



# Ruoka-Suomi kuudennen toimikautensa kynnyksellä

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä (YTR) asetti uuden, vuosina 2006-08 toimivan Ruoka-Suomi -teemaryhmän 7.12.2005 pitämässään kokouksessaan. Teemaryhmä on työllään saanut nähtävästi riittävästi tuloksia aikaiseksi, sillä kokouksessa kukaan ei asettanut kyseenalaiseksi teemaryhmän toimintaa ja jatkoa. Näin onnellisesti, ilman kritiikkiä ei kaikkien teemaryhmien asettamisen kanssa käynyt eivätkä kaikki jatkoa hakeneet teemaryhmät saaneet ao. kokouksessa vielä toiminnalleen jatkomandaattia.

Teemaryhmä voikin toiminnastaan kertoessa tukeutua useisiin elintarvikealan pk-yritystä eteenpäin vie-neisiin tuloksiin, mutta yhteistyötä ja sen tiivistämistä tarvitaan edelleenkin. Teemaryhmän toimeksi- ja tehtävänanto eivät edellisestä toimikaudesta ole paljoa muuttuneet, sillä aikaisempien vuosien tehtävien edelleen toteuttaminen nähtiin niin teemaryhmän kuin YTR:nkin keskuudessa tärkeiksi. Myöskään kokoonpanossa ei tapahtunut isoja muutoksia; aikaisempaan kokoonpanoon verrattuna VTT:n ja Suomen 4H:n edustajat jäivät työryhmästä pois ja uudet jäsenet edustavat puolestaan Elintarvikevirastoa, Arktiset Aromit ry:tä, MMM/laatuketjua ja vaasalaista Foodiaa.

Teemaryhmän **työn tavoitteena** on olla mukana tukemassa ja edistämässä suomalaista elintarvikealan pk-yritystä alan kehittämisessä kilpailukykyisemmäksi, monipuolista osaamista hyödyntäväksi ja kuluttajalähtöisten laatutuotteiden tuottajaksi. Teemaryhmän **tehtävät** painottuvat YTR:n yhteistyöverkoston mukaisesti nimenomaan alan maaseutupo-

liittisiin ja valtakunnallisiin, alan eri tahoja yhdistäviin tehtäviin. Teemaryhmän työhön kuuluvat alan pk-yritysten näkökulmien esiin nosto laajempaan keskusteluun ja vaikuttaminen alan toimintaedellytyksiin kuuluviin koulutus-, lainsäädäntö-, markkinointi- ja logistiikka- ym. kysymyksiin. Tärkeä osa työtä on tiedonvälitys eri toimijoiden välillä, joka tapahtuu jatkossakin tämän tiedotteen, alueellisten ja valtakunnallisten seminaarien, sähköpostiverkoston, Ruoka-Suomi -sivuston ja eri hankkeiden välisen yhteydenpidon kautta.

Teemaryhmä jatkaa sille vastuutetun neljän Elinvoimainen maaseutu - **maaseutupoliittisessa kokonai-** **ohjelmassa olevan elintarvikealan ehdotuksen toteuttamista.** Tällä hetkellä on käynnissä elintarvikealan (1) pk-yritysten imago- ja menkin-edistämisstrategian valmistelutyö; tämän lehden ilmestyessä on juuri järjestetty strategiatyöhön liittyen kolme eri puolella Suomea pidettyä workshop-tilaisuutta. Toivomme alan kehittäjien ja yrittäjien aktiivista panosta jatkossakin meneillään olevaan strategiatyöhön. Tämän vuoden aikana imagostrategian valmistelusta ja toteuttamisesta tullaan kertomaan niin Ruoka-Suomen tiedotteessa, nettisivuilla kuin eri tilaisuuksissa. Teemaryhmä on aktiivisesti tuonut esiin pk-yritysten erityispiireitä (2) elintarvikelain ja sen alaisten asetusten valmisteluprosessiin, samoin teemaryhmän jäsenet ovat tiiviisti mukana (3) alueellisten elintarvikealan strategioiden ja maaseudun kehittämisohjelmien valmistelussa. Neljäs ehdotus koski tuottajayhteistyöorganisaatioiden perustamista Suomeen. Tuottajayhteistyöstä on valmistunut

mm. Puutarhaliiton opas, mutta muuten ehdotus tulee välillisesti toteutumaan yhteistyön muunlaisen kehittämisen kautta.

Tämän vuoden keskeinen haaste on löytää ne yhteisesti sovittavat, alan eniten tarvitsevat laajat kehittämistarpeet, joihin niin raha- kuin työpanoksia uudella, ensi vuonna käynnistyvällä EU:n ohjelmakaudella suunnataan. Elintarvikeala on vahvasti mukana uudessa ohjelmassa sen eri linjoissa ja toimenpidekokonaisuuksissa, mutta maaseutuohjelmavarojen lasku nykytasosta on tosiasia ja varoja tullaan ohjaamaan jatkossa varmasti vain sellaisiin hankkeisiin, joille on todellista tarvetta ja jotka on valmisteltu laajassa yhteistyössä, eri tahojen mukanaolosta ja työnjaosta sopien. Meillä on ollut hyviä, tuloksia tuottaneita hankkeita lukuinen joukko tällä kaudella ja nyt kannattaa käyttää hyväkseen kaikki se oppi ja hyvät käytännöt, jotka näistä hankkeista on saatavissa. Yksi seikka, mihin jatkossa ainakin on kiinnitettävä entistä enemmän huomiota on, että hankkeen kohdejoukko - siis alan yritykset ja muut toimijat - on otettava mukaan jo hankkeen suunnitteluun hankkeen tarvelähtöisyyden ja sitoutumisen varmistamiseksi. Samoin avoin valmistelu eri alueiden ja toimijoiden välillä varmistaa, ettei päällekkäisiä toimia enää toteutettaisi. Siihen ei jatkossa yksinkertaisesti ole enää varaa.

Pakkasen puremasta (aamulla -27°C) ruoka-Suomesta hyvää alkanutta vuotta 2006 toivottaen  
*Kirsi Viljanen*  
*Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja*

---

## Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2006

Puheenjohtaja Kirsi Viljanen, ylitarkastaja, MMM  
Varapuheenjohtaja Markku Wulff, tulosaluejohtaja, Savonia - ammattikorkeakoulu  
Sihteeri/koordinaattori Heidi Valtari, suunnittelija, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

### Jäsenet

Salme Haapala, kehittämisspäällikkö, Foodwest Oy  
Leena Heinola, MMM, Oulun yliopisto, Kainuun yksiköt/Biotekniikan laboratorio, ELO-aluekoordinaattori  
Marko Jori, kehityspäällikkö, Pyhäjärvi-instituutti  
Kai Karsma, erikoistutkija, KTM, Elinkeino-osasto  
Rauni Kivelä, projektipäällikkö, Elintarvikekeskus  
Joanna Kurki, eläinlääkintötarkastaja, MMM/Elintarvike- ja terveisosasto  
Reijo Kuusinen, projektipäällikkö, Agropolis Oy  
Eeva Lamminen, projektivastaava, Tamfood  
Piia Lampinen, projektipäällikkö, LounaFood  
Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood – Suomen Ruokatieto ry  
Vesa Malila, lakimies, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto ry  
Simo Moisio, toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry  
Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry, ELO-aluekoordinaattori  
Elina Nihtilä, viestinnän koordinaattori, MMM  
Isa Peltari, projektipäällikkö, Maaseutukeskusten Liitto  
Tiina Piilo, toimialajohtaja, Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori  
Pirkko Pohjoranta, osastonjohtaja, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto  
Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Kymenlaakso ry  
Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ELO-aluekoordinaattori  
Kyösti Siponen, yksikön johtaja, Elintarvikevirasto  
Ann-Sofi Strandberg, projektipäällikkö, Foodia, Vaasan ammattiopisto  
Erkki Vasara, toiminnanjohtaja, Agropolis Oy, ELO-verkosto  
Jussi Veijola, elintarvikekoordinaattori, Lapin Maaseutukeskus  
Päivi Vitikka, vs. projektipäällikkö, Oulunkaaren Ruokaketju -hanke

[www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

# Elintarvikeyrittäjyyden kehittäjät kokoontuivat Helsinkiin

Elintarvikeyrittäjyyden valtakunnallinen hankeseminaari kokosi yhteen noin 90 toimijaa ja asiantuntijaa. Seminaari pidettiin 24.11.2005 Helsingin Messukeskuksessa.

Seminaari välitti tietoa elintarvikeyrittäjyyden ajankohtaisista asioista ja kehitysnäkymistä sekä erityisesti luotiin katseet tulevien vuosien kehittämistyöhön.

Seminaariohjelmassa, seminaarin lähiruokailtabuffeessa ja seminaariin liitetyissä ruokapalveluissa oli vahvasti esillä uusimaalainen elintarvikejalostus ja ruokatarjonta.

Iltilaisuudessa esiintyi Menuteatteri, jota toteutti Mieskiintiö ([www.mieskiintio.fi](http://www.mieskiintio.fi))

**Seminaariesityksistä on kerätty materiaalipaketti, johon voit tutustua Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www.sivuilla](http://www.sivuilla) osoitteessa [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)**

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

[heidi.valtari@utu.fi](mailto:heidi.valtari@utu.fi)



## Menu

Kylmäsavulohi ja sinappimajoneesia  
Savulammasta ja minttuhyytelöä

Härkä-carpaccio

Valkosipulimetwurstia

Kotijuustoa

Marinoituja valkosipulinkynsiä,  
yrttisieniä, fenkolia ja selleriä

saksanpähkinäöljyssä

Raikas vihersalaatti

Ohrarieskaa ja perunalimppua

\*\*\*

Kokonaisena paistettua härän-  
seläkettä, omena viherpippurikastiketta

ja röstiperunaa

\*\*\*

Mustaherukka- sekä vadelmajuustokakkua

Tyrnimarja-kuohuviinimalja

Eero omenaviini 4,00/12 cl

Rutjanlinnan Lumo, marjaviini 4,00/12 cl

Kahvia/teetä

# M E N U

M E N U T E A T T E R I T M



# Uusi elintarvikelaki (23/2006) voimaan 1.3.2006

**Uusi elintarvikelaki tulee voimaan maaliskuun alusta. Elintarvikelaki kattaa kaikki elintarviketuotannon vaiheet alkutuotannosta kuluttajalle luovuttamiseen saakka. Laki koskee elintarvikkeiden ja niiden tuotannon, jakelun ja myynnin vaatimuksia sekä elintarvikkeiden markkinointia.**

Elintarvikealan yrittäjiin kohdistuvat velvoitteet säilyvät pääosin ennallaan. Uusilta elintarvikehuoneistoilta edellytetään 1.3.2006 jälkeen toiminnan hyväksymistä ennakkoon. Uutta on, että myös alkutuotannon toimijoiden eli maatilojen, kalastajien ja puutarhayrittäjien tulee tehdä toiminnastaan ilmoitus. Ilmoitusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos kunnan viranomaisen saa vastaavat tiedot jostakin olemassa olevasta rekisteristä, esimerkiksi maaseutuelinkeinorekisteristä. Voimassa olevan hygienialain nojalla hyväksytyjen laitosten tulee hakea uudelleen hyväksymistä 1.3.2009 mennessä.

## **Valvonta tehostuu ja tulee maksulliseksi**

Elintarvikevalvonnan maksullisuutta yhdenmukaistetaan ja laajennetaan. Muiltakin kuin liha- ja kala-alan yrittäjiltä ryhdytään perimään valvontamaksuja. Maksujen tasoista pääteetään kunnissa. Maksujen suuruuteen vaikuttaa yrityksen valvontatarve eli sen toiminnan riskit. Uusi elintarvikelaki korostaakin omavalvontaa kaikkien elintarvikealan toimijoiden vel-

voitteena. Erityisen hyvin hoidettu omavalvonta voidaan huomioida valvontamaksuja alentavana tekijänä.

Uusi laki tehostaa elintarvikevalvontaa. Kuntien ja valtion on laadittava valvontaa koskevat suunnitelmat ja laatujärjestelmät. Valtion vastuulla olevien tehtävien määrä lisääntyy jonkin verran. Merkittävin valtiolle siirtyvä tehtävä on eläimistä saatavien elintarvikkeiden sisämarkkinakaupan valvonta.

Laki yhdenmukaistaa valvontalaboratorioiden vaatimuksia vuoden 2007 alusta. Valvontalaboratorioiden on oltava jatkossa Elintarvikeviraston hyväksymiä. Myös osa omavalvontatutkimuksista tulee jatkossa tehdä hyväksytyissä laboratorioissa. Laboratorioille tulee velvollisuus ilmoittaa vakavista terveysvaaroista viranomaisille.

## **Eduskunnalle raportoitava lain vaikutuksista**

Eduskunta hyväksyi lain yhteydessä kaksi lausumaa. Valtioneuvoston on vuoden 2007 loppuun mennessä raportoitava eduskunnalle valvonnan maksullisuuden toteutumisesta. Lisäksi eduskunta edellytti, että laitosten uudelleen hyväksyminen voidaan tehdä mahdollisimman joustavasti.

Elintarvikelain yhteydessä vahvistetaan myös laki terveydensuojelulain muuttamisesta. Uudesta elintarvikelaista johtuvien muutosten lisäksi terveydensuojelulakia muutetaan siten, että talousvettä toimittavilta laitoksilta edellytetään ennakkohyväksymis-

tä. Myös terveydensuojelulain mukaisten, viranomaisille tarkoitettuja tutkimuksia tekevien laboratorioiden tulee olla Elintarvikeviraston hyväksymiä.

Uusi elintarvikelaki kumoaa nykyisen elintarvikelain ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygienias- ta annetun lain. Lisäksi terveydensuojelulaista kumotaan elintarvikehygieni-aa koskeva luku. Uuden lain toimeenpanosta vastaavat suurelta osin samat viranomaiset kuin nykyistenkin lakien. Valvontaa johtavat edelleen maa- ja metsätalousministeriö, kauppa- ja teollisuusministeriö sekä sosiaali- ja terveysministeriö. Keskusvirastona toimii Elintarvikevirasto (1.5.2006 alkaen Elintarviketurvallisuusvirasto) ja paikallisvalvonnasta vastaavat lähinnä kunnat.

## **Lisätietoja**

*Ruoka-Suomi -teemaryhmän jäsen, eläinlääkintötarkastaja Joanna Kurki,*

*puh. (09) 1605 2435*

*joanna.kurki@mmm.fi*

*apulaisosastopäällikkö Veli-Mikko Niemi*

*puh. (09) 1605 2211*

## Valoa kotimaiseen leipäviljaketjuun

Tammikuun lopussa Kuopiossa järjestetyssä ”Kotimaisen leipäviljaketjun mahdollisuudet” -seminaarissa oltiin yhtä mieltä siitä, että koko viljaketjun on puhallettava yhteen hiileen, jotta tulevaisuudessa voidaan tarjota mahdollisimman monelle kuluttajalle 100 % suomalaisesta viljasta valmistettua leipää. Töitä on tehtävä niin laadun kuin markkinoinninkin eteen.

### Kesän 2005 vehnäsato oli ennätysellinen

Maa- ja metsätalousministeriön **Sepo Koivulan** mukaan ulkomaista vehnää on usein jouduttu tuomaan sen vuoksi, että kotimainen tuotanto ei ole riittänyt kattamaan kulutusta. Kiinnostus vehnän viljelyyn on kuitenkin ollut kasvussa ja viime kesänä saatiin Suomeen ennätysellinen vehnäsato. Keskimääräinen valkuaispitoisuus oli tavanomaista alempi, mutta muuten vehnän laatu oli onnistunut. Hinnaltaan suomalainen vehnä on ollut yleensä eurooppalaisella tasolla, eikä sitä ole tätä vuotta lukuun ottamatta interventioon tarjottu.

Rukiin tuotanto on vaihdellut vielä enemmän kuin vehnän. Rukiin viljelyyn liittyvät riskit ovat muita viljoja suuremmat eikä rukiista maksettu lisähinta ole innostanut suomalaista viljelijää tuottamaan ruista riittävästi kotimaan kulutustarpeisiin. Suuri osa suomalaisista kuluttajista kuitenkin haluaisi ruisleivän raaka-aineen olevan kotimaista alkuperää. Koivula arvioi, että raaka-aineen hinnalla on vain marginaalinen vaikutus ruisleivän hintaan. Kysymys on lähinnä sii-

tä, pystytäänkö luomaan yhtenäinen jalostusketju pellolta pöytään saakka.

### Suomalaisesta viljasta valmistetun leivän arvostus kasvussa

Taloustutkimuksen tekemän Suomen syö 2005 tutkimuksen Suomalaisuuden merkityksen arvioidaan kasvavan voimakkaimmin ruokaleivän, maidon ja lihan osalta. Kyselyyn vastanneista 26 % arvioi ruokaleivän suomalaisen alkuperän merkityksen kasvavan lähitulevaisuudessa, 58 % arvioi merkityksen pysyvän ennallaan.

### Kauppa suhtautuu lähileipään positiivisesti

Seminaarissa puhuneet vähittäiskaupan ja ammattikeittiön edustajat pitivät lähileipää hyvänä asiana. Edellytyksenä tosin on, että logistiikka ja tilausjärjestelmät toimivat myös pienissä leipomoissa. Lisäksi tuotteen maun ja laadun pitää ehdottomasti olla kunnossa, jotta lähileipä pääsee kauppojen hyllyille. Osa valtakunnallisten leipomoiden leipien hinnasta on poljettu liian alas. Alas poljettu hinta vääristää hintoja ja vaikuttaa väistämättä myös pienempien leipomoiden leipien hinnoitteluun toteaa Ruoka Carlsonin kauppias **Jarmo Karhunen**.

Seminaarin järjesti Lähileipäketjun kehittämishanke. Itä-Suomen tavoite 1-alueen Lähileipäketjun kehittämishanke käynnistyi 2005 ja se kestää vuoden 2007 loppuun. Hankkeen päätavoitteena on kehittää taloudel-

lisesti kannattava tuotantoketju, jonka lopputuotteina on 100 % kotimaisesta viljaraaka-aineesta valmistettuja, lisäaineettomia kuluttajien mieltymyksiä vastaavia mylly- ja leipomotuotteita.

Sisä-Savon seutuyhtymä koordinoi Agropolis Oy:n hallinnoimaa hanketta, jota toteutetaan yhdessä Itä-Suomen ELO-toimijoiden kanssa. Kaikkiaan 40 myllyä on lupautunut toimittamaan kotimaista viljaa Lähileipä – tuotteisiin. Näistä yli 10 myllyä sijaitsee Itä-Suomessa. Itä-Suomessa on parhaillaan menossa kartoitus leipomoista, jotka haluavat ottaa Lähileipä-tuotemerkin käyttöönsä. Tuotemerkki edellyttää sekä Joutsenlippumerkin käyttöä että 100% kotimaista viljaraaka-ainetta. Lähileipä-tuotteita valmistavat yritykset ovat esillä myös nettisivulla: [www.lahileipa.fi](http://www.lahileipa.fi).



Lisätietoja

*Katri Lunnas, projektivastaava  
Lähileipäketjun kehittämishanke / Itä-Suomen tavoite 1-alue  
Sisä-Savon seutuyhtymä  
puh 040 720 5560  
katri.lunnas@suonenjoki.fi*

# Osaamiskeskusohjelma kohti uutta ohjelmakautta

Nykyinen sisäasiainministeriön rahoittama 22 osaamiskeskusten ohjelma päättyy vuoden 2006 lopussa ja uuden kauden 2007- 2013 ohjelman valmistelua tehdään parhaillaan niin eri ministeriöissä kuin osaamiskeskuksissakin.

Osaamiskeskustyöryhmä julkisti marraskuussa esityksen uuden ohjelman toimintamalliksi ja tavoitteiksi.

Osaamiskeskusohjelman visio on, että vuonna 2013 Suomi on kansainvälisesti tunnettu vetovoimaisista innovaatioympäristöistään ja huippuosaamisestaan. Osaamiskeskukset ovat kiinnostava sijoittumiskohde kansainvälisesti toimiville yrityksille, tutkimuslaitoksille ja huippuosaajille. Keskusten luoma innovaatiovetoinen kasvu näkyy alueilla liiketoimintana ja uusina työpaikkoina.

Elinkeinoelämän ja tutkimuksen välinen toimiva alueellinen yhteistyö säilyy siis myös uuden ohjelman lähtökohtana, mutta toiminnan painopistettä suunnataan aikaisempaa enemmän kansalliseen verkottumiseen ja toiminnan kansainvälisyyteen.

Uudessa toimintamallissa rakennetaan kansainvälisesti merkittävien teemojen pohjalta osaamisklustereita. Nykyisten 22 osaamiskeskusten määrään voi arvioida puolittuvan. Jatkossa samaan klusteriin kuuluvia keskuksia ohjataan tehostamaan kansallista ja kansainvälistä yhteistyötä. Osaamiskeskukset kokoavat ja tehostavat toiminnallaan alueilla hajallaan olevien resurssien käyttöä yritysten hyödyksi. Yhteistyöllä terävöi-

tetään ja kehitetään alueellista erikoistumista ja työjakoa.

Klusterikohtainen kansallinen liittoutuminen suuntaa toimenpiteet kansallisesta kilpailusta kansainväliseen toimintaan. Lisäksi verkottuminen kannustaa yliopistoja, tutkimuslaitoksia ja ammattikorkeakouluja erikoistumaan vahvoille tutkimusaloille. Klustereiden valinnassa tullaan kiinnittämään aikaisempaa enemmän huomiota keskusten edellytyksiin luoda vetovoimaisia innovaatioympäristöjä.

Osaamiskeskusohjelman kansalliset tavoitteet ovat:

- Synnyttää uusia innovaatioita, tuotteita, palveluita, yrityksiä ja työpaikkoja.
- Tukea alueiden välistä erikoistumista.
- Lisätä innovaatioympäristöjen vetovoimaa yritysten ja osaajien saamiseksi alueelle.

Elintarvikealan esitys klusteriksi

Elintarvikealalla on toiminut kaksi osaamiskeskusta; Elintarvikealan osaamiskeskus ELO- valtakunnallinen verkosto ja Seinäjoen elintarvikealan osaamiskeskus. Agropolis Oy on koordinoanut ELO -verkostoa ja Foodwest Oy Seinäjoen elintarvikealan osaamiskeskusta.

Uuden ohjelman tavoitteiden mukaisesti ELO - verkoston jäsenet ja Foodwest Oy rakentavat ohjelmaan yhteisen klusteriesityksen. Yhteistyöllä pyritään turvaamaan elintarvike-

alan kehittämistoiminnan jatkuminen osaamiskeskusohjelmassa. Elintarvikealan yliopistot ja tutkimuslaitokset tuovat osaamiskeskusohjelman edellyttämää kansainvälistä tutkimusosaamista. Tällä hetkellä klusterin valmistelussa mukana ovat Helsingin, Kuopion ja Turun yliopistojen elintarvikealan yksiköt. Lisäksi ainakin MTT:n, VTT:n ja Oulun yliopistojen yksiköiden kanssa on neuvoteltu. Esitettävässä mallissa osaamisen siirrosta yrityksiin tulevat yhteistyössä huolehtimaan Foodwest ja ELO -verkoston jäsenet.

Elintarvikeklusterin tavoitteina on lisätä suomalaisen elintarviketeollisuuden ja sitä lähellä olevien toimialojen kilpailukykyä sekä Suomessa että kansainvälistyvillä markkinoilla. Tavoitteet täsmentyvät klusterin rakentamisen edetessä, mutta pääpiirteittäin tavoitteita voidaan kuvata seuraavasti: 1) Suomalaisten yritysten kansainvälistymisen edistäminen, 2) Valtakunnallisen ja alueellisen toiminnan edistäminen sekä 3) Tutkimuslaitosyhteistyön kehittäminen.

Elintarvikeklusterin sisälle rakennetaan kahta ohjelmaa; toista Foodwestin ja toista Agropolis Oy:n toimesta.

Uuden ohjelman haku julkistetaan helmikuun lopulla, haku tapahtuu kevään aikana ja syksyllä valtioneuvosto nimeää osaamisklustereille koordinaattorit. Tämän jälkeen klustereihin haetaan ohjelmat. Osaamiskeskusohjelmapäätökset tehdään syksyn kuluessa ja toiminta käynnistyy heti vuoden 2007 alussa.

Osaamiskeskustyöryhmän esitys löytyy kokonaisuudessaan [www.oske.net](http://www.oske.net) sivuilta. Sivulta löytyvät esittelyt myös kaikista nykyisessä ohjelmassa toimivista osaamiskeskuksista.

Lisätietoja  
*Erkki Vasara*  
Toiminnanjohtaja  
Elintarvikealan osaamiskeskus ELO  
Agropolis Oy  
31600 Jokioinen  
puh. (03) 4186 7491  
[erkki.vasara@agropolis.fi](mailto:erkki.vasara@agropolis.fi)

*Jukka Lähteenkorva*  
Johtaja  
Foodwest Oy  
Vaasantie 1 C  
60100 Seinäjoki  
puh. (06) 421 0013  
[jukka.lahteenkorva@foodwest.fi](mailto:jukka.lahteenkorva@foodwest.fi)

# SEMINAARI

elintarvikeviennistä kiinnostuneille yrityksille

## Kansainvälistymisellä kasvuun

Kansainvälistyminen avaa uusia liiketoiminnan näkymiä suomalaisille elintarvikeyrityksille. Kuinka parannamme elintarvikeketjun kilpailukykyä ja toimimme menestyksekkäästi kohdemarkkinoilla? Esillä ovat mm. Sitran elintarvike- ja ravitsemusohjelman tavoitteet ja toimenpiteet. Tervetuloa kartuttamaan osaamista ja keskustelemaan ajankohtaisista aiheista.

**Ma 19.6.2006 klo 10.30 - 17.00**

Frami Seinäjoen teknologiakeskus, Kampusranta 9, 60320 Seinäjoki.

Seminaaria edeltävänä iltana su 18.6.2006 "Get Together" -illanvietto verkottumisen merkeissä.

**Ilmoittautumiset:** 1.6.2006 mennessä sähköpostitse

[www.finfood.fi/ilmoittautuminen](http://www.finfood.fi/ilmoittautuminen)

Lisätietoja: Finfood - Suomen Ruokatieto ry, (09) 6155 4522

Tilaisuuden järjestävät: Finfood, Foodwest, Finpro, Sitran ERA-ohjelma ja ETL

FINFOOD

FOODWEST

FINPRO

SITRA

Elintarviketeollisuus



## Ympäristöosaaminen palveluksi

Ympäristöä koskeva lainsäädäntö muuttuu nopeasti ja se asettaa paineita elintarvikeketjun eri toimijoille. Toisaalta se on myös mittava mahdollisuus osaajille ja yrittäjille.

- Elintarvikeketjun toimijoiden suuri haaste on ottaa ympäristöasiat laajasti huomioon, saada ravinteet kiertämään entistä tehokkaammin ja vähentää osaltaan vesistöjen rehevöitymistä. Tehokas ravinteiden käyttö merkitsee myös pienempää ympäristökuormitusta. Maapohjaa ja erilaisia jätteitä tulee osata hyödyntää turvallisesti ja samalla kehittäen innovatiivisia liiketoimintoja, kertoo Agropolis Oy:n markkinointipäällikkö **Tero Salonen**.

### **EcoTRIM tuo apua ympäristöasioiden huomiointiin ja mahdollisuuksien kehittämiseen**

EcoTRIM on Agropolis-Tiedepuiston puitteissa toimiva ympäristöhallinnan ja ympäristötekniikan osaamista ja ympäristöinnovaatioita kehittävä ja markkinoiva verkosto.

EcoTRIM:iä kehitetään EU-hankkeella, jonka päärahoittaja on Hämeen ympäristökeskus. Toiminnalla on johdettavien asiantuntijoiden ja eturivin yritysten kautta myös vahva kansallinen ja kansainvälinen tehtävä.

- Tehtävämme on rakentaa vahva kumppanuus asiakkaiden eli yritysten ja yhteisöjen sekä tutkimuksen välille. Pohjatyötä on tehty lukuisilla erilaisilla yrityskohtaisilla ja myös EU-tason projekteilla. Asiakkaan tarpeisiin pyritään aina löytämään paras

mahdollinen osaaminen, jolla voidaan vaikuttaa yritysten ja koko alan kehittämiseen sekä ympäristön tilan parantamiseen onnistuneiden toimeksiantojen avulla, toteaa Salonen.

Maa ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen, MTT:n monipuolinen ja koko elintarvikeketjun ympäristövaikutuksineen kattava osaaminen on pohjana EcoTRIM -palveluiden kehittämiseksi. Käytännön yhteistyökokeista on jo kertynyt mm Forssan Envitech- alueen ympäristöalan yritysten kanssa tehdyssä yhteistyössä.

EcoTRIM -verkoston ydintoimijoilla, MTT:llä ja Agropolis Oy:llä, on pitkä yhteinen kokemus EU:n mittavien Life Ympäristö -projektien toteutuksesta. Niissä on kumppaniverkoston avulla tuotettu tietoa ja testattu toimintamalleja mm. vesistöjen ravintokuormituksen hallintaan, kestävästi hevostalouteen, ekotuotteistamiseen ja maaseudun leirikouluuyrittämiseen.

Salonen muistuttaa uusia tuloksia löytyvän muun muassa Maalle oppimaan -leirikouluoppaasta sekä Ekotuotteistamisoppaassa maaseudun pienyrittäjille. Ne auttavat osaltaan yrittäjiä kehittämään omaleimaista liiketoimintaa, jolla on tulevaisuutta.

Ekotuotteistamisopas maaseudun pienyrittäjille -julkaisua voi tilata Agropolis Oy:stä, puh. (03) 4186 . Julkaisun hinta on 25 euroa + alv 8 %, lisäksi tulee toimituskulut. Opas on luettavissa osoitteessa: [www.agropolis.fi/ecodesign](http://www.agropolis.fi/ecodesign). Maalle oppimaan! -leirikouluopas sekä tieto-

kanta leirikouluja järjestävistä maataloista löytyy myös portaalista [www.agronet.fi/leirikoulu](http://www.agronet.fi/leirikoulu).

Lisätietoja

*Marjut Kallioinen*

*Agropolis Oy*

*puh. (03) 4186 7380*

*marjut.kallioinen@agropolis.fi*

---

# Elintarvikeyrityksyyden ylimaakunnalliset ALMA-kehittämishankkeet 2000 - 2006

**Tulosten yhteenveto- ja arviointi-  
raportti on valmistunut. Raportti on  
luettavissa osoitteessa  
[www.agropolis.fi/alma](http://www.agropolis.fi/alma)**

Ylimaakunnallisiin kehittämishankkeisiin on ALMA -alueella ohjelmakaudella 2000-2006 myönnetty julkista tukea (EU, valtio, kunnat) yhteensä n. 30 milj. euroa. Tästä elintarvikealan jatkojalostuksen osuus on ollut n. 5,5 milj. euroa (18 hanketta).

Agropolis Oy on arvioinut elintarvikeyrityksyyden -toimialan hankkeet. Haastatteluihin, hankkeiden kirjalliseen materiaaliin sekä yrityskyselyyn perustuneen arvioinnin tarkoituksena oli selvittää ja arvioida hankkeiden tuloksia ja tiedottaa aikaansaannoksista. Tavoitteena oli myös kehittää ylimaakunnallisen hanketyön tuloksellisuutta ja löytää elintarvikeyrityksyyden kehittämisen painopisteet tulevaa ohjelmakautta 2007-2013 varten.

Rahoitetut elintarvikealan ylimaakunnalliset hankkeet jaettiin arvioinnissa ryhmiin ja tuloksia arvioitiin ryhmittäin seuraavasti:

1. menekinedistäminen ml. logistiikan kehittäminen (40% ALMA -tuesta)
2. erikoisalojen tuotannon ja markkinoinnin kehittämishankkeet (30%)
3. laadunhallinta (15%)
4. ympäristöhankkeet (13%)
5. ryhmä muut (2%).

Keskeisimpänä elintarvikealan hankkeiden tuloksena voidaan arvioinnin mukaan pitää verkostoihin perustuneita ylimaakunnallisia uusia toimintamalleja. Ylimaakunnalliset elintarvikealan hankkeet ovat koonneet toimijoita yhteen ajankohtaisista teemoista. Ylimaakunnallisilla hankkeilla on tällä ohjelmakaudella ratkottu myös valtakunnallisia ongelmia.

Jatkossa valtakunnallisten, ylimaakunnallisten ja alueellisten hankkeiden roolia ja yhteensovittamista tulee täsmentää sekä hankekohtaista valmistelua vahvistaa. Nyt yrityksiä on jouduttu sitouttamaan mukaan, mikä kertoo tavoitteiden täsmentämistarpeesta. Jatkossa yritykset tulisi osallistaa vahvemmin jo suunnitteluun mukaan.

Arvioinnin perusteella elintarvikealan pienyrityksyyden tulevia kehittämisteemoja ovat:

- menekinedistäminen kytkettynä suomalaisen ruokakulttuurin edistämiseen ja asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen,
- erikoisalojen kokonaisvaltaiset kehittämishankkeet,
- ympäristö- ja sivuvirtahankkeet,
- yritysten kokonaisvaltainen laadunhallintatyö sekä
- alihankintaketjut ja
- kansainvälinen yhteistyö.

Ylimaakunnallisten ALMA-hankkeiden koordinoitihanke päättyy helmikuun lopussa.

Lisätietoja  
[www.agropolis.fi/alma](http://www.agropolis.fi/alma)

# Lähirooka maakunnallisissa elintarvikestrategioissa

Useimmissa maakunnissa on laadittu elintarvikealan kehittämisohjelma tai strategia, jossa jäsenetään kehittämistarpeita ja asetetaan tavoitteita kehittämistyölle. Esittelen tässä artikkelissa maakunnallisten strategioiden välisiä eroja ja yhtäläisyyksiä<sup>1</sup>. Keskityn tarkastelemaan erityisesti sitä, missä määrin eri alueilla puhutaan lähirooasta ja painotetaan lähirookatoiminnan kehittämistä. Lisäksi erittelen käsitteen sisältöjä strategioissa. Pidän käsitteen merkitysten pohdintaa kiinnostavana ja perusteltuna siitä syystä, että elintarvikealan kehittäjät ovat olleet alusta alkaen keskeisesti mukana synnyttämässä lähirookailmiötä ja iskevää lähirooka-termiä, jonka käyttö on omaksuttu laajasti suomalaiseen ruokakeskusteluun. Oletettavasti nämä kehittäjät vaikuttavat ratkaisevasti myös siihen, miten termin sisältö muuttuu ja mil-laiseksi sen käyttö muuntuu.

## Strategiat ja haastattelut

Tarkastelu perustuu 15 voimassa olevaan maakunnalliseen elintarvikealan kehittämisstrategiaan ja strategia työtä tekevien kehittäjien haastatteluihin Varsinais-Suomessa, Satakunnassa, Etelä-Pohjanmaalla, Pohjois-Pohjanmaalla, Lapissa, Kainuussa, Pohjois-Karjalassa, Pohjois-Savossa, Keski-Suomessa, Etelä-Savossa, Etelä-Karjalassa, Kymenlaak-sossa, Pirkanmaalla, Kanta-Hämeessä, Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla. Strategioiden perusteella on mahdollista vertailla maakunnissa tehtyjä linjauksia siitä, mitä halutaan kehittää ja miten kehittämistyötä pyritään suuntaamaan. Kehittäjien

haastatteluilla olen kartoittanut strategian laatimisen taustoja ja niiden toteutumista.

Maakunnalliset strategiat ovat rakenteeltaan samantyyppisiä. Poikkeuksia on kolme: Kainuun strategia poikkeaa siinä merkityksessä, että se on sisällytetty maakuntaohjelmaan, Etelä-Pohjanmaan klusteriohjelma on erityyppinen kuin muissa maakunnissa ja Varsinais-Suomen strategia erottuu puolestaan siinä, ettei se muiden strategioiden tapaan sisällä konkreettisia toimenpide-ehdotuksia.

## Perinteiset ja ekspansiiviset tulkinnat markkinoista

Maakunnissa vallitsee melko yhtenäinen näkemys siitä, mitä lähirooka on, mihin sen kysyntä voi perustua ja minkä tyyppisille yrityksille siinä on mahdollisuuksia. Useimmissa strategioissa, joissa termi lähirooka on esillä, se liittyy keskusteluun ruoan kulutuksen eriytymisestä ja kuluttajien jakautumisesta alaryhmiin sekä tämän seurauksena erikoistuotteille syntyvistä markkinoista. Monissa strategioissa mainitaan erikseen ruokaskandaalit, joiden oletetaan lisäävän lähirooan kysyntää. Tyypillisesti lähirooasta puhutaan samassa yhteydessä kuin pienistä yrityksistä.

Jaettu näkemys lähirooasta eriytyneille kuluttajaryhmille suunnattavana erikoistuotteena ja pienille yrityksille soveltuvana markkinointikonseptiona on osoitus siitä, että elintarvikealan kehittäjien verkostot toimivat tehokkaasti. Pidän tätä myönteisenä, suomalaisen kehittämistyön erityis-

piirteisiin liittyvänä havaintona. Tutkimuskirjallisuudesta ei löydy esimerkkejä vastaavanlaisista alueellisten elintarvikealan kehittäjien välisistä verkostoista muissa maissa.

Strategiat kuitenkin eroavat toisistaan ratkaisevasti siinä, millä tavalla lähirooan markkina-alue ymmärretään. Useimmiten markkinat nähdään perinteisellä tavalla siten, että lähirooka myös kulutetaan lähellä. Tämä näkemys on linjassa lähirookatyöryhmän alkuperäisen lähirooan määritelmän kanssa (vrt. Lähirooan mahdollisuudet, 2000: 3-4).

Vaihtoehtoisesti lähirooan markkinat voidaan tulkita siten, että lähirookaa pyritään viemään maakunnan ulkopuolelle. Sellaisilla alueilla, joilla on hyvä logistinen sijainti ja paljon elintarviketeollisuutta, esiintyy halukkuutta tulkita lähirooan käsite lähirookatyöryhmän määritelmää väljemmin. Kanta-Hämeen strategia on esimerkiksi strategiasta, jossa lähirooan markkina-alue ymmärretään laajasti. Sen visiossa todetaan muun muassa, että ihanteellisessa tilanteessa "hämäläinen lähirooka on lyönyt itsensä läpi kuluttajien keskuudessa ja yritysten markkina-alue on laajentunut merkittävästi Etelä-Suomeen ja vientiin" (Hämeen liitto, 2003: 36).

Samantaisuuksia ajatuksia lähirooan markkinoista tuli esille myös kehittäjien haastatteluissa. Osa haastatteluista ei näe periaatteellista esitettyä lähirooan markkina-alueen laajentamiselle oman maakunnan ulkopuolelle. Tätä pidetään hyväksyttävänä varsinkin tapauksissa, joissa tuotetta ei valmisteta muualla. Toinen

haastatteluissa esille tullut lähiruoan tavanomaisesta tulkinnasta poikkeava näkemys liittyy lähiruokaa tuottavien yritysten kokoon. Joissakin haastatteluissa kävi ilmi, että lähiruoka-termiä halutaan hyödyntää myös suurehkoissa yksiköissä valmistettujen teollisten ruokien markkinoinnissa. Tällekin ei nähdä periaatteellista estettä, mikäli tuotanto perustuu paikallisiin raaka-aineisiin ja työvoimaan. Nämä haastatellut korostavat erityisesti kotimaisen elintarviketeollisuuden ongelmia ja haasteita ja he halusivat hyödyntää lähiruoan käsitettä yleisemmin kotimaisten tuotteiden markkinoinnissa.

### **Alueiden välisiä eroja lähiruokatuotannon kehittämisessä**

Termi lähiruoka on hyvin paljon esillä Kanta-Hämeen strategiassa, jossa on lukumääräisesti kaikkein eniten mainintoja. Samoin se on paljon esillä Etelä-Savon, Keski-Suomen, Kymenlaakson ja Pohjois-Pohjanmaan strategioissa. Lähiruoasta puhutaan jonkin verran Pohjois-Savossa, Pirkanmaalla, Pohjois-Karjalassa sekä Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla. Vähän mainintoja on Lapin, Kainuun, Satakunnan, Etelä-Karjalan, Etelä-Pohjanmaan ja Varsinais-Suomen strategioissa.

Tämä aluejako näyttää pääpiirteissään ymmärrettävältä. Lähiruoka korostuu tai ei korostu strategioissa ensinnäkin sen mukaan, millainen yrityspohja alueella on ja missä määrin siellä sijaitsee elintarviketeollisuutta. Maakunnat ovat tässä mielessä erilaisessa asemassa.

Suomalaisen elintarviketeollisuuden ydinalueita ovat muun muassa Satakunta, Etelä-Pohjanmaa ja Varsinais-Suomi, joissa lähiruokatuotannon kehittämistä ei pidetä kovin keskeisenä tavoitteena tai ainakaan sitä ei ole kirjattu strategiaan erityisen näkyvästi. Näiden alueiden näkökulmasta tärkeämpää on se, että alueella sijaitsevat isommat yritykset pärjäisivät kiristyvässä kansainvälisessä kilpailussa. Tästä syystä strategioissa korostuvat isojen yritysten ongelmat, haasteet ja mahdollisuudet.

Toiseksi lähiruoan rooliin strategiasa vaikuttaa se, minkä verran alueella on potentiaalisia lähiruoan ja muun ruoan kuluttajia. Markkinoiden koko vaihtelee maakunnissa suuresti. Esimerkiksi Lapin strategiassa, jossa on hyvin vähän viittauksia lähiruokaan, tuodaan esille omien markkinoiden pienuus ja pitkät välimatkat alueen heikkouksina. Omien markkinoiden sijaan Lapin tuotteille katsotaan löytyvän kysyntää maakunnan ulkopuolella ja alueelle matkustavien turistien kulutuksessa. Kiinnostava kehittäjien haastatteluissa esille tullut yksityiskohta on se, että moni haastateltu on itse asiassa valmis hyväksymään Lapin eksoottisilta vaikuttavat tuotteet lähiruokaiksi sillä perusteella, ettei niitä ole saatavilla muualta.

Kaikkien harvaanasuttujen maakuntien tuotteet eivät kuitenkaan ole yhtä erottuvia kuin Lapin perunat, poronliha, marjat ja yrtit. Tutkimuskirjallisuudessa on tuotu esille, että paradoksaalisesti niin sanottujen laatu-elintarvikkeiden tuotanto ei sovellu syrjäisille alueille niiden markkinoiden pienen koon vuoksi (esim. Winter 2003).

Laatuelintarvikkeiden tuotannon odotetaan päinvastoin kasautuvan suurten keskusten läheisyyteen ja luonnonolosuhteiltaan suotuisille maaseutualueille, joilla kipeimmin tarvittaisiin työpaikkoja ja piristystä elinkeinoelämään. Nähtäväksi siten jää, millaisia lähiruoan tuotannon keskittymiä muodostuu esimerkiksi Varsinais-Suomeen ja muille elintarviketuotannon ydinalueille, joiden strategioissa lähiruoka ei toistaiseksi ole esillä.

### **Lopuksi**

Strategioiden ja haastattelujen perusteella on havaittavissa viitteitä siitä, että iskevän ja laajasti omaksutun lähiruoka -termin nykyistä laajempaan hyödyntämiseen kohdistuu odotuksia ja paineita. Kehittäjien luoma käsite on saamassa uusia merkityksiä - kehittäjien omasta toimesta. Vaikuttaa todennäköiseltä, että kiristyvän kansainvälisen kilpailun myötä osuva lähiruoka -termi valjastetaan ennen pitkää kotimaisen ruoan markkinointitarkoituksiin.

#### **Lähteet**

Hämeen liitto (2003). Elintarvikeala 2003-2006. Kehittämishankkeiden linjaus. Hämeen liiton julkaisu V:62, Hämeenlinna.

Lähiruoan mahdollisuudet (2000). Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000, Helsinki.

## Elintarvikealan pk-yritysten imago- ja menekinedistämisstrategia

Winter, Michael (2003). Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies* 19:1, 23-32.

### (Footnotes)

Artikkeli perustuu elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaaris-  
sa 24.11.2005 pidettyyn esitelmään.  
Tutkimus liittyy Suomalaisen elintarvikejärjestelmän viheryhtymisen -hankkeeseen (SA., 78346).

### Lisätietoja

*Maarit Sireni*

*Joensuun yliopisto, Maantieteen laitos*

*PL 111*

*80101 Joensuu*

*puh. (013) 251 3440*

*maarit.sireni@joensuu.fi*

Neljännän maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman toimenpide-ehdotuksen nro 54 toteuttaminen on käynnissä. Ehdotuksen mukaan *YTR ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä laativat vuonna 2005 keskeisten tahojen yhteistyönä valtakunnallisen pk-elintarvikealan imago- ja menekinedistämisstrategian vuosille 2006–2008 (YTR, Ruoka-Suomi -teemaryhmä).*

Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjesti osana elintarvikealan pk-yritysten imago- ja menekistrategian työstämistä kolme workshopityyppistä seminaaria. Tilaisuuksissa keskusteltiin, suunniteltiin ja pyrittiin rakentamaan linjauksia elintarvikeyrityksien imagoon ja menekinedistämiseen liittyviin haasteisiin. Workshoppeissa pureuduttiin erityisesti ohjelmakaudella 2007-2013 tehtävän kehittämistyön painopistealueiden hakemiseen. Imago- ja menekinedistämisstrategian pohjaksi seminaareissa kerättiin tietoa ja kokemuksia erilaisista toimintatavoista. Tilaisuuksiin osallistui pk-elintarvikealan asiantuntijoita, kehittäjiä, yrittäjiä ja viranomaisia. Workshopit järjestettiin 9.2. Tampereella, 10.2. Oulussa ja 16.2.2006 Kuopiossa

### Lisätietoja workshoppeista

*Heidi Valtari*

*puh. (02) 333 6416, 0400 487 160*

*heidi.valtari@utu.fi*

*Veli-Pekka Ignatius*

*puh. 050 307 7533*

*veli-pekka.ignatius@helsinki.fi*

He ottavat myös mielellään vastaan imagotyöhön ja menekinedistämiseen liittyviä kokemuksia ja näkemyksiä.

# Elintarvikealan messut Japanissa

Tokiossa järjestetään 4.-6. lokakuuta 2006 suuret elintarvikealan ammattilaismessut **Health Ingredients / Safety and Technology Japan 2006**. Tapahtuman pääteemoina ovat **ruoan terveysturvallisuus** ja **elintarviketurvallisuus** (www.hijapan.info/en, sivut englanniksi).

Viime vuoden tapahtumassa oli yli 480 näytteilleasettajaa 20 eri maasta, ja mukana oli viisi maakohtaista paviljonkia: Kiina, Etelä Korea, Kanada, USA ja Uusi Seelanti. Valtakunnallinen Elintarvikealan osaamiskeskusverkosto ELO:n ideana on koota asiasta kiinnostuneista yrityksistä ja muista organisaatioista yhteinen ryhmä ja rakentaa **Suomen paviljonki**.

Japanissa on voimakkaasti kasvanut kiinnostus funktionaalisia elintarvikkeita ja raaka-aineita kohtaan. Suomalaisilla terveysturvallisuudella elintarvikkeilla ja raaka-aineilla on mahdollisuus menestyä, mutta yksittäisten yritysten on erittäin vaikea päästä Japanin markkinoille. Messuosallistuminen on erittäin edullinen ja tehokas tapa markkinoida suomalaisten

yritysten osaamista ja testata tuotteita ammattilaisvierailta.

Ilmoittautuminen **15.2.2006** mennessä, tai mahdollisimman pian.

Virallinen ilmoittautuminen messujärjestäjille päättyy 7.4.2006 ja käytännön järjestelyt alkavat touko-kesäkuussa 2006.

**Alustavat kustannusarviot** (ilman näyttelytavaroiden rahtikulua)

matka- ja majoituskulut/henkilö noin 1500 euroa

\*7päivää Tokiossa (yö lentokoneessa+5 yötä hotellissa)

yhteisosastojen kustannukset (18m2) noin 10000 euroa

yhteisen markkinointiaineiston kustannukset

noin 2500 euroa

tulkkauspalvelut

noin 1700 euroa

\*Kustannukset jaetaan osallistuvien yritysten kesken. Mikäli yli kuusi yritystä ilmoittautuu, osastotilaa laajennetaan: noin 3500 euroa/9m2 + lisävarusteiden ym. kustannukset. Kus-

tannusarvioissa on huomioitu vain näyttelyosallistumisen minimimeno, eikä sisällä esim. yrityskohtaisia soistutus- ja markkinointiaineistokustannuksia.

Yllä mainittuihin kustannuksiin on mahdollista saada KTM:n tuki (max.50%). Yritykset voivat hakea yrityskohtaista kansainvälistymisavustusta oman alueensa TE-keskuksesta.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja  
*Michiko Konnai*  
*michiko.konnai@jypoly.fi*

*Marja Seuranen*  
*marja.seuranen@jypoly.fi*  
*p. 014 444 6502*

# Pohjois-Karjalassa tuotettu ruoka on saanut lisää markkinoita

Pohjois-Karjala lähiruoan tuottajana ja kehittäjänä suurkeittiöille ja ravintoloille (Lähiruoka) - hanke päättyi 3,5 toimintavuoden jälkeen 31.12.05. Hanketta rahoitti EMOTR, Pohjois-Karjalan TE-keskuksen maaseutu-osasto, kunnat, Aikuisopisto ja yrittäjät. Hankkeessa oli 45 elintarvikeyrittäjää. Tuotevalikoima kokonaisuudessaan koostui marjoista, kasviksista, perunoista, viljatuotteista, leivonnaisista, sienistä, juustoista, lihasta, linnuista ja kaloista. Muutenkin yrittäjryhmä oli heterogeeninen yritykseen koon, yrityksen iän, myyntikavien ja liikevaihdon perusteella.

Hankkeen tavoitteena oli lisätä yrittäjien tunnettavuutta, kehittää heidän mahdollisuuksia toimia raaka-ainetoimittajina Pohjois-Karjalassa, parantaa yritysten kilpailukykyä, kannattavuutta ja liikevaihtoa sekä kehittää lähiruoan markkinointi-, tilaus- ja jakelijärjestelmiä.

Lähiruoka tässä hankkeessa oli rajattu käsittämään Pohjois-Karjalassa tuotettua raaka-ainetta ja siitä tehtyä valmistetta. Juuri tämä aika oli hyvin otollinen lähiruoan tunnetuksi tekemiseen ja sen markkinointiin. Lähiruoka oli esillä monissa valtakunnallisissa kehittämisohjelmissa ja vastaavanlaista työtä tehtiin hankkeilla ympäri Suomea. Lähiruoka - hankkeen toiminnot kiinnostivat kovasti lehdistöä, olihan hankkeesta ja/tai sen yrittäjistä yhteensä 106 ilmoitusta ja artikkeleita.

Keskeisiä toimintamuotoja olivat koulutukset, seminaarit, erilaiset tapahtumat ja teemapäivät sekä yrittäjien

konsultointi. Hankkeen järjestämiin tilaisuuksiin kutsuttiin aina ammatti-keittiöhenkilöstöä ja yrittäjiä, jotka aktiivisesti esittelivät ja maistattivat tuotteitaan. Yrittäjät kävivät henkilökohtaisesti esittelemässä tuotteitaan suurkeittiöiden emännille ja keittiömestareille. Hankintapäällikön kanssa neuvoteltiin kuntaruokailun pelisäännöistä.

Opintomatkoja tehtiin oman maakunnan elintarvike- ja matkailuyrityksiin. Benchmarking- ja messumatkoilla tutustuttiin eri puolella Suomea oleviin yrityksiin. Saksassa, Itävallassa ja Italiassa oltiin pienyrittäjyyden pitkien perinteiden äärellä. Sieltä jäi evääksi mm. merkkituotteet kuten Parman -kinkut, Parmesan -juustot, kauniit pakkaukset, yrittäjien yhteistyö tuotteiden markkinoinnissa sekä paikallisten tuotteiden runsas käyttö matkailuyrityksissä.

Lähiruoka - hanke osallistui yrittäjien kanssa 38 eri myyntitapahtumaan, jossa yrittäjät esittelivät ja markkinoivat tuotteitaan. Osa tapahtumista oli oppilaitosten tai eri messuorganisaatioiden järjestämiä tilaisuuksia. Aivan uusiakin tapahtumia kehitettiin mm. Pääsiäismarkkinat Joensuun kävelykadulla. Tämä osoitti, että paikallisilla leivonnaisilla ja koristeilla on kova kysyntä aina ennen juhlapyyhiä. Halutaan ostaa tuoretta, maistuvaa ja perinteisiä herkkuja. Joensuun torilla oli yrittäjien yhteinen myyntitelta toukokuun alusta syyskuun puoleen väliin saakka. Yksi yrittäjä myi siinä noin 25 yrittäjän tuotteita. Se oli kiinnostava herkkukeidas. Siinä voivat käydä maistelemassa ja ostamassa

niin turistit kuin paikallisetkin henkilöt. Tämä sai kovasti asiakkailta kiitosta, kun samasta paikasta sai niin monenlaisia tuotteita. Siitä lähtivät monet viemiset pääkaupunkiin ja ulkomaille. Yrittäjille tämä oli hyvä näyteikkuna. ”Wanhan ajan joulu” -teema toteutettiin myös ensimmäisen kerran viime jouluna, keittiömestarit toimivat siinä vetäjinä. Siinä oli iso yhteinen teltta erään tavaratalon edustalla. Tunnelmaa toivat käsityöt ja joulukoristeet herkkujen ohella. Loimulohen tuoksu, kahvi, glögi ja piparit houkuttelivat ostajia.

Suuria markkinointi/ myyntitapahtumia olivat Karjalan messut 2004, KCM -laatukampanja Citymarketeissa Joensuussa, Heinon Tukku – ja ELMA -messut tänä vuonna. KCM – laatukampanjaan osallistui 14 yrittäjää koko ajaksi Pilkon Citymarkettiin ja keskustaan 7 yrittäjää kukin yhdeksi päiväksi. Tapahtuma oli erittäin onnistunut. Tuotteita myyntiin odotettua paremmin kampanjan aikana ja viiden uuden yrittäjän tuotteet jäivät Citymarkettiin myyntiin kampanjan jälkeen. Heinon Tukkuun saatiin 11 yrittäjän tuotteita. Messuilla maistatettiin ja esiteltiin tuotteita Heinon asiakkaille. ELMA -messuilla oli kokonaistavoitteena tarjota herkkuja asiakkaille, tehdä Pohjois-Karjalaa tunnetuksi ja halutuksi paluumuuttajille ja aivan uusillekin asukkaille. Näyttävä ohjelmallinen osasto oli myös hyvä myyntipaikka piirakoille, lintutuotteille, hunajalle ja monenlaisille marjavalmisteille. Myyntitapahtumat koettiin liikevaihdon lisääntymisen ohella hyväksi opetustapahtumiksi. Siinä opittiin tuotteiden esillelait-

toa, saatiin välitöntä palautetta asiakkailta tuotekehitystä varten ja myös toimeksiantoja myöhempiä toimituksia varten.

Logistiikka oli yksi suuri kehittämisen kohde lähiruoan jakelussa. Joensuuhun perustettiin RiistaSuomi Oy, joka markkinoi ja kuljettaa myös eri yrittäjien tuotteita kuljetusreittien mukaisesti ympäri Pohjois-Karjalaa. Toukuualla yritykselle valmistui uudet tilat. Saman katon alla toimii lihankäsittely- ja pakkaustilat, tukku- ja vähittäismyymälä. Toisella yrittäjällä on pitopalveluyritys, joka tarjoaa kahvia ja lounasta siinä paikanpäällä, kuljettaa lounaita myös työpaikoille sekä järjestää erilaisia juhlia. RiistaSuomen omaa toimintaa on lihankäsittely ja pakkaus sekä erilaisten lihavalmisteiden ja makkaroiden teko ja kaikkien tuotteiden myynti. RiistaSuomella on nyt 22 yrittäjän tuotteita myynnissä. Sieltä suurkeittiöt ja ravintolat voivat tilata eri tuotteet samasta paikasta, ne tulevat perille yhdellä toimituksella ja niistä tulee vain yksi lasku. Matkailijoiden houkuttimena siellä on myös erilaisia käsityö- ja elintarvikelahjoja.

Toinen logistiikkakeskus on Liperin Juurespakkaamo, joka valmistui keväällä 2005. Se on neljän eri viljelijäyrittäjän yhteinen pakkaamo- ja logistiikkayritys. Yritys markkinoi perunoita ja kasviksia kauppoihin ja suurkeittiöille. Omien tuotteiden lisäksi he ostavat kasviksia paikallisilta sopimusviljelijöiltä. Tilat ovat hyvin tehokkaat ja pakkaustyö on automatisoitu. Liperin juurespakkaamo myös kuljettaa muiden yrittäjien tuotteita vas-



*Pasi Kiiskinen KontioMehusta ja Aino ja Simo Särkijärvi Mantsin Makie -yrityksestä*



*Pirkko Karvonen Tuoteankkurista*

taanottajille kauppaan ja suurkeittiöille.

Pohjoiskarjalainen lähiruoka oli näytävästi esillä Valtakunnallisilla yrittäjäpäivillä lokakuulla Joensuussa. Suurkeittiöt järjestivät lähiruokaviikkoja ja teemapäiviä. Lähiruoka suurkeittiöissä lisääntyi hankkeen aikana. Uutena tulivat paikalliset pakaste-

marjat. Monessa ravintolassa mm. Teatteriravintolassa, Hotelli Kolilla ja Karjalantalon ravintolassa voi nauttia paikallisia herkkuja. Teatteriravintola uusii vuosittain Joensuumenun. Siinä on mainittuna tuotteen alkuperä eli se tila, mistä tuote on tullut.

Itsenäisyyspäivän vastaanotolle Presidentinlinnaa meni tänä vuonna



---

neljän yrittäjän tuotteita. Tuotteet saivat hyvän vastaanoton. Niitä on kysely jo muihinkin tilaisuuksiin pääkaupunkiseudulle. Joidenkin keittiömestareiden kautta esim. piirakoita on mennyt Japaniin saakka.

Hankkeen määrälliset tavoitteet saavutettiin ja ylitettiin uusien ja uudistettujen työpaikkojen kohdalla. Aivan uusia yrityksiä tuli hieman odotettua vähemmän. Yrittäjien liikevaihto lisääntyi. Lähiruoan ja yrittäjien tunnettuus parani.

Työ lähiruoan parissa oli mielenkiintoista. Työtä pitää tehdä koko ajan "pellosta pöytään" - akselilla, siis alkutuottaja - jalostaja - tukku - kauppa - ammattikeittiö - ruokailija. Mikään solmukohta ei hoidu ilman toimenpiteitä. Kyllä elintarvikealan pk- yrittäjä

painii monien haasteiden edessä, kun ulkomaisen ruoan tuonti koko ajan lisääntyy. Hanketyö ei ole yksin puurtamista, vaan tarvitaan hyviä yhteistyökumppaneita. Niitä olivat mm. Ruoka-Suomi, ELO-verkosto, Finfood, KTV, SEL, MTK, Martat, Pohjois-Karjalan Keittiömestarit, Opilaitokset, ruokaan ja matkailuun liittyvät hankkeet. Hanketyötä pitäisi Pohjois-Karjalassakin ehdottomasti jatkaa, sillä voitaisiin vielä tukea ja kehittää yrittäjien toimintaa.

Maaseudun tulevaisuus kirjoittaa 27.1.06 "Lähiruoka kelpaa kilpailutuksen kriteeriksi". Muutamia poimintoja artikkelista, joihin on helppo yhtyä: Päästöjä syntyy vähemmän, kun ruoka kuljetetaan lautaselle 50 km:n eikä 5000 km:n päästä. Lähiruoka kelpaa kilpailutuksen kriteeriksi julkisissa

hankinnoissa, kun ympäristöystävällisyys voidaan selkeästi osoittaa ja kriteerit on tarjouspyyntöön selkeästi kirjattu. Lähiruoka sopii alueellista energiataloutta korostavaan saumaan hyvin. Läpinäkyvä ja lyhyt ketju pellolta pöytään sisältää vähemmän tautiriskejä kuin tuonti toiselta puolelta maailmaa. Kunnanjohtajilla ja elinkeinojohtajilla onkin aloitteen paikka saada eurot pyörimään oman kunnan alueella.

Lisätietoja

*Kaija Huhdanpää*

*projektipäällikkö*

*Pohjois-Karjalan Aikuisopisto*

*kaija.huhdanpaa@pkky.fi*

# Elintarvikealan kehittäminen Pirkanmaalla -Nääs!

Pirkanmaan TE-keskuksen alueella on Tilastokeskuksen mukaan vuonna 2003 ollut 159 elintarvikejalostajaa, joko pieniä tai suuria. Niiden liikevaihto oli yhteensä 463 miljoonaa euroa ja ne työllistivät 3 243 henkilöä. Lukuun eivät sisälly aivan kaikki toimijat, koska osa toimii esimerkiksi maatilatalouden sivuelinkeinona juuristen pakkausta tai marjojen poimintaa harjoittaen. Yrityksistä yli puolet on leipomoyrityksiä, seuraavaksi eniten on lihanjalostajia ja hedelmien ja marjojen jalostajia sekä juomanvalmistajia.

Kaksi- ja puolivuotinen Foodwest Oy:n toteuttama hanke, **Elintarvikealan kehittäminen Pirkanmaalla**, käynnistyi syksyllä 2003 ja on nyt päättymässä helmikuun lopussa. Hanketta on rahoittanut Pirkanmaan TE-Keskus EMOTR rahoituksella. Hankkeen haasteellisena tavoitteena oli rakentaa ja käynnistää toiminnot, jotka yhdessä maakunnan keskeisten toimialojen kanssa kehittävät Pirkanmaalla olevia elintarvikeyrityksiä menestymään yhä kiristyvässä kotimaisessa ja kansainvälisessä kilpailussa. Syntyvien toimintojen avulla oli tarkoituksena käynnistää yritys- ja yritysryhmäkohtaisia kehittämishankkeita.

Yrityskohtaista konsultaatiota toteutettiin hankkeen aikana lukuisten yritysten kanssa. Siinä pyrittiin helpottamaan yritysten konkreettista kehittämissuunnittelua. Esimerkkinä konsultaatioista voidaan mainita erilaiset selvitystyöt liittyen tuotekehitykseen ja prosessikehitykseen. Pirkanmaalaisia yritysryhmiä avustettiin myös han-

kesuunnitelmien tekemisessä, ja suunnitelmista osa johti yrityskohtaisiin kehittämishankkeisiin.

Hanke sisälsi esiselvitykset marja-, liha-, peruna- ja juuresalasta Pirkanmaalla. Esiselvityksissä listattiin Pirkanmaan alueen yritykset, joiden kanssa käytiin kehittämisneuvotteluja. Näiden neuvottelujen tuloksista voidaan mainita yhden marja-alan sekä kahden liha-alan yritysryhmähankkeen syntyminen. Lisäksi vihanne- ja juuresalan yrityksille järjestettiin koulutusta liittyen tuotteiden ja valmistusprosessien kehittämiseen.

Hankkeen haasteellisiin tavoitteisiin kuului edelleen Pirkanmaan alueen messutoiminnan aktivointi. Tuloksena tästä olivat toukokuussa 2005 järjestetyt Elintarviketeollisuus 2005 messut, joiden toteuttajana oli Tampereen Messut Oy. Messut täyttivät odotukset sekä näytteilleasettajien ja kävijöiden palautteen valossa. Messuihin kuului myös monipuolinen seminaariohjelma, jonka organisoijana oli Foodwest Oy.

Kaikille alueen elintarvikealan toimijoille (sekä yrityksille että kehittäjäorganisaatioille) järjestettiin kaksi kehitysseminaaria. Seminaareissa käsiteltiin monipuolisesti ravitsemukseen, tuotekehitykseen, laadunhallintaan ja markkinatutkimukseen liittyviä aihealueita. Marraskuussa 2005 toteutetun seminaarin yhteyteen organisoitiin myös alueen yritysten ja kehittäjäorganisaatioiden verkostoitumista edistävä messutapahtuma yhteistyössä Pirkanmaan Ammattikorkeakoulun kanssa. Seminaariin

osallistui lähes sata henkilöä. Osallistujat vastasivat seminaarin jälkeen kyselyyn, jonka vastausten perusteella voidaan todeta, että toteutetun hankkeen kaltaisille projekteille on edelleen tarvetta. Yritykset ja kehittäjäorganisaatiot toivoivat Pirkanmaan alueelle edelleen lisää asiantuntijapalveluita, koulutuksia ja seminaareja liittyen tuotekehitykseen, laadunhallintaan, ravitsemukseen sekä markkinatutkimukseen.

- Hankkeen tavoitteet olivat erittäin haastavat; saavutetuista tuloksista ja yrityskontaktien lukumäärästä voidaan todeta, että hanke on onnistunut hyvin, totesi PirAmk:n palvelujohtaja Esa Ala-Uotila tyytyväisenä hankkeen viimeisen ohjausryhmän kokouksen päätteeksi.

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

projektipäällikkö Suvi Urvikko  
puh. (03) 339 92552, 050 500 4480

## Helmi -hankkeen Makuhelmiä maakunnista -toimenpiteet tuovat maaseudun elintarvikkeet ja -tuottajat pääkaupunkiseudun markkinoille

Viikki Food Centren hallinnoima yli-maakunnallinen Helmi -hanke on jo kaksivuotisen taipaleensa aikana todentanut tarpeellisuutensa monenveroisesti – tuottajan ja ostajan yhteen saattamiseksi on kehitetty ja toteutettu monenlaisia onnistuneita ”Makuhelmiä maakunnista” -tapahtumia. Tavoitteena on ollut sellaisten toimintakokonaisuuksien kehittäminen, joilla on mahdollista saattaa yhteen elintarviketuottajien ja heidän asiakkaitensa tarpeet saavuttaen samalla molemmin puoleista hyötyä.



Helmi -hankkeen tavoitteena on: NOSTAA Etelä-Suomen maakuntien maaseutualueiden mikroyrityksissä tuotettavien elintarvikkeiden tunnettuutta pääkaupunkiseudun markkinoilla (ravintolat, erikoiskaupat, sk, vk, kuluttajat).

LUODA menetelmiä ja toimintatapoja pääkaupunkiseudun eri markkinoille pääsemiseksi ja asiakkaiden löytämiseksi.

KEHITTÄÄ myyntiargumentteja tuotteiden menekin edistämiseksi.

MADALTAA porrasta ja poistaa esteitä kasvuhakuisten pienyritysten liiketoiminnan laajentamiseksi

Maaseudun pienten elintarvikeyrityksien tuotteiden menekinedistämiseen luotu Helmi- konsepti pitää sisällään toimenpiteitä kaikilla elintarvikekaupan sektoreilla. ”Helsingin markkinat mielessä” -ajatuksen alkuun saattama Helmi on palapeli, jonka eri paloista voi muodostaa toimintatapoja

kattamaan laaja-alaisesti elintarvikealan ostajakentän suurkeittiöistä gourmet-ravintoloihin ja vähittäiskaupasta tukkuihin.

Palapelin paloja on kehitetty ja toteutettu yhteistyössä alueellisten elintarvikealan toimijoiden kanssa. Lisäksi esimerkiksi Finfoodin ja Suomen Keittiömestarit ry:n kanssa on toteutettu yhteistyössä lukuisia toimia. Kuten kaksi- kolme kertaa vuodessa toteutetut keittiömestarien maakuntiin suuntautuvat tutustumismatkat, joiden yhteydessä on tutustuttu elintarviketuottajiin ja heidän tuotteisiinsa sekä luodaan edellytyksiä tuottajien väliseen yhteistyöhön.

Helmi –toimenpiteenä on koottu yritysten tuotteita keittiömestarien tuotearviointiraateihin, joissa asiantuntijoina toimivat paikallisten ravintoloiden keittiömestarit. Arvioiduista tuotteista on saatu kirjalliset arviot, mm. niiden soveltuvuudesta ammattilais-

sektorin käyttöön sekä mahdolliset kehittämisehdotukset. Lisäksi yhteistyössä keittiömestarien kanssa on erilaisten tapahtumien kuten messujen ja tuote-esittelykampanjoiden yhteydessä suunniteltu tuottajien menekinedistämistoimintaan soveltuvaa reseptiikkaa. Suurempien reseptikonaisuuksien suunnittelua ja toteuttamista on kokeiltu mm. Ässä-keskuksen Makuhelmiä maakunnista lounasmenun toteutuksen yhteydessä sekä yhteistyössä tuottajaryhmän, MTK:n ja Kotimaisten kasvien kanssa. Verkostoitumismatkojen, tuote-raatien ja menekinedistämismateriaalin tuottamisen myötä elintarviketuottajat ovat tavoittaneet uusia asiakkaita ja kohderyhmiä sekä solmineet toimittajasuhteita.

Kuluneen kahden vuoden aikana on toteutettu yhteistyössä K-ryhmän, S-ryhmän ja Stockmannien kanssa useita vähittäiskaupan tuote-esittelykampanjoita. Pienimmillään tapahtumat ovat olleet yhdessä kaupassa muutamana päivänä toteutettavia teemakampanjoita. Suurimmillaan Helmi on ollut mukana valtakunnallisen Suomalainen K-Citymarket -kampanjan toteutuksessa pk-elintarvikeyritysten tuotteiden esiin nostajana Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla osallistuen samalla valtakunnallisen toiminnan suunnitteluun. Tuote-esittelykampanjoita on toteutettu yhteistyössä eri oppilaitosten mm. Helsingin ammattikorkeakoulu Stadian, Laurea-ammattikorkeakoulun sekä



helmi

makuHELMIÄ  
maakunnista



Roihuvuoren ammattikoulun kanssa. Kustannustehokkaasti toteutettujen kampanjoiden sekä erilaisten tuotteiden lanseerauspilotointien tuloksena on syntynyt uusia elintarviketuottajien ja vähittäiskaupan välisiä suhteita ja asiakkuuksia ja sen lisäksi on nostettu pk-elintarviketuottajien tunnettua ja laatumielikuvaa pääkaupunkiseudulla.

Liiketoiminnan laajentamisen ja Business to Business kontaktien luomisen mahdollisuuksia on Helmi tarjonnut elintarviketuottajille myös erilaisia minimessuja. Messut ja ammattilaiskutsutapahtumat on yksi keskeinen Helmen elintarvikeyrityksille tarjottu palvelumuoto. Erilaisille kohderyhmille järjestettyjä kutsuvierastilaisuuksia ja minimessuja on järjestetty mm. Keittiömestarit ry:n jäsenille, Luomuklubilaisille ja Rotisseurs seuralle. Suurimpana kutsuvierastilaisuutena järjestettiin Helmi B to B -messutapahtuma Helsingin tukkutorille Agrokseenmäen vanhaan olutkellarisiin maaliskuussa 2005. Tapahtumaan kutsuttiin valikoidusti n. parituhatta merkittävintä pääkaupunkiseudun ammattilaisostajaa. Lisäksi Helmi palveluna on elintarviketuottajille mahdollistettu myös osallistuminen Gastro 2004 ja 2006 -messuille. Makuhelmiä maakunnista yhteisosastot ovat tuoneet näyttävästi esille useat kymmenet elintarviketuottajat yhteinäisinä laadukkaina kokonaisuuksina. Makuhelmiä maakunnista messuja ammattilaiskutsutapahtumien kes-

keisenä tavoitteena on ollut maaseudun elintarviketuottajien ja heidän tuotteittensa laatu-, luotettavuus- ja ammattitaito mielikuvien nostaminen.

Helmen toteutuksessa ovat olleet mukana Viikki Food Centren (Uusimaa ja Itä-Uusimaa) lisäksi ELO-verkoston ja Ruoka-Suomi -temaryhmän alueellisia toimijoita Varsinais-Suomesta, Hämeestä, Kymenlaaksosta ja Etelä-Karjalasta. Helmen toimintakauden aikana yli 150 maaseutusi-donnaista elintarvikealan yritystä on osallistunut keskimäärin lähes kolmeen Helmi-tapahtumaan. Helmen puitteissa on järjestetty yli kolmekymmentä erilaista menekinedistämistoi-menpidettä.

Helmen ohjenuorana läpi hankekauden on ollut yhteistyön tekeminen ja sen edelleen kehittäminen kaikkien elintarvikealalla toimivien tahojen kesken. Uusia, luovia tapoja edistää pienten elintarviketuottajien asiaa on matkan varrella kehitetty runsaasti. Päällekkäisyyksiä muiden toimijoiden kanssa on haluttu välttää ja uutta hedelmällistä yhteistyötä on syntynyt useiden tahojen kanssa. Helmen toimenpiteistä on pyritty tekemään niin kiinnostavia, tuottajien ja heidän asiakkaidensa kannalta haluttuja sekä ajan henkeen pureutuvia, että ne jäisivät elämään osaksi Helsingin tapahtumakalenterin vuosikiertoa. Esimerkiksi Helmi -hankkeen lanseeraama Talonpojan tori -konsepti on aloittanut jo ensimmäiset omat askeleen-

sa, sillä tuottajavetoinen Talonpojan-tori ry on perustettu tammikuussa 2006.

Lisätiedot

*Petteri Saarva*

*puh. 041 536 0285*

*petteri.saarva@helsinki.fi*

---

## 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 lähiruuan markkinointi kunnan suurkeittiölle) Ostajan opas ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä) Päättäjän opas (Lähiuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)	Efektia Oy Projektipäällikkö Kaj Työppönen www.efektia.fi/elinvoimanevaat
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? (Opas ja ohjelma jatkon suunnitteluun)	<a href="http://www.yrittajat.fi/kukajatkaa">www.yrittajat.fi/kukajatkaa</a>
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	Pyhäjärvi-instituutti <a href="http://www.pyhajarvi-instituutti.fi">www.pyhajarvi-instituutti.fi</a>
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003	Mikkelin ammattikorkeakoulu Kirjasto- ja tietopalvelut PL 181, 50101 Mikkeli ktpk.keskus@mikkeli.amk.fi
Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista <a href="http://www.maaseutupolitiikka.fi">www.maaseutupolitiikka.fi</a>
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista <a href="http://www.maaseutupolitiikka.fi">www.maaseutupolitiikka.fi</a>
Yrtti dvd	Arktiset Aromit ry puh. (08) 6176 2291 <a href="http://www.arktisetaromit.fi">www.arktisetaromit.fi</a>
Suur tapahtumien ruokapalvelut –opas	Maa- ja kotitalousnaisten keskus Anne-Mari Jouppila puh. 0400 367 675 <a href="http://www.maajakotitalousnaiset.fi">www.maajakotitalousnaiset.fi</a>
Sinustako yrittäjä?	Kauppa- ja teollisuusministeriö <a href="http://www.yrityssuomi.fi">www.yrityssuomi.fi</a> <a href="http://www.ktm.fi/html?nid=B250A533B57C7180C2256FE0003F56FAO">http://www.ktm.fi/html?nid=B250A533B57C7180C2256FE0003F56FAO</a>
Hyvää pellavasta –julkaisu	Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus <a href="http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_49.html">http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_49.html</a>
Kasvituottajien yhteistoiminta –opas	Puutarhaliitto puh. (09) 584 166 <a href="mailto:puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi">puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi</a> <a href="http://www.puutarhaliitto.fi/yhteistoimintaopas.html">www.puutarhaliitto.fi/yhteistoimintaopas.html</a>

## Sähköinen asiointi parantaa asiakaspalvelua ja kaupallisia edellytyksiä pk-sektorin tavarantoimittajilla

Kaikkien kaupan keskusliikkeiden ja myös yksityisten vähittäismyymäläketjujen tavoite tavaranhankinnassa on sopia sähköisestä tilaus-toimitusprosessista toimittajien kanssa mahdollisimman nopealla aikataululla. Tämä tarkoittaa käytännössä sähköistä tilaamista, toimitusten vahvistamista ja laskuttamista.

Servinet Communication Oy tarjoaa päivittäis- ja käyttötavara-kaupoille, keskusliikkeille ja näiden tavarantoimittajille tilaus – toimitus ketjun hallintaan tarvittavia sähköisen asiointiin liittyviä ja palveluja.

Suurten tavarantoimittajien osalta tämä tarkoittaa ensisijaisesti EDI:nä tapahtuvaa suoraa tiedonsiirtoa kauppakumppaneiden välillä. Keski- suurten ja pienien tavarantoimittajien kannalta suorat EDI -ratkaisut ovat usein liian kalliita hankkia ja raskaita

ylläpitää. Tällöin Servinetin sähköiset liittymät ja palvelut (ePostilokero, RuokaRaitti) ovat erinomainen vaihtoehto sähköiseen asiointiin, niiden ollessa perinteistä EDI-ratkaisua joustavampi, kevyempi ja edullisempi toimintamalli, joka noudattaa kaupan alan yleistä käytäntöä.

Asiakkaan valmiuksista ja tarpeista riippuen, Servinet Communication Oy:n palveluista löytyy myös perinteisiä EDI/OVT -palveluja.

Servinet Communication Oy:n sähköisten tilausten välityspalvelu välitti yli 2.200.000 tilausta ja laskujen muunnos- ja välityspalvelu yli 36.000 laskua sähköisesti vuonna 2005.

Servinet Communication Oy:n palveluista ja järjestelmistä on keskitetyt yhteyden yli 3000 tilaavaan pt-kauppaan ja tukkuliikkeeseen.

Tavarantoimittajat, jotka pystyvät jatkossa asioimaan omien asiakkaidensa kanssa sähköisesti, varmistavat omat edellytyksensä kaupankäyntiin kaupan ketjujen kanssa. Tämän lisäksi sähköinen asiointi parantaa asiakaspalvelua ja kustannustehokkuutta sekä tavarantoimittajien ja kaupan prosesseissa.

Servinet Communication Oy:n sähköisten palveluiden käyttöönottoon riittää internetyhteydellä varustettu tietokone.

Lisätietoja

*Kimmo Lahti*

*Servinet Communication Oy*

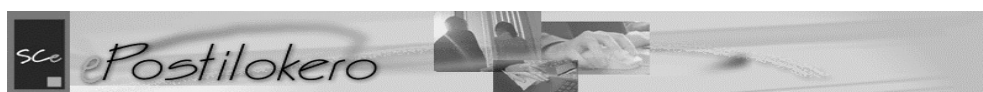
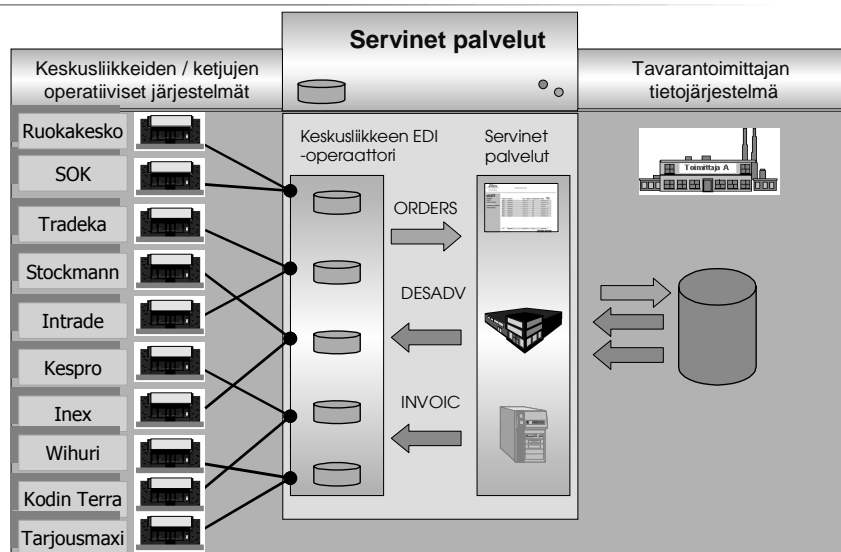
*puh. (015) 338 822*

*kimmo.lahti@servinet.fi*

*www.servinet.fi*



### Postilokero yhteydet



# Uuden maakunnallisen Provinssi -tuoteperheen ensiesiintyminen

**Provinssi-** tuotesarjan kehittäminen ja työstäminen aloitettiin vuoden 2003 tammikuussa. **Provinssin** tärkein ajatus on koota maakuntamme parasta osaamista ja laadukkaita maaseutuyrittäjien tuotteita saman **Provinssi-** nimen alle. Tuotteiden pakkauskoot, visualinen ilme, materiaali ja purkit yhtenäistettiin. Tällä saatiin näkyvyyttä ja tunnistettavuutta enemmän. Ensimmäisessä vaiheessa raati valitsi 15 tuotetta 10:ltä eri yrittäjältä. Mukana on marja-jatkojalosteita, mehuja, hilloja, hunajaa, kalasinappia, jouluglögiä, fasaania, sorsaa, lammasta jne.

Lähtökohtana oli myös tuotteiden soveltavuus liike- ja yrityslohjoiksi. Tärkeimmät kriteerit tuotteita valitessa olivat yhteistyön kehittämismahdollisuudet tulevaisuudessa ja tuotteiden rehellinen ja aito maku. Pakkauksille luotiin oma visuaalinen ulkonäkö, joka yhtenäistää **Provinssi**-tuoteperheen ja lisää näin sen tunnettavuutta. Tämän vuoden Joulumarkkinoilta on haettu hyvin tuloksin rohkeasti omaa markkinaosuutta täydentäen maakuntamme liikelahjemarkkinoita. Eri tilanteissa tehtyjen ”ovikyselyiden” ja jaettujen näytetuotteiden kautta Provinssi on saanut rohkaisevaa ja positiivista palautetta.

**Provinssi-** tuoteperhe sai alkunsa pohjoiskarjalaisten yrittäjien ja liikelaitosten halusta antaa hyvälle asiakkaalleen lahjaksi pohjoiskarjalaisia tuotteita. Tässä tuli valitettavasti vastaan pakkausten kirjo erikokoisine purkkeineen ja etiketteineen.



Joulumarkkinoiden jälkeen yhteistyötä kehitetään lisää tuottajien, markkinointirenkkaan, kokemuksien ja asiakaspalautteen kautta. Kaikilla toiminta-alueilla pyritään hyvään asiakastyytyväisyyteen ja tuotteen saatavuuden ja laatutason säilyttämiseen sekä nopeaan toimitukseen. Toivomme myös, että **Provinssi** markkinointirenkkaan innostaa yrittäjiä entistä laadukkaampien ja kokonaan uusien tuotteiden kehittämiseen. Osaamista ja raaka-aineita maakunnasta löytyy - Kupilka-tuotteet ja SolaVoiman saippuat ovat hyviä esimerkkejä tuotteista, jotka on ideoitu ja kehitetty kokonaan omassa maakunnassamme. Tuotteet saavat kiitosta laajalti myös maakuntamme rajojen ulkopuolella.

**Provinssi**-tuoteperheen tarkoituksena on myös helpottaa jatkojalostajien tuotteiden markkinointia ja näky-

vyyttä. Tulevana keväänä **Provinssi**-tuoteperhettä lähdetään viemään eteenpäin yhteistyössä maaseutumme eri hankkeiden, tuottajien, logistiikan ja pakkausmahdollisuuksien kehittämisen kautta.

Tavoitteena on päästä **Provinssi**-tuoteperheellä valtakunnallisesti merkittävien tavaratalojen, lentokenttämyymälöiden, terminaalien ja erikoismyymälöiden hyllyille.

**Provinssi**-tuoteperheen toimintaa suunnitellaan tavoitteellisesti eteenpäin, askel askeleelta koko ajan kuulostellen, tutkien ja etsien maakuntamme tuotteille uusia markkina-alueita.

Yhteistyössä

JC Focus Kilpailukykyiset jatkojalostustuotteet maaseudulta -hanke / Pirjo Korjonen

# Bioenergia ja lähiruoka

Carelia Liikelahjat / Martti Tukiainen  
Maakuntamme jatkojalostusyrittäjät  
Mainonnan tekijät / Jouko ”Joke” Lep-  
pänen

Tuoteperheeseen tällä hetkellä valit-  
tut tuotteet:

Ilomantsi manstin Makie:  
Karpalohyytelö, mustaherukkahyyte-  
lö, risessahillo, jouluglögi  
Kontiolahti Ukkoteeri & Akka:  
Tyrnihyytelö  
Kitee Oiva Gröhn:  
Körmy sinappi  
Nurmes Puron Marja:  
Lakkahillo, mustaikkamehu  
Kohtiolahti Kontiomehu:  
Puolukkamehu  
Tuupovaara Anneli Salonen:  
Luonnonhunaja ”Peruhunaja”  
Pyhäselkä Tuoteankkuri:  
4-sortin relissi  
Liperi viinisorsa:  
Fasaani säilyke, sorsa säilyke  
Liperi Jaana Vainio:  
Ruusunmarjahillo  
Tohmajärvi Outi Sirola/Sirolan tila:  
Lammasherku  
Kontiolahti Tarja Kärki:  
Käsintehdyt kynttilät

Lisätietoja tuoteperheestä / tuotteis-  
ta

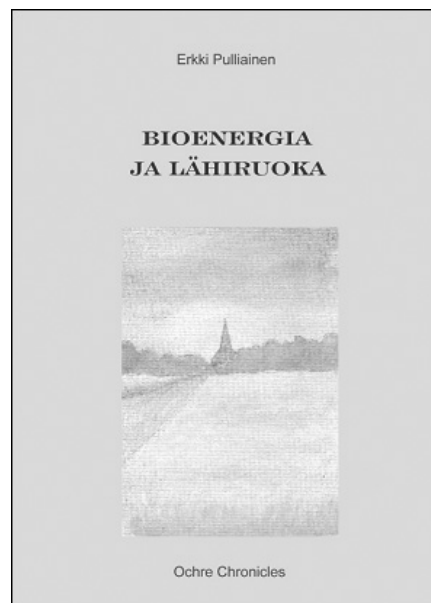
*Yritysneuvoja Pirjo Korjonen / ProAg-  
ria Pohjois-Karjala  
Kilpailukykyiset jatkojalostustuotteet  
maaseudulta -hanke / JS Focus  
Pirjo.korjonen@proagria.fi  
puh. 040 825 7019  
Tai Provinssi tuoteperheen tuotteita  
eteenpäin välittävä  
Carelia Liikelahjat / Martti Tukiainen  
Puh. 040 527 3185  
www.carelialiikelahjat.com*

Euroopan unionin sisämarkkinoita koskevat hankintadirektiivit kieltävät julki-  
sissa hankinnoissa lähellä tuotetun ruoan, lähiruoan, markkinoinnin kilometri-  
en perusteella. Hankintatapahtuma ja sitä edeltänyt tuotanto eivät ole kuiten-  
kaan näin yksinkertaisia asioita. Bioenergia on aikamme avainasioita. Emeri-  
tusprofessori Erkki Pulliainen kertoo tässä ”Bioenergia ja lähiruoka” -kirjas-  
saan, millä erityisillä perusteilla tarjouspyynnöissä ja tarjouksien käsittelyissä  
voidaan pisteytyksissä yhdessä ottaa huomioon paremman ympäristön, bio-  
energian ja lähiruoan tarjoamat edut koko yhteiskunnan ja kuluttajan eduksi.  
Kirjassa käydään tarkoin läpi ympäristöystävällisesti tuotetun ruoan taival pel-  
lolta ruokapöytään, kiinnittäen erityistä huomiota ammattikeittiöiden rooliin ja  
mahdollisuuksiin.

Tietokirjailija, emeritusprofessori, maatalous- ja metsätieteen tohtori h.c. Erkki  
Pulliainen on ollut 19 vuotta eduskunnassa maa- ja metsätalousvaliokunnan  
jäsenenä, minkä tuottama tietomäärä näkyy tässäkin kirjassa.

Kirjan hinta 18 euroa (+ läh.kulut, sis. alv.)

Tilaukset  
*Erkki Pulliainen  
00102 Eduskunta  
erkki.pulliainen@eduskunta.fi  
www.pulliainen.net*





---

## A unique Network that promotes regional food across Europe!

The Culinary Heritage Europe Network concept was established 10 years ago through a cross border cooperation between South East Skåne in Sweden and the island of Bornholm in Denmark. The Network was over the years extended to include regions also in the south Baltic Sea region and since several years 20 regions all over Europe participate in the Network.

The purpose of the Network is to promote the small scale food production and make it easy for the consumer and tourist to find regional food in each region, as a method of regional development. Our vision statement is to "Develop businesses, to satisfy consumer needs, to strengthen regional identities through a joint effort to promote regional food

throughout Europe" (revised and adopted at the annual meeting in September 2005).

This Network is unique since it incorporates both restaurants and producers in the same network. It is furthermore unique since the concept and logo can be found all across Europe. This provides a good basis for developing tourism since the logo is already international and well known.

In Finnish the network is known as "Makuja maakunnasta". As the only region in Finland Etelä-Savo has been a member of the network since 1999. Should your region be interested in joining the network, please do not hesitate to contact the European coordinators or the regional contact person in Etelä-Savo.

**Welcome to a Culinary tour of European tastes! Visit our website**  
[www.culinary-heritage.com!](http://www.culinary-heritage.com)

For further information contact:

*Linda Katz & Jan Hansson*

*Europe Direct Skåne*

*S-271 80 Ystad*

*phone: +46 411 57 77 97*

*mobile: +46 709 78 42 80*

*fax: +46 411 197 09*

*mobile: +46 709 78 42 80*

*[linda.katz@europadirektskane.org](mailto:linda.katz@europadirektskane.org)*

*[jaha@takas.lt](mailto:jaha@takas.lt)*

*[www.culinary-heritage.com](http://www.culinary-heritage.com)*

*Jannie Vestergaard*

*YTI-tutkimuskeskus*

*50100 Mikkeli*

*puh. (015) 355 6486*

*fax (015) 355 6365*

*[jannie.vestergaar@mikkeli.fi](mailto:jannie.vestergaar@mikkeli.fi)*

---

## Elintarvikealan perusteet -työtieto ja ohjeet

Elintarvikealan perusteet sisältää elintarviketeknologian, maidonjalostus-, liha- ja leipomoalan työohjeet sekä elintarvikkeiden valmistuksessa tarvittavan tietopuolisen asian. Kirja soveluu esim. oppisopimuskoulutukseen ja muuhun itseopiskeluun sekä jo ammattissa toimiville. 284 sivua. Hinta 35 euroa.

Tilaukset ja tiedustelut:

*Opetushallitus / Myyntipalvelut*

*PL 380*

*00531 Helsinki*

*puh. (09) 7747 7450*

*[myynti@oph.fi](mailto:myynti@oph.fi)*

*[www.oph.fi/verkkokauppa](http://www.oph.fi/verkkokauppa)*

---

## Tekes avasi haun pk-yrittäjille

**Tekes on avannut pk-yrityksille haun, johon on varattu 20 miljoonaa euroa. Yritysten toivotaan käynnistävän tutkimus- ja kehitysprojekteja, joilla yritykset tavoittelevat merkittävää kasvua. Hakemuksia voi lähettää 3.3.2006 saakka.**

---

Tekes on pyrkinyt jo pitkään kannustamaan yhä useampia pk-yrityksiä tutkimus- ja kehittämistoimintaan. Valtaosa uusista suomalaisista menestystarinoista löytyy juuri pk-yrityksistä. Rahoituksen turvin yritys voi muuttaa kehittämiskelpoisen idean liiketoiminnaksi. Rahoituksella Tekes rohkaisee pk-yrityksiä käynnistämään tutkimus- ja kehitysprojekteja ja nopeuttamaan niiden tulosten kaupallistamista. Pk-yritykset voivat ha-

kea Tekesistä rahoitusta tutkimus- ja kehityshankkeiden valmisteluun sekä avustusta ja lainaa hankkeiden toteuttamiseen.

Sopiiko ideasi Tekesin rahoitettavaksi?

Tekesin www-sivuilla avattiin marraskuussa pk-yrittäjille suunnattu palvelu, jossa yrittäjä voi helposti tunnistella projektinsa alustavia rahoitusmahdollisuuksia täyttämällä lyhyen lomakkeen ja lähettämällä sen Tekeisiin. Ehdotus etenemisestä on luvasa viikon kuluessa.

Tekesin toimipisteet ovat Helsingissä ja kuudessa kaupungissa ulkomailla. Eri puolilla Suomea sijaitsevat TE-keskusten teknologian kehittämisosastot tarjoavat Tekesin palveluja osana Tekesin verkostoa.

Lisätietoja

*TE-keskusten teknologian kehittämisosasto*

*Kari Keskinen*

*puh. 010 605 5843*

*Tekesin asiakasneuvonta*

*puh. 010 605 5050*

---

## Elintarvikevalvonnan koulutuskalenteri 2006

Koulutuskalenterista löytyy tietoa vuoden 2006 aikana järjestettävästä elintarvikevalvonnan koulutuksesta. Kalenteri löytyy linkistä: <http://www.elintarvikevirasto.fi/valvonta/p5155.pdf>

Lisätietoja

*Koulutussihteeri Raili Laaninen*

*puh. (09) 393 1537*

*raili.laaninen@elintarvikevirasto.fi*

---

# Valtakunnalliset luontoyrittäjäpäivät 20. - 21.4.2006

Luontomatkailuyrittäjät, luonnontuoteyrittäjät ja muut luontoyrittäjät sekä toiminnassamme mukana olevat ammatilliset kouluttajat kutsutaan kevähankien äärelle Olokselle teemanaan “**Luonnosta voimaa ja hyvinvointia**”, paikkana Lapland Hotels Olos, Muonio. Järjestäjinä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry, Lapin luonto-opisto/Luppo-hanke, Suomen melonta- ja koskenlaskuyrittäjät ry ym. Tarkennettu ohjelma esiintyjätietoineen on saatavilla helmikuun alkupuolella 2006. Pienet muutokset ohjelmaosikoihin ja aikatauluihin ovat mahdollisia.

Lisätietoja

Juha Rutanen

puh. (06) 421 3336, 040 573 7568

juha.rutanen@helsinki.fi

<http://www.luontoyrittaja.net>

---

## ELINTARVIKKEIDEN VIENTI VENÄJÄLLE

**käytännön prosessina**

**Ke 22.3.2006 klo 9-16**

Mikpoli, Patteristonkatu 2, MIKKELI

Päivän aikana käydään läpi elintarvikkeiden vientiprosessia Venäjälle mahdollisimman käytännönläheisesti:

- *sertifikaattien hakeminen*
- *tavaroiden tullaus, miten käytännössä tapahtuu*
- *kauppasopimukset*
- *eri tuoteryhmien erityispiirteet*
  - *terveystodistukset, pre-export-todistukset*

Lisäksi päivän aikana on mahdollisuus tutustua erilaisiin meneillään oleviin viennin kehittämispalveluihin ja -hankkeisiin.

Päivän hinta on 100e. Seminaaripäivä on arvonlisäveroton.

*Tiedustelut:*

*Marjo Särkkä-Tirkkonen,*

*p. 044-5906849,*

*marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi*

*Ilmoittautumiset:*

*riitta.halonen@helsinki.fi*

Tilaisuuden

ohjelma

luettavissa:

[www.ekoneum.com](http://www.ekoneum.com)



**ELO Etelä-Savo**  
**EKONEUM**

Elintarvikeosaamiskeskus

---

# Future Challenges in Professional Kitchens

## kansainvälinen seminaari

### 11. - 12.5.2006 Mikpoli

Future Challenges in Professional Kitchens -seminaari kutsuu ammattikeittiöalan tutkijoita, kehittäjiä, opettajia, ammattilaisia, opiskelijoita sekä ammattikeittiöalaan liittyviä tahoja keskustelemaan ja vaihtamaan ajatuksia ja kokemuksia ammattikeittiöalan tulevaisuuden haasteista. Tavoitteena on myös tarjota verkottumismahdollisuuksia alan toimijoille.

Seminaaria isännöi Mikkelin ammattikorkeakoulu, jossa tutkitaan ja kehitetään ammattikeittiöiden it-järjestelmiä sekä koulutetaan keittiöalan ammattilaisia.

Seminaarin näkökulmana on alan tulevaisuuden haasteiden ennakointi. Tulevaisuuden haasteita tarkastellaan kolmesta näkökulmasta: informaatioteknologian kehitys ja hyödyntäminen ammattikeittiöissä, ammattikeittiöt vastuullisina toimijoina sekä ruoka ja ruokailu ammattikeittiöissä.

#### Seminaarin teemat:

1. Informaatioteknologia ammattikeittiöissä
2. Ammattikeittiö vastuullisena toimijana
3. Tulevaisuuden ruoka ja ruokailu ammattikeittiöissä

#### Luennoitsijoina ovat mm:

- Cihan Cobanoglu, apulaisprofessori, University of Delaware
- Tarja Tiainen, professori, Tampereen yliopisto
- Berndtsson Joakim, tuotepäällikkö, Metos Oy
- Minna Mikkola, tutkija, Helsingin Yliopisto, Ruralia Instituutti
- Olga Sergienko, tohtori, St Petersburg State University of Refrigeration and Food Technology

- Mäkelä Johanna, tutkimuspäällikkö, Kuluttajatutkimuskeskus
- Heikkinen V. A., yliopettaja, tulevaisuussparraaja, Haa-ga Research Center

Seminaarin virallinen kieli on englanti

Lisätietoa

*Sarita Jylhä-Rastas*  
puh. (015) 355 7427

*sarita.jylha-rastas@mikkeli.ami.fi*

*Tuula Kettunen*

puh. (015) 355 6425, 040 8420 502

*tuula.kettunen@mikkeli.ami.fi*

**[www.mikkeli.ami.fi/future](http://www.mikkeli.ami.fi/future)**

# Riista on ravitsemuksellisesti arvokasta ravintoa

Riistalihan ravintoarvo-opas "Villiä tai puolivilliä maukasta lihaa" julkaistiin 24.11.2005 elintarvikeyrityksseminaarissa Helsingin messukeskuksessa. Oppaaseen on koottu tietoa riistalajeista, joita metsästetään, hoidetaan tai tarhataan lihan vuoksi. Suomalaiset syövät vuodessa henkeä kohden lähes kolme kiloa riistalihaa, lähinnä hirvieläinten lihaa, joka on tunnettu maukkaudestaan, keveydestään ja vähärasvaisuudestaan.

Riistaeläinten liha on muutenkin vähärasvaista ja proteiinipitoista, ja vähäkin rasva on koostumukseltaan ihmiselle erinomaista. Riistaeläinten liha on myös erinomainen raudan lähde.

Viime vuonna suomalaiset söivät henkeä kohden lihaa 72,8 kiloa, josta riistan osuus oli 2,7 kiloa: 2 kiloa hirvieläinten lihaa, noin puoli kiloa poroa, sata grammaa jänistä ja loput 100 grammaa muita lihalajeja. Lihankulutuksen hienoisin kasvun ennustetaan jatkuvan.

Yrittäjät ovat jo pitkään toivoneet selvitystä riistalihan ravintoarvoista. Viikki Food Centre yhteistyössä elintarvikealan useiden toimijoiden kanssa on toteuttanut selvityksen, johon otettiin mukaan seuraavat eläimet: hirvi, poro, peura, biisoni, -strutsi ja hanhi.

Oppaassa on tietoa riistan merkityksestä ravitsemuksessa, taulukot ravintoarvoista sekä gastronominen vinkki-osa, jossa neuvotaan, miten riistaa kannattaa käyttää ja valmistaa. Lopuksi tarkastellaan valmistusteknologiaa: mitkä asiat lihatuotteiden valmistuksessa on otettava huomioon, esim. kannattaako liha palvata tai kylmäsavustaa.

Riistalihan selvitystyö käynnistettiin Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmän aloitteesta. Riistan monipuolinen hyödyntäminen auttaa maaseudun säilymistä elinvoimaisena ja laajentaa maaseudun elinkeinopohjaa. Myös kuluttajat ovat kiinnostuneita tavanomaisesta valikoimasta poikkeavasta lihasta ja lihavalmisteista.

Lisätietoja

Opas netissä osoitteessa

<http://www.tkk.utu.fi/ruokasuomi/> -> ajankohtaista

*Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari*

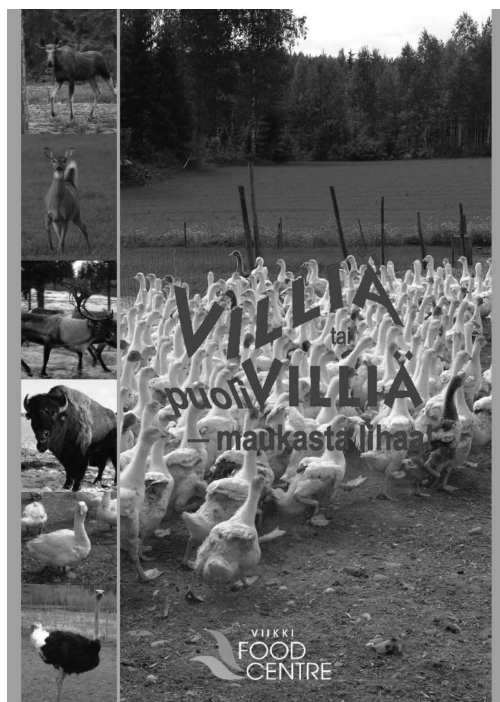
*puh. 0400-487 160*

*heidi.valtari@utu.fi*

*Viikki Food Centren toimialajohtaja Tiina Piilo*

*puh. 050 592 4794*

*tiina.piilo@helsinki.fi*



---

# Kolme maaseutupolitiikan teemaryhmää uudelle kaudelle

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä nimitti tänään kolme teemaryhmää uudelle toimikaudelle ensi vuoden alusta alkaen. Kulttuuriteemaryhmä jatkaa seuraavat kaksi vuotta, matkailun teemaryhmä sekä Ruoka-Suomi-teemaryhmä seuraavat kolme vuotta. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmällä on 10-15 teema- ja työryhmää, joiden toimikausi on kahdesta kolmeen vuoteen.

Matkailun teemaryhmä on toiminut jo kymmenen vuotta. Tuona aikana maaseutumatkailu on saanut merkittävän aseman Suomen matkailuelinkeinossa. Teemaryhmä kehittää maaseutumatkailun markkinointia ja tuotteita sekä laadunhallintajärjestelmiä. Ensi vuonna teemaryhmä käynnistää kansallisen neuvottelukuntatyön sekä vahvistaa Palvelua Sydämellä -valmentajaverkostoa. Teemaryhmän puheenjohtajana jatkaa ylitarkastaja Reijo Martikainen maa- ja metsä-

lousministeriöstä ja sihteerinä Raija Ruusunen Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulusta.

Ruoka-Suomi-teemaryhmä edistää suomalaista elintarvikealan pienyritystäjyyttä. Tavoitteena on kehittää alaa kilpailukykyisemmäksi, hyödyntää paremmin monipuolista osaamista sekä pyrkiä tuottamaan kuluttajalähtöisiä laatutuotteita. Teemaryhmän tehtävänä on myös kehittää pk-yritysten yleisiä toimintaedellytyksiä. Teemaryhmä toimii elintarvikeyritysten kehittämistä kokoavana verkostona, jolloin myös hyvien käytäntöjen vaihto kehittämistyöstä saaduista kokemuksista tiivistyy. Ryhmän puheenjohtajana jatkaa maa- ja metsätalousministeriön ylitarkastaja Kirsi Viljanen ja koordinaattorina ja Heidi Valtari Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksesta.

Kulttuuriteemaryhmä toteuttaa, seuraa ja arvioi laatimansa maaseudun

kulttuuriohjelman toimenpiteitä. Teemaryhmän toiminta on painottunut alueellisiin toimintakeskittyymiin. Kulttuuriteemaryhmän tekee maaseudun kulttuurin kehittämistyötä koskevia aloitteita, toimii neljännen maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman ja alueiden kehittämislain erityisohjelman linjausten mukaisesti. Teemaryhmän puheenjohtajana toimii ylitarkastaja Pirkko Liisi Kuhmonen opetusministeriöstä ja sihteerinä Johanna Laukkanen opetusministeriöstä.

Lisätietoja

*Ruoka-Suomi-teemaryhmä: koordinaattori **Heidi Valtari**, puh. 0400 487 160, etunimi.sukunimi@utu.fi*

*Kulttuuriteemaryhmä: sihteerini **Johanna Laukkanen** puh. (09)160 77901, etunimi.sukunimi@minedu.fi*

*Matkailun teemaryhmä: pääsihteerini **Raija Ruusunen**, puh. 050 356 0897 etunimi.sukunimi@ncp.fi*

---

## Maaseutupolitiikan tunnus on uudistunut



Tunnus kuvastaa YTR:n laajaa ja verkostomaista toimintatapaa. Se kertoo myönteisellä ja modernilla tavalla maaseudusta. Asuminen on yksi maaseudun vetovoimatekijöistä, monet suomalaiset haluaisivat asua rauhallisella, viihtyisällä ja luonnonläheisellä maaseudulla. Siksi tunnukseen on nostettu pientalot, joista nousee "savua". Taloista nousevat pallukat voidaan mieltää myös ajatuskupliksi; maaseudun elinvoimaisuuden säilyttämiseksi tarvitaan luovia ajatuksia. "Monta savua"-tunnuksen on suunnitellut graafinen suunnittelija John Zetterborg. Tunnukselta on tehty myös versio, jossa on maaseutupolitiikan verkkosivujen osoite maaseutupolitiikka.fi.

Lisätietoja [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

# LounaFood vuonna 2006

LounaFood elää tällä hetkellä muutokautta, niin kuin moni muukin hankerahoituksella toimiva yksikkö. Muutoksia tapahtuu niin palvelutarjonnassa kuin henkilökunnan määrässäkin. Vaikka LounaFood -tiimimme pienee kevään aikana, tarjoamme varsinaissuomalaisille elintarvikeyrityksille edelleen asiantuntevaa apua mm. tuotekehityksessä, prosessi- ja tilasuunnittelussa ja hygienia-asioissa.

LounaFood panostaa vuonna 2006 myös koulutukseen, ja vuoden varrelle on suunnitteilla koulutuksia mm. lainsäädäntöön, hygieniaosaamiseen ja lähiruokaan liittyen.

LounaFoodin hallinnointi siirtyi vuodenvaihteessa Turun kauppakorkeakoululta Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskukselle. LounaFoodin osuus Turun kauppahallissa toimivan VarsMarkki -myymälän koordinoijana loppui tammikuussa 2006 liikkeen siirryttyä yrittäjävetoiseksi. Toivotamme koko LounaFood-tiimimme voimalla yrittäjä Merja Oksaselle onnea ja myötätuulta VarsMarkin kehittäjänä! Jo vuosia Turun kauppahallin Linnankadun päässä sijainnut VarsMarkki löytyy siis edelleen samasta paikasta, ja remontoitu ja kahviolla kasvatettu myymälä avataan helmikuun puolivälin tienoilla.



*Lokakuussa 2005 järjestettiin Turun Messukeskuksessa ensimmäistä kertaa Ruokamessut samaan aikaan Kirjamessujen kanssa. LounaFoodin Lähiruokapromenadi keräsi runsain joukoin yleisöä tutustumaan varsinaissuomalaisen elintarvikeyrityksien tuotteisiin.*

## **Kurssitarjontamme keväällä 2006**

### **Pakkausmerkintäkoulutus tiistai 21.3.**

Pakkausmerkintälainsäädäntö on muuttunut ja tuonut tullessaan lisävaatimuksia. Oleellimmat muutokset pakkausmerkintämääräyksissä koskevat yliherkkyyttä aiheuttavia ainesosia ja koostetun ainesosan ilmoittamista. Koulutus koostuu teoriaosuudesta (lainsäädäntö), paikallisen terveystarkastajan puheenvuorosta sekä tarpeelliseksi koetusta käytännön harjoituksesta. Kouluttajana Tytti Itkonen Elintarvikevirastosta. Lähe mukaan päivittämään tietosi! Ilmoittautuminen viimeistään 7.3.

### **Leivonta – käytännön kurssit**

**Näyttävät leivonnaiset** -kurssilla konditoriamestarit opastavat upeiden leivonnaisten ja kauniiden kakkuko-

risteiden teossa. Kurssi-iltojen aikana leivotaan mm. täytekekkuja ja kahvileipiä ja perehdytään gluteenittoman leivonnan saloihin. Kurssi on suunnattu ravintolakeittäjien sekä pitopalvelujen ja pienleipomoiden/konditorioiden henkilöstölle. Mukautu saat oivat reseptit nopeisiin, maistuviin ja näyttäviin leivonnaisiin – hyödynnä näitä tietoja työssäsi! Kurssi järjestetään ti 28.2. ja ke 1.3. klo 17 – 21, kouluttajina Pirjo Lahti ja Arja Korhonen-Masalin. Tiedustele vapaita paikkoja ja mahdollisia jatkokursseja!

**Vapputarjottavat** -kurssilla käydään läpi niksit ja kikat vapputarjottavia valmistettaessa. Kurssilla muistutetaan, että perinteitä on kunnioitettava, mutta toisaalta, miksi pitää kiinni ”hankalista” perinteistä... Tule, katso ja tee itse, opi uutta! Kouluttajana Kari



*Syksyllä 2005 järjestetyn kakkukurssin osallistujia ja taidonnäytteitä.*

Nilsson, yhden illan kurssi järjestetään viikolla 16. Ilmoittautumiset viimeistään 10.4.

### **”Vältä karikot” -piknikseminaari 29.3.**

LounaFood järjestää maakuntamme elintarvikeyrityksille markkinointiaiheisen ”Vältä karikot” -seminaarin, jossa kuullaan asiaa markkinoilla eteneemisestä ja yrittäjien puheenvuoroja onnistuneista tuotelanseerauksista. Suurin hyöty ja ilo reissusta ollee yrittäjien välinen vuorovaikutus – tietojen ja kokemusten vaihtaminen! Tervetuloa mukaan risteilylle, jossa aamupäivällä pureudutaan asiaan ja il-

tapäivällä ohjelmassa on merihenkkinen ruokailu seisovasta pöydästä sekä vapaata keskustelua muiden matkalaisten kanssa. Seminaaripäivä on ke 29.3., tiedustele vapaita paikkoja heti!

### **Uusi elintarvikelainsäädäntö tulee voimaan 1.3.**

Miten uusiutuva elintarvikelainsäädäntö vaikuttaa pienyrityksen toimintaan? Aiheesta puhuu lain tunteva viranomaisen ja paikallinen terveystarkastaja. Koulutus järjestetään huhtikuussa niissä seutukunnissa, joissa on riittävästi ilmoittautuneita. Ilmoita kiinnostuksesi viimeistään 23.3.

Ilmoittautumiset ja kurssitiedustelut  
*Sari Valtanen*  
puh. (02) 333 6493  
[sari.valtanen@lounafood.net](mailto:sari.valtanen@lounafood.net)

Lisätietoja  
*Piia Lampinen*  
puh. (02) 333 6417, 0400 524 737  
[piia.lampinen@lounafood.net](mailto:piia.lampinen@lounafood.net)



---

## 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