HUURRE
KAHVI

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2005 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
(02) 333 6476
arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari
(02) 333 6416, 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
Lemminkäisenkatu 14-18 B
20520 Turku
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotteen tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan tason asioista, verkostoitumisesta ja muista kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uusia asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

Toimitus odottaa aktiivisuutta elintarvikealan toimijoilta. Liuska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan muilta.

Ruoka-Suomi -tiedotetta voit lukea Ruoka-Suomi sivustosta osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi

Sisällys

Lokaalissa taloudessa	1
Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2005	2
Ruokakori.fi	3
Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteen laatujärjestelmä	4
Maaseutuparlamentti Helsingissä 19.4.2005	5
Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus valmistunut	6
Suomen Paras 2005	6
Uutuustuote -kilapailu	7
15-vuotisjuhlamessut Kauhajoella Hämes-Havusessa	7
Bertta-seminaari keskittyi tutkimukseen ja lähiruokaan	8
Talonpojan ruokatori - lähiruoka Helsingin sydämessä	10
Makujen Satumaa - eteläpohjalaisia herkkuja ruokapöytään	12
Ruoka-Suomi ja Finfood koordinoivat Ruokakeskon CM-ketjun valtakunnallisen megakampanjan	13
Kotitilan Parhaat tuotteet markkinoin Finndeli Oy	14
Elintarvikeyritysten Saksan kaupan vientiohjelma	15
Uusia juomiin liittyviä lakeja	15
Elintarviketekniikan alalle erikoisammattitutkinto	16
Ajankohtaista ylimaakunnallisista ALMA-hankkeista	17
Oma Yritys -tapahtuma tarjoaa työkaluja yritystoimintaan	17
Food Park yksiköitä otettiin virallisesti käyttöön Kauhajoella	18
Yrityskummitoiminnasta potkua elintarvikealalle	19
Food Parkissa jalkautetaan elintarvikealan tutkimustietoa yrityksiin	20
VTT:n puhelinnumerot muuttuvat	20
Uusi pk-yritysmääritelmä voimaan vuonna 2005	21
Yhteistyössä Saksan markkinoilla -osaamisen siirtoa käytännössä	22
Lähiruokaseminaari herkullisten makujen ja paikallisuuden asialla	23
FI Europe Food Ingredients and Food Safety & Hygiene	23
LUOLAn uumenista päivänvaloon moninaisia yhteistyökuvioita	24
Yhteistyötä suomalaisten ja pohjoisitalialaisten maaseudun yrittäjien ja nuorten kesken improve-hankkeessa	26
Eteläsavolaista lähiruokaa - eurooppalainen näkymä	27
Palvelukortti	28

Kansikuva,
Maa- ja metsätalousministeriön kuva-arkisto

Lokaalissa taloudessa

Vuosi 2005 on Ruoka-Suomen toimintasuunnitelmassa nimetty erityiseksi lähiruoan vuodeksi. Sama idea on tietenkin ollut kauan taustalla, kun tavoitteena on pienten ja vielä pienempien maaseudun elintarvikeyritysten toimintaedellytysten kehitys. Monet merkittävimmät hankkeet joissa Ruoka-Suomi on verkostoaan käyttänyt, liittyvät jotenkin ruoan lähimarkkinoiden toimivuuteen. Jatkamme siis systemaattisesti tämän teeman nostamista uudelle tasolle.

Ykköstavoitteena on julkisen ruokahuollon lähiruoan käytön lisääminen. Jokapäiväisen leipämme leipureiden, eli kuntien, kuntayhtymien, seurakuntien ruokahuollon vastaavien yhteinen arvo on että aluetaloudellinen hyöty on otettava ensisijaisesti huomioon, kun tavaran toimittajien kanssa sopimuksia solmitaan. Myös kuluttajien arvot ovat erittäin sinivalkoisia. Hyvä kierre on siis olemassa. Tämä hyvä pohjatyö pitää saada tuottamaan tulosta. Vuoden mittaan testataan jälleen uusia yhteistyökuvioita. Nyt pitää löytyä ne yrittäjät ja yrittäjäryhmät ja tuotteet, jotka ovat valmiita haasteisiin vastaamaan.

Oma työni tulee tänä vuonna painottumaan jo uuden rahoituskauden valmisteluun. EU-asetusten ja rahoituskehysten kanssa painitaan aluksi, mutta jo nyt keväällä aletaan myös uusien kansallisten ja alueellisten ohjelmien valmistelu - vaikka lopullisista euromääristä ei vielä tietoa olekaan. Aikaa on näennäisesti runsaasti, mutta vanhat kokemukset varoittavat jättämään mitään myöhemmäksi, jos ja kun tavoitteena on ehdottomasti

aloittaa uuden kauden ohjelmien toteutus 1.1.2007.

Jos Suomen eurot alueellisessa maaseudun kehittämisessä pysyvät nykytasolla, voidaan uutta kautta valmistella kohtuullisen positiivisella mielellä. Koko maahan valmistellaan yksi ohjelma, yksillä säännöillä ja nykyistä vapaammin käsin. Uudet EU:n maaseuturahaston säännökset muistuttavat paljon nykyisiä, joten kaikkia nykyisellään toimivia systeemejä voidaan jatkaa ja terävöittää. Kun tukea suurille yrityksille ollaan vähentämässä, maaseudun pienten ja mikroyritysten tarpeet sen sijaan on aiempaa paremmin otettu huomioon. Myös MMM ja KTM:n yhteinen työryhmä pyrkii määrätietoisesti yhtenäistämään menettelyjä ja etsimään tapoja, joilla maaseudun kaikki pienet yritykset saadaan tukien piiriin.

Alueilla valmistellaan maakuntaohjelmia, maakuntien maaseutuohjelmia, sovitetaan yhteen erityisohjelmaan ja aloitetaan EU-ohjelmien valmistelu, jossa nyt myös paikallistason ohjelmat ja toimintaryhmien työ nivotaan osaksi yhteistä maaseutuohjelmaa. Tarkoituksemme on, että TE-keskukset jo aikaisessa vaiheessa ottavat mukaan yrittäjien näkemykset ja tarpeet. Yhteen sovitustyö tulee siis olemaan iso urakka, jossa tarvitaan kaikkia alueen asiantuntijoita ja jolle alueen oma elintarvikestrategia tulee antamaan hyvää pohjaa. Hektisimmillään työ tullee alueilla olemaan ensi syksynä.

Kovin nihkeät EU-säännöt elintarvikkeiden markkinoinnissa ihmetyttävät muuallakin kuin Suomessa. Saksassa on teetetty ympäristöviraston tutkimus, joka toteaa, että lähiruoka vähentää kuljetuksia ja ympäristökuormitusta joka jo antaa täyden syyn suosia sitä. Toivon todella, että EU:n parlamentti ja komissio löytävät valtiontukisääntöihin tältä osin selkeyttä ja sopivampia sanamuotoja. Ja mehän heitä siinä mielellämme autamme. Suomalaisen lähiruoan markkinointi on tuen tarpeessa, eikä EU:n sisämarkkinoiden toiminta siitä kärsi. Ja toisaalta tietenkin tehdään töitä, että Suomalaiset elintarvikkeet pääsisivät hankkimaan kannuksensa myös kansainvälisillä markkinoilla ja antamaan sinne oman erityisen rukiisen makunsa.

Hyvää kirkastuvaa kevättä kaikille!

Sirpa Karjalainen
MMM

Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2005

Puheenjohtaja	Sirpa Karjalainen, ylitarkastaja, MMM (huhtikuun alkuun 2005 asti)
	Kirsi Viljanen, ylitarkastaja, MMM (huhtikuusta 2005 alkaen)
Varapuheenjohtaja	Markku Wulff, tulosaluejohtaja, Savonia - ammattikorkeakoulu
Sihteeri/koordinaattori	Heidi Valtari, suunnittelija, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Jäsenet

Esa Anttila, projektipäällikkö, LounaFood, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
Salme Haapala, kehittämispäällikkö, Foodwest Oy
Leena Heinola, MMM, Oulun yliopisto, Kainuun yksiköt/Biotekniikan laboratorio, ELO-aluekoordinaattori
Leena Hyrylä, projektipäällikkö, ProAgria Etelä-Karjala ry
Marko Jori, kehityspäällikkö, Pyhäjärvi-instituutti
Kai Karsma, erikoistutkija, KTM, Elinkeino-osasto
Rauni Kivelä, projektipäällikkö, Elintarvikekeskus
Joanna Kurki, eläinlääkintötarkastaja, MMM/Elintarvike- ja terveysosasto
Reijo Kuusinen, projektipäällikkö, Agropolis Oy
Eeva Lamminen, projektivastaava, Tamfood
Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood – Suomen Ruokatieto ry
Mirja Mokkila, ryhmäpäällikkö, VTT, Biotekniikka
Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry, ELO-aluekoordinaattori
Leena Packalen, tiedotuspäällikkö, MTK
Isa Pelttari, projektipäällikkö, Maaseutukeskusten Liitto
Tiina Piilo, toimialapäällikkö, Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori
Pirkko Pohjoranta, osastonjohtaja, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
Laura Salmi, kehityspäällikkö, Suomen 4H-liitto
Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ELO-aluekoordinaattori
Eila Törmä, toimitusjohtaja, Satafood kehittämisyhdistys ry
Erkki Vasara, toiminnanjohtaja, Agropolis Oy, ELO-verkosto
Jussi Veijola, elintarvikekoordinaattori, Lapin Maaseutukeskus
Päivi Vitikka, elintarvikekoordinaattori, Oulun Seudun Ammatillisen Koulutuksen Kuntayhtymä (OSAKK), ELO-aluekoordinaattori

www.maaseutupolitiikka.fi

Ruokakori.fi
toimii pienten elintarvikeyritysten omana kauppapaikkana

Ruokakori.fi tarjoaa ammattikeittiöille jo yli 600 tuotetta. Korista löytyy muun muassa lihaa, leipää, marjatuotteita ja juustoja - tuotevalikoima on laajentunut myös kotimaisiin tilaviineihin ja likööreihin.

Ruokakorin tehtävänä on saattaa yhteen persoonallisia makuja ja tuotteita haluavat ammattikeittiöt ja niitä myyvät pienet elintarvikeyritykset. Myyjäyritykset ovat pieniä elintarvikeyrityksiä pääasiassa Kymenlaakson ja Itä-Uudenmaan alueilta, mutta Ruokakori saavuttaa hitaasti jalansijaa myös esimerkiksi Etelä-Karjalassa ja Pohjois-Savossa. Kiinnostus tilausjärjestelmää kohtaan on kasvamassa ja näyttää siltä, että yleinen asenne internetissä käytävää kauppaa kohtaan on muuttunut yhä myönteisemmäksi ja luottavaisemmaksi.

Viime vuonna lanseerattu Ruokakori on valtakunnallinen tilausjärjestelmä ja kauppapaikka, josta ravintolat, suurkeittiöt ja muut yritysasiakkaat voivat sähköisesti tilata maakuntien pienten yritysten tuotteita keskitetysti. Maakuntien pienillä yrityksillä on tarjota paljon laadukkaita tuotteita, mutta ostajille tuottajien löytäminen on monesti hankalaa, koska tieto niistä on hajallaan.

Tietoväylä, täydentävä myyntipaikka sekä sähköinen tuotekuvasto

Finfoodin hallinnoima Ruokakori toimii tietoväylänä ja tuotteiden myyntipaikkana. Kauppaan, kuljetukseen ja laskutukseen liittyvistä asioista myyjä ja ostaja sopivat keskenään. Ruokakorissa myyjä määrittää itse myyntialueensa, myytävät tuotteet sekä toimituspäivät omien mahdollisuuksiensa mukaan.

Pienelintarvikeyritysten yhteistyö ja verkostoituminen vähentää muun muassa kuljetusten aiheuttamia kustannuksia. Sekä Itä-Uudellamaalla että Kymenlaaksossa toimii myyjä, joka välittää Ruokakorin kautta noin kymmenen muun yrityksen tuotteita. Ostaja voi näin helposti tilata monen eri valmistajan tuotteita yhdeltä myyjältä, yhdellä laskulla ja toimituksella. Valmistaja voi puolestaan keskittyä omaan ydinosaamiseensa eli tuotteiden valmistukseen. Ruokakori toimii lisäksi yrityksen sähköisenä tuotekuvastona, josta ostaja löytää helposti kaikki tuotteisiin liittyvät tiedot.

Voisiko Ruokakori palvella oman alueesi yrityksiä?

Tarvitsevatko yritykset omalla alueellasi uusia myyntikanavia ja lisää näkyvyyttä? Onko ympäristössäsi kiinnostusta viedä eteenpäin Ruokakori.fi -palvelua? Finfood tarjoaa mahdollisuutta tulla esittelemään tilausjärjestelmää seminaari- ja koulutustilaisuuksiin. Ruokakoriin voit tutustua osoitteessa **www.ruokakori.fi.**

Lisätietoja
Leena Höysti
Finfood
puh. (09) 6155 4506
leena.hoysti@finfood.fi

Ylimaakunnallinen Veturi-hanke järjestää seuraavat seminaarit:

Elintarvikealan toimijoille, asiantuntijoille, tuotekehittäjille, laatu- ja yritysneuvojille

Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteen laatujärjestelmä

SEMINAARI LUUMÄELLÄ 24.2.2005 klo 12.00 16.00
Paikka: Tuhannen Tarinan Talo, Nikkarintie 137, 46530 Kannuskoski
Ajo-ohjeet ja kartat: http://www.tuhannentarinantalo.com/ttt_yhttdot.htm#

SEMINAARI TAMPEREELLA 9.3.2005 klo 9.00 -16.00
Paikka: Maa- ja metsätalo, Näsilinnankatu 48 D, Tampere

SEMINAARI TURUSSA 10.3.2005 klo 9.00 -16.00
Paikka: Kavalton tila, Heli ja Markku Kavalto, Kavaltontie 11, 21500 PIIKKIÖ
http://www.kavaltontila.com/

Luentoja, pureudutaan syvällisemmin laatujärjestelmien ihmeelliseen ja haasteelliseen maailmaan
Ryhmätöitä ja keskustelua, ettei kaikki jää vain teoreettiselle tasolle

Alustusaiheita mm.

- Päivittäistavarakaupan markkinaosuuksista ja myynnin rakenteesta, kulutuskäyttäytymisestä, asiakassegmenteistä, gourmet tuotteen asiakkaista, elintarvike markkinatrendeistä, mitkä tuotteet ja tuoteryhmät ovat voimakkaimmin kasvavia (mm. AC Nielsenin tiedon pohjalta), Premium Private Label, ECR lanseerauskortti.

- Finndeli Oy:n ydinprosessit ja tiedotus uusista logistiikka palveluista.
  Toimitusjohtaja Lea Salovaara, Finndeli Oy

- Mitä gourmet-tuotteen laatujärjestelmältä edellytetään, millä tavalla se todennetaan, laatujärjestelmä malleja sekä asiakaslähtöisen toimintatavan rakentaminen.
  Laatujohtaja Pirjo Jokipii, Maaseutukeskusten Liitto

Seminaari ja kahvit ovat maksuttomia, mutta osallistujat maksavat itse matkansa ja lounasruokansa.

Ilmoittautumiset 21.2.2005 mennessä Luumäki ja 1.3.2005 mennessä Tampere ja Turku:
email: isa.pelttari@proagria.fi, puh. 040 821 3335

Tervetuloa mukaan!

Lisätietoja
Projektipäällikkö Veturi-hanke
ProAgria Maaseutukeskusten Liitto
c/o ProAgria Häme
Mariankatu 8 A
15110 Lahti
Puh. (03) 625 2301, 040 821 3335
isa.pelttari@proagria.fi
http://www.proagria.fi

ENNAKKOKUTSU 3.2.2005

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Kuka vastaa maaseudun kehittämisestä?
Mitä muita kuin maa- ja metsätalouden töitä maaseudulta löytyy?
Miten naiset ja nuoriso saadaan pysymään maaseudulla?

MAASEUTUPARLAMENTTI HELSINGISSÄ 19.4.2005

Juuri nyt on aihetta keskustella syvällisesti maaseutupolitiikasta. Laaja maaseutupolitiikan toimintaohjelma vuosille 2005–2008 saatiin valmiiksi viime syksynä. Sen pohjalta valtioneuvosto hyväksyi joulukuussa maaseutupoliittisen erityisohjelman vuosille 2005–2006. Seuraavaan Euroopan unionin ohjelmakauteen 2007-2013 valmistautuminen on myös alkanut.

Eduskunnan maaseutuverkosto, maaseutupoliittinen ministeriryhmä ja maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä (YTR) järjestävät **maaseutuparlamentin Paasitornissa Helsingissä 19.4.2005 klo 9.00-15.30**. Tilaisuudessa vedetään linjoja lähivuosien maaseutupolitiikan kehittämiselle. Avauspuheenvuoron pitää pääministeri **Matti Vanhanen,** ja päivään mahtuu eduskuntaryhmien ja maaseutupolitiikan toimijoiden puheenvuoroja.

Tilaisuus on tarkoitettu kaikille, jotka työnsä tai kiinnostuksensa perusteella tarvitsevat tietoa ja näkemyksiä maaseudusta ja sen tulevaisuudesta.

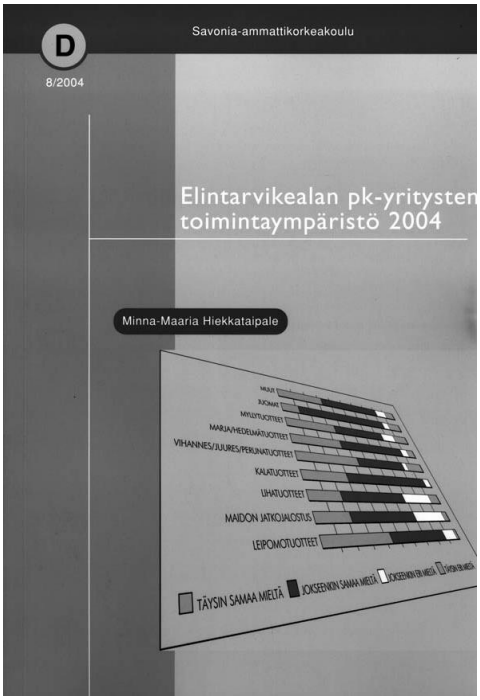
Varaathan päivän kalenteriisi, postitamme varsinaisen kutsun maaliskuussa. Voit levittää kutsua kaikille niille, joilla on kiinnostusta maaseutupolitiikkaa ja maaseudun kehittämistä kohtaan.

Ennakkoilmoittautuminen alkaa nyt osoitteessa maaseutupolitiikka@intermin.fi
Ilmoittautuminen päättyy 8.4.2005.

Ystävällisin terveisin,

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä
www.maaseutupolitiikka.fi

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus valmistunut



Tutkimusta voi tilata hintaan 26 euroa kpl osoitteesta:

Savonia-ammattikorkeakoulu
Julkaisumyynti
Presidentinkatu 1
70100 Kuopio
puh. (017) 255 6960/Tiina-Liisa Hyttinen
fax. (017) 255 6918
julkaisut@savonia-amk.fi
www.savonia-amk.fi/julkaisut

Suomen Paras 2005

Suomen Paras -kilpailun tarkoituksena on saattaa etenkin maamme pientuottajien laadukkaita tuotteita ravintolakeittiöammattilaisten tietoisuuteen. Kilpailun tarjoituksena on myös välittää tietoa tuottajille ravintolakeittiöiden tarpeista ja innostaa jatkuvaan tuotekehitystyöhön. Kotimaisten hyvien laadukkaiden tuotteiden käytön lisääminen tukee pientuottajaprojekteja, valtakunnallista elintarvikkeiden laatuketjua ja kansallista ruokaajattelua.

Viisi Tähteä jatkaa suomalaisten raaka-aineiden ja niiden tuottajien etsimistä. Kilpailussa valitaan Suomen Paras raaka-aine tai elintarvike, idea, prosessi, tuote- tai palvelukonsepti. Tuotteet ja palvelut ovat käytettävissä ja toteutettavissa ravintoloissa, suurkeittiöissä tai catering-yrityksissä. Valinnan tekee laaja-alainen ammattilaisraati, johon kuuluvat tänä vuonna Jaakko Nuutila raadin puheenjohtajana, Markus Maulavirta, Maija Silvennoinen, Jyrki Vaajo, Atte Vannasmaa, Pekka Terävä, Paula Lindström ja Juhani Järvenpää.

Tavoitteena on mm. nostaa esiin suomalaisten raaka-aineiden mainetta ja tekijöitä. Pienetkin tuottajat saavat kilpailussa mahdollisuuden toimintansa esittelyyn.

Osallistuminen on mahdollista lähettämällä lyhyt tuotekuvaus, mahdollinen verkko-osoite, tiedoteteksti, valokuva tms. sekä yhteystiedot **4. maaliskuuta mennessä** postitse tai verkko-osoitteeseen www.viisitahtea.fi. Palkitut julkistetaan 26. huhtikuuta Helsingissä.

Lisätietoja
www.viisitahtea.fi

Uutuustuote -kilpailu

Kauhajoen Ruokamessut julistaa uutuustuote -kilpailun 15. juhlavuoden kunniaksi

Kauhajoen Ruokamessujen 2005 Uutuustuote -kilpailu on kohdistettu suomalaisille pienille ja keskisuurille elintarvikejalostajille. Uutuustuotekilpailun tarkoituksena on edistää elintarvikealan pk-yritysten innovatiivisuutta ja saada aikaan uusia asiakaslähtöisiä tuotteita turvaamaan yritysten kasvua ja menestymistä sekä vaikuttaa myönteisesti maaseudulla tuotetun puhtaan ruoan tunnetuksi tekemiseen. Kilpailussa on 2 sarjaa: vähittäiskauppatuotteille ja suurtalouteen suunnatuille tuotteille.

Kilpailuun ilmoitettua tuotetta ei saa olla myynnissä ennen ilmoittautumisajan päättymistä. Kilpailuun ilmoittautumisaika päättyy **28.2.2005** ja kilpailevien tuotteiden on oltava valmiita 30.4.2005. Kummastakin sarjasta valitaan toukokuussa 2005 kolme finaaliehdokasta. Finaalituotteet julkistetaan toukokuussa 2005 ja voittajat julistetaan Kauhajoen Ruokamessuilla 2005 järjestettävässä tilaisuudessa.

Tuotteiden valintaperusteet ovat uutuusarvo markkinoilla, tuotteeseen sisältyvä innovaatio, mahdollisuudet markkinamenestykseen, aistinvarainen laatu, mukaan lukien pakkausratkaisu, hinta-laatusuhde omassa markkinasegmentissään, raaka-ainepohja: eettisyys, luomuraaka-aine, kotimaisuus sekä ravitsemukselliset näkökohdat: keveys, vähäsuolaisuus, kuitupitoisuus, erikoisruokavalioon soveltuvuus.

Kauhajoen Ruokamessut 2005 Uutuustuote -kilpailun järjestää Kauhajoen Ruokamessut ja kilpailun toteuttaa Foodwest Oy.

Lisätietoja
Foodwest Oy
Salme Haapala
puh. (06) 421 0036, 040 585 1772
salme.haapala@foodwest.fi
www.foodwest.fi

Kauhajoen Ruokamessut
puh. (06) 231 8262, 040 501 8290
kirsti.vuori@kauhajoki.fi
www.ruokamessut.fi

15-vuotisjuhlamessut Kauhajoella Hämes-Havusessa 2. - 4.9.2005

RUOKA MESSUT

Bertta-seminaari keskittyi tutkimukseen ja lähiruokaan

Savonia-ammattikorkeakoulu ja ELO-Pohjois-Savo järjestivät Kuopiossa Bertta-seminaarin 2.12.2004. Seminaarin aiheita olivat: Viljat ja marjat terveyden aarrearkussa sekä mistä löytyy lähiruoka. Seminaari on saanut nimensä savolaisen ruokaperinteen edistäjän kotiseutuneuvos Bertta Räsäsen (s. 1921) mukaan. Hän keräsi 1970-luvulla aineiston Savolaiseen keittokirjaan ja hänen reseptejään on sittemmin ollut mukana useissa muissakin savolaista keittotaitoa esittelevissä kirjoissa. Tuoreimpia näistä ovat Savonia ammattikorkeakoulun julkaisusarjassa juuri ilmestynyt Savo Cooking sekä muutaman vuoden takainen Hyvvee ja hyvän parasta teokset. Seminaarin alkajaisiksi oli tarjolla perinteinen savolainen lounas nauriskeittoineen ja patakukkoineen.

Ruis –uusvanha terveystuote

Rukiin ja marjojen terveysvaikutukset olivat ensimmäisen parituntisen aiheena. **Prof. Kaisa Poutanen** esitteli Kuopion yliopiston ja VTT:n ruistutkimuksia ja sai kuulijat vakuuttuneiksi rukiin terveellisyydestä. Mahdollinen syy rukiin terveydellisiin vaikutuksiin on kuidun partikkelikoko, joka on vielä suoliston hajotustyön jälkeenkin isompi kuin muilla viljoilla. Siksi ruiskuitu pitää hyvin nälkää ja tasaa verensokeria. Tosin Poutanen totesi, että rukiin terveysvaikutukset on kansantajuisesti tiedetty jo viime vuosisadan alussa, mutta vasta nyt ollaan pääsemässä jyvälle, mistä vaikutukset johtuvat.

Marjoissa muutakin kuin makua

Dos. Riitta Törrönen esitteli tutkimustuloksia marjojen sisältämistä terveysvaikutteisista yhdisteistä. Erinomaisten ravitsemuksellisten ominaisuuksien lisäksi marjat ovat hyviä flavonoidien ja muiden polyfenolien lähteitä. Marjan flavonoidipitoisuuden voi arvioida sen värin perusteella: mitä tummempi marja, sitä enemmän siinä on flavonoideja. Marjojen väri on peräisin punaisista ja sinisistä flavonoideista, antosyaaneista. Tavallisista marjoistamme eniten antosyaaneja on mustikassa. Marjojen murskaaminen, kuumentaminen ja muu prosessointi tuhoavat flavonoideja jonkin verran. Paistetussa mustikkapiirakan täytteessä ja mustikkanektarissa flavonoidipitoisuus on noin 80 % ja mustikkahillossa on noin 60 % siitä mitä sen on pakastetuissa mustikoissa. Sen sijaan mehumaijalla valmistetussa mustikkamehussa pitoisuus on alle 20 % siitä mitä se on marjoissa, koska flavonoideja sekä tuhoutuu höyrystämisessä että jää kiinteään jätteeseen. Marjojen terveysvaikutuksista saadaan lähi vuosina paljon uutta tietoa. Tutkijoita kiinnostavat mm. marjojen antioksidatiiviset, antimikrobiset ja syövältä suojaavat vaikutukset. Koe-eläimillä tehdyistä tutkimuksista on saatu viitteitä, että marjojen käyttö saattaisi hidastaa ikääntymiseen liittyviä muutoksia aivojen toiminnassa eli estää muistin ja oppimiskyvyn heikkenemistä. Potilastutkimuksissa on jo osoitettu, että karpalo-puolukkamehu ehkäisee virtsatietulehduksia. Sama vaikutus voi olla muillakin marjamehuilla.

Snackseja, marjakarkkeja…

ELO-Pohjois-Savon aluekoordinaattori **Vuokko Tuononen** teki katsauksen markkinoilla oleviin uusiin vilja- ja marjatuotteisiin. Suuntaus on menossa kohti annospakkauksia: snackseja, kuivattuja marjoja ns. marjakarkkeja sekä yksittäisiä marjoista ja viljoista eristettyjä ainesosia, joita voidaan käyttää osana muuta elintarviketta. Mielenkiintoisia uutuuksia ovat myös marjatuotteet, jotka voidaan nauttia sellaisenaan välipalana (esim. Marjapureet). Pakkaskuivattuja marjoja on tarjolla sekä kokonaisina että jauhettuna. Toisinaan kaunis pakkaus tekee vanhasta tuttavuudesta uuden tuotteen. Paahtoleipä voidaan myös tarjoilla suklaalla maustettuna dipattavana herkkupalana.

Kuivattuja marjoja lahjapakkauksessa

Paahda, taita tikuiksi, dippaa hunajassa ja nauti.

Kunnalliset ruokapalvelut lähiruoan käyttäjinä

Eniten keskustelua herätti Efektia Oy:n **Kaj Työppösen** esitys kunnallisesta ruokapalvelusta lähiruoan käyttäjänä. Elinvoiman eväät hankkeessa on laadittu oppaat yrittäjille, ostajille ja päättäjille. Oppaat on julkaistu hankkeen nettisivuilla: www.efektia.fi/elinvoimanevaat. Työppönen kertoi myös tutkimuksesta, jossa selvitettiin suurtalouksien lähi- ja luomuruoan käyttöä. Kasvisten, leivän ja perunan lähikäyttö oli yleistä, sen sijaan laajamittainen luomun käyttö on vielä harvinaista.

Kilpailuttamissäännökset edellyttävät, että hankinta tehdään joko kokonaistaloudellisimman vaihtoehdon tai alhaisimman hinnan perusteella. Kokonaistaloudellisuus (hinta + laatu) tulee määritellä jo ennen tarjouskilpailua. Samoin tuotteen laatuvaatimukset on eriteltävä. Hintaa ei saa ohittaa hankinnoissa, mutta sille voi antaa painoarvon, joka on vähemmän kuin 100 %. Laatutekijöistä voidaan ottaa erilleen ns. ehdottomat laatuvaatimukset. Tällaisia voivat olla esim. pakkauskoko ja tyyppi, ravitsemuksellinen laatutekijä (esim. rasvapitoisuus) tai lisäaineettomuus. Myös maku voi olla laatutekijä, mutta sen arvioimiseen on oltava käytössä luotettavat ja dokumentoidut menetelmät. Kokonaistaloudellisuutta ei kuitenkaan voi perustella työllistävyydellä.

Tuotekehitysyhteistyö ei kuulu kilpailuttamissäädösten alle. Yritys ja suurtalous voivat yhdessä kehittää lähituottajan tuotetta suurtalouden tarvetta vastaavaksi ja samalla keittiö voi sitoutua testaamaan tuotetta tuotekehitysvaiheen yli. Tämän jälkeen entistä parempi lähituote pystyy kilpailemaan paremmin muiden tuotteiden kanssa avoimessa kilpailussa.

Hankintarenkaat voivat pilkkoa hankintojaan pienempiin palasiin ja renkaan jäsenillä olisi parhaimmillaan mahdollisuus osallistua hankintarenkaaseen haluamallaan laajuudella (esim. elintarvikehankinnoista vain säilykkeet ja bulkkitavarat).

Tilauksia netistä

Leena Höysti Finfoodista kertoi sähköisestä tilausjärjestelmästä: **Ruokakori.fi.** Sinne yritykset voivat pientä kuukausimaksua vastaan laittaa tuotteensa myyntiin ja rekisteröityneet ostajat voivat ostaa tuotteet suoraan sähköisesti. Yritykset voivat tarjota tuotteita myös alueellisesti, jolloin logistiikka helpottuu. Järjestelmä on ollut käytössä vasta viime keväästä ja se on vähitellen saanut jalansijaa eri puolilla Suomea. Järjestelmää voi testata demoversiolla osoitteessa www.ruokakori.fi.

Seminaarissa virisi vilkas keskustelu lähiruoan edistämisen keinoista ja merkityksestä aluetalouden kannalta. Keskustelua Pohjois-Savossa jatketaan ja yhdessä mietitään keinoja, joilla elintarviketuottajat ja ruokapalvelu voivat yhdessä kehittää toimintojaan kilpailutussäännöksiä unohtamatta. Tuotekehityksessä tuotteen terveellisyys, asiakaslähtöisyys (kohdennetut asiakassegmentit), pakkauskoot ja muodot tulevat entistä tärkeämmäksi kehittämisen kohteiksi.

Lisätietoja
Vuokko Tuononen
vuokko.tuononen@suonenjoki.fi

Talonpojan ruokatori - lähiruokaa Helsingin sydämessä

Ylimaakunnallisessa *HELMI –Makuhelmiä maakunnista* hankkeessa tehtiin esiselvitys Ruotsissa suuren suosion saaneen Bondens egen marknad toiminnan käynnistämisestä Suomessa. Tutustumismatkalla Tukholmassa oli mukana 18 asiasta kiinnostunutta tuottajaa. Viisi vuotta sitten Tukholmassa alkunsa saanut Bondens egen marknad toiminta on Ruotsissa levinnyt jo 13:een paikkaan
(ks. www.bondensegen.com).

Tässä havaintoja matkalla koetusta:

Ruokatori
Farmers Market- ajatukseen liittyy vastaisku tarjonnan yksipuolistumista vastaan kaupoissa. Tukholmassa torit olivat ennen kaikkea **ruokatoreja,** jossa myyjät möivät ainoastaan itse tuottamiaan elintarvikkeita. Kaikki torin tarjonta oli kotimaista ja sen lisäksi lähellä tuotettua (250 km). Vihannekset oli korjattu edellisenä päivänä, joten ne olivat tuoreita. Monen tuottajan kojussa ostaja saattoi kävellä sisään valitsemaan haluamansa tuotteet. Tämä lisäsi mahdollisuutta vuorovaikutukseen. Ostajan puolesta oli ajateltu, että tältä torilta ostaessaan voi olla varma tekevänsä eettisesti kestäviä valintoja.

Sijainti
Tukholman esimerkin perusteella on olennaista, että tori sijaitsee selkeästi rajatulla alueella kaupungin sydämessä. Keskustaympäristö luo torille visuaalista viehättävyyttä ja keskieurooppalaista henkeä. Olennaista on myös, että tori sijaitsee julkisten kulkuneuvojen risteyskohdassa, jonne autottomienkin on mahdollista tulla. Yksityisautoille ja tuottajien pakettiautoille tulee olla parkkitilaa kävelymatkan päässä painavien hankintojen mahdollistamiseksi. Ruokakaupan tulee sijaita lähellä täydennysten tekemistä varten.

Asiakkaat
Tukholman toreilla asiakkaiden kirjo oli huomattava. Oli nuoria perheitä lapsineen, lähikorttelin vanhuksia torikärryineen, opiskelijoita polkupyörineen kaupunkilaisia laidasta laitaan. Myös Helsingissä asuu erilaisia ihmisiä, joita lähiruoka kiinnostaa eri syistä. Pääkaupunkiseudun maaltamuuttajia saattaa omalta kotiseudulta tulleen tuottajan tapaaminen ilahduttaa. Se tuo kuluttajalle mahdollisuuden piipahtaa omassa menneisyydessään ja saada omaan paikallisruokakulttuuriin kuuluvia tuotteita. Osalle ihmisistä lähiruoasta on tullut ase globalisaation vastustamiseen, toisille tärkeintä on tuotteiden alkuperä ja hyvä maku. Joka tapauksessa lähiruokatori antaa tuoreen vaihtoehdon ruoan ostamiseen.

Erottautuminen
Kaupunkilaisuuteen liittyy tietynlainen erottautumisen tarve. Pierre Bourdieun mukaan maku on distinktiivisen elämäntyylin tärkeä osatekijä. Makuun liittyy sekä esteettinen maku että ruoan maku. Erot yhteiskuntaluokkien välillä näkyvät suhteessa ruokaan. Johanna Mäkelän mukaan vielä 1900-luvun alussa keskeisenä ongelmana oli aliravitsemus, mutta nykyisin syöjä joutuu pohtimaan ruoan laatua, terveellisyyttä, turvallisuutta ja eettisyyttä. Nykyisin erot sosiaaliryhmien välillä eivät enää ole yhtä jyrkät. Eroja on kuitenkin ruokaan käytettävien tulojen määrässä ja suhtautumisessa ruoan terveellisyyteen. Keskiluokka on edelläkävijä terveellisten elämäntapojen omaksumisessa, ja korkeammin koulutetut (erityisesti naiset) ovat omaksuneet terveellisemmät tottumukset nopeammin muiden ryhmien seuratessa perässä. (Johanna Mäkelä: Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu, sosiologian väitöskirja, 2002).

Näiden tietojen perusteella torin ympäristön sosioekonomisen tason tulee olla riittävän korkea, jotta kotimaisuus, tuoreus ja hyvä maku purevat myyntiargumentteina. Tukholmassa torin muodostumisesta sosiaalisen erottautumisen välineeksi kertoi torin puheenjohtajan kertomus asiakkaiden välisestä keskustelusta. Mies kysyi toiselta: Mistä Sinä hankit maaartisokkasi? Minun vakiotuottajani on Lindström Bondens egen marknadilla. Tämäntyyppinen erottautuminen

on arkipäivää esimerkiksi Ranskassa, jossa jokaisella ruoasta kiinnostuneella ihmisella on mm. lihakauppiaansa ja viinitilansa. Vastaavanlaisen torin luominen ruoasta kiinnostuneiden ihmisten kohtauspaikaksi on yhtä lailla mahdollista Suomessa ja Helsingissä.

Gastronomialiike

Jo useita vuosia on Euroopassa ja myös Suomessa ollut muotia tehdä ruokaa, keskustella ruoasta ja ruokakulttuurista. Maapalloistumisen myötä muiden maiden ruokakulttuureista on tullut arkipäivää. TV:ssä ruokaohjelmat kilpailevat yhä paremmista ohjelmapaikoista. Samaan aaltoon liittyy kansallisen ruokakulttuurimme esiinnousu, suomalaisten ravintoloiden synty ja suomalaisuuden näkyminen pääkaupungin parhaiden ravintoloiden menukokonaisuuksissa. Kaikenkaikkiaan kotimaisella ruoalla on kysyntää. Mutta tuottajat ovat edelleen kuluttajille näkymättömiä. Tuottajatori Helsingissä, kaupungin sydämessä olisi vastaus siihen kysyntään, jota maaseudun tuottajatorit tällä hetkellä tyydyttävät. Tuottajatorin avulla alkuperäiset, ihmiskasvoiset tuotteet saadaan fyysisesti lähemmäs kuluttajaa, helpommin hänen ulottuvilleen.

Visuaalinen ilme ja tarjonta

Matkalla mukana olleiden tuottajien näkemyksen mukaan olisi suotavaa, että torin syntyvaiheessa luotaisiin riittävät edellytykset visuaaliselle ja sisällölliselle yhdenmukaisuudelle. Tämä tukee erottautumisen viestiä ja lisää tuotetarjonnan uskottavuutta. Taustalla on pyrkimys tuottajien profiilin nostamiseen ja tuottajien ammattiylpeyden lisäämiseen. Torien konseptualisoinnin edellytys on asioiden riittävä kirjaaminen, jotta toistettavuus mahdollistuu.

Tukholman ruokatoreilla on myynnissä myös itse kasvatettuja leikkokukkia, joista asiakkaat saavat itse sommitella haluamansa kukkakimpun. Tämä tuote on saavuttanut suuren suosion ja kukkamyyjät tuovat torimiljööseen sisustuksellisen elementin. Näin päästään hyödyntämään myös ajassa läsnä oleva sisustamiseen kohdistunut muotivirtaus.

Keskieurooppalainen ruokatori Helsinkiin

Helsingin kaupungin kanssa käytiin esiselvitysperiodin aikana neuvottelut kiinnostuksesta Talonpojan ruokatorin toteuttamiseen pääkaupungissa. Helsingin kaupungin edustajat kokivat ruokatori ajatuksen soveltuvan hyvin kaupunkikuvan ja hiipuvan toritoiminnan elävöittämiseen. Neuvottelujen tuloksena kaupunki sitoutui yhteistyöhön ja ensimmäinen tori olisi mahdollista toteuttaa Kampissa sadonkorjuuaikana 2005.

Rahoitushakemus hylättiin

Talonpojan ruokatori projekti ei kuitenkaan saanut rahoitusta ylimaakunnallisten ALMA-hankkeiden rahoituspäätöskokouksessa marraskuussa 2004, joten projektin toteuttaminen suunnitellunlaisena ei ole mahdollista. Emme kuitenkaan ole täysin haudanneet ajatusta, vaan etsimme uusia tapoja toteuttaa mielestämme tärkeä uusi asia suomalaisen ruokakulttuurin menekinedistämiseksi. Mikäli kiinnostutte asiasta ja löydätte sen toteuttamiseen mahdollisia rahoituskanavia, olette tervetulleita ottamaan yhteyttä allekirjoittaneisiin.

Lisätietoja

Tiina Piilo ja Leena Hasselman
Viikki Food Centre
www.foodcentre.helsinki.fi

Makujen Satumaa
- eteläpohjalaisia herkkuja ruokapöytään

Etelä-Pohjanmaa on Suomen vahvin elintarvikemaakunta. Sen alueella asuu 4 % Suomen väestöstä, mutta elintarvikkeista alueella tuotetaan 15 %! Samalla maakunta on yrittäjyyden luvattua aluetta, pieniä elintarvikejalostajia maakunnasta löytyy noin 150 kappaletta. Näiden lisäksi maakunnassa on vahvat yksiköt viljanjalostuksessa, maidonjalostuksessa ja lihanjalostuksessa. Suuri osa Etelä-Suomen kuoritusta perunasta kasvatetaan Etelä-Pohjanmaalla ja kuoritaan valmiiksi ennen toimitusta ruuhka-Suomen asiakkaille.

Vahvan maakunnan yrityksillä on halu osoittaa paikallisen tuotannon laajuus ja taso alueen asukkaille kertomalla omista tuotteistaan ja kiinnittämällä kuluttajan huomio hänelle ehkä ennestään tuntemattomiin herkullisiin tuotteisiin. Tämän tarpeen ympärille Foodwest Oy on rakentanut käsitteen Makujen Satumaa . Se koostuu yhteistyöverkoston avulla toteutettavasta näyttävästä kampanjasta ja sen toteuttamisessa tarvittavista koulutus- ja kehitystoimista.

Makujen Satumaa on nyt viety läpi kahtena syksynä, kummallakin kertaa muutaman päivän mittaisena, eri kauppaketjuissa maakunnan alueella näkyvänä esittelypainotteisena promootio- ja markkinointioperaationa. Operaation toteutusta varten mukaan liitettiin Seinäjoen ammattikorkeakoulun liiketalouden, tekniikan, ravitsemisalan ja yrittäjyyden yksiköiden opiskelijat. Heidät koulutettiin operaation kaupassa tapahtuvan toiminnan läpiviemiseen ja heille annettiin nimikkoyritys, jonka tuotteisiin ja toimintaan he kävivät etukäteen tutustumassa. Näin he saivat opintoihinsa käytännönläheisen ulottuvuuden ja yrittäjä sai innokkaan ja asiantuntevan esittelijän myymälään kampanjan ajaksi ja ehkä myöhemminkin.

Foodwest on vastannut osaltaan kampanjan organisoinnista osaksi osaamiskeskustoimintaa ja koulutuksesta yhdessä opettajien kanssa sekä rakentanut tuotemerkin ja kampanjan ilmeen, joka kaupoissa tulee näkyvästi esille. Makujen Satumaa-merkki logoineen on rekisteröity. Foodwest on myöskin rekrytoinut kampanjassa mukana olevat yritykset, joita syksyllä 2004 oli 16 kappaletta.

Yrittäjien käsitys toteutetuista kampanjoista on ollut hyvin myönteinen; he ovat saaneet näkyvyyttä yritykselleen ja innokkaiden esittelijöiden kautta uusia ostajia kampanjan jälkeenkin. Suuri osa yrityksistä on ollut mukana molempina vuosina. Kampanjan aikana tuotettu esittelymateriaali on jälkeenpäinkin ollut yritykselle markkinoinnissa käyttökelpoista ja merkin käyttö onkin jatkuvaa sen kautta.

Kampanjan rahoitus on osittain tapahtunut osaamiskeskusohjelman avulla, osittain yritysten omilla varoilla. Kaupat ovat olleet tyytyväisiä kampanjapäivien myyntiin ja opiskelijoiden käyttäytymiseen sekä tuote-esittelyiden tasoon; monta kertaa esittelijöiltä loppui tuote jo iltapäivällä siksi ettei yrittäjä/kauppias ollut uskaltanut arvioida myyntiä tarpeeksi suureksi.

Makujen Satumaa on tullut jäädäkseen; tulevan syksyn toimenpiteitä on jo ryhdytty suunnittelemaan samalla verkostolla kuin tähänkin saakka.

Lisätietoja
Foodwest Oy
johtaja Jukka Lähteenkorva
puh. (06) 421 0013

Makujen Satumaa
projektipäällikkö Airi Rummukainen
puh. (06) 421 0026

Ruoka-Suomi ja Finfood koordinoivat Ruokakeskon CM-ketjun valtakunnallisen megakampanjan

Ruoka-Suomi teemaryhmä ja useat muut kotimaista pk-elintarvikealaa edustavat yhteisöt ovat yhteistyössä K-Citymarket-ketjun kanssa suunnitelleet laajamittaisen, kaikissa Suomen Citymarketeissa 29.9. 8.10. toteutettavan megakampanjan.

Kampanjan tavoitteena on laajentamaan kuluttajien tietoisuutta monipuolisesta pk-elintarviketuotannosta sekä tämän tuotannon korkeasta laadusta. Lisäksi kampanjassa halutaan korostaa kuluttajalle valinnan vastuullisuutta. Luonnollisesti tavoitteena on myös eri tavarantoimittajien kaupallinen menestyminen, näin varmistettaisiin kampanjan kiinnostavuus myös jatkossa.

Kampanjassa tuodaan esille myös käyttötavaraa, joten kyseessä on mittava elintarviketoimijoiden ja pk-yritysten yhteistyöoperaatio, jolle hankitaan vahva media- ja myymälänäkyvyys. Kampanjalle hankitaan näkyvyyttä valtakunnallisesti, niin lehdissä kuin televisiossa, mutta pienten elintarviketuottajien kohdalla tullaan panostamaan paikalliseen näkyvyyteen niin perinteisen lehti-ilmoittelun, tiedotteiden kuin muiden markkinointitapahtumien muodossa.

Tapahtuman toteutuksesta sekä siihen liittyvästä paikallisesta tavara- ja mediapelistä tullaan Ruokakeskolla 1.2.2005 valitun työryhmän toimesta laatimaan pelisäännöt. Tämän pohjalta alueellisten vastuuhenkilöiden, paikallisten tavarantoimittajien ja CM-myymälöiden on helpompi sopia tavarapelistä , markkinointiyhteistyöstä sekä paikallisen tason ilmoittelusta.

Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että jokainen CM-myymälä tai CM-myymälöiden ryhmä tulee saamaan vastuuhenkilön (aluekoordinaattorin), joka toimii linkkinä myymälöiden ja tavarantoimittajien välissä. Nämä aluetoimijat tullaan ohjeistamaan työryhmän toimesta huhtikuun loppuun mennessä.

Kampanjaa koordinoi Finfood - Suomen Ruokatieto ry ja Ruoka-Suomi - teemaryhmä. Mikäli haluat lisätietoja jo tässä vaiheessa, ota yhteyttä

Esa Anttila
Turun yliopisto täydennyskoulutuskeskus / Finfood
puh. 040 5868 009
e.anttila@utu.fi

Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka

11.5.2005 Kuopio

18.5. 2005 Tampere

7.9.2005 Seinäjoki

8.9.2005 Turku

Koulutuksen tavoitteena on oppia tuntemaan hankintalainsäädännön ja aluepolitiikan kannalta hyväksytyt elintarvikkeiden hankintakriteerit. Kurssilla ohjeistetaan elintarvikehankinnan hallintaan kriteerien asettamisesta, tarjouspyynnön laatimiseen, tarjousten vertailuun ja sopimusaikaiseen yhteistyöhön. Tavoitteena kriteerien asettamisessa on alueen elinvoima ja puhtaat turvalliset elintarvikkeet suurkeittiöihin. Kurssi on mahdollista järjestää myös tilauksesta organisaatikohtaisena tilauskoulutuksena. Ilmoittautuminen www.efeko.fi tai Tarja Heikkinen, puh. (09) 771 2578.

Lisätietoja
Kaj Työppönen
puh. 050 502 2122

KOTITILAN PARHAAT TUOTTEET MARKKINOI FINNDELI OY

Kotitilan Parhaat Oy on muuttanut nimensä Finndeli Oy:ksi. LY-tunnuksemme 1444243-2 säilyy ennallaan. Nimenmuutoksella haluamme antaa Kotitilan Parhaat -tuoteperheen nimen vielä entistä selvemmin tuotteidemme tekijöiden, pienten maaseutuvalmistajien käyttöön. Yksittäiset tuotteet nimetään Kotitilan -nimen alle.

Kotitilan Parhaat -tuoteperheeseen kuuluu tällä hetkellä hilloja, hyytelöitä, mehuja, vihannes-, kala- ja lihasäilykkeitä, viljatuotteita, salaatin- ja grillauskastikkeita sekä sinappeja. Kotitilan Konjakkisinappi on muuten sinappien Suomen Mestari.

Tuotteitamme myyvät parhaiten varustetut S- ja K- ryhmän myymälät. Ne löytyvät hyllystä peltomaisema-etiketin ja Kotitilan -tuotenimen avulla.

Lähes kaikki tuotteemme täyttävät Hyvää Suomesta -joutsenmerkin vaatimukset. Raaka-aineina käytetään vain parhaita suomalaisia marjoja, hedelmiä, viljaa, kalaa ja lihaa. Tuotteet valmistetaan tiloilla pienissä erissä, perinteisiä valmistusmenetelmiä ja isoäidin reseptejä käyttäen, taidolla ja rakkaudella. Jokainen valmistaja allekirjoittaa tuotteen omalla nimellään.

Lisätietoja
Finndeli Oy
Lea Salovaara
Urheilutie 6 C
01370 Vantaa
puh. 020 747 2488

Elintarvikeyritysten Saksan kaupan vientiohjelma

Varsinais-Suomen TE-keskuksen ja Finpron yhdessä toteuttaman ohjelman tarkoituksena on vauhdittaa pk-yritysten kasvua kehittämällä niiden kansainvälistymisvalmiuksia ja kartoittamalla Saksan markkinoita. Seminaarien ja yrityskohtaisen konsultoinnin tuloksena kukin yritys saa oman toiminta- ja markkinointisuunnitelman.

Ohjelma auttaa yritystä tunnistamaan sopivat asiakaskohderyhmät sekä ymmärtämään jakelukanavien toimintaa. Lisäksi tarkoituksena on yritysten tuotteiden sopeuttamistarpeiden selvittäminen Saksan markkinoita vastaavaksi. Näin yritys voi paremmin hahmottaa toiminnan edellytykset ja rakentaa kilpailukykyään omien vahvuuksiensa perustalle. Ohjelma kiteytyy neuvottelumatkaan tapaamaan sopivia yhteistyötahoja Saksassa.

Ohjelma tuottaa osallistuville yrityksille uutta kansainvälistymiseen liittyvää osaamista ja antaa yrityksen avainhenkilöille valmiuden kansainvälistymisen määrätietoiseen suunnitteluun, toteutukseen ja päätöksentekoon. Matkan jälkeen toteutetaan ohjattu seurantakonsultointi.

Valmennuksen hinta on 2.700 euroa (alv 0 %).

Lisätietoja
Turkka Ristimäki
Varsinais-Suomen TE-keskus
puh. (02) 210 0552

Jaana Tapanainen
Finpron Saksa
puh. +49 40 3575 2211

Uusia juomiin liittyviä lakeja

1.1.2005 on tullut voimaan

- laki eräiden juomapakkausten valmisteverosta (n:o 1037)
- laki virvoitusjuomaverosta annetun lain muuttamisesta (n:o 1038)

Ne ovat luettavissa osoitteesta Suomen säädöskokoelma, **www.edilex.fi/sd**, vihko 155 lait nrot 1037 ja 1038.

Elintarviketekniikan alalle erikoisammattitutkinto

Opetushallituksen johtokunta on päättänyt Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon perusteista, jotka otetaan käyttöön 1.1.2005 alkaen. Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto on aikuisten ammatillinen näyttötutkinto, joka on osaamisen hankkimistavasta riippumaton ja se suoritetaan näytöin.

Kohderyhmä

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinto on syntynyt elintarvikealan ja yritysten vaatimuksesta saada vankkaan käytännön osaamiseen pohjautuva tutkinto, jossa tämän lisäksi voi erikoistua esimerkiksi tuotannon ohjaamiseen, esimiestaitoihin tai muuhun alalla tarpeelliseen erikoisosaamiseen.

Tutkinto on tarkoitettu henkilöille, joilla on vahva elintarvikealan perusosaaminen tai jotka ovat toimineet elintarvikeyrittäjinä uudella tutkinnolla he voivat laajentaa osaamistaan elintarvikealan työnjohto-, esimies- tai myös asiantuntijatehtäviin, kuten myynti-, markkinointi-, tuotekehitys- tai tehdaspalvelutehtäviin.. Tutkinnon perusteet on laatinut Opetushallituksen vetämä työryhmä, johon on kuulunut laajasti eri elintarvikesektoreiden asiantuntijoita sekä kouluttajia.

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon näyttöihin voivat osallistua kaikki riittävän ammattitaidon omaavat henkilöt. Jokainen tutkinnon suorittaja laatii yhdessä näyttöjä järjestävän organisaation kanssa henkilökohtaisen näyttösuunnitelman, jolloin myös varmistetaan osallistujan osaamisen taso. Jos osaamisessa ilmenee puutteita, tutkinnon suorittaja sekä kouluttaja yhdessä sopivat, miten taitoja voi täydentää. Useimmiten tutkinnosta suoriutuminen edellyttääkin valmistavaa koulutusta.

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta osasta. Pakollinen osa on elintarviketuotannon ohjaaminen. Valinnaiset osat, joista on valittava yksi, ovat esimiestyö elintarvikeyrityksessä, myynti ja markkinointi elintarvikeyrityksessä, tuotekehitys elintarvikeyrityksessä sekä tehdaspalvelu elintarvikeyrityksessä

Lisätietoja tutkinnon järjestäjistä sekä tutkinnon perusteista saat osoitteesta www.oph.fi/nayttotutkinnot (näyttötutkintotietojen haku ja näyttötutkintojen perusteet)

Lisätietoja
Opetushallitus
ylitarkastaja Lea Lakio
puh. (09) 7747 7643

Ajankohtaista ylimaakunnallisista ALMA -hankkeista

Ylimaakunnallisia ALMA -hankkeita on käynnistetty tällä ohjelmakaudella yli 90 kpl. Agropolis Oy ylläpitää ylimaakunnallisten hankkeiden rekisteriä osoitteessa www.agropolis.fi/alma.Rekisteristä löytyy hankkeiden perustiedot, hankkeiden alueellisia toimenpidetietoja sekä päättyneiden hankkeiden loppuraportteja. Viimeiset ylimaakunnalliset hankkeet aloittivat syksyllä 2004.

Agropolis Oy kokoaa parhaillaan toimialoittain yhteenvetoja ylimaakunnallisten hankkeiden tuloksista sekä toteuttajien kokemuksista. Samalla kootaan näkemystä eri toimialojen keskeisistä kehittämistarpeista tulevaa ohjelmakautta varten.

Alkutuotannon ylimaakunnallisten kehittämishankkeiden arviointiraportti on valmistunut ensimmäisenä. Raportti löytyy internetistä koordinointihankkeen kotisivuilta www.agropolis.fi/alma**.** Liitteestä 1 löytyy yhteenvedot arvioiduista hankkeista. Vastaava arviointi tehdään 2005 aikana matkailun, **elintarvikealan** sekä hevosalan hankkeista.

Agropolis Oy jatkaa ylimaakunnallisten ALMA -hankkeiden koordinointia vuoden 2005 ajan. Uusien ylimaakunnallisten hankkeiden valmistelun ja päätöksenteon koordinoinnista on siirrytty aikaansaannosten kokoamiseen ja tulevan ohjelmakauden valmistelutyöhön. Toisena tehtäväsarkana on käynnissä olevien hankkeiden työn tukeminen sekä ALMA-alueen virkamiestyöryhmän avustaminen.

Pidetään yhteyttä!

Pia Niemikotka
ALMAn ylimaakunnallisten kehittämishankkeiden koordinointihanke
Agropolis Oy
puh. (03) 4186 7392 ja 050 525 1368
pia.niemikotka@agropolis.fi

Oma Yritys -tapahtuma tarjoaa työkaluja yritystoimintaan

Oma Yritys 2005 tapahtuma 15. 16.3.2005 tarjoaa korkeatasoisen kontaktifoorumin kasvuhaluisille pk-yrittäjille ja yrittämisen alkutaipaleella oleville. Tilaisuudessa saa ajankohtaista tietoa yrittämiseen palveluiden ja tuotteiden tarjoajilta.

Tervetuloa Tekesin osastolle B 24 tutustumaan rahoitustuotteisiimme ja keskustelemaan asiantuntijoidemme kanssa. Tapahtumassa on lisäksi tietoiskuja sekä seminaari, jossa käsitellään muun muassa rahoitusta, talousasioista, innovaatiostrategiaa sekä johtamista. Tekesin rahoituspuheenvuorot kuulet 15. tai 16.3.2005 kello 12.30 B-salissa.

Lisätietoja
tiedottaja Soile Pohjanpalo
puh. 010 521 5716
soile.pohjanpalo@tekes.fi

http://www.wanhasatama.com

Food Park yksiköitä otettiin virallisesti käyttön Kauhajoella

Yhtä Suupohjan seudun kärkitoimialoista; elintarvikealaa viedään eteenpäin Food Park-brandin alla. Kaksi Food Park-yksikköä: elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitos sekä Visitor Center-tilat otettiin virallisesti käyttöön 19.11.2004 kutsuvierastilaisuudessa.

Ennen juhlatilaisuuden alkua oli mahdollisuus tutustua uuteen, korkeatasoiseen elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitokseen.

Tilaisuudessa pääpuheenvuoron käytti tuotekehitys- ja tutkimusjohtaja ja Kauhajoen kaupungin uusin yrityskummi Annika Mäyrä-Mäkinen Raisio-yhtymän tutkimuskeskuksesta heti Kauhajoen kaupunginjohtajan Jorma Rasinmäen tervetuliaispuheenvuoron jälkeen. Kiinteistön omistajan tervehdyksen juhlaan toi hallituksen puheenjohtaja Lauri Lepistö Bensiinikauppiaitten eläkekassasta. Bensiinikauppiaitten eläkekassa omistaa kiinteistön Pohjoisella Yhdystiellä jossa ovat Food Park näyttelytila ja koetehdastilat. Puheenvuorojen päätössanat lausui elinkeinojohtaja Risto Kuutti Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymästä.

Avajaistilaisuuden tarjoiluna olivat upeat, paikalliset elintarvikkeet. Menun suunnittelun, toteutuksen ja tarjoilun järjesti Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravitsemisalan yksikkö yhteistyössä ravintola Maculan kanssa. Kattauksen suunnitteli ja toteutti samasta oppilaitoksesta opettaja Tuija Pitkäkoski yhdessä opiskelijaryhmän kanssa. Sama ryhmä myös suunnitteli elintarvikealan näyttelytilaan Suupohjan elintarvikeosaamista esittelevän näyttelyn.

Lisätietoja

Suupohjan elintarvikealan kehittämisestä:
Elintarvikekoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila
Puh 040 830 4206
barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi

Elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitoksesta:
Kemisti Riitta Laurila
Puh (06) 231 8450
riitta.laurila@kauhajoki.fi

Yrityskummitoiminnasta potkua elintarvikealalle

Eteläisellä Etelä-Pohjanmaalla Suupohjan seutukunnassa, johon kuuluvat Isojoki, Jurva, Karijoki, Kauhajoki ja Teuva on elintarvikeala ja sen kehittäminen yksi kärkitoimialoista. Elintarvikealaa kokonaisuutena viedään eteenpäin Food Park-osaamiskeskittymänä. Kokonaisuudessa ovat mukana tällä hetkellä tuotekehitysyksikkö, elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitos sekä näyttely- ja koetehdastilat. Myös seutukunnan oman elintarvikkeiden markkinointitapahtuman, Kauhajoen Ruokamessujen, kanssa tehdään yhteistyötä.

Vuoden 2004 lopussa Kauhajoki sai oman elintarvikealan yrityskummin Annika Mäyrä-Mäkisen. Hän toimii tutkimus- ja tuotekehitysjohtajana Raisio-yhtymässä. Ennen siirtymistään Raisiolle hän työskenteli pitkään Valion kehitysjohtajana. Mäyrä-Mäkinen on elintarvikealalla erittäin arvostettu henkilö myös kansainvälisesti. Hänen osaamisalueistaan ja kontakteistaan on jatkossa koko Suupohjan elintarvikealan eteenpäinviemiselle paljon apua ja tukea.

Yrityskummitoiminta on saanut Kauhajoella muillakin aloilla runsaasti ilmaa siipien alle. Kaiken kaikkiaan yrityskummeja on kahdeksan kappaletta eri toimialoilta. Valtakunnallisesti yrityskummeissa on eläkkeellä olevia aktiivisia yritysjohtajia, mutta mukana on myös edelleen työelämässä olevia nuoremman polven yritysjohtajia ja muita elinkeinoelämän vaikuttajia. Yrityskummit ovat talkoohengessä, oman aikataulunsa sallimassa laajuudessa lupautuneet antamaan omaa osaamistaan kummikuntansa elinkeinotoiminnan kehittämiseen.

Annika Mäyrä-Mäkinen kävi Kauhajoella perjantaina 19.11.2004. Mäyrä-Mäkiselle esiteltiin ensimmäisen vierailunsa aikana alueen elintarvikealan osaamista eri sektoreilta. Vierailu alkoi Kauhajoen kaupungin vastaanotolla ja esittelyllä. Sen jälkeen Mäyrä-Mäkinen pääsi tutustumaan perinteiseen elintarvikeosaamiseen Ojalan Pakari Ky:ssä. Elintarvikealan kone- ja laitevalmistuksen huippuosaamista esitteli Antti Lindfors Oy. Uutta teknologista elintarvikeosaamista öljypellavan fraktioinnin avulla esitteli Oy Linseed Protein Finland Ltd. Lisäksi Mäyrä-Mäkiselle esiteltiin elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitos ja tuotekehitysyksikkö. Vierailun päätteeksi Annika Mäyrä-Mäkinen piti avauspuheenvuoron kahden Food Park-yksikön; elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitoksen sekä elintarvikealan näyttelytilan virallisissa avajaisissa.

Annika-Mäyrä-Mäkinen Raisio-yhtymän tutkimuskeskuksesta

Lisätietoja
www.foodpark.info

Elintarvikekoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila
puh. 040 830 4206
barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi

Yrityskummitoiminnasta Kauhajoella:
Kauhajoen kaupunki / Sirpa Autio
puh. (06) 231 8223,
sirpa.autio@kauhajoki.fi

Food Parkissa jalkautetaan elintarvikealan tutkimustietoa yrityksiin

Elintarvikealalla on päästy sopimukseen, että VTT yhdessä Suupohjan elintarvikekehittäjien kanssa aloittaa elintarvikealan tutkimustiedon jalkauttamisen koko Etelä-Pohjanmaalle, mutta erityisesti Suupohjan seutukuntaan. Tämä on ollut Kauhajoen seudun aluekeskusohjelmassa, verkostopilotissa, elintarvikealalla tavoitteena jo pitkään.

Alueella on tehty aiemmin elintarvikealan teknologiasiirron tarvekartoitus. Sen pohjalta yrityskohtaisesti käynnistetään hankkeita joissa tutkimustietoa sovelletaan käytännössä yritysten tarpeiden mukaan. Merkittävänä osana käytännön sovelluksia on myös Kauhajoella sijaitseva elintarvikealan koetehdas. Konkreettisia toimenpiteitä toteutetaan yhdessä koetehtaan ja VTT:n kanssa. Yksi keino yritysten auttamiseen on myös erilaisten rahoituskanavien etsiminen.

Alueellistamisen käytännön toteutus alkoi viikolla 4 jolloin VTT:n tutkija Olavi Myllymäki yhdessä projektipäällikkö Markku Anttilan kanssa tutustui alueen yrityksiin. Myllymäki on koulutukseltaan diplomi-insinööri ja erittäin kokenut tutkija.

Yrityskentässä perehdyttiin erityisesti kasviksia, juureksia, marjoja ja öljykasveja jalostaviin yrityksiin. Näin pystytään jatkossakin saavuttamaan synergiaa raaka-aineiden prosessoinnissa ja niiden kehittämisessä, koska prosessit ovat samankaltaisia. Myös prosessien kehittämiseen tarvittava laitekanta voi olla sama.

Yrityksissä tutustuttiin käytännön ratkaisuihin esimerkiksi pakkauksissa, pakkausmenetelmissä ja valmistusprosesseissa. Kokemus yritysvierailujen jälkeen on se, että yritykset eivät ole tienneet VTT:n tarjoamista mahdollisuuksista ja tarve tällaiselle tutkimustiedon ja käytännön yhdistämiselle on suuri. Yrityksistä kuulunut palaute on ollut positiivista myös siitä, että tutkija saapuu paikanpäälle. Viikon kokemusten pohjalta tiedetään, että ainakin yrityskäyntejä tullaan vielä jatkamaan.

Lisätietoja

Elintarvikealan kehittämiskoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila
puh. 040 830 4206
barbara.kankaanpaa-anttila@suupohja.fi

Projektipäällikkö Markku Anttila,
puh. 040 847 7127
markku.anttila@kauhajoki.fi

VTT:n puhelinnumerot muuttuvat

Otamme VTT:ssä käyttöön valtakunnallisen yritysnumeron, joten kaikkien toimipaikkojemme numerot muuttuvat.

VTT:n vaihteen numero on 31.1.2005 lähtien
020 722 111

Henkilökohtaiset numerot ovat muotoa 020 722 xxxx, jossa xxxx on henkilön alanumero. Useimmat nykyisistä alanumeroista säilyvät ennallaan.Myös faksimme muuttuvat. VTT Biotekniikan faksinumero on 31.1.2005 lähtien Espoossa 020 722 7071 ja Turussa 020 722 2840.

Vanhat numerot toimivat uusien rinnalla aina 30.4.2005 asti.

Uusi pk-yritysmääritelmä voimaan vuonna 2005

Euroopan komissio on saanut valmiiksi mikroyritysten sekä pienten ja keskisuurten yritysten uuden määritelmän. Määritelmä otetaan käyttöön EU-ohjelmissa, puiteohjelma mukaan lukien, 1. tammikuuta 2005. Se toimii samalla suosituksena yleiseksi eurooppalaiseksi pk-yritysmääritelmäksi.

Muutokset nykyiseen voimassa olevaan määritelmään koskevat liikevaihdon ja taseen maksimimääriä, joissa huomioidaan inflaation ja tuottavuuden kasvun vaikutukset. Lisäksi yritysten keskinäisten omistusyhteyksien osalta tarkoituksena on varmistaa, että suurempiin ryhmittymiin kuuluvat pienet yritykset eivät voi hakea pk-yrityksille tarkoitettuja julkisia tukia.

Lisätietoja
http://europa.eu.int/comm/enterprise/library/enterprise-europe/news-updates/smes/2003/20030508.htm

Uusi pk-yritysmääritelmä (1.1.2005 ->)

Yrityksen koko	Henkilöstö	Liikevaihto	tai	Tase
Keskisuuri	**< 250**	**< € 50 milj.** (vrt.1996: 40 milj.)		**< € 43 milj.** (vrt.1996: 27 milj.)
Pieni	**< 50**	**< € 10 milj.** (vrt. 1996: 7 milj.)		**< € 10 milj.** (vrt. 1996: 5 milj.)
Mikro	**< 10**	**< € 2 milj.** (uusi määritelmä)		**< € 2 milj.** (uusi määritelmä)

Yhteistyössä Saksan markkinoilla - osaamisen siirtoa käytännössä

Suomalainen Joulukylä alkaa olla käsite muutamassa Saksan suurkaupungissa. Kiitos siitä kuluu kainuulaiselle Finspirit Oy:lle, joka jo viiden vuoden ajan on vienyt pienyrittäjiä ja heidän tuotteitaan Saksan markkinoille. Tämä kokemus saatiin keskisuomalaisten yrittäjien käyttöön Hampurin Finnfest-tapahtumassa keväällä 2004 ja Hannoverin joulumarkkinoilla 25.11. - 22.12.2004

Pk-elintarvikeyritysten kumppanuushanke kokoaa verkostoa, jossa yhdistyvät yrittäjien osaaminen, Finspirit Oy:n kokemus sekä Jyväskylän ammattikorkeakoulun opiskelijoiden halu oppia konkreettisen tekemisen kautta.

Viikon mittaisessa Finnfest-tapahtumassa keväällä 2004 koemarkkinoitiin viiden pk-elintarvikeyrityksen tuotteita In The Spirit of Kalevala merkin alla. Tapahtuman suunnitteluun osallistui neljä ammattikorkeakoulun opiskelijaa yhdessä yrittäjien, hanketyötekijöiden ja Finspirit Oy:n kanssa. Finspirit toi yhteistyöhön kokemuksen käytännön järjestelyistä, yrittäjät koemarkkinointiin tarvittavat, innovatiiviset tuotteet ja opiskelijat kielitaidon ja käytännön tutkimusosaamisen. Opiskelijat toimivat tapahtumassa kielitaitoisina myyjinä ja tiedon kerääjinä, yrittäjät asioiden käytännön organisoijina. Tapahtumassa tehtiin markkinakysely, jonka tulosten perusteella yrittäjät kehittivät tuotteitaan seuraavaa koitosta varten. Koemarkkinoinnin toteuttaminen on kuvattu Katja Kanniston opinnäytetyössä Saksa mahdollisuuksien maa. Elintarvikkeiden koemarkkinointi Finnfest-tapahtumassa 27.-31.5.2004. Työ on nähtävissä sivuilla www.kirjasto.jypoly.fi

Suomalainen Joulukylä Hannoverissa oli kuukauden pituinen, järjestelyiltään erittäin haastava koemarkkinointitapahtuma, jossa hyödynnettiin Finnfest-tapahtumasta saatuja kokemuksia.

Yhteistyötiimi koostui samoista toimijoista: 7 yrittäjää, viisi opiskelijaa, Finspirit Oy ja hanketyöntekijät. Valmistelukokouksia pidettiin syksyn aikana yhteensä 7 kpl. Kokouksissa pyrittiin suunnittelemaan yksityiskohtaisesti koko tapahtuma: tuotteet, kuljetukset, myyntikoju, varastoinnit, lupa-asiat, markkinointi, myynti, tiedon keruu jne. Osa yrittäjistä kävi kuukauden aikana vauhdittamassa myyntiä Saksassa, mutta opiskelijat hoitivat pääosan järjestely- ja myyntityöstä. Facility Management- koulutusohjelman opiskelija tekee järjestelyistä opinnäytetyön, joka helpottaa aikanaan uusien yrittäjien valmistautumista.

Pienten elintarvikeyritysten kansainvälistyminen on osaamista ja yhteistyötaitoja vaativaa. Koemarkkinointitapahtumat onnistuivat hankkeen, yritysten ja opiskelijoiden näkökulmasta katsottuna hyvin, vaikka paljon kehitettävääkin jäi. Kukin osapuoli toi yhteistyöhön parasta osaamistaan. Kommunikointi ja tekemisen henki oli hyvää. Kerätyn palautteen ja kehittämiskeskustelujen perusteella yrittäjäverkosto on entistä valmiimpi suunnittelemaan vuoden 2005 yhteisesiintymisiä niin Saksassa kuin kotimaassakin.

Lisätietoja hankkeesta ja tapahtumista

Arto Vidgren, yrittäjä
Ediple Oy
puh. 0400 540 014
arto.vidgren@ediple.inet.fi

Marja Seuranen
Jyväskylän amk/matkailu-, ravitsemis- ja talousala
puh. 040 553 0315
marja.seuranen@jypoly.fi

Lähiruokaseminaari herkullisten makujen ja paikallisuuden asialla

Ruoka herättää tunteita, se voi maistua hyvältä ja näyttää kauniilta, mutta se on kuitenkin nälkäisen ihmisen perustarve, jota tarvitaan joka päivä.

Kunnat ovat suuria ruuan hankkijoita. Niiden toimenkuvaan kuuluu järjestää joukkoruokailu kuntalaisilleen vauvasta vaariin.

Lähiruokaseminaarissa pureudutaan juuri näihin kysymyksiin.Seminaari pidetään:
perjantaina 4.3.2005 Lappeenrannan kaupungin talolla, valtuustosalissa, Villimiehenkatu 1 53100 LAPPEENRANTA
Tilaisuus alkaa klo 10.00 ja arvioitu päättymisaika on klo 16.00. Aamukahvit tarjoamme klo 9.30 lähtien.

Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ja Kunta-alan ammattiliitto KTV jatkavat keskustelua lähellä tuotetun ruuan puolesta turvatakseen suomalaiset ruoka- ja elintarvikeketjun työpaikat eri puolilla Suomea. Seminaarissa ovat alustajina mm. Suomen Elintarviketyöläisten Liiton puheenjohtaja Ritva Savtschenko, Kunta-alan ammattiliitosta sopimussihteeri Irja Pursiainen, kansanedustaja Anneli Kiljunen, Efekosta konsultti Kaj Työppönen, Kuluttajaliitosta elintarvikeasiantuntija Riitta Tainio. Yrittäjien puheenvuorot pitävät Järvi-Suomen Portin edustaja, Fazer Leipomot Oy:n Lappeenrannan leipomon edustaja ja Kaskein marjan Ky:n edustaja Taavetista. Lappeenrannan kaupungin hankinnoista kertoo ruokapalvelupäällikkö Elina Särmälä.

Järjestelyjen vuoksi pyydämme teitä ystävällisesti ilmoittamaan osallistumisestanne Lähiruokatyöryhmän sihteerille Pirjo Vainiolle.

Lisätietoja
Pirjo Vainio
puh. 020 774 004
pirjo.vainio@selry.fi

FI Europe Food Ingredients and Food Safety & Hygiene Paris 29.11. - 1.12.2005

FI Europe Food Ingredients ja Food Safety & Hygiene -tapahtuma on ammattitapahtuma, joka järjestetään Pariisissa Paris Nord Villepinte -messukeskuksessa joka toinen vuosi. Vuoden 2003 FI Europe -tapahtuma kokosi yhteen lähes 6.000 näytteilleasettajaa ja lähes 12.000 vierailijaa 102 maasta.

FI Europe on tarkoitettu elintarvikeyrityksille, tutkimuslaitoksille, yliopistoille ja elintarvikealan järjestöille
FI Europe on ammattilaistapahtuma, jossa vierailee T & K-, osto-, markkinointi-, laadunvalvonta-, lainsäädäntö-, jakelu- ja myyntitoimintojen ammattilaisia. 65 % vierailijoista on päättävässä asemassa

Tarjoamme yrityksellesi helpon ja vaivattoman tavan osallistua tapahtumaan**.** Ilmoittautumisaika päättyy 28.2.2005

Lisätietoja

Lisa Kivikoski, Project Manager, Food Chain

lisa.kivikoski@finpromarketing.fi
www.finpromarketing.fi

LUOLAn uumenista päivänvaloon moninaisia yhteistyökuvioita

- yhteistyötä yrittäjien, osaajien ja hankkeiden välillä

Mitä yhteistä voi olla varsinaissuomalaisella pajunpunojalla, pohjoispohjanmaalaisella tyrnihillon tuottajalla, hämäläisellä matkailuyrittäjällä ja pirkanmaalaisella puusepällä? Entä miten käsityöalan osaamiskeskus Hämeestä ja yliopistoyksikkö Etelä-Pohjanmaalta päätyivät toteuttamaan yhteisiä luontoalan kehittämistoimia? Kaikki ne, samoin kuin noin 200 muuta luontoon toimintansa pohjaavaa yrittäjää ja yli 60 alan osaajatahoa ovat viime vuosien aikana kulkeneet läpi saman LUOLAn.

Lähes kolmivuotinen ylimaakunnallinen *LUOLA (Luontoyrittäjyyden osaajaverkostot laatutyön perustana)* – hanke päättyi vuoden 2004 lopussa. LUOLA on toiminut luontoyrittäjyyden parissa 14 eri maakunnassa. Hanke on suunnattu luonnon raaka-aineisiin ja elämyksiin toimintansa pohjaaville yrittäjille ja alan osaajille.

LUOLA hankkeen päätarkoituksena on ollut koota yhteen hajanaista toimialaa sekä luoda verkostoja niin yrittäjien kuin osaajienkin välillä. Yhteyksiä on luotu mm. tiedotuksen, teemapäivien, yhteisten messuosastojen, opintoretkien ja seminaarien kautta. Lisäksi yrittäjille on pyritty löytämään yhteistyökumppaneita mm. hankevetäjän neuvonnan avulla. Mukana on ollut mm. luontomatkailu- ja elämyspalveluja tarjoavia yrityksiä, luonnonmarja- ja riistatuotteisiin keskittyneitä yrityksiä, puutuotteiden valmistajia, luonnosta saatavien koristemateriaalien hyödyntäjiä sekä hoitotuotteisiin keskittyneitä yrityksiä. Kaikki mukana olleet yrittäjät ovat löydettävissä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n hallinnoiman Luontoyrittäjyyden tietopankin yrityssivustoilta (www.luontoyrittaja.net).

Yritysten laaja kirjo on mahdollistanut lukuisat yhteistyömahdollisuudet mukana olleiden yrittäjien välillä. Hankkeen aikana on syntynyt varsin moninaista yhteistyötä aina matkailuyrittäjien yhteistuotteista, turve- ja puualan yrittäjien yhteistyöhön tai pajun viljelijöiden ja punojien välisen materiaalikulun parantamiseen. Erityisesti lisäarvoa on tuonut yhteistyö yli eri toimialojen. Matkailuyrittäjät ovat saaneet elintarvikeyrittäjiltä paikallisia tuotteita joko ruokapalveluihinsa tai matkamuistoiksi, ja elintarvikeyrittäjät taas ovat koonneet liikelahjoihinsa luonnonmateriaaleista valmistettuja säilytysastioita tai oheistuotteita. Yrittäjät ovat solmineet yhteistyökuvioita myös yli maakuntarajojen, mikä on ollut yksi hankkeen keskeisiä tavoitteita. Yhteistyökumppania on joskus haettu varsin kaukaakin, onpa hankkeen aikana syntynyt konkreettista kauppaa mm eteläsuomalaisten ja pohjoispohjanmaalaisten yrittäjien kesken.

Ylimaakunnallisuudesta huolimatta LUOLA hankkeen toiminnan lähtökohta on ollut maakuntakeskeinen. Alusta asti hankkeen toimintaa on pyritty maakunnittain muokkaamaan siten, että se on toiminut täydentävänä osana alan muussa maakunnallisessa kehittämistoiminnassa. Jokaisella maakunnalla onkin ollut oma hankevastaavansa, joka on työskennellyt alueella paikallisessa yhteistyöyksikössä huolehtien alueellisen toiminnan toteuttamisesta ja räätälöinnistä. Näin on pystytty muokkaamaan hankkeen toimintaa maakunnan yrittäjien tarpeisiin sopivaksi.

Kotimainen puu tarjoaa monenlaisia mahdollisuuksia näyttävinä elintarviketuotteiden oheistuotteina

Yrittäjien lisäksi hankkeessa koottiin yhteen myös alan osaajatahoja. Luontoyrittäjyyden tietopankkiin on perustettu osaajarekisteri, johon on koottu yhteen maakunnittain tiedot luontoyrittäjyyden osaajaorganisaatioista. Tarkoituksena on ollut tuoda alan erikoisosaamista välittävät tahot ja heidän asiantuntemuksensa entistä helpommin yrittäjien löydettäviksi. Lisäksi alan osaajia on pyritty verkottamaan käytännön kehittämistoiminnan eteenpäin viemiseksi.

Yhteistyö on ollut vahvana periaatteena myös hankkeen omassa toiminnassa. Toimintaa on pyritty koordinoimaan ja usein myös toteutta-

maan yhteistyössä alan muiden osaajien kanssa. Yhteistyön avulla toimille on saatu enemmän vaikuttavuutta ja näkyvyyttä. Niitä on pystytty myös paremmin suuntaamaan hankkeiden välillä, mikä näkyy yrittäjien suuntaan vakuuttavana, toisiaan täydentävänä toimintana. Jos yrittäjien ei ole järkevää toteuttaa päällekkäistä toimintaa, silloin kuin he voisivat yhtä hyvin verkostoitua ja erikoistua paremmin, näin on myös hanketoiminnan laita. Yhteistyö ei ole keneltäkään pois, myöskään hankemaailmassa. LUOLA hankkeen keskeisinä yhteistyötahoina ovat olleet mm. Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry sekä muut ylimaakunnalliset hankkeet, kuten esimerkiksi käsityöalan TaitoAlma hanke, Ruokakulttuurimatkat -hanke ja Pohjois-Suomessa toimiva luontoyrittäjyyttä kehittävä LUPPO hanke. Lisäksi yhteistyötä on tehty lukuisien maakunnallisten yrittäjien, hankkeiden ja toimijoiden kanssa.

Alan kehittämistoiminta ei suinkaan pääty LUOLA hankkeen myötä, vaan jatkuu muiden toimijoiden kautta. Luontoyrittäjyys on nopeasti kasvava toimiala, mutta edelleen sen kehittymistä haittaa kuitenkin hajanaisuus ja toisinaan ehkä hienoinen ammattimaisuuden puute. Myös asiakkaiden vaatimukset muuttuvat alati. Sitä mikä kelpasi 80-luvulla, ei voi välttämättä tarjota asiakkaalle tänä päivänä. Uusia tarpeita ja trendejä tulee jatkuvasti. Kuten muidenkin toimialojen, on myös luontoyrittäjyyden kehityttyvä jatkuvasti, pysyttävä ajan hermolla ja pyrittävä entistä laadukkaampaan suuntaan niin tuotteiden kuin palveluidenkin osalta.

Valtakunnallisena toimijana Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry jatkaa alan viemistä eteenpäin laajalla rintamalla yhteistyössä alan muiden osaaja- ja kehittäjätahojen kanssa. Verkostomuotoisessa toiminnassa on mukana jo noin 350 luontoyritystä ympäri Suomea. Yhdistys pitää jatkossa huolta alan tiedotuksesta ja jatkaa mm. LUOLAn aikana lanseeratun kuukausitiedotteen toteuttamista. Lisäksi yhdistys huolehtii Luontoyrittäjyyden tietopankin ylläpitämisestä alan keskeisenä tietolähteenä.

LUOLA hankkeen rahoittajana on toiminut Alueellinen maaseudun kehittämisohjelma ALMA.Hanketta koordinoi Helsingin yliopisto, Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Seinäjoen yksikkö ja se toteutettiin alueellisen yhteistyöverkoston kanssa.

Lisätietoja

Anne Matilainen, projektikoordinaattori
Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus
puh. (06) 4213 337, 050 524 0814
anne.matilainen@helsinki.fi

Luonnon imagollinen arvo on luontoryityksille tavallisesti suuri. Se näkyy myös tuotteiden ulkoasussa

Yhteistyötä suomalaisten ja pohjoisitalialaisten maaseudun yrittäjien ja nuorten kesken improve-hankeessa

Maaseudun Sivistysliitto on käynnistänyt kaksivuotisen kansainvälisen hankkeen, jonka kohderyhmänä ovat maaseudun yrittäjät ja nuoret pohjoisessa Keski-Suomessa Viisari ry:n toiminta-alueella. Ohjelma saa Leader+ -rahoitusta. Sen tarkoituksena on tarjota Viisarin alueen maaseudun yrittäjille ja nuorille mahdollisuus luoda verkostoja yhdessä pohjoisitalialaisten vastaavien ryhmien kanssa, tutustua Italian maaseutuun ja sen mahdollisuuksiin sekä kehittää omaa osaamista yrittäjänä kotimaassa. Samalla myös sekä nuoret että aikuiset kohtaavat ja verkostot kehittyvät myös sukupolvien välillä ja mahdolliset raja-aidat madaltuvat erilaisen taitamisen, tietämisen ja kokemuksen kohdatessa. Italiassa yhteistyötahona toimii Friuli-Venezia Giulian maakunnassa toimiva Montagna Leader+ -toimintaryhmä.

Ohjelmaa pohjustettiin jo kansainvälisen vuonna 2002 alkaneen ja viime vuonna päättyneen Nuorten Safkamatka Eurooppaan – hankkeen aikana. Nyt alkaneen hankkeen aikana kartoitetaan yhteistyömuotoja ja solmitaan yhteyksiä maaseudun yrittäjien ja nuorten kesken sekä kotimaassa että muualla Euroopassa. Suomalaisten ja italialaisten yrittäjien ja nuorten vaihtojen kautta luodaan mahdollisuus suoriin kontakteihin, joissa osallistujat voivat tutustua erilaisiin tuotantotyyleihin/-tapoihin, toimintakulttuuriin ja tuotteisiin. Molempien maiden tapa toimia pohjaa samanlaiseen arvoperustaan: korkea laatu ja pienet volyymit. Osallistujat näkevät uusia malleja ja toimintatapoja sekä koti- että ulkomaan opintomatkoilla ja heillä on mahdollisuus aktiiviseen oppimiseen (workshopit, opintoryhmät ja tietoverkko). Yrittäjien ja nuorten yhteistyö hankkeessa luo mahdollisuuden ikäpolvien yhteistyölle sekä kokemuksen ja uuden tiedon siirtymiselle myös kansainvälisellä tasolla.

Yrittäjien toiminta alkoi loppukesästä 2004 ja ensimmäinen kontakti kansainvälistymiseen oli syyskuussa, jolloin matkustimme tutustumaan italialaisiin hankkeessa mukana oleviin yrittäjiin. Samalla olimme myös Pordenonen elintarvikemessuilla esittelemässä ja maistattamassa suomalaisten yrittäjien tuotteita. Siellä solmittiin ensimmäiset kontaktit yrittäjien välillä. Tutustumista jatkettiin joulukuun alussa, kun italialaiset tulivat vastavierailulle. He olivat Jyväskylän joulumarkkinoilla maistattamassa omia tuotteitaan yhdessä suomalaisten yrittäjien kanssa. Opintomatkalla he myös tutustuivat suomalaisten yrityksiin. Joulukorttien lisäksi sähköpostikirjeenvaihtoa käydään ja tavataan chat-keskustelujen yhteydessä. Yhdessä suunnitellaan myös tämän vuoden tapaamiset aikatauluineen ja tapoineen tutustua lähemmin toinen toisensa tuotantoon. Verkostot ja tuotteet kehittyvät ja jokaiselle tulee omakohtaista tuntumaa siitä, mitä tarkoittaa olla Euroopan sisämarkkina-alueella, vaikka etäisyyttä välillä onkin. Edetään pienin askelin, vertaamalla ja tekemällä oppimisen kautta kansainväliseen yhteisyöhön italialaisten partnereiden kanssa. Osallistuminen tarjoaa yrittäjille keinoja itsetunnon ja ammattiylpeyden kehittämiseen.

Ohjelmaan osallistuvat nuoret saivat ensi kontaktinsa viime elokuussa Suomessa järjestetyllä kansainvälisellä leirillä, jossa tutustuttiin molempien maiden kulttuuriin ruuan ja erilaisten luontoon liittyvien aktiviteettien keinoin. Varsinainen ohjelman mukainen toiminta alkoi joulukuussa. Vuoden ensimmäisen viikon nuoret viettivät Italiassa. Matkalla tavattiin nuorten lisäksi jo aikuisten kanssa tutuksi tulleita yrittäjiä ja tutustuttiin heidän tuotantoonsa, italialaiseen maatalousalan ammattikoulutukseen ja kulttuuriin unohtamatta ruokakulttuuria. Yhden päivän nuoret olivat Avianossa ammattikorkeakoulussa valmistamassa ja opettamassa toinen toisilleen omien maidensa ruokia ja jokainen päivä toi tullessaan jotakin uutta ruokaan liittyvää.

Täällä kotimaassa nuorilla ja yrittäjillä on sekä omia että yhteisiä ja osittain yhteisiä koulutustapahtumia ja opintomatkoja. Jotta voi kansainvälistyä, pitää tuntea myös omat juurensa. Kyetäkseen arvostamaan toista on opittava tuntemaan ja arvostamaan omaa itseään. Pystyäkseen arvostamaan toisen kulttuuria on opittava tuntemaan ja arvostamaan omaa kulttuuriaan.

Lisätietoja hankkeesta antavat
Maaseudun Sivistysliitto
Leena Kuhno
puh. 0400 465 832
leena.kuhno@pp.inet.fi

Elina Vehkala
puh. 040 568 3404
elina.vehkala@msl.fi.

Eteläsavolaista lähiruokaa -eurooppalainen näkymä

Culinary Heritage Europe hanke, eli Makuja maakunnasta Eurooppa käynnistyi kesällä 2003 Etelä-Savossa ja kymmenessä muussa Euroopan maakunnassa. Hanke on Interreg IIIC-ohjelman rahoittama hanke ja pohjautuu eurooppalaiseen lähiruokaverkostoon Regional Culinary Heritage Network:iin , joka Suomessa tunnettaan nimellä Makuja Maakunnasta .

Strategiat, kulinaariset elämykset ja logistiikka

Hankkeessa painotetaan lähiruoan ja matkailun kehittämistä. Hanke jakaantuu kolmeen osioon, joissa alueellisella ja eurooppalaisella tasolla käsitellään 1) lähiruokastrategioita, 2) kulinaarisia elämyksiä ja 3) pk-yritysten kehittämistä (lähinnä logistiikkaa).

Hankkeessa tutkitaan mm. sitä, miten pk-yrittäjät ovat onnistuneet luomaan omaleimaisia tuotteitta ja oman profiilinsa sekä saavuttamaan laajemmat markkinat. Hiljattain on valmistunut kulinaarisiin elämyksiin liittyen ns. best practise catalogue , jossa on esitetty esimerkkejä kaikista partnerimaakunnista ja analysoitu menestymisen tekijät/kriteerit; miten muualla Euroopassa ja meillä Suomessa on onnistuttu luomaan markkinoille pysyväluonteisia profiileja? Katalogi julkistetaan lähiaikoina hankkeen kotisivuilla.

Tekeillä on nyt toinen katalogi, jossa käsitellään pk-yritysten kehitystä lähinnä logistiikan näkökulmasta. Ennen kesää valmistuu myös eurooppalainen lähiruoka -SWOT analyysi.

Tiedon ja kokemusten vaihto

Yhtenä tärkeänä asiana hankkeessa on luonnollisesti tiedon ja kokemusten vaihto. Projektikokouksissa, -seminaareissa ja -konferensseissa sekä niihin liittyvillä opintomatkoilla on sekä yrittäjillä että lähiruoan muilla toimijoilla mahdollisuus tavata kollegojaan Euroopasta.

Forsed Vuohen- ja meijeritila. Christina ja Hans Åströmin keittiössä maistellaan vuohenjuustoa, Västernorrland/Ruotsi, marraskuu 2004

Seuraava avoin konferenssi ja opintomatka järjestetään 5.-8. toukokuuta Espanjan Almerian maakuntaan. Konferenssissa käsitellään logistiikkaa ja pk-yritysten kehittämistä. Oletko sinä yrittäjänä kiinnostunut lähtemään mukaan, tai onko sinulla hankevetäjänä kenties suunnitteilla opintomatka keväällä? Tässä on hyvä mahdollisuus liittyä seuraan!

Hanke päättyy marraskuussa 2005 ja hankkeen päätöskonferenssi ja opintomatka järjestetään T ekin Bata-Canalin maakuntaan syyskuun lopulla.

Partnerimaakunnat:
Almerita, Espanja
Asti, Italia
Aukstaitija, Liettua
Bata Canal, Tsekki
Galicia, Espanja
Halland, Ruotsi
Lüneburg, Saksa
Skåne, Ruotsi
Västernorrland, Ruotsi
Østfold/Akershus, Norja

Linkit:
hankkeen kotisivut:
www.culinaryeurope.org
Makuja Maakunnasta verkosto:
www.culinary-heritage.com
Interreg IIIC: www.interreg3c.net

Lisätietoja
Jannie Vestergaard
YTI-tutkimuskeskus
Jääkärinkatu 10 A 3
50100 Mikkeli
puh. 015-355 6486
jannie.vestergaard@mikkeliamk.fi

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

Haluatko mukaan neljä kertaa vuodessa ilmestyvän, ilmaisen Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle? Ilmoittautuminen onnistuu kätevästi alla olevalla kortilla. Voit myös ilmoittautua sähköpostilla, puhelimella tai faksilla.

Sähköposti arja.meriluoto@utu.fi
Puh. (02) 333 6476
Faksi: (02) 333 6331

Palvelukortti

____ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

____ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Palautusosoite: Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
Arja Meriluoto
Lemminkäisenkatu 14-18 B
20520 Turku

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus	Savonia-ammattikorkeakoulu Julkaisumyynti Presidentinkatu 1, 70100 Kuopio julkaisut@savonia-amk.fi
Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000	Suomen Gallup Elintarviketieto Oy PL 505, 02101 Espoo puh. (09) 613 500
Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiölle) **Ostajan opas** ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä) **Päättäjän opas** (Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)	Efeko Oy Projektipäällikkö Kaj Työppönen www.efeko.fi
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? (Opas ja ohjelma jatkon suunnitteluun)	www.yrittajat.fi/kukajatkaa
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	Pyhäjärvi-instituutti www.pyhajarvi-instituutti.fi
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003	Mikkelin ammattikorkeakoulu Kirjasto- ja tietopalvelut PL 181, 50101 Mikkeli ktpk.keskus@mikkeliamk.fi
Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2005

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
2/2005	18.4.	6.5.
3/2005	29.8.	14.9.
4/2005	7.11.	23.11.

Tapahtumakalenteri

24.2.2005	Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteet laatujärjestelmä -seminaari, Luumäki, kts. s. 4
28.2.2005	Uutuustuote -kilpailu päättyy, kts. s. 7
4.3.2005	Suomen Paras 2005 -kilpailu päättyy, kts. s. 6
4.3.2005	Lähiruokaseminaari, Lappeenranta, kts. s. 23
9.3.2005	Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteet laatujärjestelmä -seminaari, Tampere, kts. s. 4
10.3.2005	Markkinatrendien mukainen tuotekehitys ja gourmet-tuotteet laatujärjestelmä -seminaari, Piikkiö, kts. s. 4
15. - 16.3.2005	Oma Yritys 2005, Wanha Satama, Helsinki (soile.pohjanpalo@tekes.fi), kts. s.17
19.4.2005	Maaseutuparlamentti, Paasitorni, Helsinki (www.maaseutupolitiikka.fi), kts. s. 5
5. - 8.5.2005	Logistiikka ja pk-yritysten kehittäminen, Almeria Espanja, kts. s 27
10.5.2005	Elintarvikepäivä 2005 (www.etl.fi)
11.5.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Kuopio (www.efeko.fi), kts. s 13
11. - 13.5.2005	Elintarvike Teollisuus 2005, Tampere Pirkkahalli (www.tampereenmessut.fi)
18.5.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Tampere (www.efeko.fi), kts. s. 13
24. - 25.5.2005	PLMA World of Private Label International Trade Show, Amsterdam (lisa.kivikoski@finpromarketing.fi)
28. - 31.7.2005	Farmari 2005, Tampere Pirkkahalli (www.farmari.net)
1. - 2.9.2005	Maaseutututkijatapaaminen, Kitee (www.mua.fi)
2. - 4.9.2005	Kauhajoen Ruokamessut (www.ruokamessut.fi), kts s. 7
2. - 3.9.2005	Food choices and healthy eating focusing on vegetables, fruits and berries (www.seamk.fi/foodconference)
7.9.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Seinäjoki (www.efeko.fi), kts. s. 13
8.9.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Turku (www.efeko.fi), kts. s. 13
7. - 9.10.2005	Turun Ruokamessut 2005 (www.turunmessukeskus.fi)
8. - 12.10.2005	Anuga 2005, Köln (www.anuga.com)
27. - 28.10.2005	Kuntaruoan kuumat perunat -konferenssi 2005, Järvenpää (kaj.tyopponen@efeko.fi)
25. - 27.11.2005	ELMA 2005, Helsinki Messukeskus (www.finnexpo.fi)
29.11. - 1.12.2005	Food Ingredients and Food Safety & Hygiene, Paris, kts. s. 23
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007