



Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2009 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 2000 kpl. Jakelulistalla on noin 1500 elintarvikealan toimijaa. Levittää tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
20014 Turun yliopisto
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 kaikilla elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikoja muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uusia asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

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

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

Haasteita ja mahdollisuuksia uuden toimikauden kynnyksellä	1
Markku Wulff luopuu Ruoka-Suomi -teemaryhmän toiminnasta	2
Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä	3
Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma ja siihen sisältyvä elintarvikealan kehittäminen	4
Elintarvikeyrityksyyden seminaari houkutteli alan toimijat Rovaniemelle	6
Aitoja makuja -sivustolla nyt 600 yritystä	8
Vuoden 2009 Makujen Suomi -esite ilmestynyt	9
Vuonna 2009 rahoitettavat laatuketjuhankkeet on valittu	10
Pienteurastusalan toimijat kokoontuivat Norjassa	12
Mitä ruoaksi huomenna? MIRHAMI 2030 -hankkeen tulevaisuus-skenaariot	14
Luomupäivät 26 - 27.3.2009	16
Suomalaisia tuotteita Stuttgartin joulumarkkinoilla	18
Huomionarvoa ja menekinedistämistä luomulle!	19
TempNet -langaton ja automaattinen lämpötilanseurantajärjestelmä	20
Turun Ruokamessut 2. - 4.10.2009	20
Omavalvontaopas pienyrityksille	21
Elintarvikelakiin muutoksia	21
KeHa -renkaat aktivoimaan julkisen sektorin ruokapalveluita lähi- ja luomutuotteiden hankintaan	22
BaltFood kokoaa Itämeren alueen elintarviketoimijoita	23
Rakasta lähiruokaasi -julkiset elintarvikehankinnat lähiruokaa suosiviksi	24
Elintarvikehuoneistojen hygieniasta uusi asetus	25
Marinoimaton siipikarjanliha, kotimaiset omenat, marjat, yrtit ja tuore kala olivat Terve Valinta -kampanjassa kaupoista vaikeimmin saatavissa	26
Pakkausmerkinnät valokeilassa -kampanja alkaa	27
Palvelukortti	28



*Lappaksia tarjolla
kts. s. 6-7*

Haasteita ja mahdollisuuksia uuden toimikauden kynnyksellä

Vuosi 2009 on käynnistynyt ympäri maailmaa epäätöisissä tunnelmissa taloustilanteen romahdettua globaalisti todella nopealla aikataululla. Päivä päivältä kuulemme myös Suomessa lomaus- ja irtisanomismääristä, jotka onneksi eivät vielä ole laajemmin koskettaneet elintarvikealaa. Varsinkin viennin tyrehtyessä myös elintarvikeala ei ole turvatussa asemassa, mutta ao. alalla tuskin näemme metalli-, rakentamis- ja metsäteollisuuden kaltaisia tuhansia ja taas tuhansia ihmisiä koskettavia irtisanomisuutisia. Vaikka elintarvikealakin joutuu laman kohtaamaan, varmaa on se, että jos mitä kuluttajat viime kädessä tarvitsevat, niin se on ruoka! Taloustaantumun syvetessä samaan aikaan kuitenkin laajenee keskustelu ruuan hinnan noususta ja internetin keskustelupalstoilla ja lehtien yleisöosastokirjoituksissa ykkösviestinä on vaade ruuan hinnan alenemisesta. Tämä on varsin hämmäntävää, koska elintarvikkeiden osuus kulutusmenoista on muutenkin koko ajan ollut alenemassa (esimerkiksi vain 12% vuonna 2005). Kuvaako tämä edelleen meissä olevaa asennetta ruokaa kohtaan (ruoka=itsestäänselvyys) vai miksi ruoka on ensimmäinen, jonka tasosta ollaan valmiit luopumaan samaan aikaan kun muuta elintasoa halutaan pitää entisellään? Alan arvoketju tuottajaportaasta osaan poliittisesta puhunnasta perää ansaitusti ruuan, varsinkin kotimaisen ruuan, arvonnostamista sille tasolle, jonka se ansaitsee, samoin asiallisen ja toimeentulon turvaavan hinnan saamista ja lostusketjun alkupäästä lähtien. Herää kysymys, osaammeko me edel-

leenkään tuoda tarpeeksi esiin kotimaisen ruuan vahvuustekijöitä, jotta kuluttajat ymmärtäisivät, miksi ruoka maksaa ja miksi siitä pitäisi maksaa jopa vähän enemmän kuin nykyään?

Toinen alkuvuonna 2009 keskustelua herättänyt kysymys on se, miten ja millä tavoin kotimaisuutta saa tuoda esiin vai saako lainkaan? EU:n komissio on puuttumassa Finfoodin, Kotimaisten Kasvisten ym. menekin edistämistä harjoittavien toimijoiden nimien - ja ylipäättään Suomeen, kotimaisuuteen ym. nimien ja termien esiintymiseen menekinedistämistoinnassa. Tulkinnat ja rajoitteet kuulostavat välillä pienen tajunnan ylimentä, mutta toivottavasti tilanne pian selkeytyy. Ruoka-Suomi -teemaryhmäkin jatkaa omalla nimellään ja toiminnoillaan, kunnes toisin todistetaan ja syyllistetään... Korostan, että lähiruuan, lähellä olevien pientuottajien, alueellisuuden, paikallisuuden, kotimaisuuden ym. puolesta voi edelleen vapaasti liputtaa - ja niitä aktiivisesti tuoda esiin kuten tähänkin saakka - kaikki ne toimijat, jotka toimivat yksityisin varoin.

Yllä kuvatut haasteet ovat niitä, joita myös vuoden 2008 lopulla asetettu Ruoka-Suomi -teemaryhmä (tehtävät, tavoitteet ja jäsenistö esitelty Ruoka-Suomi -tiedotteessa 4/2008) uuden toimikautensa alussa joutuu kohtaamaan. Elintarvikesektorilla on myös runsaasti mahdollisuuksia, jotka olisi osattava viisaasti hyödyntää maaseudun parhaaksi. Globaaleista megatrendeistä lähi- ja luomuruuan (ml. slow-food -ajattelu, alkuperäislaikkeet, pientuottajat, maku, paikalli-

suus, kulttuurisidonnaisuus, nautinto jne.) odotetaan vahvistuvan. Mahdollisuuksien käänkö vahvuudeksi vaatii kuitenkin tuekseen nykyrakenneiden rinnalle muun muassa entistä vahvempia uusia toimintamalleja, poliittisten päättäjien - erityisesti kuntatason - heräämistä, tilaaja-tuottaja -ketjujen rakentamista, alueellisia ruokajärjestelmiä, tuottajien ja pienjalostajien yhä näkyvämpää esilletuloa kuluttaja- ja ammattikeittiöväen keskuuteen, lasten ja lapsiperheiden kytkemistä ruuan arvokeskusteluun sekä rohkeiden, ennakkoluulottomien innovaatioiden synnyttämistä. Näihin kaikkiin meille tukea ja työkaluja antaa esimerkiksi hallituksen suomalaisen ruuan edistämishjelma, Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelman tukimahdollisuudet ja Tekesin juuri käynnistämä Sapuska-ohjelma, mutta ennen kaikkea meillä Suomessa toimiva vahva ja osaava elintarvikealan kehittämissverkosto. Mielenkiinnolla myös odotan, mitä avauksia käynnistyvä Sitran Maaseutu 2.0 -ohjelma elintarvikealalle voi antaa.



Hyvää alkanutta Ruoka-Suomi -vuotta 2009!

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.

Maaseutuyllitarkastaja, MMM

Markku Wulff

luopuu Ruoka-Suomi -teemaryhmän toiminnasta

Savonia - korkeakoulun kehittämispäällikkö Markku Wulff jää pois pitkäaikaisesta toiminnastaan Ruoka-Suomi -teemaryhmässä. Hän kuuluu ryhmän perustajajäseniin ja lisäksi hän on ollut useita vuosia varapuheenjohtajana. Wulff on ollut yksi toiminnan käynnistäjistä ja aktiivijäsen teemaryhmän koko 15-vuotisen toiminnan ajan vuosina 1994-2008.

Toiminnan käynnistäminen

- Idea Ruoka-Suomi -teemaryhmän perustamiseen lähti siitä, että elintarvikealan jatkojalostus nousi esille, kertoo Markku Wulff. Tuli uusia EU-direktiivejä mm. kurkkujen suoruudesta ja porkkanoiden muodosta. Näytti siltä, että tietyt tuotteet eivät täytä kriteerejä, joten niille oli tehtävä jotain. Tämä oli yksi tekijä, joka vaikutti siihen, että jatkojalostusta ryhdyttiin kehittämään. Tähän liittyi myös toinen asia silloisen työpaikkani Kuopion hotelli- ja ravintolakoulun kannalta. Teimme hyvin paljon yhteistyötä suurkeittiöiden kanssa. Suunnittelimme keittiöitä ja niiden kehittämistä. Sieltä nousi esiin sellainen ongelma, että pitäisi saada enemmän pidemmälle jalostettuja tuotteita.

- Siihen aikaan oli erilaisia maaseutulähtöisiä toimijoita, jotka pyrkivät kehittämään maaseutua. Vähitellen syntyi ajatus, että saman aihealueen ympärillä toimivien pitäisi kokoontua porukalla. Siitä se lähti liikkeelle: perustimme maaseudun pienimuotoisen elintarvikekehityksen ympärille oman ryhmän, johon kuului tutkijoi-

ta ja käytännön kehitystyössä olevia.

Alkuvaiheen toiminnassa oli myös pieniä vaikeuksia ja erimielisyyksiä toimintalinjoista.

- Muistan, kun meillä oli yksi ensimmäisistä kokouksista, missä oli eri puolilta maata olevia ihmisiä. Siellä nousi esiin erimielisyys siitä, kuka saa kehittää mitään elintarviketta. Muistan itse, että närkästyin, kun eräs eteläsuomalainen sanoi, että meille kuuluu mansikan kehittäminen. Se kuvastaa sitä asennetta, millä yritettiin lähteä liikkeelle. Maa yritettiin jakaa eri alueisiin, joilla kehitettäisiin tiettyjä lajikkeita. Se oli yksi alkuvaiheen ongelma, mutta siitä päästiin nopeasti eteenpäin. Ymmärrettiin, että joka puolella pitää tehdä tasaisesti tuotekehitystyötä.

- Aluksi ei myöskään ymmärretty sitä, miten suuri merkitys käyttäjäpuolen kontekstilla on. Jos emme tiedä missä, miten ja minkälaisilla välineillä elintarviketuotetta käytetään, on aika vaikea suunnitella jotain uutta, kertoo Wulff.

Muutoksia toiminnassa

Teemaryhmän toiminta on kehittynyt ja muuttunut vuosien aikana.

- Alkuvaiheessa työmme oli aika puhtaasti tuotekehitystä. Maalaistuotteiden herkkupisteitä pyrittiin rakentamaan kauppoihin, tuli maaseututoreja ja muita vastaavia. Kun ajattelee tämän päivän tilannetta, niin teemaryhmällä on merkittävä rooli lainsäädän-



Savonia-korkeakoulun kehittämispäällikkö Markku Wulff.

nön valmistelussa. Lainsäädäntö on ollut monta kertaa rajoittamassa pienimuotoisempaa toimintaa, koska se monesti mukailee suuryritysten tarpeita. Lisäksi Suomessa nousee esiin sellaisia ongelmia, joita ei välttämättä Euroopassa ole ja lainsäädäntö tulee paljolti EU:n kautta. Toiseksi sitten on pyritty kehittämään verkostoa ja lisäämään tiedotusta, koska hyvin harvoin yksittäinen pieni yrittäjä pääsee isommille markkinoille, ellei hän liitoudu muiden kanssa.

Teemaryhmän merkitys

Pienten elintarvikeyritysten kannalta tärkeintä on se, että on olemassa julkinen organisaatio ja tuki, joka ajaa heidän kanssaan tärkeitä asioita ja vie niitä eteenpäin. Ruoka-Suomi -teemaryhmän verkosto on niin laaja, että sieltä löytyy tietoa monenlaisiin ongelmiin.

Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä

- Esimerkiksi eilen sain sähköpostiviestin, jossa yrittäjä etsi tietyn tyyppistä työvälinettä elintarvikejalostukseen. Pienyrittäjällä ei ole aikaa lähteä kiertämään messuja ja ryhtyä ostamaan isoa laitetta johonkin pieneen tuotantovaiheeseen. Teemaryhmän kautta hän voi yrittää hankkia toimintaansa sopivaa välinettä ja onnistua siinä, kertoo Markku Wulff.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän tulevaisuus

Markku Wulff näkee teemaryhmän tulevaisuuden valoisana.

- Uskon, että toiminta jatkuu ja kehittyi - lainsäädäntöön vaikuttava toiminta, käytännön kehitystyö monella eri tasolla, tutkimustoiminta ja uusin koulutusohjelmien luominen.

Wulffin mielestä toiminnan suuntaa ei tarvitse radikaalisti muuttaa lähitulevaisuudessa.

- Minusta teemaryhmän työ on tällä hetkellä niin lähellä sitä, mitä sen pitää ollakin. Toiminta on niin laaja-alaista, että mielestäni ei ole tarvetta tarttua johonkin ihan uuteen asiaan. Tärkeää on, että muistetaan pysyä myös käytännön tuotannossa ja toiminnassa mukana maaseutuyrittäjien ja elintarvikeyrittäjien kanssa. Se ei koske pelkästään maaseutuyrittäjyyttä vaan se on yleensä elintarvikeyrittäjyyttä.

Teksti Katri Tammelin

Oppaan toteutuksen mahdollisti Pienteurastus Pohjoismaissa -yhteistyöhanke, joka on osa Uusi Pohjoismainen Ruoka -ohjelmaa. Yhteistyöhankkeen tavoitteena on kehittää pienteurastamojen toimintaympäristöä Ruotsissa, Norjassa, Islannissa ja Suomessa.

Oppaan käytännön toteuttamisesta vastasi työtä varten perustettu työryhmä, johon kuuluivat edustajat Evirasta, maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja eläinlääkintöosastolta, Ruoka-Suomi -teemaryhmästä sekä oppaan toimittajana Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkija Marja Lehto. Lisäksi työtä kommentoivat ympäristöviranomaisen edustajat.

Tutustu oppaaseen osoitteessa: www.ruokasuomi.fi – oppaat ja ohjeet.



Ruoka-Suomi teemaryhmän julkaisu 1/2008

Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma ja siihen sisältyvä elintarvikealan kehittäminen

Maaseutupoliitiikan yhteistyöryhmä YTR hyväksyi 27.1.2009 kokouksessaan viidennen maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman. *Maaseutu ja hyvinvoiva Suomi* on samalla YTR:n toimintaohjelma vuosille 2009–2013. Toista vuotta kestänyt valmistelu sisälsi strategian laadinnan, kymmeniä neuvotteluja, koko maan kattaneen aluekierroksen, teemaryhmien valmistelun oman teemansa asioista, valmisteluryhmän tiiviin kokoustamisen ja kirjoitusurakan, alueellisen yhteyshenkilöverkoston asiantuntemuksen hyödyntämisen sekä lausuntokierroksen, joka tiukasta aikataulusta huolimatta tuotti runsaan ja laadukkaan tuloksen.

Ohjelma on laaja sisältäen seuraavat strategiset linjaukset:

- (1) Elämisen edellytyksiä harvaan asutulla maaseudulla parannetaan.
- (2) Maaseutua kehitetään monimuotoisena asuinmaaseutuna, jossa arki on sujuvaa.
- (3) Maaseudun erityisolosuhteet huomioon ottavia, joustavia tapoja palvelujen järjestämiseen kehitetään.
- (4) Maaseudun saavutettavuudesta, yhteyksien toimivuudesta ja tietoliikenneyhteyksien tasapuolisuudesta huolehditaan.
- (5) Maaseutua kehitetään ekologisesti kestävästi luonto ja ympäristö huomioon ottaen.
- (6) Maaseudun osaamispääomaa hyödynnetään ja kasvatetaan ja innovaatiojärjestelmiä kehitetään.
- (7) Työvoimapolitiikkaa kehitetään vastaamaan työvoimapulaan ja maaseudun erityistarpeisiin. Työperusteista maahanmuuttoa edistetään.
- (8) Maaseudun elinkeinojen ja maaseutuyrittäjyyden monipuolistamista ja kehittämistä jatketaan.
- (9) Maatiloja kehitetään joko erikoistuvina ja yleensä kasvavina yksikköinä tai monipuolisen yritystoiminnan ja monien tehtävien yksikköinä. Maatalous- ja elinkeinopoliitiikan toimenpitein varmistetaan elintarvikkeiden huoltovarmuus.
- (10) Metsää ja puuta hyödynnetään nykyistä enemmän ja monipuolisemmin työn ja toimeentulon lähteenä.
- (11) Maaseudulla hyödynnetään hajautettua, paikallisiin ja uusiutuviin energialähteisiin perustuvaa energiantuotantoa ja osallistutaan näin koko maan energian huoltovarmuuden lisäämiseen.
- (12) Kansallisen maaseutupoliittisen järjestelmän kehittämistä jatketaan ja maaseutupoliitiikan hallinnan ulottuvuutta vahvistetaan kaikilla toiminnan tasoilla ja maaseutuun vaikuttavilla hallinnonaloilla.
- (13) Kansalaistoiminnan edellytyksiä ja roolia yhteiskunnassa vahvistetaan kaikilla toiminnan tasoilla.
- (14) Paikallisen kehittämisen välineitä vahvistetaan merkittävästi.
- (15) Suomi osallistuu aktiivisesti eurooppalaisen maaseutupoliitiikan rakentamiseen.

Ohjelmassa elintarvikeala tunnustetaan edelleenkin yhdeksi vahvaksi maaseudun kehitettäväksi toimialaksi. Ohjelmassa nostetaan esiin muun muassa alan yritysten kokema lainsäädännöstä johtuva hallinnollinen taakka, pienyrityksien tuotteiden saaminen kaupan hyllyyn ja ammattikeittiöihin, logistiikkajärjestelmien kehittäminen, lähi- ja luomuruuan mahdollisuudet sekä vuorovaikutus ja verkostoituminen niin alan sisällä kuin eri toimialojen välillä. Elintarvikkeiden omavaraisuus ja huoltovarmuus tuodaan vahvasti esiin ohjelman maatalous -luvussa, maaseudun merkitystä ruuan tuotannossa, alkutuotannon merkitystä maaseudulle ja kotimaisen tuotannon turvaamista tukivat myös lukuisat lausunnonantajat.

Ohjelmaan jäi myös tavoitekirjaus GMO-arvokeskustelun käynnistämiseksi elintarviketeollisuuden ja maatalouspolitiikan sisällä sekä GMO-vapaiden tuotteiden merkinnästä. Näitä asioita nostettiin esille myös meille tulleissa lausunnoissa, samoin luomun merkitystä muun muassa ilmastohaasteisiin vastaajana.



YTR hyväksyi kokonaisuohjelman 27.1.2009 kokouksessaan.
Kuvaaja: Annukka Lyra

Matriisimaisesti laaditussa ohjelmassa on elintarvikealaan välillisesti vaikuttavia ehdotuksia niin harvaan asutun maaseudun kuin erityisesti yrittäjyyden edistämisen yleistavoitteiden alla. Elintarvikealaan suoraan liittyviä kehittämissuunnitelmia on viisi kappaletta (suluissa vastuu- ja toteuttajatahoiksi suunniteltuja organisaatioita):

- * *Pienyritysten ja niiden tuotteiden parempaa näkyvyyttä kuluttajille ja ammattikeittiöille sekä menekinedistämistä lisätään. (MMM, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Ruokatieto, maa- ja kotitalousnaiset, alueelliset kehittäjät, yritykset, yrittäjäjärjestöt)*
- * *Parannetaan yrittäjien ja elintarvikehankinnoista vastaavien kilpailuttamisosaamista vahvistamaan pienyritysten ja lähiruokatuotteiden merkitystä julkisissa hankinnoissa. (MMM, TEM, YM, EkoCentria, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, yrittäjäjärjestöt, alueelliset kehittäjät)*
- * *Elintarvikealan kehittäjäorganisaatioissa vahvistetaan alan erityisosaamista kuten tuotekehitys, markkinatuntemus, teknologia, logistiikka sekä vahvistetaan kehittäjäorganisaatioiden yhteyttä Yritys-Suomi-palveluun. (MMM, TEM, alueelliset kehittäjät)*
- * *Parannetaan pienten ja keski suurten elintarvikealan yritysten toimintaedellytyksiä; mukaan lukien lainsäädäntö, muut säädökset ja valvonta. (MMM, TEM, Evira)*
- * *Kehitetään alueellisia ruokajärjestelmiä luomalla edellytyksiä jatkojalostukselle ja logistisille ratkaisuille alueiden sisällä. (MMM, TEM, MTK, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, alueelliset kehittäjät, EkoCentria)*

Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma toimii hyvänä alustana käynnistyneelle maaseutupoliittisen selonteon valmistelutyölle. Työn tavoitteena on antaa hallituksen kanta maaseudun kehittämiseen, maaseudulla asumisen ja työskentelemisen perusedellytyksiin ja maaseutupoliittikan toimeenpanoon aikatahtaimen ollessa pitkällä tulevaisuudessa. Selonteko on tarkoitus antaa eduskunnalle vielä keväällä 2009.

Lisätietoja kokonaisuohjelmasta ja selonteon valmistelusta: www.maaseutupoliittikka.fi/selonteko.

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.

Maaseutuyllitarkastaja, MMM

Yksi kokonaisuohjelman ja selonteon valmisteluryhmien sihteereistä

Elintarvikeyrityksien seminaari houkutteli alan toimijat Rovaniemelle

Elintarvikeyrityksien kehittämisseminaariin saapui 120 osallistujaa Rovaniemen Arktikumissa 19.-20.11.2008. Tilaisuuden järjestelyistä vastasivat Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) Ruoka-Suomi-teemaryhmä yhdessä Maaseutuverkoston, MTT/Rovaniemen, Paliskuntain yhdistyksen ja Rovaniemen Kehitys Oy:n kanssa. Valtakunnallinen tilaisuus oli 12. teemaryhmän tässä laajuudessa järjestämä seminaari.

Seminaarista on muodostunut keskeinen elintarvikealan pienyrityksien kehittämisen parissa työskentelevien asiantuntijoiden, tutkijoiden ja viranomaisten kohtaamispaikka. Ajankohtaisia teemoja ja niiden herättämiä kysymyksiä käsiteltiin monesta eri näkökulmasta.

Tuotteiden tunnetuksi tekeminen

Maaseutuyllitarkastaja Kirsi Viljanen kertoi maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman ja eduskunnalle annettavan

selonteon valmistelusta. Elintarvikeala tulee olemaan tulevaisuudessaakin yksi maaseudun elinkeinotoiminnan kulmakivistä.

Kokonaisuohjelma nostaa esiin alan kehittämiskohteina mm. yritysten imagon parantamisen, osaamistason nostamisen, lainsäädännön järjestyksen ja tuotteiden tunnetuksi tekemisen sekä kuluttajille että ammattikeittöille.

Tuotteiden tunnettavuuden parantamiseen on jo tartuttu syksyllä avatussa www.aitojamakuja.fi -portaalissa, jota oli esittelemässä Ruoka-Suomi-teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari. Sivustolla on tarkoitus edistää elintarvikealan pienyrityksien näkyvyyttä ja houkuttelevuutta ja jakaa tietoa ammattikeittöille ja muille ostajille.

Finfoodin tutkimuspäällikkö Minna Kantén kokosi esityksessään suomalaisen ruokakulttuurin teemoja ja kertoi alan pienyritysten merkityksestä

suomaisen ruokakulttuurin vahvistamisessa.

Matkailun ja ruoan merkitys Lapille

Matkailu ja toimivat ruokapalvelut ovat kiinteästi sidoksissa toisiinsa ja varsinkin Lappi on saavuttanut tällä sektorilla kansainvälistä mainetta. MTT:n toimialakehittäjä Jussi Veijola avasi esityksessään Lapin elintarvikeyrityksien kokonaisuutta. Lapin kansainvälisesti tunnettuja tuotteita ovat luonnosta saatavat marjat, sienet ja poro sekä uutena tulokkaana Meri-Lapin karitsa.

Tutkija Sinikka Mynttinen kertoi Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelmaan kuuluvasta EXPLORE-hankkeesta, jossa etsitään toimivia malleja saada paikallisten ja alueellisten pienyrityksien tuotteita ammattikeittöihin. Hankkeella halutaan myös nostaa korkeatasoisten maaseuturavintoloiden merkitystä alueiden talouden kannalta. Hankkeen tavoitteena on



Rovaniemen seminaarin osallistujia Arktikumissa marraskuussa 2008.



Rovaniemen seminaarilaisia iltatilaisuuksissa ravintola Joulukassa.

erityisesti vahvistaa matkailun ja elintarvikkeiden keskinäisiä yhteyksiä ja sitä kautta maaseudun elinvoimaisuutta.

Paikallisuus ja yritysten kilpailukyky

Savonia-ammattikorkeakoulun valmistamaa elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristötutkimuksen tuloksia oli esittelemässä kehittämisspäälikkö Markku Wulff. Tutkimuksessa tuli korostuneesti esiin asiakaslähtöisen toiminnan merkitys.

Elintarvikealan pk-yritysten merkittävimmät liiketoiminnalliset vahvuudet liittyvät paikallisten markkinoiden tuntemiseen ja asiakkaan lähellä toimimiseen. Pienyritykset käyttävät oman maakuntansa raaka-aineita ja pitävät paikallisia raaka-ainetoimittajia tärkeinä yrityksen kilpailukykyä varten.

Pakkausviestinnän merkitys

Tutkija Terri Kupiainen (MTT) antoi katsauksen kuluttajälähtöisten tuotekonseptien kehittämiseen. Hänen tutkimusaineistonsa mukaan kuluttajia kiinnostaa tavanomaisuus eri pakkausvaihtoehdoista.

Kuluttajien antaman palautteen perusteella pakkausviestinnässä muodot, tyylit ja muut tuotteisiin liittyvät elementit saattavat olla pakkaus suunnittelun teknisiä ratkaisuja tärkeämpiä tuotteen hyväksymiseen vaikuttavia tekijöitä. Tutkimusprofes-



Herkkupöydän antimia Rovaniemen seminaarissa.

sori Harri Luomala puolestaan painotti tutkijoiden, kehittäjien ja pk-yritysten tiiviimpää yhteistyötä omassa esityksessään.

Maaseudulle kasvuyrityksiä

Myös maaseudulle tarvitaan ulkopuolisia työntekijöitä työllistäviä kasvuyrityksiä. Maa- ja metsätalousministeriön ylitarkastaja Juuso Kalliokoski painotti, että tulevaisuuden maaseudun menestyjät verkottuvat keskenään.

MMM:n alaisen Maaseutuverkostoyksikön johtaja Päivi Kujala kertoi puolestaan käynnistyvästä Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman

maaseutuyrittäjyyden viestintäkampanjasta.

Monipuoliset rahoitusvaihtoehdot

Yrityksille on tarjolla monipuolisia hanke- ja yritystukia TE-keskusten kautta. Lisäksi TEKES käynnistää oman elintarvikealan pk-yritysten kasvuohjelma Sapuskan. Seminaarissa rahoitusvaihtoehtoja yrittäjyyden tukemiseen esiteltiin kattavasti.

Teksti Katri Tammelin

Seminaarin aineistot sivustolla www.ruokasuomi.fi > Tilaisuuksien materiaalit

Aitoja makuja -sivustolla nyt 600 yritystä

Aitojamakuja.fi -sivusto avattiin 30.9.2008 Eduskunnan lähiruokaseminaarissa. Sivustolta löytyi tammi-kuun lopussa noin 600 elintarvikeyrityksen tiedot. Sivuston etusivun la-
tauksia on avaamisesta lähtien yhteensä 24 000. Sivustosta on tähän mennessä tiedotettu pääosin median välityksellä potentiaalisille käyttäjille.

Sivuston päätavoite on koota tieto elintarvikeyrityksistä yhteen, keskitettyyn ja helppokäyttöiseen tietokantaan. Sivustolta voi hakea yrityksiä paitsi koko Suomesta niin myös esimerkiksi maakunnittain. Yritystietoja voi hakea myös toimialoittain eriteltynä. Hakuna käytettävää toimialaa voi edelleen tarkentaa valitsemalla alatoimialan ja vielä tarkemman tuoteryhmän.

Yritystietojen keruu ja tiedotus tehostuu

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2007-2013 ns. valtakunnallisessa hankehaussa on valit-

tu rahoitettavaksi Aitoja makuja -hanke, joka toimii vuodet 2009-2011. Tavoitteena on kehittää elintarvikealan pienyrittäjyyden näkyvyyttä ja löydettävyyttä www.aitojamakuja.fi -sivuston avulla. Keskeisiä toimenpiteitä ovat sivuston kehittäminen, laajentaminen ja erityisesti siitä viestiminen.

Käytännön työssä jokaisessa maakunnassa määritelty alueellinen toimija kerää ja levittää tietoa elintarvikealan pienyrityksistä. Levitettäessä tietoa yhtenäisesti tiedon levitys yhdessä maakunnassa tukee tiedon leviämistä myös muiden alueiden osalta sekä samalla valtakunnallisesti.

Aitoja makuja -hanke käynnistyy maaliskuussa

Helmikuun aikana hankkeelle valitaan projektipäällikkö ja toiminta käynnistyy maaliskuussa. Ensivaiheessa alueittaiselle tiedonkeruulle määritellään tavoitteet ja pyritään yhtenäistämään ja kehittämään yritystiedon keruun toimintatapaa. Samalla voidaan tukea hyvien käytän-

töjen siirtymistä alueelta toiselle ja myös aloittaa sivuston viestinnälliset toimet.

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan 2007-2013 voi tutustua www.maaseutu.fi

aitoja
makuja



www.aitojamakuja.fi

Vuoden 2009 Makujen Suomi -esite ilmestynyt

Vuoden 2009 Makujen Suomi - Taste of Finland -esite on ilmestynyt. Vihkonen esittelee suomalaista ruokakulttuuria ja ravintolatarjontaa suomeksi ja englanniksi.

Taste on Finland -konsepti kokoaa yhteen maamme gastronomista osaamista sekä herkullisia paikallisia makuja. Uudesta ravintolaesitteestä löytyvät paitsi Taste of Finland- ja Taste of Finland Province- ravintoloiden yhteystiedot, myös mielenkiintoista tietoa suomalaisesta ruokakulttuurista, paikallisista raaka-aineista ja alueille tyypillisistä mauista. Lisäksi esitteeseen on koottu suomalaisten viinitilojen yhteystietoja.

- Ravintolat kokoavat menut suomalaisista raaka-aineista omaan tyyliinsä sopivasti. Konseptin perusajatuksena on laadukkaiden suomalaisten raaka-aineiden osuuden kasvattaminen ravintoloiden ruokalistoilla. Samalla edistetään ruokakulttuuria ja tehdään suomalaista gastronomiaa tunnetuksi, kertoo Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja Hellstedt.

Menu-kaupunkeihin kuuluvat Hanko, Helsinki, Joensuu, Jyväskylä, Oulu, Rovaniemi, Tampere ja Turku, ja menu-maakuntiin Häme, Kainuu, Pohjanmaa sekä Päijät-Häme, jonka menu on nimetty VellamoMenuksi.

Makujen Suomi - Taste of Finland -esite on tilattavissa www.ruokatieto.fi > aineistot ja palvelut > materiaalin tilaus > suomalainen ruokakulttuuri. Lisäksi esitettä jaetaan kaupunkien matkailutoimistossa sekä konseptiin kuuluvissa ravintoloissa.

Lisätietoja

*Finfood – Suomen Ruokatieto ry
koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja
Hellstedt
puh. 040 707 3223
mirja.hellstedt@finfood.fi*



Makujen Suomi
TASTE OF FINLAND



Vuonna 2009 rahoitettavat laatuketjuhankkeet on valittu

Maa- ja metsätalousministeriön koor-
dinoimaa Kansallisen elintarviketa-
louden laatustrategiaa on toteutettu
kymmenen vuoden ajan. Ainutlaatui-
nen elintarvikeketjun laatutyö perus-
tuu siihen, että koko toimiala
on sitoutunut tähän strategiaan. Yh-
teistyöllä vahvistetaan kaikkien
ketjun osien kilpailukykyä.

Elintarvikeketjun toiminnan ja tuotteiden
laatua parannetaan mm. hanke-
rahoituksen keinoin. Vuosittain noin
miljoona euroa valtion budjettivaroja
suunnataan laatuketjuhankkeisiin.
Laatustrategian laatujohtoryhmä vah-
vistaa vuosittain kunkin hankehaun
painoalueet.

Vuodelle 2009 on vahvistettu seuraavat
painoalueet:

- elintarviketalouden kilpailukykyä
parantavat hankkeet,
- elintarvikeketjun yhteiskuntavas-
tuullisuutta vahvistavat hankkeet
(= ympäristövastuu, jäljitettävyys,
eettiset toimintaperiaatteet, paikallis-
ten tuotteiden saatavuus) sekä
- kuluttajan luottamusta vahvistavat
viestintä- ja kehityshankkeet sekä
ruokakulttuuria edistävät hankkeet.

Tänä vuonna laatuketjurahoitusta
saa 24 hanketta. Karsinta oli kova;
hakemuksia oli saapunut yhteensä
49. Rahoitettavissa hankkeissa on
teemoja kaikilta painoalueilta, ja ne
kattavat kaikki ketjun osat: tuottajat,
elintarviketeollisuuden, kaupan, ruo-
kapalvelut ja kuluttajat. Samoin on
otettu huomioon mm. kaikki päätu-
tesektorit sekä luomutuotanto, lähi-
ruoka että lasten ja nuorten tarpeet.

Laatuketjulla on syksyllä 2008 uudis-
tettu oma nettisivusto,
www.laatuketju.fi. Sivustolta löytyy
monipuolista tietoa Laatuketjusta ja
sen toiminnasta, muun muassa hank-
keisiin liittyvät tiedot löytyvät nyt yh-
den otsakkeen alta. Kuukausittain il-
mestyvä sähköinen uutiskirje Laatu-
nen on luettavissa myös sieltä. Laa-
tusessa viestitään ajankohtaisista
aiheista, muun muassa alan tapah-
tumista sekä hankkeista. Uutiskirje
ilmestyy myös ruotsiksi.

Lisätietoja

Seija Ahonen

Laatuketjun hankevastaava

seija.ahonen@mmm.fi

Tiina Soisalo

laatuketjun koordinaattori

tiina.soisalo@mmm.fi

VUODEN 2009 LAATUKETJUHANKKEET

Arktiset Aromit ry: Laatua luonnosta IV
Vuonna 2009 Laatua luonnosta -hank-
keessa kehitetään koulutusta ja neuvon-
taa sekä tämän kautta myös poiminta- ja
kuljetushygieniaa, tehdään opas jokamie-
henoikeuksista, mehuvalmiste-esite, tie-
dote ravitsemuksellisesti hyvistä tuotteista
sekä teetetään gradu kuluttajien ostopää-
töksistä.

EkoCentria/ SAKKY: Lähikeittiöhanke
Hankkeessa kehitetään kestävien hankin-
tojen KeHa -rengastoimintamalli julkisen
sektorin ruokapalveluiden kestävien elin-
tarvikehankintojen edistämiseksi sekä ak-
tivoidaan paikallisia kehittämishankkeita
ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan aloittami-
seen. Tarkoituksena on myös kehittää näi-
den ruokapalveluiden lähi- ja luomutuot-
teiden käytön seuraamisen mittaria. Han-
ke toteutetaan Eduskunnan erillisrahoi-
tuksella.

Elintarviketeollisuusliitto ry / Suomen Li-
hateollisuusyhdistys: Suomalaisen liha-
ketjun hyvät tuotantotavat

Hankkeen aikana laaditaan helposti käy-
tettävissä oleva listaus liha-alan eri tuot-
tantosuuntien kansallisista vahvuuksista.
Hanke liittyy läheisesti Lisäärvaa laatu-
työstä -hankkeeseen.

FCG Efeko Oy: Lisäärvaa laatutyöstä -
Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit
Hankkeen tarkoituksena on lisätä julkis-
ten ruokapalvelujen läpinäkyvyyttä mää-
rittelemällä niille laatukriteerit. Näitä ovat
lakisääteisten kriteerien lisäksi terveelli-
syys ja turvallisuus, ekologinen kestä-
vyys, kulutuksen oikeudenmukaisuus
sekä julkisten ruokapalvelujen kulttuuri-
suus. Hanke liittyy läheisesti Lisäärvaa
laatutyöstä -hankkeeseen.

Hanasaari - ruotsalais-suomalainen kult-
tuurikeskus: Lähiruoan käyttömahdolli-
suuksien selvittäminen pääkaupunkiseu-
dun HoReCa-alan yrityksissä

Hankkeen tavoitteena on luoda pilottina
HoReCa -sektorille (pääkaupunkiseutu)
mahdollisuuksia käyttää ekologisesti ja
taloudellisesti tuotettuja raaka-aineita ja
tuotteita. Lisäksi järjestetään hankesemi-
naari.

Kotimaiset Kasvikset ry: Laatutarha III
Hankkeessa jatketaan auditointijärjestel-
män kehittämistä erityisesti pakkaamo-
yksille, tehdään pakkaamojen koulutus-
paketit sekä rakennetaan tietojärjestelmä.

Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK
Osuuskunta: Kalavalmisteiden turvallinen
myyntiaika

Hankkeessa tuotetaan ohjeistus kalasäilykkeiden turvallisesta valmistamisesta, riskinarvioinnista ja riskinhallinnasta sekä raportti Suomen riskiprofilista. Tarkoituksena on myös toimittaa suomeksi kalastustuotteiden myyntiaikaa ennustava SSSP -ohjelma.

Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK
Osuuskunta: Lihaketjun läpinäkyvyys
Hankkeessa tehdään katsaus lihakettuun liittyvien laatuhankeiden tuloksista, laadun mittareista ja ketjun tiedonhallintajärjestelmistä. Hanke liittyy läheisesti Lisärvoa laatutyöstä -hankkeeseen.

Luomuliitto: Luomulla eteenpäin
Hankkeessa toteutetaan luomutuotannon valkuaisrehujen markkinapaikka verkkoon.

Maito ja Terveys ry: Maidon turvallinen tie kuluttajalle
Hanke tuottaa DVD-ohjelman maidon tiedettä pellolta pöytään. DVD jaetaan 1200 oppilaitokseen ja julkaistaan muun muassa hakijan nettisivuilla.

Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry: Kummitilatoimintaa peruskoululaisille
Hanke on jatkoa vuoden 2008 pilotille, jota toteutettiin 4 tuottajaliiton alueella. Tarkoituksena on luoda pysyvä yhteys tilojen ja peruskoulujen välille. Tavoitteena on saada aikaan kummimaatilatoimintaa kaikilla 16 liittoalueella.

MTT: Lisärvoa laatutyöstä: elintarviketietojen kansallinen laatujärjestelmän kehittäminen ja todentaminen
Hankkeessa rakennetaan, todennetaan ja ylläpidetään kansallista laatujärjestelmää. Vuonna 2009 tunnistetaan elintarviketietojen lisäarvotekijät laatujärjestelmän perusteeksi sekä toteutetaan Laatujärjestelmän sisältö, kriteerit ja toteuttamisedellytykset sekä pilotointi lihaketjussa.

MTT: Elintarvikkeiden hiilijalanjälkien laskeutuminen, vertailtavuus ja viestintä: mahdollisuudet ja haasteet
Hankkeessa selvitetään mm. kuinka paljon ilmastotietoa on tuotettu elintarvikkeista, kuinka paljon tulokset vaihtelevat eri tutkimusten ja merkintöjen välillä, ja miten kansainvälisistä sekä kansallisista hiilijalanjälkitiedoista saataisiin vertailukelpoisia.

ProAgria Kymenlaakso ry: Luomuviljan tarjontaketjun strategian ylläpito- ja seurantahanke.

Luomuvilja-alan yhteisen strategian tiedotus- ja seurantatyö
Hanke kokoaa yhteen merkittävät luomuviljan tarjontaketjun toimijat. Hanketoimia on muun muassa kilpailukykyanalyysit ja työpajat. Luomuvilja-alan toiminta sidotaan kiinteästi Vilja-alan yhteistyöryhmän (VYR) toimintaan.

ProAgria Maaseutukeskusten liitto: Vuoden Maatila -kilpailun toteuttaminen
Vuositainen Vuoden Maatila -kilpailu on avoin kaikille maatilayrityksille. Yritykset arvioidaan Maatilan kilpailukykykriteeristöllä, ja kilpailutulokset julkaistaan muun muassa Visio- ja uutispäivässä.

Päivittäistavarakauppa ry: Elintarvikevalvonnan tarkastuskertomuksen liittäminen
Päivittäistavarakauppa ry:n omavalvonnan tietopankkiin
Hankkeessa toteutetaan Kuntaliiton tarkastusraporttimallin mukainen tarkastuskertomus omavalvonnan tietopankkiin sekä rakennetaan tietopankin integraatio-rajapintaan vastaanottotuki kuntien käyttämistä tarkastusohjelmista lähetetyille tarkastuskertomussanomille.

Suomen 4H-liitto: Kokkaa kestävästi -toimintamalli yhteiskuntavastuullisen ajattelutavan edistämiseksi lapsi- ja nuorisotyössä
Hankkeessa toteutetaan nuorisotyöhön sopiva Kokkaa kestävästi -toimintamalli, jossa yhdistyvät yhteiskuntavastuuajatus sekä elintarvikeketjun toiminta.

Suomen Hippos ry: Hevosenlihan laadun varmistaminen ja markkinoiden tehostaminen
Hankkeessa laaditaan selvitys teurastamojen ja jatkojalostajien kanssa hevosenlihan markkinoiden ja markkinoinnin tehostamiseksi.

Suomen Keittiömestarit ry: Laatu- ja viestintä Suomen Keittiömestarit ry:ssä 2009
Hanke koostuu valtakunnallisen maakuntakokkilpailun järjestämisestä, ruokaperinteen dokumentoinnista reseptipankin muodossa sekä ruokakulttuurin tiedottamisesta Suomessa ja ulkomailla (Alustava hankepäätös).

Suomen Kuluttajaliitto ry: Elintarvikepakkausten lukutaidon valistuskampanja

Hanke levittää jo tuotettua kampanjamateriaalia ja jatkaa Rakennusliiton kanssa käynnistettyä nuorten rakentajien Hyvät eväät -kampanjaa. Vuonna 2009 myös luennoidaan pakkausmerkinnöistä, toteutetaan kuluttajakysely sekä kehitetään ja markkinoidaan hankkeessa tuotettua nettipeliä.

Suomen Kuntaliitto ry: PTY:n tietopankin ja kuntajärjestelmien välisen tiedonsiirron toteutus

Hankkeessa siirretään myymälöiden tarkastusraportit kuntien valvontaohjelmiin.

Suomen siipikarjaliitto ry: Kansallinen valmistautuminen broilereiden hyvinvointidirektiiviin

Broilereiden hyvinvointidirektiivi astuu voimaan 30.6.2010. Siirtymäaikana toteutettavassa hankkeessa selvitetään broilereiden hyvinvoinnin taso, rakennetaan kattava hyvinvointi-indeksi sekä seurantajärjestelmä ja laaditaan hyvinvointidirektiivin mukaisen hyvän tuotantotavan ohjeistus.

Tori- ja Markkinakaupan keskusjärjestö: Torikaupan kehittäminen elintarvikkeiden merkittävänä jakelutienä
Tuotetaan Torikauppiain ABC -opas (elintarvikeyrityksille ja -tuottajille) molemmilla kotimaisilla kielillä.

VYR: Vilja-alan yhteistyöryhmä
Hankkeessa seurataan ja toteutetaan kansallista viljastrategiaa sekä kehitetään sektorin yhteistyötä ja tiedonkulkua sekä tehdään viljaketjua ja sen toimintaympäristöä kuvaavia selvityksiä.

Pienteurastusalan toimijat kokoontuivat Norjassa

Pohjoismainen yhteistyö- ja kehittämishanke "Pienteurastus Pohjoismaissa" kokosi noin 30 pienteurastusalan toimijaa 8.-9.1.2009 Norjaan Trondheimin seudulle työntäyteiseen työpajaan. Tilaisuuden pääjärjestäjänä oli hankkeen Norjan projektiryhmä. Ensimmäinen vastaava tilaisuus järjestettiin vuoden 2008 alussa Suomessa. Kolmas ja samalla hankkeen viimeinen iso työpaja järjestetään vuoden kuluttua Ruotsissa.

Tilaisuuden osallistujina olivat elintarvikeviranomaiset, asiantuntijat/kehittäjät ja pienteurastamoyrittäjät Norjasta, Ruotsista että Suomesta. Kolmikantaperiaatteelta esiin tuodut asiat ja näkökulmat loivat pohjan hedelmälliselle työskentelylle ja vuorovaiikutukselle.

Pienteurastamojen yleistilanne

Seminaari aloitettiin kunkin osallistujamaan tilannekatsauksella, jossa

tuotiin esiin myös ajankohtaisia asioita. Katsauksessa kuvattiin kuluneen vuoden aikaista toimintaa ja aikaansaannoksia. Suomessa suurin yksittäinen toimenpide on ollut Pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisen ja hävittämisen oppaan laadinta. Ruotsalaiset esittelivät Elmia-näyttelyn yhteydessä pienteurastukseen liittyviä yrittäjyysmahdollisuuksia, mikä olikin kiinnostanut noin 200 henkilöä. Norjan toiminnassa korostui eri toimijoiden välinen tiedon vaihto ja yhteistyökokoukset.

Sivutuoteasetus uudistuu

Norjan elintarvikeviranomaisen, Mattilsynet, vanhempi asiantuntija **Ulf Harvold** esitteli uudistuksen kaavailtua aikataulua, sisältöä sekä sen vaikutuksia ja vaatimuksia. Hän myös valotti niitä positiivisia mahdollisuuksia, joita se avaa pienteurastamoille. Uusi asetus avanee mahdollisuuden kansallisesti päätettäviin hyväk-

syttävyysskriteereihin esimerkiksi kompostointivaatimuksissa. Pienteurastamoja koskisi erityisesti artikla 28. Edellä mainitussa määriteltäisiin pienille laitoksille mahdollistuvat helpotukset. Tällä hetkellä asetusluonnoksessa oleva syrjäisen alueen rajaaminen enintään 10 %:in suuruiseksi kunkin maan pinta-alasta olisi pohjoismaita ajatellen oleellinen huononutus nykytilanteeseen. Keskustelussa mm. em. rajausta pidettiin liian pienenä ottaen huomioon pohjoismaisen asukastiheyden ja laajat maaseutualueet.

Tutustuminen pienteurastamoihin

Osallistujat tutustuivat kahteen norjalaiseen pienteurastamoon. Gjörv-niminen tila on Norjan suurimpia saksanhirven tarhaajia ja samalla tilateurastamoja. Tilalla on myös oma maaseuturavintola ja myymälä, joita kautta tuotteet täysin markkinoidaan. Lisäinformaatiota osoitteesta: <http://>



Saksanhirven pää Gjörv-tilan ravintolassa.



Tuotehinnasto Berg Gården myymälässä.

www.gardsmat.net/produsenter/gjorv/

Toinen käyntikohde oli Berg gård, www.berg-gaard.no, jossa myös tutustuttiin pienteurastamoon ja tuotantotiloihin sekä myymälään ja ravintolaan. Isäntä **Svein Berfjord** mainostaa yritystään maailman pienimpänä teurastamona. Vuosittain teurastetaan ja jalostetaan noin 200 lammasta sekä joitakin kymmeniä sikoja. Tuotteet markkinoidaan myös täysin oman ravintolan ja myymälän kautta.

Lihantarkastus

Norjan elintarvikeviranomaisia edustava elintarvikeasiantuntija **Kjell Aurstad** esitteli lihantarkastukseen liittyviä kehittämisenäkökuulia. Tilaisuuteen osallistuneet yrittäjät toivoivat erityisesti muutoksia elävänä tarkastukseen eli ns. ante mortem -tarkastukseen. Keskusteltiin myös laitosten hyväksyntään liittyvistä käytännöistä, elintarvikealan pienyrittäjien neuvontatarpeista, hätäteurastukseen liittyvistä asioista ja ketjuinformaation toimittamisesta.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Työpajasta ruotsiksi laadittuun raporttiin voi tutustua sivustolla: www.ruokasuomi.fi > Tilaisuuksien materiaalit.



Suomalaiset yrittäjät tutustumassa "maailman pienimpään" teurastamoon.



Kjell Aurstadin, Mattilsynet, esityksessä käsiteltiin myös hätäteurastusta

Mitä ruoaksi luomenna?

MIRHAMMI 2030 -hankkeen tulevaisuuskenaariot

Mirhami-hankkeen tavoitteena oli ennakoita ruoan kulutuksen tulevaisuutta Suomessa vuoden 2030 näkökulmasta. Hankkeessa tarkasteltiin ruoan kulutuksen toimintaympäristön muutoksia ja sen kuluttamiseen vaikuttavia erilaisia tekijöitä, kuten ihmisten arkielämää, vapaa-ajan käyttöä, elämäntyyliä ja arvostuksia. Aineiston pohjana olivat asiantuntija-haastattelut, kyselyt ja kuluttajaverstaissa järjestetyt ryhmäkeskustelut. Finpron toimesta tehtiin selvitys kansainvälisistä kulutuskäyttäytymisen trendeistä. Hanke toteutettiin vuosina 2006-2008 eri toimijoiden yhteistyönä ja sen johtajana toimi Markku Wilenius Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskuksesta. Loppuraportti ”Syödään leväpullia pimeässä - Tähtikartastoja suomalaisten ruoan kulutukseen vuonna 2030” julkaistiin viime joulukuussa.

Neljä näkökulmaa tulevaisuuteen

Ruoan kuluttamisen muutokset koskevat koko suomalaista elintarviketuotantoa. Kuluttajat ovat valinnoissaan yhä yksilöllisempiä ja arviot ruoan laadusta ovat entistä monipuolisempia. Laadukas ruoka ei ole vain ”tuoretta, maukasta ja turvallista”, vaan siihen kytkeytyy erilaisia palveluja ja lisäarvoja, jotka muuttavat ruoan luonnetta kaikissa tuotantoketjun vaiheissa pellolta kaupan kautta ruokapöytään.

Tutkimusaineiston pohjalta laadittiin neljä skenaariota. Ensimmäinen skenaario, runsaudensarvi, lupaa hy-

vinvointia, makua ja nautintoa kaikille. Sen mukaan elämme maailmassa, jossa on tarjolla monipuolisuutta ja vaihtoehtoja ruokavalinnoissa, runsaasti terveyttä edistäviä ja laadukkaita elintarvikkeita, sekä elämyksiä tuottavia nautintoja. Skenaario muistuttaa paljon nykytilannetta.

Toinen skenaario, ekoteko, kertoo kestävästä, sopeutuvasta ja vastuullisesta toiminnasta tulevaisuuden puolesta. Syömisestä on tullut ekoteko, välttämätön, mutta säännötely ja säädely tapahtuma. Kuluttajien asenteet ovat muuttuneet ympäristötietoisemmiksi ja lisäksi arkea, kuluttamista ja syömistä ohjaavat ekologisuuksiin suosivat rakenteelliset ja organisatoriset ratkaisut.

Niukuuden ja puutteen skenaario on tulevaisuudenkuvista kaikkein uhkaavin. Energian- ja ruoantuotanto on kriisiytynyt valtaviin väestöpainneiden ja ilmastonmuutosten asettamien rajoitusten myötä. Ruoan kulutusta on säädely, mutta toisaalta ruoan arvostus on kasvanut.

Neljäs skenaario kertoo teknoelämästä. Perinteisen maataloustuotannon rinnalle on täytyntä kehittää vaihtoehtoisia teollisia ja teknologisia ravinnontuotantoprosesseja. Muuntogeenisten tuotteiden suosio on lisääntynyt hyvän taudinkestävyyden vuoksi. Teknologian läpäisemässä maailmassa luonnollisen ja keinotekoisien välinen raja on hämärtyntä ja perinteisistä raaka-aineista on erilaisten korvikkeiden keskeillä tullut ylellisyyttä.

Ympäristöarvojen merkitys korostuu

Tutkimusaineiston perusteella Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen koulutuspäällikkö Leena Jokisen mielestä tuloksissa mielenkiintoisinta oli ympäristöarvojen merkityksen korostuminen.

- Sanoisin, että ympäristöarvojen niin voimakas läpilyönti oli yllättävä. Kolmen vuoden aikana näimme valtavan läpimurron ympäristötietoisuuden lisääntymisessä ja kuluttajien asenteissa siihen. Luomutuotteissa ja geenimanipulaation hyväksymisessä ei tapahtunut samanlaista läpimurtoa. Ympäristötietoisuuden lisääntymisen vaikutukset voivat olla hyvin monimuotoisia ja kauaskantoisia. Kuinka paljon sitten olemme pakotettuja ekoteko-skenaarioon ja kuinka paljon meidän kuluttajat ovat vaatimassa ja haluamassa tätä ja kuinka tietoisia he ovat omista valinnoistaan, jää nähtäväksi. Samoin se, kuinka paljon kuluttajan valinta ohjaa elintarvikearvoverkon toimintaa.

Maataloustuotannon haasteita tulevaisuudessa

Suomen näkökulmasta elintarviketuotanto on erilaisten haasteiden edessä. Tulevaisuudessa yhä vähäisempi tilamäärä tuottaa elintarvikkeiden kokonaistuotannon. Lisäksi tuotanto automatisoituu voimakkaasti. Elintarvikkeiden alkutuotannossa työvoiman määrä vähenee, mutta osaaminen kasvaa, koska tuotanto-

suunnat erikoistuvat ja uutta teknologiaa otetaan käyttöön. Raportissa ennustetaan, että tehokkuuden vaatimuksen ja keskittymiskehityksen myötä tilarakenne homogenisoituu erityisesti suuremmilla tiloilla ja monimuotoinen maatalous vähenee.

Leena Jokisen mielestä myös pienemmillä tilayksiköillä on kuitenkin paikkansa tulevaisuudessa.

- Tilakoon suureneminen näyttää olevan tällä hetkellä yleinen suuntaus, mutta näkisin tulevaisuudentutkijana sen, että meillä voi tilakoko olla pienempi ja sen lisäksi kannattava lähituotanto. Meillä voi olla myös pienten tilojen yhteenliittymiä. En usko sellaiseen tulevaisuuteen, että koko ajan teollistuneempi maataloustuotanto on se ainoa linja Suomessa tai maailmalla. Keskittäminen on riskialtista, jos ajattelemme esimerkiksi eläintautteja. Jos yhdellä valtavan isolla tuotantoeläintilalla tapahtuu jotain, niin menetämme kerralla hyvin ison lohkon tuotantoa. Ihmisten risikitietoisuus näissä asioissa kasvaa.

Myös ilmastonmuutoksen aiheuttaman kuivuuden ennustetaan aiheuttavan ongelmia tulevaisuudessa kasvintuotannolle. Esimerkiksi kasvukauden alun kuivuus pienentää sato potentiaalia. Myös uudet tuholaiset ja taudit uhkaavat tuotantoa. Toisaalta kasvukauden pidentyminen ja talvien lämpeneminen mahdollistavat hedelmänviljelyn laajentumisen nykyistä pohjoisemmille alueille.

Elintarvikealan pk-yrittäjille Leena Jokinen ehdottaa, että kannattaa olla



Koulutuspäällikkö Leena Jokinen Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskuksesta.

tulevaisuustietoinen ja miettiä omia mahdollisuuksia.

- Tuotekehityksessä ei aina tarvitse lähteä toteuttamaan perinteistä linjaa, joka on kallista ja riskialtista. Kannattaa tuntea hyvin oma asiakaskuntansa ja laajentaa omia verkostoja, joista voi saada uusia ideoita. On hyvä olla selvillä siitä, mitä isot yritykset tekevät ja miten asiakkaat käyttävät yrityksen tuotteita. Sitä kautta voi löytyä pienellekin yritykselle mielenkiintoisia tuotekehityksen mahdollisuuksia.

MIRHAMI 2030 -hankkeen päärahoittajana toimi maa- ja metsätalousministeriön Laatuketju ja sen toteutti Turun kauppakorkeakoulun Tulevaisuuden tutkimuskeskus yh-

dessä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen (MTT), Kuluttajatutkimuskeskuksen (KTK) ja Finpron kanssa.

Teksti Katri Tammelin

Loppuraporttiin voi tutustua osoitteessa:
<http://www.tse.fi/FI/tutkimus/yksikot/mirhami>

Lisätietoja
Leena Jokinen
Koulutuspäällikkö
Puh. (02) 481 4598, 040 707 7982
leena.jokinen@tse.fi

Kutsu

LUOMUPÄIVÄT 26.-27.3.2009

TAMPERE-TALO, YLIOPISTONKATU 55, TAMPERE

Tervetuloa!

Miten luomu kehittyi meillä ja muualla? Onko luomu hintansa väärtti ja jokainen ihminen luomun arvoinen? Mitä sanottavaa luomulla on ilmastonmuutoskeskusteluun? Millä perusteella luomu on puolensa valinnut suhteessa geenimuunteluun? Mitä uusia mahdollisuuksia luomu tarjoaa juuri nyt? Miten luomua voi hyödyntää?

Perusteluita, näkökulmia, yhteisen tekemisen suuntaa ja innostusta luodaan järjestyksessään neljänsillä Luomupäivillä.

Ensimmäisen päivän aiheet luovat kokonaiskuvaa luomun lähtökohdista ja onnistumisen elementeistä koko elintarvikeketjulle.

Toisen päivän aloittaa yhteinen katsaus luomumarkkinoiden kehittämisen tilanteeseen, jonka jälkeen keskitytään käytännön tekemiseen teemaryhmissä.

Katso tarkempi ohjelma erillisestä tiedostosta.

Seminaarin hinta 80 € tai ensimmäinen päivä 45 €, toinen päivä 35 € (sis. alv.). **Ilmoittautumiset 9.3.2009 mennessä.** Osallistumismaksu laskutetaan viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen.

Ilmoittautuminen tapahtumaan järjestäjien nettisivuilta löytyvän linkin kautta tai suoraan osoitteessa:
www.ruokatieto.fi/ilmoittautuminen

Luomupäivät järjestävät: EkoCentria, Ekoneum, Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n luomuyksikkö, Luomuliito, MTK, MTT, Pro Agria ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä



Majoituskiintiöt

Jokainen huolehtii varauksen ja maksun itse. Tarjotut hinnat sisältävät yöpymisen, aamiaisen ja saunan. Varauksen yhteydessä on ilmoitettava kiintiötunnus *Luomupäivät*.

Sokos Hotel Iives

Hatanpään valtatie 1, 33100 Tampere
Standard - yhden hengen huone 130 €/ vrk
- kahden hengen huone 140 €/ vrk
Superior - yhden hengen huone 145 €/ vrk
- kahden hengen huone 155 €/ vrk

Varaukset tulee tehdä viimeistään 31.1.2009.

Kiintiössä on 50 + 50 huonetta.
Sokos Hotelleiden keskusmyyntipalvelu
(ma-pe klo 8.00-20.00)
puh. 020 1234 600
tai sokos.hotels@sok.fi

Holiday Inn Tampere

Yliopistonkatu 44, 33100 Tampere
- yhden hengen huone 114 €/ vrk
- kahden hengen huone 139 €/ vrk

Varaukset tulee tehdä viimeistään 9.3.2009.

Kiintiössä on 20 huonetta.
Hotellin puh. (03) 245 5111
tai sähköposti tampere.holidayinn@restel.fi

Ohjelma

Torstai 26.3.2009

Aamukahvit ja ilmoittautuminen klo 9.00 alkaen

- 10.00 **Luomupäivät 2009 avaus: Luomu ja suomalainen ruokakulttuuri**
Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran pääjohtaja **Jaana Husu-Kallio**, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman ohjausryhmän puheenjohtaja
- 10.30 **Tilaisuus on nyt, missä on luomu?**
Saarioinen Oy:n toimitusjohtaja **Ilkka Mäkelä**, Luomuelintarvikeketjun toimenpideohjelma -hankkeen ohjausryhmän puheenjohtaja
- 11.00 **Yksinkertainen viesti ja tehokas yhteistyö - Reilun kaupan menestystarinan taustat**
Toiminnanjohtaja **Tuulia Syvänen**, Reilun kaupan edistämisyhdistys ry
Kommenttipuheenvuoro: viestintäkonsultti **Seija Kurunmäki**, Konseptikehitys Kuule Oy
- 11.45 **Ilmastonmuutos ja luomu**
Vanhempi tutkija **Juha Grönroos**, Suomen ympäristökeskus
Kommenttipuheenvuoro: Luomiviljelijä **Aulis Lassila**
- 12.30 **Luomu on viesti hyvästä ruuasta.**
Kehitysjohtaja **Marja-Liisa Järvenpää**, Radisson SAS
- 12.55 **Käydään luomupöytään** eli lounaan esittely
- 13.00 **Lounas**
- 14.30 **Luomu on puolensa valinnut.**
Mistä tässä on oikein kyse? Eli perusasiat geenimuuntelusta.
Luonnontieteen ja lainsäädännön näkökulma:
ylitarkastaja **Erkki Vesanto**, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Luomuviljelijän näkökulma: **Aulis Lassila**,
Kuluttajan näkökulma: Elintarvikeasiantuntija **Annikka Marniemi**, Kuluttajaliitto
Puhetta johtaa yksikön johtaja **Sampsa Heinonen**, Finfood Luomu
- 16.00 **Tekeekö luomu onnelliseksi?**
Professori, emeritus **Markku Ojanen**, Tampereen yliopisto
- 16.30-18.00 **Vuoden luomutuotekilpailun voittajan julkistaminen**
Palvelutoriin tutustuminen Tampere-talon aulassa
- n. 19.00 - **Illanvietto seremoniamestareiden johdolla**
Tarkempia tietoja lähempänä tapahtumaa.

Perjantai 27.3.2009

- 9.30 **Tavoitteet tekemiseksi!**
Luomuelintarvikeketjun toimenpideohjelma tutuksi
Luomuliiton hallituksen puheenjohtaja **Antti Kaasalainen**, Luomuelintarvikeketjun toimenpideohjelma -hankkeen koordinaattori
- Yhtenäinen viestintätapa osuu maaliin - Luomualan viestintästrategian esittely**
Yksikön johtaja **Sampsa Heinonen**, Finfood Luomu
- 11.00 **Hedelmätauko sekä siirtyminen teemaryhmiin**
- 11.15 **Parhaat käytännöt ja esimerkit**
Teemaryhmä
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vienti | Pj. seniorikonsultti Esa Wrang , Finpro Turku |
| Ammattikeittiö | Pj. hankepääällikkö Irma Kärkkäinen , EkoCentria, Savon ammatti- ja aikuisopisto |
| Jalostajat ja vähittäiskauppa | Pj. markkinointivastaava Marika Auersalmi , Finfood Luomu |
| Maatlaous | Pj. erikoistutkija MMT Arja Nykänen , Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT |
| Luomututkimus | Pj. erikoistutkija, MMT Helena Kahiluoto , Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT |
- Kussakin ryhmässä 3 -4 alustusta. Katso tarkempaa ohjelmaa.
- 13.00 - 14.30 **Lounas**
- 14.30 **Luomuliiton kevätkokous** (erillinen ilmoittautuminen Luomuliiton sivujen kautta)

Suomalaisia tuotteita Stuttgartin joulumarkkinoilla

Suunnittelija Kaija Roiha Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksesta oli marraskuussa 2008 Stuttgartin joulumarkkinoilla tutustumassa suomalaisten elintarvikkeiden ja käsityöiden myyntiin markkinoille rakennetussa Suomi-kylässä. Neljä viikkoa kestävä Stuttgartin joulumarkkinat ovat yhden Euroopan suurimmista ja ne houkuttelevat vuosittain noin miljoonaa kävijää. Koko saksalaisella markkina-alueella oli yhteensä 250 näytteilleasettajaa. Suomi-kylässä, ”Finnisches Weihnachtsdorfissa” myytiin noin 50 suomalaisen elintarvikeyrittäjän ja käsityöläisen tuotteita ”Kalevalan hengessä”. Kylä oli 15. kertaa markkinoimassa suomalaisia pienyrittäjien tuotteita, joten kokemusta myynnistä on jo jonkin verran kertynyt.

Roihan matkan tarkoituksena oli tutustua markkinoiden Suomi-kylän käytännön järjestelyihin, suomalaisten elintarvike- ja käsityöyrittäjien tuotevalikoimiin ja kysyntään. Kokemusta hyödynnetään tulevaisuudessa toteutettavassa hankkeessa, jossa on tarkoitus saada varsinaissuomalaisia tuotteita Stuttgartin joulu-

markkinoille ja sitä kautta pysyvämmiin Saksaan myyntiin. Kainuulainen Nature Craft Finland -hanke on vienyt kainuulaisten yrittäjien tuotteita Stuttgartin joulumarkkinoille jo vuodesta 2004.

Suomalaisia tuotteita ja myyntineistyksiä

Markkinoiden suomalaiseen elintarviketuotevalikoimaan kuuluivat mm. riista-, poro- ja kalasäilykkeet, porosalami, leipätikut, glögi, liköörit, viinit, hillot ja mehut. Käsityötuotteita olivat mm. lampaan- ja porontaljat, erilaiset tekstiilit sekä käyttö- ja koriste-esineet. Myös monenlaisia taidekäsityötuotteita oli tarjolla.

- Kaikkein eniten myytiin riista- ja kalasäilykkeitä. Niitä jouduttiin hankkimaan lisääkin, kertoo Kaija Roiha. Perinteisesti siellä on mennyt myös paljon suomalaista glögiä, jota myydään siellä ympäri vuoden kuumana juomana. Näillä markkinoilla haapaveteläinen Viinitalo Aito Onni Oy:n glögi palkittiin parhaana juomana hehkuviinien eli saksalaisten Gluhweinien kilpailussa. Myös

liköörejä, hilloja, mehuja ja hunajaa myydään paljon.

Pääasiassa tuotteet olivat Itä-Suomesta ja Kainuusta.

- Kainuulaisilla on todella rohkeita kokemuksia näistä markkinoista. Tuotteita on esitelty myös jälleenmyyjille ja tukuille ja jonkin verran niitä on jäänyt sinne myyntiin. Siellä oltiin valmiita ottamaan lisää suomalaisia tuotteita, mutta mieluiten kokonaisia tuoteperheitä. Jotta tämä onnistuisi, sinne haluttaisiin eri puolilta Suomea uusia yrityksiä, kertoo Kaija Roiha.

- Saksaan tarjottavien tuotteiden pitäisi olla tyypillisesti suomalaisia, huokan eksoottisia ja selkeästi erilaisia kuin heidän omat tuotteensa. Mielellään tuotteeseen pitäisi liittyä myös tarina taustasta ja tietenkin saksankieliset tuoteselosteet, painottaa Roiha.

Teksti Katri Tammelin

Lisätietoja

Kaija Roiha, kaija.roiha@utu.fi



Luomioarvoa ja menekinedistämistä luomulle!

Luomun kulutus on vahvassa kasvussa nyt myös Suomessa. Tämän päivän kuluttajat valitsevat luomun monestakin syystä. Luomua pidetään terveellisenä ja turvallisena ja se on aina gmo- vapaata tuotantoa sekä edistää kestävästä kehityksestä.

LuomuAIDAn perustajalla Päivi Valalla on pitkä kokemus luomun parissa markkinointi- ja koulutustehtävissä. Se on antanut hänelle kokonais käsityksen keinoista, joilla luomutuotteiden menekkiä voidaan edistää ammattikeittäille ja siten näkyvyyttä ja tunnettavuutta lisätä myös Suomessa. Yrityksen toimintaa toteutetaan eturivin luomuyritysten ja media-alan osaajan kanssa yhteistyössä. Koska luomun kulutus ja kiinnostus kasvaa vauhdilla, täytyy markkinointiin ja esilläoloonkin panostaa toteaa Päivi Valta.

Yritykseni toiminnan rungon muodostavat koulutus alan oppilaitoksille, edustus ammattikeittäille tai asiantuntija-apu esimerkiksi yhdistyksille, hankkeille tai muille sidosryhmille. Myös alkutuotantoon liittyviä peltovierailuja on jatkossa tarkoitus toteuttaa kouluille tai päiväkodeille, yhdistyksille tai ammattikeittäille.

Luomun menekinedistämistä Horeca-alalle toteutetaan yhteistyössä luomutavarantoimittajien kanssa. Ammattikeittäiden tarpeiden kartoitus alkaa ensimmäisenä ammattikeittäivierailulla. Asiakkaan tarpeiden mukaan luomutuote räätälöidään esimerkiksi pakkauksen ja toimituskanavan mahdollisten muutosten kautta asiakkaalle helppokäyttöiseksi päivittäistuotteeksi.



Oy Makrobios Ab:n Tove Lazar ja Satu Mäki-Hakola esittelemässä tuotteitaan Radisson SAS:in luomuaamiaisella.

LuomuAIDAN kautta esimerkiksi hotelliketju voi yhteistyössä tavarantoimittajien kanssa toteuttaa näyttävän teemaviikon tai kampanjan, jolloin luomutuotteiden käytöstä saadaan maksimaalinen imagoarvo. Tammi-kuussa Radisson SAS järjesti koko hotelliketjulle ja avainasiakkaille runsaan luomuaamiaisen, jonne myös lehdistö kutsuttiin. Tilaisuuden jälkeen Marja- Liisa Järvenpään Radisson SAS Hotels& Resorst:sta totesi, että luomuaamiaisen kautta he saivat testattua uusia tavarantoimittajien luomuraaka-aineita, jotka mahdollisesti pääsevät kaikkien hotelliemme aamiaisvalikoimaan. Myös teema oli enemmän kuin ajankohtainen. Avainasiakkaita ja median edustajia saapui tilaisuuteen yli odotusten paikalle.

Uudenlaiset LuomuAIDAn järjestämät luomukoulutukset muokataan aina tilaajan toiveiden mukaan. Luomuelintarvikkeen tuotannosta tai val-

miin elintarvikkeen ominaisuuksista kerrotaan käytännönläheisesti, jossa kaikki elintarviketuoteryhmät on pakkausmerkintöineen mukana kuulijoille, makuja ja tuoksujua unohtamatta. Luomun kulutuksen kasvaessa myös alan ammattilaisten tai opiskelijoiden on tärkeää hahmottaa tavanomaisen ja luomutuotteen erot sekä tuotannossa että tuotteena. Ympäristötietoisien asiakkaiden määrä kasvaa, joten valmiuksia heidän palveleminen täytyy löytyä kokonaisvaltaisesti.

Avullamme luomun kysyntä ja tarjonta kohtaavat! LuomuAIDA nimi tulee klassista markkinoinnin AIDA -kaavasta **A**ttention, **I**nterest, **D**esire, **A**ction.

Yhteystiedot
LuomuAIDA
Päivi Valta
Isoharjantie 6, 71800 Siilinjärvi
puh. 040 772 2818
paivi.valta@luomuaida.fi
www.luomuaida.fi

TempNet

- langaton ja automaattinen lämpötilanseurantajärjestelmä

Controlmatic Oy Ltd. on vuonna 2001 perustettu sensoriverkkoteknologian edelläkävijä, joka kehittää ja myy aktiiviseen RFID -teknologiaan perustuvia langattomia ja automaattisia ohjaus-, tiedonsiirto- ja paikannusjärjestelmiä.

Yhtiö on toteuttanut asiakkailleen tuotantokäyttöön järjestelmäratkaisuja kuljetuslogistiikan, elintarviketeollisuuden kuten myös kiinteistöalan toimijoille. Yhtiön keihäänkärkenä on TempNet- tuote, langaton ja automaattinen lämpötilanseurantajärjestelmä, joka soveltuu elintarvikkeiden säilytyslämpötilojen valvontaan kylmähuoneissa, pakastimissa, kylmäaltaissa sekä muissa säilytys- ja käsittelytiloissa. Elintarvikkeiden säilytys- ja kaupanpito-lämpötilat, kuljetuslämpötilat ja jäädyttämislämpötilat tulevat valvotuksi ja tallennetuiksi automaattisesti ja luotettavasti, ko-

mission asetusten mukaisella mittaus- ja tallennus-järjestelmällä. TempNet varmistaa tuotteiden laadun, luotettavuuden ja turvallisuuden - säästäten työaika muulle toiminnalle!

TempNet on Eviran hyväksymä ja täyttää myös 1.1.2010 voimaan tulevat EU-määräykset (EU 37/2005) ja standardit (SFS-EN 12830, SFS-EN 13485 ja SFS-EN 13486). TempNet-järjestelmän on sertifioinut NEMKO Oy. Yhtiöllä on käytössä ISO 9001:2000 standardin mukainen Det Norske Veritaksen sertifioima laatujohtamisjärjestelmä.

Uuden elintarvikelain myötä tulee myös tiukennuksia lämpötilaseurantaan

Omavalvonnan kriittisinä pisteinä pidetään mm. lämpötilavalvontaa ja jäl-

jitettävyyttä ja niitä koskevat omavalvontavelvoitteet on tarkoin määritelty elintarvikelainsäädännössä.

Elintarvikehuoneistoasetuksessa (905/2007) mainittuihin lämpötilanseurantavelvoitteisiin on tullut muutoksia vuoden 2009 alusta lähtien. Lisäksi lainsäädännön vaatimukset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen ja varastoinnin aikaiseen lämpötilaseurantaan tiukentuvat 1.1.2010 alkaen. Pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksessa ja varastoinnissa lämpötilat tulee olla mitattu ja tallennettu EU:n komission vaatimusten mukaisella tallennusvälineellä 1.1.2010 alkaen (asetus 37/2005).

Tutustu automaattiseen TempNet - lämpötilanseurantajärjestelmään ja lisäominaisuuksiin osoitteessa: www.controlmatic.fi/.

Lisätietoja

Tanja Immonen

puh. 0207 999 790

info@controlmatic.fi

www.controlmatic.fi

Turun Ruokamessut 2. - 4.10.2009

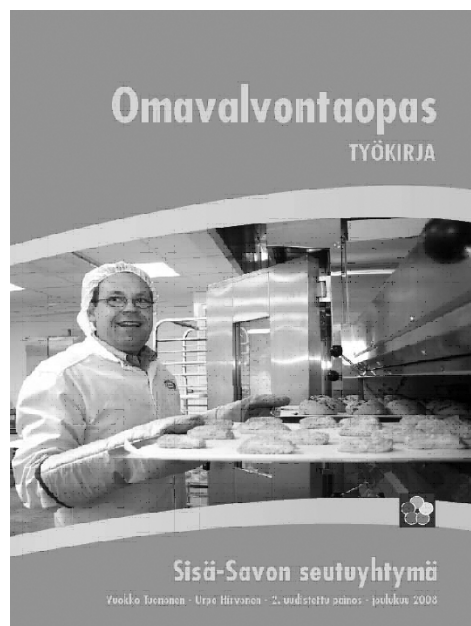
Turun Ruokamessut järjestetään viidennen kerran tulevana syksynä. Lokakuun 2. - 4.päivä olevat messut järjestetään jälleen samaan aikaan Turun kansainvälisten Kirjamessujen kanssa. Viime syksynä messuille suuntasi kulkunsa yli 23 000 kävijää. Tulevien messujen teemoina ovat lähiruoka, kotimaiset vihannekset, suklaa ja hunaja. Kävijät ovat kiinnostuneita kaikesta ruokaan liittyvästä tarjonnasta ja ovat liikkeellä ostoaikeissa.

www.turunmessukeskus.fi - tapahtumat

Oma- ja elintarviketurvallisuus

Sisä-Savon seutuyhtymä on julkaissut uudistetun painoksen suositusta Oma- ja elintarviketurvallisuusoppaasta. 36-sivuinen opas on tehty pienten elintarvikeyritysten tarpeisiin, mutta se on sovellettavissa myös ammattikeittiöihin. Uudistetussa painoksessa työkirjaa päivitettiin, siihen lisättiin oma- ja elintarviketurvallisuusoppaan liitettävissä taulukoita (yht. 11 kpl) ja raaka-aineiden hankintaprosessiin ja riskianalyysiin liittyvät kappaleet. Oppaassa lähestytään aihealueita kysymysten ja esimerkkien avulla. Opas soveltuu paitsi yritysten myös oma- ja elintarviketurvallisuusoppimateriaaliksi.

Opasta voi tilata osoitteesta vuokko.tuononen@suonenjoki.fi tai puhelimitse 0207 464 629. Hinta on 15 euroa/kpl tai vähintään 10 kpl erissä 10 euroa/kpl + lähetyskulut. (Huom. Sisä-Savon seutuyhtymän nettisivuilla oleva ilmainen pdf-versio on vanhaa uudistamatonta painosta.)



Elintarvikelakiin muutoksia

Laki elintarvikelain muuttamisesta 1137/2008

Muutokset johtuvat EY-lainsäädännön muutoksista sekä elintarvikevalvojien ja yrittäjien elintarvikelain soveltamisesta saamista kokemuksista. Nykyinen elintarvikelaki on ollut voimassa maaliskuusta 2006 lähtien.

Liikkuvista elintarvikehuoneistoista, kuten myyntivaunuista, pitää jatkossa tehdä ilmoitus niiden paikkakuntien valvontaviranomaisille, joissa vaunua käytetään. Virtuaalihuoneistojen eli esimerkiksi nettikauppaa harjoittavien elintarviketoimijoiden luvanvaraisuutta täsmennetään. Elintarvikkeiden täydentäminen puolestaan ei jatkossa enää vaadi lupaa.

Hygieniapassin säännöksiä täydennetään. Elintarviketurvallisuusvirastolle (Evira) annetaan oikeus perua virheellisin perustein myönnetty hygieniapassi. Eviran tulee osaamistestaa hyväksyessään ottaa huomioon, että testaaajia on saatavilla tasapuolisesti maan eri osissa.

Ruokamyrkytysten torjuntaa tehostetaan. Kansallisten vertailulaboratorioiden tulee antaa tietoja Eviralle ja Kansanterveyslaitokselle eräistä taudinaiheuttajista. Tavoitteena on erityisesti parantaa maantieteellisesti laajalla alueella esiintyvien epidemioiden havaitsemista ja torjuntaa.

Lihantarkastuksen säännöksiä tarkennetaan. Tarkastuspäätöksen tulee

täyttää hallintopäätöksen muutovaatimukset. Päätös voidaan jatkossa antaa sähköisesti, mikä vähentää päätösten käsittelyyn kuluva aikaa.

Muutokset tulivat voimaan 1.2.2009 lukuun ottamatta lihan tarkastuspäätöstä koskevia säännöksiä, jotka tulevat voimaan 1.5.2009.

Lisätietoja

Maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki
puh. (09) 1605 2435, 0400 396 343

KeHa -renkaat aktivoimaan julkisen sektorin ruokapalveluita lähi- ja luomutuotteiden hankintaan

Kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi toimivat KeHa -renkaat ovat käynnistämässä toimintaansa eri puolilla Suomea. KeHa-rengastoiminta on osa Lähikeittiöhanketta, joka vuonna 2009 toteutetaan eduskunnan lisämäärärahalla MMM:n Laatu- ja ympäristökehittämisen hankkeena. KeHa -kehittämisen renkaissa julkisen sektorin ruokapalvelut, tuottajat ja pk-sektorin jatkojalostajat lähtevät yhdessä kehittämään elintarvikehankintoja. Tähän työhön tullaan tarvitsemaan alueellisten ruokaketjunkehittäjien asiantuntemusta.

Lähikeittiöhankkeen vuonna 2008 julkaiseman selvityksen mukaan esimerkiksi tuoreen ja lyhyen toimitusketjun kalojen, marjojen ja leivän käyttöä olisi mahdollista lisätä huomattavasti kuntaruokailussa. Ajankohtaisimpia kysymyksiä alalla onkin mm., miten lähi- ja luomuhankintoja kunnissa voidaan toteuttaa hankintalain puitteissa ja mistä keittiöt pystyvät saamaan näitä tuotteita käyttötarpeidensa mukaisesti jalostetussa muodossa. Lähituotteiden saatavuudessa yhdeksi käytännön haasteeksi on muodostunut se, miten tuottajat saataisiin aktivoitua tarjoamaan tuotteitaan oman alueensa keittiöille.

KeHa -rengasalueille tullaan tarjoamaan Kestävät elintarvikehankinnat - workshoptilaisuuksia. Näissä perehdytään käytännönläheisesti tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun elintarvikkeiden hankintoihin hankinta-asiantuntijan opastuksella sekä ostajan että myyjän näkökulmasta.

KeHa -renkaiden toiminnasta kiinnostuneet voivat ottaa yhteyttä
hankepäälikkö Eija Muukka
puh. 044 785 3397
eija.muukka@sakky.fi

Lisätietoja hankkeesta sekä esimerkiksi Lähikeittiöhankkeen selvityksestä www.ekocentria.fi.



BaltFood kokoaa Itämeren alueen elintarviketoimijoita

BaltFood -yhteistyö käynnistyy 16.-17.3. aloitusseminaarissa Lyypekissä Saksassa. EU:n ns. Itämeri -ohjelman rahoittamassa toiminnassa ovat mukana elintarvikealaan liittyvät toimijaorganisaatiot kuudesta valtiosta; Saksasta, Tanskasta, Ruotsista, Puolasta, Liettuasta ja Suomesta. Kaikkiaan toimijoita on mukana 13 eri organisaatiosta.

Suomesta toimintaan osallistuu Agropolis Oy, Tulevaisuuden tutkimuskeskus (Turun kauppakorkeakoulu) sekä Turun yliopistosta Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus ja Täydennyskoulutuskeskus. Vuosina 2009 - 2011 toteutettava hanke lisää Itämeren alueen elintarvikealan toimijoiden yhteistyötä sekä yhdessä tehtävin toimenpitein parantaa elintarvikealan yritysten kilpailukykyä eurooppalaisilla markkinoilla.

Itämeren alueelle vaikuttavat trendit esiin

Työ käynnistyy elintarvikealan trendeihin liittyvällä analyysillä, jonka päätoteuttaja on Lundin yliopisto. Tiedon keruuseen ja muokkaamiseen osallistuvat myös Agropolis Oy ja Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Tiedon keruun yhtenä osana kaikissa kuudessa maassa haastatellaan viittä elintarvikeyrityksen kehitys/tutkimusjohtajaa sekä viittä tutkijaa. Huhti- ja toukokuun lopussa olevissa työpajoissa luonnosvaiheessa olevaa analyysiä toimijat työstä-

vät eteenpäin siten, että analyysi valmistuu ensimmäisen vuosipuoliskon loppuun mennessä.

Tietokanta yrityksistä ja tutkimuksesta

Samanaikaisesti trendianalyysin kanssa käynnistyy tiedon keruu elintarvikealan yrityksistä ja niitä palvelevista tutkimuslaitoksista. Tietokantaan kerätään kuuden maan alueelta kaikki yli 20 henkeä työllistävät elintarvikeyritykset sekä yrityksiä palvelevat tutkimusorganisaatiot. Kummastakin edellä mainitusta kerätään yhdenmukaiset perustiedot ja tuloksena saadaan myös tieto toimijoiden alueellisesta sijoittumisesta. Näiden avulla tullaan analysoimaan myös yritysten sijoittumiseen vaikuttavia tekijöitä. Toimintakokonaisuuden päävastuullinen toimija on Puolan Lublinin alueellinen kehitysviranomainen ja työhön osallistuvat myös Lyypekin alueen kehitysyhtiö ja Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Tämä perustiedon keruu valmistuu myös ennen kesälomakautta.

Tiedottaminen tukee toimintaa

BaltFood -hankkeelle valmistellaan parhaillaan tiedotussuunnitelmaa. Hankkeen keskeinen tiedotuskanava tulee olemaan www-sivusto www.baltfood.de. Täydentävinä toimintoina ovat esim. mediatiedotteet ja esitteet. Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari on

BaltFoodissa paitsi Suomen kansallinen koordinaattori niin myös viestintäryhmän jäsen.

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Itämeri -ohjelmasta tarkemmin
www.eu.baltic.net

Rakasta lähiruokaasi

- julkiset elintarvikehankinnat lähiruokaa suosiviksi

Pohjoiskarjalaiset vetoavat kunta-päättäjiin lähellä tuotetun ruoan puolesta. julkistamme oheisen Rakasta lähiruokaasi - vetoomukset, jonka on allekirjoittanut jo lähes 300 henkilöä. Vetoomuksen voi allekirjoittaa vielä 28.2.2009 asti osoitteessa www.pkky.fi/aiko.elo.

Vetoomuksen kokosivat yhteistyössä:

- Elintarvikealan koordinointi-hanke Pohjois-Karjalassa, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
- Laadukasta Riistayrittämistä Pohjois-Karjalassa -hanke, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
- Karelia á la Carte -hanke, ProAgria Pohjois-karjala
- MTK Pohjois-Karjala
- Pohjois-Karjalan maakuntaliitto

Maaliskuussa lähestymme kunta-päättäjiä, jotka ovat avainasemassa edistettäessä paikallisten tuotteiden käyttöä hankinnoissa. Julkaisten hankintojen ja etenkin kuntien hankintastrategian ja paikallisen yrittäjyyden elinvoimaisuuden välillä on yhteys, jota voidaan joko voimistaa tai ohentaa.

Lisää lähellä tuotettua lautaselle

Tällä hetkellä suuri osa maakunnan suurkeittiöissä ja joukkoruokailuissa käytettävistä raaka-aineista matkavat pitkän matkan maailmalta ennenkuin ne päätyvät maakunnan ruokailijoiden lautasille. Oman maakunnan tuotteista käytetään jonkin verran lähialueen juureksi, marjoja ja leipomotuotteita. Julkisten hankintojen piiris-

sä olevat organisaatiot haluaisivat käyttää yhä enemmän lähellä tuotettuja raaka-aineita ja alueen yrittäjät haluaisivat saada tuotteitaan esim. kouluruokailuun.

Tarvitaan lisää koulutusta ja yrittäjien yhteistyötä

Pullonkaula lähiruoan käyttämisessä onkin usein hankalaksi koettu hankintamenettely. Sähköinen HILMA-ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoista, tuntuu useista maakunnan pienemmistä yrittäjistä vaikeaselkoiselta ja monet epäroivät pärjäämistään tarjouskilpailuissa.

Myös lähellä tuotettu ruoka voi pärjätä julkisessa tarjouskilpailussa, mutta se edellyttää laadukkaiden tuotteiden lisäksi myös hankintaprosessin ja valintakriteerien tuntemusta. Sekä tuottajat, jatkojalostajat että asiakkaat tarvitsevat lisää koulutusta hankintakäytännöistä mm. kilpailutuksen kriteereistä ja aikatauluista.

Toisaalta paikallisten elintarvikealan yrittäjien tulisi toimia yhä enemmän yhteistyössä. Yksittäinen pohjoiskarjalainen elintarvikealan yrittäjä tuotteiden harvoin pärjää tarjouskilpailussa, jossa volyymit ovat kuitenkin useimmiten aika suuret ja toimitusajat tiukat. Yrittäjien kannattaisi osallistua tarjouskilpailuun yhteistyössä - näin varmistettaisiin myös toimitusten varmuus ja raaka-aineiden riittävyys. Hyvänä esimerkkinä voisivat toimia maakunnan mehujen tuottajat. Vai kannattaisiko yrittäjien perustaa maakuntaa lähiruokatukku?

Pohjois-Karjalan elintarvikealan hankkeet ja alan toimijat järjestivät marraskuussa 2008 yrittäjille ja hankintatoimen edustajille koulutustilaisuuden, jossa käytiin läpi hankintaprosesseja. Yhteistyö jatkuu ja toivottavasti mahdollisimman monet maakunnan omat tuotteet pärjäävät ensi kevään tarjouskierroksella.

Lähellä tuotettu on mahdollista – valtakunnallisia esimerkkejä

Valtakunnallisesti edelläkävijöitä lähiruoan käytössä ovat mm. Kiuruveden kunta sekä Etelä-Savo. Esimerkiksi Mikkelin kaupungin elintarvikehankinnoista 26 % eli 400.000 on lähiruokaa tai lähellä jatkojalostettua ruokaa (suullinen tiedonanto syksy 2007 Marjut Kuosma, ruokapalvelupäällikkö, Iso-Pata). Lisäksi Osuuskauppa Suur-Savo ostaa market- ja ravintolayksiköihin toimialueellaan toimivilta yhteistyökumppaneilta n. 19 miljoonalla eurola tuotteita eli 10 % hankinnoista. Viannes- ja juureshankinnoista paikallishankinta on suurin. Lisäksi leipomo-, liha- ja lihajalosteissa on alueella merkittäviä tuottajia ja valmistajia. Esimerkiksi Miettälän Juustola Sulka-valta on juustoleivän suurimpana toimittajana sekä Tuote Savonlinna tekee Prismalle eniten myydyin grillimakkaran Linnakäristeen, Savonlinnassa (marketpäällikkö Iiro Siposen mukaan, syksy 2007)

Lisätietoja

Hanne Leppänen

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

puh. 050 409 6044

hanne.leppanen@pkky.fi

<http://www.pkky.fi/aiko/elo>

Elintarvikehuoneistojen hygieniasta uusi asetus

MMMMa 28/2009

Maa- ja metsätalousministeriö on uudistanut elintarvikehuoneistojen hygieniää koskevaa asetusta. Asetukseen on toimijoiden muistuttamiseksi lisätty voimassaolevia EU-lainsäädännön vaatimuksia, mutta uusia asiakokonaisuuksia asetukseen ei sisälly. Asetus tuli voimaan 1.2.2009.

Asetuksen myötä sallitaan helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukseen lyhytaikaisia poikkeamia. Tämä uudistus helpottaa paikallisia kuljetuksia sekä pienimuotoista elintarvikemyyntiä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira antaa tarkemmat ohjeet kussakin tilanteessa sallittavista poikkeamista.

Uuden asetuksen mukaan tuoreen luonnonkalan pyyntipäivä tai viljellyn kalan nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä. Tämä auttaa kuluttajaa ostamaan mahdollisimman tuoretta kalaa ja tukee paikallisen kalan käyttöä.

Pieniä tarjoilupaikkoja helpottaa wc-vaatimuksen poisto alle seitsemän asiakaspaikan elintarvikehuoneistoilta.

Asetus sallii kuumentamalla valmistettujen, helposti pilaantuvien leipomotuotteiden säilyttämisen myyntipaikassa huoneenlämmössä valmistuspäivänä.

Vaatimusten tarkentaminen uudessa asetuksessa yhdenmukaistaa elintarvikevalvontaa ja vähentää paikallisten valvontayksiköiden eriäviä tulkintoja määräyksistä.

Asetus koskee elintarvikehuoneistoja, joissa harjoitetaan vähittäiskauppaa, esimerkiksi ruokakaupat, kioskit, torit, ruokalot, ravintolat, elintarviketukut ja elintarvikekuljetukset. Se koskee myös huoneistoja, joissa ennen myyntiä käsitellään ja varastoidaan muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita.

Asetus pohjautuu kahteen kumottavaan sosiaali- ja terveysministeriön asetukseen, jotka on yhdistetty ja joihin on tehty teknisiä muutoksia. Elintarvikelainsäädäntö keskitettiin viime vuoden alussa maa- ja metsätalousministeriöön.

Evira on laatimassa verkkosivustoa, johon kootaan asetuksen pykäläkohtaisia perusteluja sekä asiasta esi-

tettyjä kysymyksiä ja Eviran vastauksia niihin. Toimijat ja paikallisvalvonta voivat lähettää sähköpostilla kysymyksiä uuden asetuksen soveltamisesta osoitteeseen elintarvikehuoneistot@evira.fi.

Lisätietoja

*Maa- ja metsätalousministeriö
eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian
Hielm
puh. (09) 1605 3126, 050 524 5761*

Marinoimaton siipikarjanliha, kotimaiset omenat, marjat, yrtit ja tuore kala olivat Terve Valinta -kampanjassa kaupasta vaikeimmin saatavissa

Viime syyskuussa joukko järjestöjä toteutti Terve Valinta -kampanjan. Siinä haastettiin kuluttajat ja kansalaisjärjestöjen jäsenet kysymään ja ostamaan kaupasta runsaskuituista ja vähäsuolaista ruisleipää, maustamatonta rasvatonta jogurttia, vähärasvaisia ja vähäsuolaisia juustoja, kotimaisia omenoita, tuoretta kalaa, marinoimatonta siipikarjanlihaa sekä marjoja ja yrttejä ja niistä tehtyjä tuotteita.

Kampanjan tavoite oli kiinnittää kuluttajien huomio elintarvikkeiden ravintosisältöön, pakkausmerkintöihin ja auttaa kuluttajia valitsemaan vähemmän rasvaa, energiaa, sokeria ja suolaa ja/tai enemmän kuitua, vitamiineja ja kivennäisaineita sisältäviä tuotteita. Terveellisillä valinnoilla kuluttajat edistävät terveyttään ja vaikuttavat tuotteiden esilläoloon kaupissa.

Kampanjasta järjestettiin lokakuun ensimmäisellä puoliskolla palautekysely Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla. Kyselyyn vastasi 446 henkilöä. Vas-

taukset osoittavat, että elintarvikekaupoista vaikeimmin saatavissa olleita kampanjatuotteita olivat marinoimaton siipikarjanliha, tuore kala, marjat ja yrtit sekä kotimaiset omenat. Kampanjaan valituista tuotteista runsaskuituinen ja vähäsuolainen ruisleipä, maustamaton ja rasvaton jogurtti, vähäsuolaiset ja -rasvaiset täyslihaleikkeleet ja vähärasvaiset ja -suolaiset juustot olivat helpommin saatavissa.

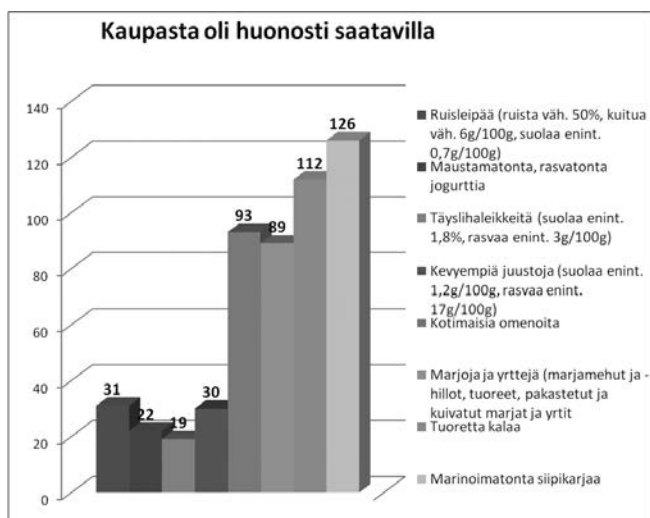
Vastanneista 69 prosenttia ilmoitti kampanjan lisänneen kiinnostusta tutustua elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin. Sydänmerkki -tunnuksiin pakkauksissa kiinnitti huomiota 75 prosenttia vastanneista. Kampanjalla oli vaikutusta myös jonkin verran vaikutusta ostokäyttäytymiseen. Tavallista enemmän kuluttajat ilmoittivat ostaneensa kampanja-aikana kotimaisia omenia, marjoja ja yrttejä sekä tuoretta kalaa. Vähiten vaikutusta kampanjalla puolestaan oli ruisleivän, vähärasvaisten täyslihaleikkeleiden ja vähärasvaisten juustojen ostokäyttäytymiseen.

Pääosa Terve Valinta -kampanjaan osallistuneista järjestöistä tiedotti kampanjasta jäsenlehdessään, kotisivuillaan ja jäsentiedotteissaan. Kampanjaa toteuttivat jäsenineen Agronomiliitto, Aivohalvaus- ja dysfasialiitto, Arktiset Aromit, Kotimaiset Kasvikset, Kotitalousopettajien liitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto, Marttaliitto, Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liitto, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Suomen Kuluttajaliitto, Suomen 4H-liitto ja Suomen Sydänliitto.

Kampanja toistetaan syksyllä 2009

Vuonna 2009 Terve Valinta on päätetty toistaa elo-syyskuussa. Pidempi kampanja-aika mahdollistaa porrastuksen eri tuotteiden kesken. Tämä antaa myös järjestöille ja kampanjasta tiedottamiselle lisää joustoa ja toiminnallisia mahdollisuuksia.

Lisätietoja
Simo Moisio
Arktiset Aromit ry
puh. 040 580 1186



Pakkausmerkinnät valokeilassa -kampanja alkaa

Suomalaisista enemmistö eli 64 % on sitä mieltä, että elintarviketta voi syödä ”viimeinen käyttöpäivä” -päiväyksen jälkeen ja 14 % arvioi, että tällaista elintarviketta saa edelleen myydä. Näin ei kuitenkaan ole.

Päiväysmerkintöjen ero on edelleen epäselvä useille suomalaisille. Vastaajista 84 prosenttia sanoi, että tuotetta voi syödä parasta ennen päivän jälkeen kuten asia on, mutta 63 prosenttia arvioi toisaalta virheellisesti, ettei tuotetta voi myydä enää parasta ennen -päivän jälkeen. Taloustutkimuksen Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralle tekemän selvityksen mukaan suomalaiset lukevat hyvin pakkausmerkintöjä (81 % vastaajista).

Tutkimukseen vastanneet ilmoittivat lukevansa erityisesti rasvan määrää ja laatua koskevat merkinnät, päiväykset, tuotteen ainesosat/valmistusaineet sekä energiamäärän. Myös elintarvikkeen alkuperä ja suolapitoisuus luetaan. Eniten pakkausmerkintöjen lukemista haittaa merkintöjen huono näkyvyys pienten kirjainten tai heikon kontrastin takia.

”Tuoreet kasvot 2009 – pakkausmerkinnät valokeilassa” -kampanjan avulla innostetaan ja opastetaan kuluttajia lukemaan sekä elintarvikkeiden merkintöjä että lemmikkieläinten ruokien pakkausmerkintöjä. Evira on julkaissut esitteen 7 syytä tutustua pakkausmerkintöihin. Kampanjan keskei-

siä teemoja ovat: päiväysmerkinnät ja niiden erot, koostumus- ja ravintosisältömerkinnät - erityisesti suola, rasva, kuitu, sokeri ja energia, lisäaineet sekä alkuperämerkinnät. Kuluttajille tarjotaan tiivistä, käytännöllistä tietoa omien valintojen tueksi.

Viranomaiset ja järjestöt järjestäjinä

Kampanjan toteuttavat Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Finlands svenska Marthaförbund r.f., Kuluttajat - Konsumenterna ry, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry, Marttaliitto ry ja Suomen Kuluttajaliitto ry. Kampanjan aikana järjestöillä on paikallisia yleisötilaisuuksia eri paikkakunnilla ja koulutusta ammatti- ja ammatikorkeakouluissa.

Valituksille väylä

Tutkimuksessa ilmeni, että viidesosa vastaajista oli valittanut viimeisen vuoden aikana ostamistaan elintarvikkeista. Useimmin valittiin pilaantuneesta elintarvikkeesta (69 % vastanneista). Pakkausmerkinnöistä on valittanut 8 % vastanneista ja vanhentuneesta päiväyksestä 6 % vastanneista.

Kampanjan tavoitteena on rohkaista kuluttajia antamaan palautteita puutteellisista merkinnöistä oikealle viranomaiselle. Oman kunnan elintarvikkevalvontaviranomaisen yhteystietojen löytämisen helpottamiseksi on perustettu kuntahaku. Valitsemalla listalta oman kunnan tai kuntayhtymän nimen saa kuntayhtymän elintarvike-

valvonta-asioissa päivystysajat, puhelinnumeron ja sähköpostiosoitteen. Kuntahaku löytyy pakkausmerkintäkampanjan ja Eviran internetsivuilta.

Viranomaiset keräävät vuoden kuluessa palautetta ja aloitteita pakkausmerkintöjen esilletuomisesta ja muutostarpeista. Ne toimitetaan edelleen oikeille tahoille.

Lisätietoja pakkausmerkinnöistä löytyy kampanjasivustolta: www.tuoreetkasvot.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
20014 Turun yliopisto

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestymisen vuonna 2009

Nro	Materiaalin deadline	Ilmestymisen
2/2009	6.5.	22.5.
3/2009	19.8.	4.9.
4/2009	11.11.	27.11.

Rural News

You can now find in 'pdf' format the first edition of 'RUR@L' News in English:
http://newsletter.enrd.eu/ruralnews1_en.pdf

More language versions will become shortly. 'RUR@L News' informs you about important developments in European rural development and we very much hope that you enjoy this first edition.

Tapahtumakalenteri

24.2.2009	Molekyyli Gastronomia, Helsinki (anniina.honkanen@stimulusconsulting.fi)
18.3.2009	A Better Life through Healthier Choices, Reykjavik, Islanti (www.nordicinnovation.net)
24. - 26.3.2009	Karelian Food Forum, Joensuu (hanne.leppanen@pkky.fi)
26. - 27.3.2009	Luomupäivät, Tampere (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com)
5.5.2009	Elintarvikepäivä 2009, Helsinki (www.etl.fi)
13. - 14.5.2009	Future Challenges in Professional Kitchens II, Mikkeli (www.mamk.fi/future)
18. - 20.5.2009	Nordic Organic Conference, Göteborg, Ruotsi (http://nordicorganic.org)
30.7. - 2.8.2009	Farmari, Kokkola (www.farmari.net)
21. - 23.8.2009	Smaklust, Tukholma (christina@eldrimner.com)
2. - 4.10.2009	Turun Ruokamessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
10. - 14.10.2009	Anuga 2009, Köln Saksa (helena.airaksinen@entre.fi, www.entre.fi)
26. - 27.10.2009	Närproducerat, Jönköping, Ruotsi (http://www.elmia.se/sv/narproducerat)
3.11.2009	Ateria2009, Helsinki (www.wanhasatama.com)
6. - 8.11.2009	ELMA 2009, Helsinki (www.finnexpo.fi)
17. - 19.3.2010	GASTRO, Helsinki (www.finnexpo.fi)