiruoan käyttöön. Tavoitteena on saada ruoanvalmistukseen poikkitieteellistä otetta, joten kilpailuun toivotaan ideoita laajasti eri alojen opiskelijoilta.

Kilpailussa on kolme sarjaa, joissa etsitään uusia ruokia, raaka-aineita sekä valmistukseen ja pakkaamiseen liittyviä menetelmiä. Ruokaoivallus voi olla myös uusi tapa markkinoida ruokaa.

Kunkin sarjan voittajat palkitaan 1000 euron tunnustuspalkinnoilla. Yhteistyökumppaneina ovat HKScan Finland Oy, Metos Oy ja Suur-Savon Osuuskauppa. Ruokaoivallus-kilpailuun voi osallistua yksin tai max. neljän hengen ryhmässä. Kilpailuaikaa on 28.2.2017 saakka.

Lisätietoja www.ruokaoivallus.fi

Taina Harmoinen, Mikkelin ammattikorkeakoulu

Lukijakysely

Vuoden 2016 alussa lähiruoka-alan tiedotukseen keskittyvä Aitoja makuja -lehti uudistui. Nimen lisäksi uudistui ulkoasu. Luettavuutta on parannettu jäsentämällä sisältöä asiakokonaisuuksiksi ja valitsemalla lehteen aina jokin teema, johon keskitytään. Artikkeleista on tehty kevyesti luettavia lisäämällä infolaatikoita, valokuvien määrää ja erilaisia nostoja.

Nyt haluamme tietää, miten olemme onnistuneet. Onko lukijaystävällisyys lisääntynyt, tulevatko asiat kootummin esiin tai ovatko muut lehden laatuun liittyvät asiat lukijaa entistä paremmin palvelevia?

Lehden tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia lähiruoka-alan toimijoita ja yrityksiä kertomalla alan asioista monipuolisesti sekä valtakunnallisesti että alue- ja paikallisnäkökulmasta. Tavoitteena on myös välittää eri toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi.

Vastaamalla lukijakyselyyn autat meitä kehittämään lehdestä vieläkin paremman!

Kyselyyn vastanneiden kesken arvotaan kolme 20 euron lähiruokalahjakorttia!

Vastaa kyselyyn viimeistään 19.12.
www.aitojamakuja.fi > ajankohtaista

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Uusimaa on 1,6 miljoonan asukkaan monimuotoinen maakunta. Lähes joka neljäs suomalainen on uusmaalainen. 26 kunnan asukasluku vaihtelee puolen miljoonan asukkaan Helsingistä alle 2000 asukkaan Myrskylään. Pienissä maaseutukunnissa alkutuotanto on merkittävä työllistäjä. Rannikon kunnista monet ovat kaksikielisiä.

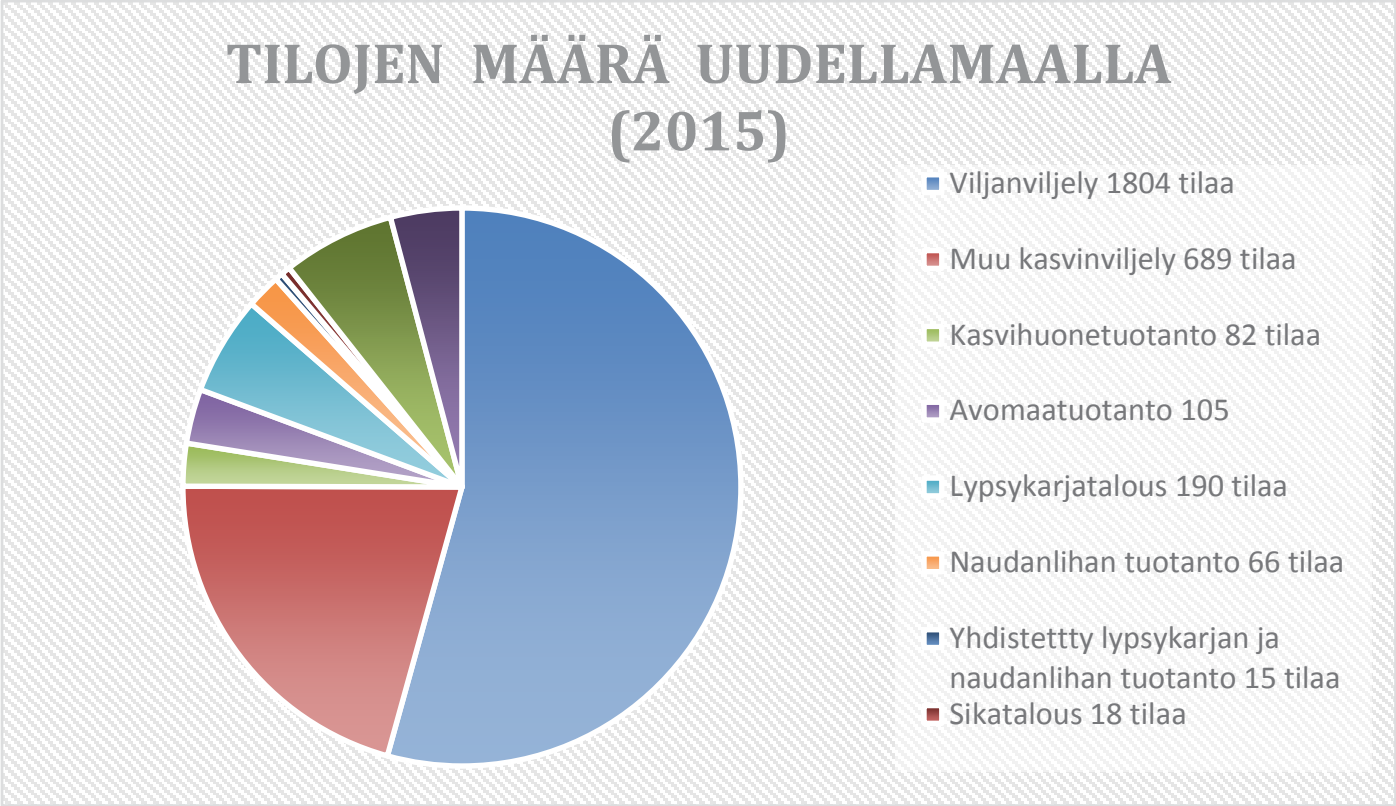
Merellisyys, kartanot ja muuttoliike ovat luoneet monimuotoisen ruokakulttuurin Uudellemaalle. Ruoan alkuperä kiinnostaa asiakkaita. Myös yhä useammat kaupat ja ravintolat haluavat profiloitua lähiruoan tarjoajina. Suoramyynti on kasvussa. Uudenmaan asiakaspotentiaali tarjoaa mahdollisuuksia menestyvälle maataloustuotannolle.

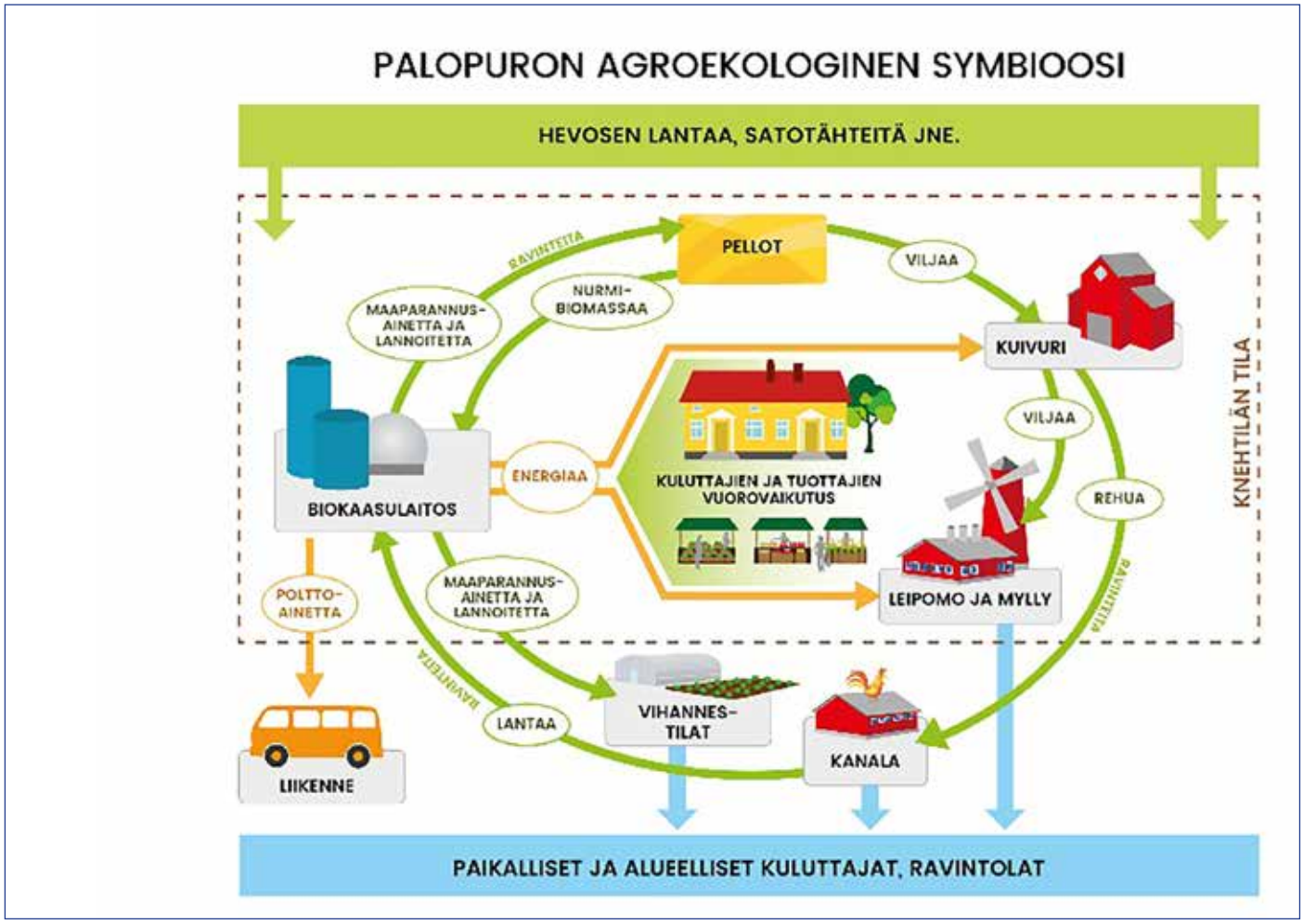
Maatilojen määrä Uudellamaalla kuitenkin laskee. Kun vuonna 2008 maatiloja oli yli 4200, vuonna 2015 tilojen määrä oli enää 3312. Yli puolet kaikista maatiloista on viljatiloja. Niissä viljellään pääasiassa vehnää, ohraa ja kauraa. Avomaan vihanneksia viljellään Tuusulassa, Vihdissä ja Nurmijärvellä.

Lihantuotannossa naudanlihan tuotanto on jakaantunut tasaisemmin, kun taas sianlihaa tuotetaan pääasiassa Lapinjärvellä, Lohjalla ja Vihdissä. Lammastilojen määrä on viime vuosina kasvanut, niitä on lähes kaikissa Uudenmaan kunnissa, mutta erityisesti Raaseporissa ja Lohjalla. Maidontuotanto sijoittuu Itä-Uudellemaalle sekä Lohjalle, Vihtiin ja Raaseporiin.

Uudellamaalla uudistetaan liiketoimintamalleja ja arvoverkkoja

Uudenlaisia korkeaan osaamiseen perustuvia tuotteita ja liiketoimintakonsepteja kehitetään Uudellamaalla. Hyvinkäällä Palopuron symbioosi kokoaa Knehtilän tilan ympärille usean luomutilan ja muun toimijan yhteistyöverkostoa. Tavoitteena on synnyttää energia- ja ravinneomavarainen tuotantomalli, joka olisi valtakunnallisesti monistettavissa. Lähiruokaa Uudeltamaalta -hanke järjestää tutustumisretken Palopurolle maaanantaina 13.2.2016. Lähiruoan logistiikkaan pureutuva Plan B -ruoan uusi reitti -hanke kehittää uutta arvoketjua ruokatuotantoon.





Lähiruokaa tehdään myös muualla kuin maaseutumaisemissa. Kaupunkikeskustoissa luodaan korkeaa osaamista ja teknologiaa paikalliseen ruokatuotantoon yhdistäviä uusia konsepteja, joista esimerkkeinä mainittakoon Silmusalaatti Vantaalla, osterivinokkaita kasvattava Helsieni Hernesaaressa sekä juustoja valmistava Helsingin meijeriliike Viikissä. Kotimaiset kasviproteiinit ovat lyöneet itsensä läpi Verso Food kehittää härkäpavusta uutta proteiinipitoista kasvisruokaa ja Gold&Green Foods toi nyhtökauran lautasellemme.

REKO-toiminta on parin viime vuoden aikana nopeasti kasvanut merkittäväksi suoramyyntikanavaksi pientuottajille Uudellamaalla. 27 REKO-ringissä on yli 36 000 jäsentä. Jakelut on ketjutettu eri viikonpäiville siten että tuottajilla on mahdollisuus osallistua 3-4 jakeluun illassa. REKO tarjoaa joustavan suoramyyntikanavan erilaisille tuottajille; joku myy kaiken tuotantonsa REKOjen kautta, toiselle REKO on täydentävä myyntikanava, kolmas käynnistää uutta liiketoimintaa tai kokeilee uusia tuotteita sen kautta.

Uudenmaan lähiruokaverkosto kokoaa toimialan kehittäjät säännöllisiin tapaamisiin, joissa koordinoidaan ja suunnitellaan toimintaa yhdessä. Verkostossa toimivat Lähiruokaa Uudeltamaalta -hankkeen toteuttajat Laurea ja Hyria, Kustens Mat- ja Meidän Uusimaaseutu -hankkeita toteuttava Novia, tuottajajärjestöt MTK Uusimaa ja SLC Nyland, sekä neuvontaorganisaatiot ProAgria, NSL ja Maa- ja kotitalousnaiset.

Lähiruokaa Uudeltamaalta Facebook-sivut kokoavat lähiruokasektorin uutisia ja tapahtumia yhteen uutisvirtaan. Meidän Uusimaaseutu - Vår Nylandsbygd tarjoaa yhteisen viestintäkanavan www.uusimaaseutu.fi, jotta uusmaalaiset maatilat, maaseudun yrittäjät, kehittäjät, asukkaat ja yhteisöt löytävät mahdollisimman helposti tietoa ajankohtaisista uutisista ja tapahtumista.

Lisätietoa:
Lähiruokaa Uudeltamaalta -hanke
lahiruoka@laurea.fi
Susanna Ba ja Ritva Jäättelä

Pohjois-Pohjanmaan rikas ruokakulttuuri esiin yhteistyöllä

Oulun Maa- ja kotitalousnaiset Superruokaa Pohjolasta kampanja – lähikalan käsittely, ruoaksi valmistaminen ja maistatus (kuvassa Helena Lahdenperä). Pohjoinen ruoka ja matkailu -hanke, Pohjoiset arktiset maut 2016 -tapahtuma. Yhteistyössä Oulun Kalatalouskeskus, kalan fileointi.

Pohjois-Pohjanmaan monipuolinen alkutuotanto on sen yksi erikoisuus. Maakunta on merkittävää maidon, lihan ja perunantuotantoaluetta. Eteläisillä alueilla viljavat jokiseudut mahdollistavat viljan- ja kasvinviljelyn. Meri ja järvet tuottavat kalaa myös koko maan tarpeisiin.

Maakunnan pohjoisosa on vahvaa poronhoitoaluetta. EU:n alkuperämerkintöjä voivat hyödyntää kuusamolainen muikku – Kitkan viisas – ja porotuotteet. Tyrnävän, Limingan ja Lumijoen perunantuotantoalueet on suojattu EU:n High Grade -statuksella. Tällä taataan siemenperunan laatu ja taudittomuus.

Tavanomaisen tuotannon lisäksi Pohjois-Pohjanmaan luomutuotannon pinta-ala on maan suurimpia.

Pohjois-Pohjanmaalla on huomattava määrä elintarvikealan teollisuutta. Maitotuotteita valmistavat isojen tuotantolaitosten lisäksi pienemmät yksiköt tilojen yhteydessä. Maakunnassa oli välillä lähes tyhjiö liha-alan jalostajista. Lampaan- ja naudanlihan tuotanto on nyt lisääntynyt muun muassa maisemanhoidon ansiosta merenranta- ja järvialueilla sekä jokivarsilla. Jo syntyneiden liha-alan yrityksien lisäksi tarvitaan myös pienempiä toimijoita.

Elintarviketeollisuus valmistaa peruna-, kala-, marja-, kasvis- ja viljatuotteita. Pienpanimoita on syntynyt useampia. Viljaa jalostetaan sekä rehuiksi että elintarvikkeiksi, ja leipomoja on lähes jokaisessa kunnassa.

Luomu- ja lähiruoka hyvässä nosteessa

Ruuan alkuperä kiinnostaa kuluttajia, mikä on kiihdyttänyt suoramyyntiä ja lisännyt pieniä yrityksiä. Lainsäädännön

helpotukset ovat mahdollistaneet vähäriskisen yritystoiminnan harjoittelun. Vuonna 2015 aloitti Oulussa ensimmäinen pohjoispohjalainen Reko-rengas toimintansa. Sen jälkeen niitä on perustettu useita eri puolille maakuntaa. Taitaapa Oulun lähiruokarengas olla tällä hetkellä maan suurin!

Julkiset ja yksityiset ammattikeittiöt ovat yhä kiinnostuneempia luomu- ja lähiruoasta. Monet keittiöt ovat lähteneet mukaan Portaat luomuun -ohjelmaan. Pohjois-Pohjanmaalle halutaan monipuolisempaa luomuraaka-aineiden tarjontaa.

Uutta yrittäjyyttä, laajaa yhteistyötä

Pohjois-Pohjanmaan alueellinen maaseudun kehittämissuunnitelma 2014–2020 huomioi elintarvikeosiossaan alaan liittyvät kehittämistarpeet. Tavoitteena on luoda uusia elintarvikealan yrityksiä, kehittää innovatiivisia toimintatapoja sekä hyödyntää tutkimuksen, tuotekehityksen ja teknologian yhteistyömalleja.

Käytännön kehittämistoimia on suunnattu muun muassa luomuketjuun pellolta pöytään, perunan tuotannon ja jalostamiseen, kansainväliseen ja alueen yritysten väliseen yhteistyöhön sekä ICT:n avulla ratkaistaviin tuotekehitys- ja prosessiongelmiin.

Kehittämistyössä ovat vahvasti mukana alueen yritykset, rahoittajat, kunnat ja niiden kehittämisyhtiöt, Luke, ammattikorkeakoulut, Oulun yliopisto, VTT sekä ProAgria Oulu ja Oulun Maa- ja kotitalousnaiset.

Pohjoispohjalainen identiteetti on vahvuus. Omaa rikasta ruokakulttuuria ja ruokaperinnettä – tarvittaessa modernisoituna – halutaan hyödyntää matkailupalveluissa ja monialaisesti. Matkailun kehittämistä ja palvelujen tuottamista edistää yhteistyö kaikkien toimijoiden kesken.

Tarvitaan palvelutarjontaa matkailukeskittymien välisille alueille, mikä tukee myös keskittymiä. Tämä edellyttää matkailutuotteiden tuotanto- ja myyntiketjujen parantamista sekä yritysten markkinointi-, liiketoiminta- ja kilpailutusosaamisen lisäämistä.

Koillismaa on brändännyt villiruokateemaa omissa palveluissaan. Rokuan Geopark virittelee palveluihinsa sisältöä myös ruokamatkailun keinoin. Raahen, Utajärven ja Lakeuden alueella ruokamatkailupalvelujen kokonaisuuksia on alettu suunnitella yhteistyössä yrittäjien kanssa. Mukaan ovat tulossa myös Oulun ja Pudasjärven alueet.

Suomi 100 -vuotta näkyy monella tavalla myös Pohjois-Pohjanmaalla esimerkiksi kekriperinteen herättelynä ja tapahtumina ympäri maakuntaa.

Soila Hiltunen
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset/ ProAgria Oulu ry
p. 0400 182 584
soila.hiltunen@maajakotitalousnaiset.fi

Lahnasalaatti-annoksia. Outo kala – herkkupala! –kalareseptikilpailun yksi finalistireseptin mukaan valmistettu. Pohjoinen ruoka ja matkailu -hanke, Pohjoiset arktiset maut 2016 -tapahtuma.

Osta tilalta! -päivä
innosti kuluttajia vierailemaan tuottajien luona

10.9.2016 järjestettiin ensimmäinen valtakunnallinen Osta tilalta! -päivä. Siihen osallistui noin 180 yritystä eri puolilta Suomea. Maatilat toivottivat kuluttajat tervetulleiksi tutustumaan tilan toimintaan, kuulemaan tuotannosta ja ostamaan tuotteita sekä kokemaan elämyksiä.

Lehtijuttujen ja sosiaalisen median (#ostatilalta) kautta välittyi positiivinen tunnelma tiloilta ja kuluttajien kiinnostus paikallisiin yrityksiin ja tuotteisiin. Niissä korostui, että oli mukava tavata tuottaja ihan paikan päällä maatilalla ja nähdä, mistä ruoka oikeasti tulee ja kuka sen on tehnyt. Osallistuneilta yrittäjiltä saadun palautteen mukaan päivä oli onnistunut ja yhteinen tapahtumapäivä nähtiin tärkeäksi ja hyväksi. Osalla ennakko-odotukset olivat ylittyneet sekä vierailijoiden että tehtyjen ostosten määrässä. Palautteessa oli myös hyviä ehdotuksia, miten tapahtumapäivää pitäisi kehittää eteenpäin. Useampi totesikin, että ensi vuonna uudestaan.

Vuoden 2017 Osta tilalta! -päivä vietetään 16.9.
ostatilalta.fi

Lähituotteet tutuksi illallisen äärellä

Kosken kartanon Herefordia, tyrnisinappia ja puolukka-omena-relishiä. Nauriit Hannu Herviö.

Kartanon Marjan marbetia ja hernehiutaleita. Hernejauhe Malmgård.

Toimintakuva BarLaurean keittiöstä.

Lähiruokaa kaivataan edelleen ammattikeittiöihin. Saatavuuden esteenä on mm. se, että tuottajat ja ostajat eivät kohtaa. Tätä kohtaamattomuusongelmaa Lähiruokaa Uudeltamaalta -hanke pyrki helpottamaan järjestämällä Etelä-Suomen keittiömestareille Lähiruokaillallisen Leppävaarassa 14.11.2016 BarLaurean tiloissa.

Ennen illallista oli tuottajatori, jossa tuottajat esittelivät ja maistattivat omia tuotteitaan noin 50 keittiömestarille. Tilaisuus toimi hyvänä mahdollisuutena luoda kontakteja. Tuottajilta saadun palautteen perusteella uusia kontakteja oli myös syntynyt.

Verkostoitumista voitiin jatkaa keittiömestareiden Lähiruokaillallisella. Illallinen valmistettiin uusimaalaisten tuottajien lahjoittamista laadukkaista tuotteista. Illallisen raaka-aineina käytettiin Kosken kartanon Herefordia, Hannu Herviön nauriita, Gobbas Gårdin härkäpapuja, kevätspelttimannaa ja vihreää viljariisiä, Silmusalaatin versoja ja ituja, Myrskylän Savun lohta, Kal's Specialty Foodsin hilloja, Huhtasrinteen Kotihunajan hunajaa, Kartanon Marjan marbetia, Malmgårdin kartanon hernejauhoja ja Krannin tilan jauhoja.

Lähiruokaillallinen tarjosi huikeita makuelämyksiä. Illallisen organisoi Aija Laaksonen Lähiruokaa Uudeltamaalta -hankkeesta ja toteutuksesta vastasi BarLaurean keittiömestari Ilari Paananen keittiötiiminsä kanssa. Keittiömestarit ja tuottajat olivat erittäin tyytyväisiä illallisen antiin. Illan aikana syntyi myös uusia yhteistyökuvioita tilaisuuteen osallistuneiden kesken. Esimerkiksi ISS:n tuotekehityspäällikkö, keittiömestari Terhi Paldan kertoi jatkavansa neuvotteluja tilaisuuteen osallistuneiden tuottajien kanssa. Hän arvioi, että tuottajien tuotteet voisiva sopia esimerkiksi edustustarjoiluun ja kahvilan tuotevalikoimaan.

Kirjoittaja
Elina Hämäläinen
Hyria-koulutus
Kuvaaja Kari Hämäläinen

Voittajatuotteisiin pääsi tutustumaan lähemmin Raaseporissa.

ARTESAANIRUOKA KIINNOSTAA

Artesaaniruuan tuottajia ja aiheesta kiinnostuneita kokoontui kirpeän lokakuisena viikkona Raaseporiin. Tiistaina 11.10. käytiin Suomen ensimmäiset artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailut, joissa arvosteltiin kaikkiaan 171 tuotetta kymmenessä eri kategoriassa. Viikon aikana järjestettiin myös mielenkiintoisia seminaareja, vierailuja paikallisiin elintarvikeyrityksiin ja yhteistä iltaohjelmaa. Tapahtuma oli osa Pohjoismaiden ministerineuvoston Suomen puheenjohtajuusvuoden ohjelmaa, ja se toteutettiin maa- ja metsätalousministeriön, Yrkeshögskola Novian ja Rannikon ruoka -projektin yhteistyönä.

Artesaaniruoka on yleensä paikallisista raaka-aineista valmistettua pienen skaalan tuotantoa, jossa kädentaito näkyy koko tuotantoketjussa. Perinteitä ja innovatiivisuutta yhdistelevä artesaaniruoka kiinnostaa kuluttajia entistä enemmän, ja aika olikin otollinen järjestää isompi artesaanitapahtuma myös Suomessa.

Mallia kilpailun järjestämiseen otettiin länsinaapurista Ruotsista, missä Eldrimner-keskus on järjestänyt vastaavia kilpailuja jo kahdenkymmenen vuoden ajan. Eldrimnerin toiminnanjohtaja Bodil Cornell olikin paikanpäällä sekä avaamassa tapahtumaa että luennoimassa keskuksen toiminnasta ja artesaaniruuan mahdollisuuksista julkisissa ruokapalveluissa.

Tapahtuman tarkoitus on kannustaa ja innostaa tuottajia

Kilpailun ja sen ympärille rakennetun ohjelman tavoitteena oli kannustaa ja innostaa ruoka-artesaaneja työssään. Tapahtuma tarjosi myös hyvän tilaisuuden tavata muita yrittäjiä ja ruoka-alalla toimivia henkilöitä.

Jokainen kilpailuun osallistunut tuote sai tuomareilta kirjallisen palautteen, jossa tuotiin esille tuotteen hyviä ominaisuuksia ja tarvittaessa myös kehitysehdotuksia. Rakentavan ja puolueettoman palautteen avulla tuottajan on helpompi lähteä kehittämään tuotettaan edelleen. Ruotsin artesaaniruuan mestaruuskilpailuissa viime vuonna seljankukkamehullaan kultaa voittanut Margot Wikström kertookin oppineensa paljon juuri tuomareiden palautteesta. Suomenmestaruuskilpailuissa hän voitti kultaa marmeladillaan.

Voitto kilpailuissa voi tuoda myös laajaa näkyvyyttä artesaaniyrittäjälle. Voittajia on nostettu esille paikallismedioissa ja kuluttajia varten tuotteisiin voi lisätä tarran palkinnosta kertomaan.

Tuote erottuu tarinalla

Viikon aikana järjestettiin peräti 14 miniseminaaria, joiden aihepiirit vaihtelivat innovatiivisista pakkauksista perinteisiin suomalaisiin maatiaislajikkeisiin ja brändäämisestä pohjoismaisen ruokavalion erityispiirteisiin. Tuottajat lähtivätkin kotiin kangaskassi pullollaan käytännön vinkkejä.

Patricia Wiklund kertoi esimerkiksi luennollaan, että tarinankerronta auttaa luomaan parempia asiakaskokemuksia. Tarinaa miettiessä on tärkeää ymmärtää asiakkaita ja heidän tarpeitaan. Itse tarinan pitää olla yksinkertainen ja helposti muistettava, eikä dialogia ja asiakkaiden kunnioittamista kannata unohtaa.

Tuotteille voi luoda valtavasti lisäarvoa tarinallisuudella sekä toimivalla ja houkuttelevalla pakkauksella. Vaikka tuotteet arvosteltiin nimettömästi ja ilman pakkauksia, osa Fiskarsin juhlaillallisella julkistetuista voittajista oli selkeästi panostanut tarinaan ja persoonalliseen pakkaukseen. Nimillä leikittely luo hymyn kasvoille ja pitää huolen siitä, että tuote muistetaan. Särkisäilyke ”Järkisärki” oli nimetty jo ennen kuin itse tuotetta oli olemassakaan, Kurre Gurkan ympärille oli rakennettu kokonainen tarina ja erään juustolan Syrjähyppy oli vuohen chevre. Olikin ilo huomata, että tarinat ovat tiivis osa suomalaisia ruokatuotteita jo nyt.

Fiskarsin juhlaillallisella kruunattiin kaikkiaan 28 uutta suomenmestaria.

Kirjoittaja:
Tiina Roine
Maa- ja metsätalousministeriön markkinayksikkö

Kuvat: Karin Lindroos

Tuomaristo arvioimassa yhden tuotekategorian ulkonäköä.

BA2
Posti Oy
Posti Green

Tapahtumat

2016

13.12.2016	Yhdessä tehden parempiin tuloksiin - Elintarvikealan vuosiseminaari, Helsinki
19.12.2016	Nimisuojasta kilpailukykyä -seminaari, Helsinki

2017

10.1.2017	Elintarvikepäivä, Kajaani
11.1.2017	Lähiruokayrittäjien ja Foodservice -toimijoiden infopäivä, Pohjois-Karjala
19.1.2017	Tietoa ja tuottoa pienteurastamoihin - tietoisku, Hämeenlinna
20.1.2017	Hungry for Finland - ruokamatkailu nosteessa. Ruokamatkailustrategian aikaansaannoksia ja huippuvieraita, Helsinki
25.1.2017	ERIHYVÄ - Erityisruokavaliotuotteet, kuluttajan ymmärtäminen ja markkinointi, Helsinki
1. - 2.2.2017	Luomufoorumi
13.2.2017	Tuottajien tutustumismatka Palopurolle - yhteistyöstä voimaa ja uutta liiketoimintaa
14.2.2017	Lähiruokayrittäjien ja Foodservice -toimijoiden infopäivä, Kuusamo
28.2.2017	Lähiruokayrittäjien ja Foodservice -toimijoiden infopäivä, Oulu
1.3.2017	Lähiruokayrittäjien ja Foodservice -toimijoiden infopäivä, Ylivieska
8. - 9.3.2017	Fastfood & Café & Ravintola, Helsinki
21.3.2017	Lähiruokayrittäjien ja Foodservice -toimijoiden infopäivä, Lappi
6. - 9.4.2017	Lähiruoka ja Luomu, Helsinki
7. - 8.6.2017	Food Business Summit, Seinäjoki
14. - 17.6.2017	Farmari, Seinäjoki
16. - 17.6.2017	SATOA goes Wild -ruokafestari, Kuopio
25. - 26.8.2017	SATOA Kuopio Food Festival, Kuopio
1. - 3.9.2017	Kauhajoen ruokamessut
6. - 9.9.2017	Riga Food 2017
16.9.2017	Osta tilalta! -päivä

Katso lisätiedot **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*