



“Voittajakukko”

Kuopion hankeseminaarin
kuulumisia

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2010 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	3.2.	19.2.
2	5.5.	21.5.
3	18.8.	3.9.
4	10.11.	26.11.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2000 kpl. Jakelulistalla on 1500 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotettakille, 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
Koulutus- ja kehittämiskeskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

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

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

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden julkaisija on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lehti on luettavissa sähköisesti myös teemaryhmän nettisivuilla.

www.maaseutupolitiikka.fi
www.ruokasuomi.fi

Sisällys

Ehjäät viikot ja karvakengät	1
Pienteurastamohankkeen päätösseminaari Ruotsissa	2
Ainutlaatuinen tarina erottaa yritykset kilpailijoita elintarvikealalla ja vapaa-ajan palveluissa	3
Ruuan merkitys ilmastokuormituksessa	3
Itämeren alueen ruokatrendit	4
Maakuntamenu, lähiruoka vai mikä? ja Trendiruokaa pohjoismaista -seminaarit	4
Energiansäästöillä euroja -kampanja johdattaa energia- tehokkaaseen ruuanlaittoon	5
Rekisteröidy mukaan Barcelonan Alimentaria -elintarvikemes suilla järjestettävän maksuttomaan yrityskontaktitapahtumaan	5
Pohjoismaisen luonnonmarjahankkeen tuloksia	6
Väitöskirja elintarviketuotannon paikallisuudesta food-4u	7
Kalakukkojen 8. maailmanmestaruuskisassa palkittiin perinteinen retkieväs	8
Etelä-Savon elintarvikealan tutkimusstrategia 2010-2015 julkistettu - Tutkimuksella hyvinvointia Etelä-Savoon	9
PacTec 2010 Pakkaminen ja materiaalikäsittely	9
Lähiruokaa, pohdintaa kunnallisista ruokapalveluista ja pohjoissavolaisia elintarvikealan menestystarinoita 1.-2.12.2009 seminaarissa Kuopissa	10
Makuja arkeen	11
Lähiruokaa markkinoille -julkaisu	12
Pelloilta pöytään - ruokaketjun kehittämistä Kaakkois-Suomessa	13
Aitojamakuja.fi löytyy nyt myös osoitteella aktasmak.fi	14
Tilastoja elintarvikeketjusta ja elintarviketurvallisuudesta	14
Kuluttajan suosituin poronlihatuote on kärstysliha	15
Maaseutupolitiikan verkostotapaaminen 22.-23.4.2010	15
Päivittäistavarakaupan vihreät kumoukselliset	16
IFFA, Lihanjalostusteknologiaa ja välineitä raakatuotteesta lautaselle	17
Elintarvikealan pk-yritysten markkinointiosaaminen kehittyä hyvään suuntaan	18
SRE ruokakulttuuritilaisuudet	19
Poimi talteen Syksyn satoa TV-sarja	20
TukutorioOnline	21
Plant breeding and management for human nutrition	22
Climate Change and Agricultural Production in the Baltic Sea Region	22
Kauppiain ABC -opas on ilmestynyt	23
Hyvä Lammas -hankkeen tapahtumia	23
Millainen on pietarilainen ruuan kuluttaja?	24
Hyviä käytäntöjä ja pilottikurssi elintarvikealan osaamisen lisäämiseen	25
Päivitä tietämyksesi luomusta -seminaari	27

Kansikuva:

"voittajakukko" kts. s. 8 ; Kuvaaja: Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

Ehejät viikot ja karvakengät

”Alakaa ehejät viikot, karvakengät, reikälevivät ja kalikkareet” toteaa Alavudelta peräisin oleva sanonta loppiaisen ja pääsiäisen välisestä ajasta, jolloin arkipyhiä ei ole. Yleisesti Suomessa puhutaan härkäviikoista, joita myös selkäviikoiksi kutsutaan. Tämä kuten moni muukin kansanviisaus tuo myös ruoan ja ruokakulttuurimme esiin. Härkäviikoilla on hyvä pysähtyä hetki myös viime vuoden asioihin.

Vuoden 2009 syksyllä Ruoka-Suomi -teemaryhmä käynnisti yhdessä alueellisten elintarvikealan kehittämishankkeiden ja Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishojelman (Sre) kanssa ns. roadshow -ruokakulttuurikiertueen. Toteutuneita tapahtumia on tätä kirjoitettaessa yhdeksän ja kiertue jatkuu maakunnittain tänä vuonna siten, että jo sovittuja tilaisuuksia on alkuvuodelle neljä kappaletta. Tilaisuuksien ohjelmat ja ajankohdat löytyvät www.ruokasuomi.fi -sivuilta kohdasta ajankohtaista. Olet tervetullut mukaan tapahtumiin!

Elintarvikeyrityksien kehittämisen kansainvälistymisessä otettiin vuonna 2009 suuri askel lähtemällä mukaan Itämeren alueen toimijoiden yhteistyöhön baltfood -nimen alla. Alkavana vuonna ja myös vuonna 2011 on useita Itämeren alueen toimijoita verkottavia tapahtumia, luodaan kehittämistä palvelevia työvälineitä sekä julkaistaan alueen elintarviketuotantoon liittyviä selvityksiä, tiedotteita ja uutiskirjeitä. Edellä mainittujen aktiivisen hyödyntämisen lisäksi toivotan kiinnostuneet lämpimästi tervetulleiksi tilaisuuksiin mukaan. www.baltfood.fi -sivuja seuraamalla tilaisuuksista ja muistakin Baltfood -asioista saa tietoa.

Baltfoodissa toteutetun ns. trendiselvityksen mukaan tulevaisuuden kuluttaja kiinnittää kasvavaa huomiota elintarvikkeiden turvallisuuteen, eettisyyteen ja ekologisuuteen. Itämeren alueen kuluttajilla paikallisten ja alueellisten tuotteiden suosiminen on kansainvälisesti tarkasteltuna vahvempaa kuin muualla erityisesti eksoottisten tuotteiden kustannuksella. Tuotteisiin liittyvien mielikuvien merkitys näyttäisi kasvavan tulevaisuudessa. Vastaajien mielestä myös tuotteiden eko-merkinnät lisäävät merkitystään nimenomaan Itämeren alueen maissa. Trendiselvityksestä voit lukea tarkemmin sivulta 4.

Pienyrityksien näkyvyyden lisäämiseksi ja esillä oloa tukeakseen Ruoka-Suomi -teemaryhmä on yhdessä www.aitojamakuja.fi -sivuston kanssa Gastro -messuilla Helsingin messukeskuksessa 17. - 19.3.2010. Imagotyötä jatketaan myös muilla keinoilla mm. mediayhteistyöllä sekä matkailutoimijoiden kanssa aloitetuilla yhteistyökeskusteluilla ruuan roolin vahvistamiseksi yhtenä matkailun vetovoimatekijänä.

Heidi Valtari

Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus



Pienteurastamohankkeen päätösseminaari Ruotsissa

Pohjoismaisen pienteurastusalan yhteistyöprojektin, "Slaughtering at Farm in Nordic Countries", päätösseminaari järjestettiin 7.-8.1.2010 Öströön lammastilalla (www.ostroofarfarm.com) Ruotsissa. Seminaariin osallistui 25 yhteistyöankkeen kohderyhmän edustajaa: elintarvikeviranomaisia, asiantuntijoita, kehittäjiä ja pienteurastamoyrittäjiä sekä Norjasta, Ruotsista että Suomesta. Eri osapuolten näkökulmat asioihin valottuivat seminaarin osallistujille kahden tiiviin seminaaripäivän aikana.

Pienteurastamojen yleistilanne

Seminaari aloitettiin kunkin osallistujamaan tilannekatsauksella, jossa tuotiin esiin myös ajankohtaisia asioita. Katsauksessa kuvattiin kuluneen vuoden toimintaa ja aikaansaannoksia. Suomen maa- ja metsätalousministeriön elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi esitteli lihan tarkastusvelvoitusta ja lihan tarkastuksen kehittämistä Suomessa. Työn taustalla on pienteurastamojen kritiikki tarkastus- ja valvontamaksuja sekä sivutuotteiden käsittelykustannuksia kohtaan. Myös lihan tarkastuksen käytännön toiminnassa on ollut haasteita. Osasyynä on myös lihan tarkastushenkilökunnan saatavuusongelma ja lihan tarkastusmenettelyjen yhdenmukaistamisen tarve.

Tarkemman jatkovalmistelun ja -selvittelyn alla on useita toimenpiteitä mm. lihan tarkastajan ammattitutkinto ja sen hyödyntämismahdollisuudet pienteurastamoissa, kunnallisen lihan tarkastuksen osa-aikaiset tarkastuseläinlääkärit ja -apulaiset, valtion määräaikainen tuki lihan tarkastukselle, lihan tarkastuksen siir-

täminen aluehallinnolle, ylisuurten lihan tarkastusmaksujen kohtuullistaminen sekä lihan tarkastuksen uudistaminen riskiperusteiseksi.

Suomessa pienteurastamoissa teurastetaan 2 % eläimistä. Eläinryhmittäin tarkasteltuna tähän kahteen prosenttiin sisältyy teurastettavista lampaista 75 % ja hevosista 12 %.

Sivutuoteasetus uudistuu

Susanne Liljenström Ruotsin Jordbruksverketistä esitteli EU-tasolla uudistutua sivutuoteasetusta sekä siihen liittyviä uusia mahdollisuuksia pienteurastamojen sivutuotteiden käsittelyyn. Nykytilanne on kuitenkin vielä sikäli avoin että tarkentavat säädökset ja myös kansalliset soveltamiskäytännöt ovat vielä valmistelun alla.

Tutkija Marja Lehto MTT:ltä ja pienteurastamoyrittäjä Juha Vuorenmaa Ulvilasta esittelivät Suomessa tilatasolla tehtyä kompostointikoetta, jossa kolmannen luokan sivutuotteita alle 12 mm raekokoon jauhettuna kompostoitettiin yhdessä suolen sisällön kanssa. Seosaineena käytettiin olkea. Kompostointi toteutettiin peräkärjessä, joka voitiin eristää ja suojata mm. haittaeläimiltä. Koe tehtiin kahdessa vaiheessa, toinen kesällä ja toinen talvella. Molemmissa vaiheissa vertailukokeina toteutettiin kaksi rinnakkaiskoetta; joissa toisen kokeen luokan 3 sivutuote hygienisoitiin kuumentamalla materiaali 70 asteeseen tunnin ajaksi ja toinen kompostoitettiin ilman hygienisointia. Kompostien lämpötilaa seurattiin jatkuvatoimisella mittarilla ja laboratorioanalyysit otettiin (E. Coli, klostridit ja

salmonella) kokeen alussa, yhden kuukauden kompostoinnin jälkeen sekä kolmen kuukauden jälkeen. Sekä kuumentetussa että ei-kuumentetussa kompostissa lämpötila nousi hyvin ja pysyi 50-60 asteessa lähes kaksi viikkoa. Kompostit lämpenivät samanveroisesti kesä- ja talvikaudella. Talvikaudella komposti eristettiin styroxilla, joten kompostointi näyttää ainakin kesäolosuhteissa toimivan lämpötilan osalta. Tämänhetkisten tulosten perusteella sivutuotteet on mahdollista saada turvallisiksi maanparannusaineeksi kompostoimalla. Talvikauden koe on vielä kesken ja lopulliset tulokset kokeista saadaan keväällä 2010.

Öströön lammastila

Noin tunnin ajomatkan päässä Göteborgista sijaitsee Öströön lammastila, jota isännöi Kristian Karlsson perheineen apunaan neljä työntekijää. Tilan toiminta koostuu lammastilan lisäksi omasta pienteurastamosta, leikkaamosta ja merkittävän laajuisesta matkailusta. Tilalla on noin 500 uuhua ja esimerkiksi vuonna 2009 syntyi 900 karitsaa. Omaan pienteurastamoon päädyttiin aikanaan lihaan laadun turvaamiseksi. Jonkin verran tehdään myös rahtiteurastusta ja leikkaamotiloja vuokrataan myös muille. Kaikki lampaista saatava liha ja muut tuotteet markkinoidaan tilalla joko omassa ravintolassa tai myymälässä erilaisina tuotteina. Ravintola, Brännvinkällaren, toimii myös muutoin lähiruokaperiaatteen mukaan hankkien raaka-aineet tai jalosteet lähiseudulta ja suosien sesonginmukaisuutta. Työpajasta ruotsiksi laadittuun raporttiin voi tutustua sivustolla: www.ruokasuomi.fi > Tilaisuuksien materiaalit.



Lisätietoja

Heidi Valtari

heidi.valtari@utu.fi Työpajasta ruotsiksi laadittuun raporttiin voi tutustua sivustolla: www.ruokasuomi.fi > Tilaisuuksien materiaalit.

Öströön lammastilan pihapiirin opaskylttejä (vas.); Lammassipsejä myynnissä Öströön tilapuodissa (oik.)a

Ainutlaatuinen tarina erottaa yritykset kilpailijoista elintarvikealalla ja vapaa-ajan palveluissa

Suomalaisia elintarvike-, ravintola- ja matkailualan tuotteita ja palveluja myydään nyt tarinoiden avulla. Yrityksen tarina kuvastaa sen identiteettiä ja arvoja, ja asiakkaan on voitava samastua tarinaan.

Tarinaa rakennettaessa pohjana ovat brändin ohella asiakkaiden tarpeet ja asenteet. ”Nuoret kuluttajat eivät juokse enää muotibrändien perässä, nyt etsitään uniikkeja kokemuksia. Vaikka suomalaiset ovat poikkeuksellisen hintatietoisia, elintarvikkeita ei osteta vain vatsantäytteeksi tai valita hinnan perusteella. Maun lisäksi tärkeää on se, että ostaminen tuo mielihyvää – asiakas ostaa tuotteen lisäksi sen edustaman arvomaailman”, kertoo Tekesin Sapuska-ohjelman päällikkö Kari Venäläinen. Ohjelman tavoitteena on elintarvikealan pk-yritysten kansainvälistymisen tukeminen.

Unione on esimerkki yrityksestä, joka on onnistunut tunnistamaan nousevia asiakastarpeita ja luonut niiden pohjalta uudenlaisen palvelukokonaisuuden. Yritys toimii aloitteentekijänä suomalaiselle ruoka-, ravintola- ja matkailukulttuurille. Se on esitellyt helsinkiläisiä ravintoloita yli 600 kansainväliselle ruokatoimittajalle muun muassa ruoka-alan ammattilaisille suunnattujen Eat&Joy-festivaalien kautta, julkaisee Viisi tähteä -elämysmediaa ja on tuonut luomulähiruuun Helsingin keskustaan Lasipalatsin Eat&Joy maatilatorille.

”Suomen pohjoisissa olosuhteissa kasvaa maultaan ja koostumukseltaan ainutlaatuisia raaka-aineita. Meillä on mahdollisuus nousta Euroopan tai jopa maailman johtavaksi puhtaiden makuun maaksi, mutta se vaatii alan arvostuksen kasvattamista Suomessa”, toteaa Unionen hallituksen puheenjohtaja Aki Arjola. ”Kansainvälistymiseen tarvitaan korkealaatuisia elintarvikkeita, joiden laatu on määräävä olennaisempi. Ilman upeita lähituottajia meillä muilla jakeluketjun osilla ei ole mitään virkaa.”

Tarinoiden merkitystä yrityksen kilpailuedulle pohdittiin Tekesin Vapaa-ajan palvelut- ja Sapuska -ohjelmien yhteisessä vuosiseminaarissa.

Lisätietoja

Kari Venäläinen

Tekesin Sapuska-ohjelman päällikkö

puh. 040 722 1632

kari.venalainen@tekes.fi

Aki Arjola

hallituksen puheenjohtaja, Unione Oy

puh. 0400 300 654

aki.arjola@unione.cc



RUUAN MERKITYS ILMASTOKUORMITUKSESSA

ke 10.3.2010 klo 16-18
Eduskunnan Pikkuparlamentin auditoriossa

Ekologinen jalanjälki kertoo kaksi asiaa:
kuinka paljon luonnonvaroja eli maata tarvitaan juuri sinun tarpeittesi tyydyttämiseen ja kuinka paljon planeetta kykenee antamaan meille kullekin.

klo 16.00
Seminaarin avaus:
Ympäristö- ja luontoryhmän puheenjohtaja Erkki Pulliainen

klo 16.10
Ruokahankintojen ympäristövaikutukset kansantalouden ja kuluttajan näkökulmista:
Professori Sirpa Kurppa, MTT Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus


klo 16.40
Syö terveellisesti, ajattele ekologisesti –casen esittely:
Kenneth Oker-Blom, keittiömestari

klo 17.00
Tanssii tähtien kanssa - ruokajätteen vähentäminen ja lajittelu:
Minna Partti, ympäristöasiantuntija, HSV, Jätehuolto

klo 17.20
Miten kotimaisen ruoan ilmastokuormitusta voidaan vähentää maatalousteknisin ratkaisuin? Ari Lampinen, varapuheenjohtaja, Suomen Biokaasuyhdistys

17.40 Keskustelu ja tilaisuuden päätös

Ilmoittautumiset **viim. pe 5.3.2010** sähköpostitse: tuula.nystrom@eduskunta.fi



EDUSKUNNAN YMPÄRISTÖ-
JA LUONTORYHMÄ

Tervetuloa!

Itämeren alueen ruokatrendit

Yhä harvempi syö pelkästään eläkkeeseen. Itämeren alueen ruokatrenditutkimus piirtää kuvaa tulevaisuuden kuluttajasta, joka haluaa huolehtia enenevässä määrin terveydestään ja turvallisuudestaan ruoan avulla. Lisäksi tutkimukseen haastatellut elintarvikealan tieteen ja liike-elämän asiantuntijat katsoivat, että moni kuluttaja haluaa ilmaista persoonaansa, mielipiteitään ja asemaansa ostopäätöksillään, jolloin voitajaksi nousee paikallinen ja eettisesti tuotettu ruoka. Koska kuluttaja haluaa olla perillä siitä, mitä hänen lautaselleen päätyy, kannattaa elintarvikealan panostaa jatkossa myös pakkausmerkintöjen selkeyttämiseen niitä yhtenäistämällä.

Itämeren alueella on noin 80 miljoonaa asukasta ja sen elintarviketeollisuuden liikevaihto on 200 miljardia euroa vuosittainen työllistäen puolisen miljoonaa työntekijää. Alueen elintarvikeyrityksiin potentiaalisesti vaikuttavia kuluttajatrendejä analysoivat EU-rahoitteisen Baltfood -projektin hankepartneerit Turun ja Lundin yliopistoista sekä Agropolis Oy:stä.

Tutkimus antoi viitteitä siitä, että väestön ikääntyessä ravinnon ja terveyden väliset yhteydet ovat nousemassa erityisen keskeiseen asemaan. Trendiä ennakoivat erilaisten ruokayliherkkyyksien yleistymisen. Jo tänä päivänä tutut gluteenittomat ja laktoosittomat tuotteet antavat esimakua kuluttajuudesta, jossa lautaselle poimitaan kansalaisten geneettisten tarpeiden mukaan räätälöityjä terveysvaikutteisia elintarvikkeita, kuten vaikkapa ravunkuoriutetta ikääntymisen aiheuttamia nivelkipuja vastaan tai hapattua proteiini-jauhetta korkean verenpaineen madaltamiseksi.

Tutkimukseen osallistuneet elintarvikealan asiantuntijat olivat yksimielisiä siitä, että tulevaisuuden kuluttaja kiinnittää kasvavaa huomiota elintarvikkeiden turvallisuuteen, eettisyyteen ja ekologisuuteen. Kansainvälisessä vertailussa tämä näyttäytyi Itämeren alueen kuluttajilla paikallisten ja alueellisten tuotteiden suosimisena eksootisten sijaan. Asiantuntijat kokivat, että lähiruoan suosio on parhaimmillaan, kun siihen on liitettävissä tuotteen syntytaustasta kertova tarina. Tuotteisiin liittyvien mielikuvien

merkitys näyttäisi kasvavan tulevaisuudessa. Todellisuudessa mielikuvan ja todellisuuden välillä vallitsee usein kuilu.

Vastaajien mielestä tuotteiden ekomeerikinnät lisäävät merkitystään nimenomaan Itämeren alueen maissa. Nykykuluttaja joutuu mitä moninaisimpien pakkausmerkintöjen ristituleen, mutta uusia asiakkaita ja kohde-ryhmiä ei tavoiteta jatkossa ilman selkeästi ja luotettavasti ilmoitettuja tuotetietoja. Ratkaisu ongelmaan olisi pakkausmerkintöjen yhtenäistäminen.

Tutkimusraportin voi tilata kokonaisuudessaan omaan sähköpostiin osoitteesta www.baltfood.org > Project Results.

Lisätiedot

Teemu Halttunen

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus
puh. 0400 260 390

teemu.halttunen@utu.fi

Johanna Tanhuanpää

Agropolis Oy

puh. 050 542 7264

Johanna.tanhuanpaa@agropolis.fi

Kehittyvä Elintarvike -lehti ja Elintarviketieteiden Seura ovat mukana Gastro-messuilla 17.–19.3.2010 Helsingin Messukeskuksessa osastolla **6h32**. Seura järjestää messujen yhteydessä kaksi seminaaria:

MAAKUNTAMENU, LÄHIRUOKA VAI MIKÄ?

Aika: keskiviikko 17.3.2010 klo 13–15

Paikka: Ballroom, Helsingin Messukeskus

- 13.00** **Suomalainen ruoka ja maakuntamenut turistin silmin**, koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja Hellstedt, Ruokatieto
- 13.50** **VellamoMenu, kokemuksia matkan varrelta**, isäntä Ilkka Sipilä, Maaseuturavintola Hollolan Hirvi
- 14.20** **aitojamakuja.fi-sivusto, lähiruoan "aarrearkku"**, suunnittelija Päivi Töyli, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus
Keskustelua

TRENDIRUOKAA POHJOISMAISTA?

Aika: torstai 18.3.2010 klo 13–15

Paikka: Ballroom, Helsingin Messukeskus

- 13.00** **Pohjoismainen ruoka – trendikö?**, ETM Minna Kantén, Oy Kantén Ab
- 13.50** **Pohjoismaisten kokkien näkökulma trendikyyteen**, ohjelmapäällikkö Salme Haapala, Foodwest Oy
- 14.20** **Ruokalähettilään kommentit ja visiot pohjoismaisesta ruoasta**, ravintolatoimen kehityspäällikkö Kim Palhus, Hanasaaren ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus
Keskustelua

Energiasäästöllä euroja -kampanja johdattaa energiatehokkaaseen ruuanlaittoon



Maa- ja kotitalousnaisten tämän vuoden järjestökampanjassa Energiasäästöllä euroja viedään lukuisia energiasäästövinkkejä käytäntöön. Kampanjaan kuuluu kahdeksan erilaista tapahtumaa, joista neljässä energiaa säästetään keittiössä, niin ruuan valmistuksessa kuin säilytyksessä.

Iso osa kodin energiankulutuksesta syntyy keittiössä. Kampanjaan kuuluvalla Nuukaillaan terveellä tavalla -ruuanvalmistuskurssilla kiinnitetään huomio ruokavalintoihin ja kypsytetään ateriat energiatehokkaasti. Ei siis ajatella vain sähkön säästämistä ruokaa valmistetta-

essa, vaan huomioidaan energian ja luonnonvarojen kulutus laajemmin. Säästöjä syntyy terveellä tavalla, kun tuttuja liharuokia jatketaan kasviksilla ja hyödynnetään tähteeksi jääneet ruuat. Ruokavalinnoissa säästää, kun suositaan kotimaisia avomaalla kasvatettuja kasviksia ja luonnonantimia. Laitteiden käytöstä herätellään miettimään, onko kahdelle pakastimelle tarvetta ja voiko uunin käyttöä järkeistää. Uunin esi- ja jälkilämmön kun voi hyvin hyödyntää ruuanlaitossa. Esimerkiksi haudutettavat uuniruuat voi jättää uunin puoleksikin tunniksi muhimaan jälkilämmössä.

Energiaa säästetään tehokkaasti, kun hyödynnetään myös sähköttömät ruuanvalmistus- ja kylmäsäilytysmahdollisuudet. Leivinuunista heinälaatikkoon -kursilla valmistetaan maukkaita uuniruokia. Samalla kaivetaan esiin perinteisen heinälaatikon teko- ja käyttöohjeet ja mietitään, mitä muita tapoja on hauduttaa ruokaa sähköttä. Maakellarin omistajia taas innostetaan kunnostamaan ja hyödyntämään kellarin tarjoama ilmainen kylmätila.

Energiasäästöllä euroja on maa- ja kotitalousnaisten valtakunnallinen kampanja. Sillä haastetaan ottamaan energiasäästövin-

kit käyttöön ja säästämään energiaa arjessa. Samalla tulee säästäneeksi euroja. Muissa kampanjan tapahtumissa selvitetään kodin energiasyöppöjä, tutustutaan energiatehokkaaseen sisustamiseen valoilla ja harjoitellaan taloudellista ajotapaa. Kampanjaan osallistuvat saavat myös **Energiasäästöpassin**, jonka avulla voi seurata energiasäästötapojaan sekä **Joka naisen energiasäästöoppaan**, joka tarjoilee konkreettista ja havainnollista energiasäästötietoa.

Lisätietoja kampanjasta

www.maajakotitalousnaiset.fi/energiansaastollaeuroja

Emma Pikkarainen

vt. kehityspäällikkö,

Kotitalousneuvonta ja ravitsemus

Maa- ja kotitalousnaisten Keskus

PL 251

01301 Vantaa

puh. 040 526 4619

faksi 020 747 2401

emma.pikkarainen@proagria.fi

Rekisteröidy mukaan Barcelonan Alimentaria-elintarvikemessuilla järjestettävään maksuttomaan yrityskontaktitapahtumaan!

Barcelonan Alimentaria -elintarvikemessujen (<http://www.alimentaria-bcn.com/en/Alimentaria-2010/>) yhteydessä järjestetään Enterprise Europe Networkin maksuton yrityskontaktitapahtuma 23-24.3.2010. Alimentaria brokerage event 2010 -yrityskontaktitapahtumassa on mahdollista tehostaa messuosallistumista ennalta sovituihin kahdenkeskisissä yritystapaamisissa.

Tapahtuma on suunnattu erityisesti:

- elintarvikealan pk-yrityksille, jotka etsivät tai tarjoavat uusia teknologisia ratkaisuja
- tutkimuslaitoksille, jotka tarjoavat innovatiivisia tutkimustuloksia
- alkaville yrityksille ja yrittäjille

Yrityskontaktitapahtumaan osallistuminen on mahdollista kaikille messukävijöille, mutta se edellyttää rekisteröitymistä ja yritysprofiilin syöttämistä tapahtuman nettisivuilla. Rekisteröitymisen jälkeen yritykset tekevät tapaamispyyntöjä, ja lopputuloksena on jokaiselle yritykselle oma henkilökohtainen tapaamisaikataulu. Rekisteröityneillä yrityksillä on myös maksuton sisäänpääsy messuille. **Rekisteröityminen 26.2. mennessä:** http://alimentariabrokerage.b2bmatchmaking.com/p_information.php

Lisätietoja

Projektipäällikkö Heidi Leppimäki, Enterprise Europe Network Varsinais-Suomen ELY-Keskus

puh 050 395 2582, Sp. heidi.leppimaki@ely-keskus.fi

Pohjoismaisen luonnonmarjahankkeen tuloksia

Marjat antioksidanttien lähteenä

Luonnonmarjat ovat herättäneet viime vuosina runsaasti huomiota erityisesti terveyttä edistävien yhdisteidensä ansiosta. Korkeiden antioksidanttipitoisuuksien johdosta luonnonmarjat voidaan luokitella nykyään trendikkään superruoka (superfood) termin alle, jolla tarkoitetaan erinomaisia terveysvaikutuksia sisältäviä luonnonraaka-aineita.

Oulun yliopiston koordinoimassa, Pohjoismaiden ministeriöneuvoston hallinnoimaan New Nordic Food -ohjelmaan kuuluvassa mustikkahankkeessa (2007-2009) on selvitetty pohjoisen kasvukauden erityisolosuhteiden sekä geneettisen perimän vaikutusta mustikoiden laatutekijöihin. Tulokset osoittavat, että päivän pituudella ja lämpötilalla on vaikutusta antioksidanttisten yhdisteiden pitoisuuksiin. Pohjoinen kasvuympäristö lisää antioksidanttien pitoisuuksia mustikoissa, mutta pohjoisemmat mustikkakannat tuottavat myös samoissa kasvuolosuhteissa marjoihin korkeampia antioksidanttipitoisuuksia eteläisempiin kantoihin verrattuna. Mustikoiden osalta pohjoista laatua voidaan siis pitää tieteellisesti todennettuna.

Laatutekijät ja jäljitettävyyttä

Elintarvikkeiden alkuperän aitous ja jäljitettävyyttä on kasvava huoli kansainvälisillä markkinoilla. Erityisesti luonnontuotteiden osalta raaka-aineen aitoutta on vaikeaa todentaa myytävistä tuotteista. Eri marjoja saatetaan esimerkiksi sekoittaa keskenään lopulliseen tuotteeseen. Eurooppalainen metsämustikka on arvostettu terveysmarja myös Aasian markkinoilla. Tämän johdosta markkinoilta löytyy useita tuotteita joiden ilmoitetaan sisältävän metsämustikkaa, mutta sisällöstä ei kuitenkaan ole varmoja takeita. Yhteispohjoismaisessa mustikkahankkeessa onkin kehitetty luonnonmarjoille DNA-tason analyysimenetelmä, jonka perusteella voidaan lajitella todentaa myytävän marjaerän tai -tuotteen aitous. Hankkeessa on myös optimoitu menetelmiä mustikan geneettisen diversiteetin tutkimukseen.

Yhteistyö ja verkostoituminen

Pohjoismaisella tasolla luonnonmarja-alan toiminta on toistaiseksi ollut melko hajanaista. Suuri osa alalla toimivista sadoista yrityksistä on pieniä, vaikka suurin osa hyödynnettävästä marjasadosta kulkee lopulta muutaman suuren toimijan kautta. Eräs pohjoismaisen mustikkahankkeen tavoitteista on ollut yhteistyön ja verkostoitumisen lisääminen pohjoismaisella tasolla, sekä yrittäjien että tutkijoiden ja muiden alan toimijoiden kesken. Asian tiimoilta järjestettiin marraskuussa 2008 Oulussa pohjoismainen luonnonmarjaseminaari, johon osallistui kattavasti alan edustajia kuudesta eri maasta. Kokospäivien ohjelma koostui marjojen terveysvaikutuksia, laatua, markkinointia ja tuotekehitystä käsittelevistä esitelmistä sekä alan tulevaisuutta käsittelevästä paneelikeskustelusta. Yhteenvetona todettiin, että yhteistyölle alan eri osa-alueiden ja osajien välillä on lisääntyvää tarvetta. Lisäksi nähtiin tarvetta vastaavanlaisille poikkitieteellisille seminaareille myös tulevaisuudessa. Alustavana ajatuksena oli, että seminaari pyrittäisiin jatkossa järjestämään kahden vuoden välein. Seuraava pohjoismainen luonnonmarjakokous järjestetään kuluvana vuonna Ruotsissa, Uumajassa. Tarkkaa päivämäärää ei kuitenkaan vielä ole lyöty lukkoon.

Markkinatutkimus

Mustikkahankkeessa toteutettiin pohjoismaista luonnonmarja-alaa kartoittava markkinatutkimus, jonka tavoitteena oli muodostaa kokonaiskuva alan toimijoista, sekä koota yhteen näkemyksiä yhteistyömahdollisuuksista sekä siitä miten toimialan erityispiirteiden asettamia haasteita voitaisiin ratkaista yhteistyön kautta. Markkinatutkimuksen toteuttajana toimi KTM Mika Paasilta yhdessä Arktiset Aromit Ry:n sekä muiden mustikkahankkeen pohjoismaisten yhteistyötahojen kanssa. Tulokset osoittivat, että alalta löytyy kiinnostusta yhteistyöhön ja jopa yhteispohjoismaisen tuotemerkin käyttöön ottoon luonnonmarja-alalla. Tutkimuksen tulokset koostettiin raportiksi joka on nähtävillä hankkeen kotisivuilla (www.oulu.fi/nordicbilberry).

Luonnonmarjat ovat alueemme alkuperäistä, traditionaalista raaka-ainetta, joka



voitaisiin hyödyntää huomattavasti nykyistä paremmin. Toistaiseksi vuosittaisesta luonnonmarjasadosta pohjoismaisella tasolla poimitaan vain noin 5-8 %. Terveyttä edistävien yhdisteiden johdosta luonnonmarjat ovat erinomaista raaka-ainetta funktionaaliselle elintarviketeollisuudelle. Kysyntää löytyisi jo tällä hetkellä tarjontaa enemmän. Luonnontuotealan erityisominaisuuksista johtuen haasteita kuitenkin on esimerkiksi poimijapulaan ja logistiikkaongelmiin liittyen. Koska luonnonmarjojen poiminta on jokamiehen oikeuksien alasta, on hyödyntämiskäytäntöjä tärkeää pohtia monitasoisesti. Eräänä vastauksena lisääntyvään kysyntään tulevaisuudessa on esitetty luonnonmarjojen viljelyä tai puoliviljelyä. Tulevaisuuden haasteita ovat myös tuotekehityksen ja markkinointistrategian kehittäminen pohjoismaisella tasolla.

Laura Jaakola, Oulun yliopisto,

puh. (08) 553 1544

laura.jaakola@oulu.fi

Prof. Hely Häggman, Oulun yliopisto

puh. (08) 553 1546

hely.haggman@oulu.fi

www.oulu.fi/nordicbilberry

Väitöskirja Elintarviketuotannon paikallisuudesta



Antti Puupponen tutki yhteiskuntapolitiikan alan väitöskirjassaan elintarviketuotannon paikallisuutta ja sen vaikutuksia maaseudun pienimuotoisen yrittäjyyden ja kestävän kehityksen kannalta.

Tutkimuksen taustalla on lähiruoka-ajattelu, mikä on ollut maaseudun tutkimuksen ja kehittämisen keskeisiä kiinnostuksen kohteita viime vuosina. Lähiruoan avulla pyritään lyhentämään elintarviketuotannon ja -kulutuksen välistä etäisyyttä. Puupponen haastatteli tutkimustaan varten Keski-Suomessa lähiruokatuotteita valmistavia maanviljelijöitä, kauppiaita, maaseudun kehittäjiä ja elintarviketeollisuuden johtajia. Tutkimuksen mukaan lähiruoan tuottamisesta on tullut yksi lisäansion lähde maataloilille. Maatilojen yhteyteen on perustettu esimerkiksi kotileipomoita ja muuta pienimuotoista elintarvikkeiden jatkojalostustoimintaa. Tämä uudenlainen yrittäjyys on tullut tiloille perinteisen maataloustuotannon rinnalle. Se on ollut näille tiloille eräänlainen vaihtoehtoinen kehittämisstrategia verrattuna siihen, että tila laajentaisi mittavasti perustuotantoaan. Kyse

on siis monialaisista tiloista, joilla on samanaikaisesti useita yritystoiminnan muotoja.

Puupponen tutkimuksessa todetaan myös monissa aikaisemmissa tutkimuksissa havaittu lähiruoan käsitteeseen liittyvä ongelmallisuus ja epämääräisyys. Fyysinen ja ajallinen etäisyys tai läheisyys koetaan suhteellina asioina, joten niille on vaikeaa asettaa tarkkoja rajoja. Tämä korostuu Suomessa, missä on harva asutus ja pitkät välimatkat etenkin syrjäisen maaseudun ja kulutuskeskittymien välillä. Monesti onkin helpompi puhua paikallisesta ruoasta. Kuluttajan näkökulmasta on siis tärkeää tietää tuotantopaikka ja -olosuhteet sekä elintarviketun läpinäkyvyys. Suomessa paikallisten tuotteiden saatavuutta hankaloittavat toimijoiden väliset mittakaavaerot. Maaseudun pienten lähiruokayrittäjien tuotantomäärät voivat olla liian pieniä suurille toimijoille, kuten vähittäiskaupoille ja laitospöydille. Lisäksi suomalaisen vähittäiskaupan ketjuuntuneisuus vaikeuttaa tuotteiden pääsyä kauppaan myytäväksi. Yrittäjien välisellä yhteistyöllä ja verkostoitumisella näitä esteitä on kuitenkin pystytty poistamaan. Samoin jalostusasteen nostaminen ja tuotannossa erikoistuminen ovat avanneet uusia väyliä yrittäjyydelle. Myös erilaiset maaseudun

kehittämishankkeet ovat toimineet eräänlaisena resurssina toiminnan kehittämiseksi.

Puupponen tutkimuksen mukaan paikallisella elintarviketuotannolla on merkitystä etenkin maaseudun sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyuden kannalta. Se on turvannut osaltaan maatalotoiminnan jatkuvuutta ja luonut uusia toimeentulomahdollisuuksia. Lähiruoan osuus elintarviketalouden kokonaisuudessa on kuitenkin vielä aika pieni ja toiminta on tiloille usein vain sivutoimista. Kiinnostus ruoan paikallisuutta kohtaan on silti kasvavaa, mikä saattaa lisätä tulevaisuudessa pienyrittäjyyden yhteiskunnallista merkitystä ja myös ilmiön aluetaloudellisia vaikutuksia.

Väitöskirja ”Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus – tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävydestä Keski-Suomessa” on julkaistu sarjassa Jyväskylä Studies in Education, Psychology and Social Research numerona 374, 100 s. (191 s.), Jyväskylä 2009, ISSN: 0075 4625, ISBN: 978-951-39-3707-2. Sitä saa Jyväskylän yliopiston kirjaston julkaisuyksiköstä, puh. (014) 260 3487, myynti@library.jyu.fi.

food-4u

The Italian Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies, launched the 2010 FOOD 4U, an initiative addressed to secondary school students and teachers of 16 European Countries, among which Finland, in order to raise awareness among young people about the importance of a healthy diet.

The main objective of the awareness campaign, at its 6th edition, is to highlight the point of view of young Europeans, aged 14 to 19, on nutritional issues and encourage them to reflect on and develop a deeper understanding of a very topical issue: a healthy nutrition. The campaign strives to make youngsters aware of the importance of their food choices both for their present and future health and well-being.

In previous year the campaign involved youngsters from 16 countries and it reached millions of students and teachers in Europe.

The campaign includes a contest for the creation of short video aids on the theme “Youngsters and an aware diet”. The objective of the contest is to interactively involve them in the campaign in order to trigger a deeper reflection on a topic too often disregarded.

Detailed information in English on the campaign and on the competition is available on the following internet site: www.food-4u.it.

Kalakukkojen 8. maailmanmestaruuskisassa palkittiin perinteinen retkieväs

*”Oikea kalakukko maistuu kalalle, rukiille ja suolaiselle lihalle”,
kertoo kalakukkoleipuri Lauri Partanen*

Kalakukkojen valmistajien maailmanmestaruustitteli ratkaistiin 27.1.2010 Kuopiossa. Kilpailun järjestäjinä toimivat nyt jo kahdeksatta kertaa Kuopion kaupunkikeskustan kehittämissyhdistys ja Kuopion kaupunki. Arvovaltaisessa raadissa tuomaroivat päätoiminen kalakukkotuomari Leila Savolainen, toiminnanjohtaja Anne Matilainen Pohjois-Savon Martoista, Kuopion kaupungin torikaupasta vastaava kaupunginpuutarhuri Erkki Oinonen, Savon Sanomien toimittaja Seppo Kononen, leipuriryttäjä Lauri Partanen sekä (ääni)vallattomana sihteerinä Pasi Kauppinen kaupunkikeskustan kehittämissyhistyksestä.

Ahvenkukkojen voittokulkua

Kukkoja saatiin nyt arvosteltaviksi varsin kunioitettava määrä - 13 kappaletta. Näistä valtaosa oli varsin perinteisiä kalakukkoja, siis ruiskuorisia ahven- ja muikkukukkoja. Tänä vuonna kukoissa ei nähty kovinkaan repäiseviä tuunauksia. Parhaimmillaan kukkoja on ollut v. 2004 (27 kpl). Raati muisteli osin kaiholla, osin kauhullakin niitä kukkoja, joita oli kehitelty savolaiseen tapaan varsin lennokkaasti. Takavuosina kun kukkoihin oli tungettu niin aurinkokuivattuja tomaatteja, parman-kinkkua, balsamicoa, hunajamelonia kuin joskus tonnikalaa ja seitiäkin. Joinakin vuosina myös jälkiruokakukot ovat olleet suosittuja.

Tänä vuonna 2010 ruisjauhoista, ahvenista, sianlihasta, vedestä, voista, margariinista ja suolasta tehty rapsakka ahvenkukko pärjäsi hyvin MM-kisassa. Ja myös miehiä on alkanut näkyä kukkoleipureissa: edellisenä vuonna könsikkään tekemä kukko tuli kolmanneksi, tänä vuonna miehen tekemä kalakukko tuli jo toiseksi.

Tiukassa kisassa voiton vei kuopiolainen **Pirjo Ahonen**, joka päivätönsä työkentelä Hanna Partasen leipomossa. Myös kakokseksi sijoittuneet **Vesa Miettisen** ja **Kirsti Rytkösen** kukot olivat ahvenkukkoja. Ja ne ahvenet olivat melkein kaikkien kalakukoissa leipurien itsensä tai lähisukulaisten kalastamia.

Seppo Kononen totesi, että tänä vuonna kalakukkojen laatu oli erittäin korkeatasoinen ja tasaisempi kuin vuosiin. Sepon mukaan hyvässä kalakukossa on ”sopivan murakka ruiskuori, ja siinä on sopivasti ilmoo kun sen aukasoo. Ja suolanen sen kukon pitää olla ja mielellään ahvenkukko”. Ja Marttojen Anne Matilainen on samoilla linjoilla. Annen mukaan ”savun maulla on turha kukkoa tekiessä konstailla – ohut ruiskuori ja sopivasti suolaa. Ja sitä läskiäkin saa maun vuoksi olla, kun näitä kukkoja kuitenkin niin harvoin syödään”, jatkaa Anne.

Maailmanmestaruuden voittaneen **Pirjo Ahosen** kertoman mukaan **voittokukon salaisuus** oli korkea lämpö kypsennyksen alussa ja kukon hauduttaminen yön yli sähköuunissa + 100 C asteen lämmössä paksussa sanomalehtikääreessä.

Tuomariston kiitokset sai tänä vuonna sonkajärveläisen **Elli Moilasan** tekemä, tattarijauhoista kananmunan avulla sidottu **gluteeniton kukko**, joka oli tuomaristonkin mielestä piristävä yllätys kokonaisuutena varsin hyvätasoiseen kukkosarjaan. **Keliakikoille sopiva** kuori oli murea ja kukko oikein maukas, Leila Savolainen kiitteli.

Lauri Partanen antoi lopuksi vielä ohjeen muikkukukon kuumentamisesta. ”Muikkukukkoa on turha pilata mikrossa, sillä konstilla siitä saa varmasti sitkeäkuorisen. Eikun kukko uuniin pari tunniksi +100 C asteeseen ja ehdottomasti vähintään pergamiiniin käärittynä, koska muuten kukko kuivaa liikaa”, Lauri ohjeistaa yli kolmenkymmenen kukkoleipurivuoden kokemuksella. Lisää **kukkokisan tunnelmia** <http://sss.multiedition.fi/multiMagazine/web/2010/01-2010/13.php>

Teksti ja kuvat Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen



Kalakukon syvin olemus tutkittiin hyvin tarkkaan (vas.); Maailmanmestari Pirjo Ahonen ja kisan kakkonen Vesa Miettinen Kuopion torilla kirpaksassa pakkasessa (oik.).

Tutkimuksella hyvinvointia Etelä-Savoon

Mikkelin seudun tutkimustoimijat ovat nähneet tärkeänä elintarvikealan ja siihen olennaisesti kytkeytyvien tutkimusalojen yhteistoiminnan kehittämisen. Kehittämistyön tuloksena on syntynyt TUTKIMUKSELLA TULOSSIIN - Etelä-Savon elintarvikealan tutkimuksen strategia, jonka tavoitteena on lisätä Etelä-Savon alueen hyvinvointia ja elintarvikealan yrittäjyyttä ja yritysten kilpailukykyä huomioiden muuttuvat kuluttajatottumukset ja kuluttajien hyvinvointi. Visiona on että Etelä-Savossa on elintarvikealan dynaaminen, kansallisesti merkittävä ja kansainvälisesti kilpailukykyinen kestävä kehityksen monitieteinen tutkimusyhteisö.

Tulevaisuuden kuluttajien joukko on entistä pirstaloituneempi. Osaa kuluttajista kiinnostaa tuotteen alkuperä, kun taas toisaalta pyrkimys tehokkuuteen ja edullisuuteen vaikuttavat yhä enemmän päätöksentekoon muun muassa julkisella sektorilla. Maantieteellisenä alueena Etelä-Savo on eräs merkittävimmistä vapaa-ajan asutusalueista Suomessa. Tämä yhdessä matkailun kanssa tuottaa tutkimustarpeita myös elintarvikesektorille. Talousalueena Etelä-Savo on pieni ja kuluttajien määrä rajallinen, jonka vuoksi yritykset joutuvat hakemaan markkinoita alueen ulkopuolelta aina vientiin asti. Tutkimuksen keinoin on pyrittävä vaikuttamaan alueen elintarvikeketjun sekä sitä kautta koko maakunnan kilpailukykyyn. Muuttuva toimintaympäristö lisää elintarvikeyritysten kiinnostusta tutkimuksen mahdollisuuksiin ja hyödyntämiseen omassa liiketoiminnassaan.

Elintarvikealan tutkimusstrategialla pyritään siihen, että tutkimus on kansainvälistä ja tutkimusongelmia opitaan muotoilemaan tutkimushankkeiksi. Alueen yritysten ja ympäristön erityispiirteitä sekä tutkimusorganisaatioiden erityisosaamista hyödynnetään ja vahvistetaan tutkimuksessa. Strategia tähtää siihen, että tutkijoiden ja tutkijayhteisöjen toiminnasta tulee yhteisöllistä, ennakoivaa ja poikkitieteellistä. Erityisesti kansainvälisen rahoituksen hankkimiseen panostetaan tulevaisuudessa.

Etelä-Savon elintarvikealan tutkimuksen teemat jaetaan neljään pääalueeseen, jotka ovat tuotantoteknologioiden ja ruokapalvelujen kehittäminen sekä ruokaturvallisuus, ruokajärjestelmien ekologisen kestävyden tutkimus, liiketoiminnan kestävyden ja yrittäjyyden tutkimus sekä maaseudun kehittämistä koskeva tutkimus.

Tutkimusstrategiaa on työstetty sekä työpajojen että pienemmän valmisteluryhmän toimesta. Prosessi käynnistettiin joulukuussa 2008 ja siihen on osallistunut edustajia Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista, Mikkelin ammattikorkeakoulusta, MTT Mikkelistä sekä Helsingin kauppakorkeakoulun Pienyrityskeskuksesta. Strategiatyötä on rahoittanut Mikkelin seudun aluekeskusohjelma (MAKE) ja sitä on koordinoit Ekoneum, alueella jo toimiva Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin, Mikkelin ammattikorkeakoulun ja MTT Mikkelin yhteinen elintarvikealan osaamiskeskus, joka palvelee alueen elintarvikeyrityksiä.

TUTKIMUKSELLA TULOSSIIN –Etelä-Savon elintarvikealan tutkimusstrategia 2010-2015 kokonaisuudessaan on luettavissa osoitteesta www.ekoneum.com.

Lisätietoja

Toiminnanjohtaja Sari Mäkinen-Hankamäki, Etelä-Savon elintarvikeosaamiskeskus Ekoneum, sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com tai 044 355 6293

PacTec 2010 - Pakkaaminen ja materiaalinkäsittely

Helsingin Messukeskus 21. – 24.9.2010

PacTec 2010 on vuoden suurin pakkausalan tapahtuma Itämeren alueella. Messuilla esillä on entistä monipuolisemmin alan uusimmat innovaatiot ja parhaat käytännöt. Tapahtuman valmistelut edistyvät hyvässä vauhdissa. Pakkausala on selvinnyt muihin teollisuudenaloihin verrattuna taantuman kynsissä kohtuullisen hyvin, mikä näkyy näyttelytilamyynnissäkin. Messujen keskiikäikäpaikat on jo varattu. PacTecissa nähdään mm. Suomessa ensiesittelynsä saavaa pakkaus- sekä materiaalinhallintateknologiaa.

Kolmen kovan pakkaus

Samanaikaisesti Messukeskuksessa järjestetään graafisen alan uusi tapahtuma GrafTec 2010 ja elintarvikealan FoodTec 2010 -messut. Kolmen ammattitapahtuman samanaikaisuus tarjoaa ainutlaatuisen tilaisuuden luoda asiakas- ja kumppanuussuhteita yli toimialarajojen. Kävijät pääsevät yhdellä rekisteröitymisellä tutustumaan kaikkiin kolmeen tapahtumaan.

Lisätietoja

PacTec 2010, GrafTec 2010

tiedottaja Petra Samppa

puh (09) 1509 380, petra.samppa@finnexpo.fi

FoodTec 2010

tiedottaja Tuula Sipilä

puh (09)1509 365, tuula.sipila@finnexpo.fi

Lähiruoka, pohdintaa kunnallisista ruokapalveluista ja pohjoissavolaisia elintarvikealan menestystarinoita 1. - 2.12.2009 seminaarissa Kuopiossa

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjesti yhdessä Sisä-Savon seutuyhtymän Futuria elintarvikekehityksen ja Savon ammatti- ja aikuisopiston kanssa valtakunnallisen elintarvikeyrityksenseminaarin 1.-2.12.2009 Kuopiossa. Elintarvikeyrityksenseminaarin asiantuntijat, hankkeiden toteuttajat ja sidosryhmät kaikkialta Suomesta kokoontuivat keskustelemaan alan ajankohtaisista kysymyksistä. Vuosittainen seminaari on muodostunut keskeiseksi alan pienyrityksien kehittämistyön parissa työskentelevien asiantuntijoiden, tutkijoiden ja viranomaisten kohtaamispaikaksi. Kuopion seminaari oli järjestykseltään jo kolmastoista teemaryhmän järjestämä vuosittainen tässä laajuudessa toteuttama tilaisuus keräten tällä kertaa lähes sata osallistujaa ympäri Suomea.

Seminaarissa pohjoissavolaisesta ruokayrittäjän arjesta kertoivat Kari Lyytinen (Tuoreverkko Oy), Markku Puumalainen (Korpiahon Hunaja Oy), Katariina Helin (Leipomoliike Irene Partanen Oy), Maija Törmänen (Luomutila Olli) ja Tarja Peltola (Kasvis-Galleria Oy). Yrittäjätarinoista opittiin, että menestyksen ehtoina ovat yrittäjän vahva halu tehdä työtään, vankka usko omiin tuotteisiin ja tulevaisuuteen, laadukkaat ra-

ka-aineet, avoimuus sidosryhmiin sekä rikkumaton luottamus verkoston eri toimijoiden välillä. Menestyminen vaatii myös visioita, innovaatioita sekä riskinottoa juuri oikeissa kohdissa. Pienyrityksyyden edellytys on usein myös oman perheen vahva tuki.

Seminaari pureutui myös lähiruuan ja maaseudun suhteen määrittelyyn sekä kunnallisen ruokapalvelun ja paikallistuotannon yhteistyömahdollisuuksiin. Lähiruuan edistämiseksi kuntaruokailussa on Efeko FCGn johdolla laadittu oppaat, joiden sisällöistä ja levitysmalleista seminaarissa kuultiin useita puheenvuoroja. Kuntapäätäjää kannattaa lähestyä esimerkiksi kutsumalla itsensä kuntavaltuuston tai -hallituksen kokouksiin, oppaat ja laadukkaat lähiruokamaistaisiset kinalossa. Hyvä tapa päätäjien herättämiseksi on myös eri keinoin kerätyt kansalaisadressit sekä median mukaan saaminen ruuan arvokeskusteluun.

Seminaari päättyi iltapäivään, jossa keskityttiin ruuan terveysvaikutuksiin. Laajoissa esityksissä selvitettiin muun muassa marjojen ja viljojen terveysvaikutuksia sekä tiukkaa, kuluttajansuojaksi laadittua EU-lainsäädäntöä, joka säätelee elintarvikkeiden ravinto- ja terveysväittämiä. Jo vanha kansa tiesi, että puuro met-

sämarjoilla höystettynä on terveyttä edistävää. Nyt haasteena on saada tämä tieteellisesti ja kliinisesti todistettua kaikkien ainesosien osalta, jotta terveysvaikutteisuutta voisi käyttää hyväksi esimerkiksi tuotteiden mainonnassa.

Seminaarin aineistoon voi tutustua osoitteessa www.ruokasuomi.fi.

Lisätietoja

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen

puh. 040 513 2125

kirsi.viljanen@mmm.fi

Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari

puh. 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi



Kuvat vasemmalta oikealle: seminaariyleisöä, Kari Lyytinen, Markku Puumalainen, Sara Syyrakki



Makuja arkeen

LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke ja Varsinais-Suomen Martat ry järjestävät **makujen ytimeen** pureutuvan ruokakulttuuri road show -tapahtuman lauantaina **6.3.2010** Turussa Läänin virastotalossa Itsenäisydenaukio 2. Ovet avautuvat kello 9.

Ohjelma

- | | |
|-------------|---|
| 10-10:45 | Ruonan nautinnollisuus, yhdessä syöminen ja sen tärkeys
<i>Europarlamentaarikko Mitro Repo</i> |
| 10:45-11:30 | Makuaistimukset ovat yksilöllisiä
<i>Erikoistutkija Mari Sandell, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto</i> |
| 11:30-12:30 | Lähiiruokalounas (salaattipöytä + lohikeitto) |
| 12:30-13:15 | Mikä vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin?
<i>Tutkija Terhi Pohjanheimo, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto</i> |
| 13:15-13:40 | Tarina varsinaissuomalaisesta ruoan tekijästä |
| 13:40-14:00 | Miten ja mistä löydän lähiiruokaa?
<i>LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta</i>
Loppukahvit |

Ilmoittautumiset Varsinais-Suomen Marttoihin viimeistään 19.2.2010, puh. 284 2200 tai varsinais.suomen@martat.fi

Osallistumismaksu on 20 euroa sisältäen ruokatarjoilut (571192-4513)

Olet lämpimästi tervetullut!

Johanna Mattila
LounaFood -Aitoa Makua Varsinais-Suomesta

Sanna Voutilainen
Varsinais-Suomen Martat ry



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Ruoka-Suomi



LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007-2013 ja sitä rahoittavat Varsinais-Suomen TE-keskus ja Varsinais-Suomen kunnat.

Lähiuokaa markkinoille -julkaisu

Lähiuokaa markkinoille -julkaisu koostuu kuudesta kappaleesta, joissa tarkastellaan lähiruoan käsitettä, markkinointia, uusien tuotteiden kehittämistä, laatua ja jakelulogistiikkaa perustuen omiin hanketuloksiin sekä kotimaiseen että kansainväliseen kirjallisuuteen. Julkaisu on tarkoitettu kaikille lähiruosta kiinnostuneille ja soveltuu myös opetuksen oheismateriaaliksi. Suomessa lähiruolla ymmärretään yleisesti omalla alueella tuotettua ja kulutettua ruokaa. "Oma alue" voidaan kuitenkin ymmärtää varsin laajasti eikä tiukkoja kilometrirajoja hankinta-alueelle ole määritetty. Esimerkiksi eräs käytännöllinen, amerikkalainen, määritelmä lähiruoan hankinta-alueelle on, että ruoan tuottaja sijaitsee päivän miellyttävän ajomatkan päässä asiakkaasta. Lähiuokaan liittyy keskeisesti myös kestävä kehityksen mukaiseen tuotantoon sekä toimitusketjun läpinäkyvyyteen. Julkaisu valottaakin lähiruoan määritelmiä sekä markkinointikanavia kotimaassa ja ulkomailla.

Raportti pohjautuu kahteen Oulun yliopistossa vuosina 2004-2007 toteutettuun EMOTR -rahoitteiseen hankkeeseen, joiden tavoitteena oli lähiruoan käytön ja alkutuotannon edistäminen Pohjois-Pohjanmaalla. Lähiuokaa Markkinoille -hanke toteutettiin Nivala-Haapaveden ja Siikalatvan seutukunnissa 2006-2007. Hankkeen yhteistyötahoina toimivat Maaseutuyhdistys Maasyke ry. Tyrnävältä sekä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT), Mikkeli sekä Haapaveden ammattiopisto. Aiempi hanke, Maasta markkinoille II, toteutettiin Oulun, Raahen ja Ylivieskan seutukunnissa 2004-2006 yhteistyössä Maasyke ry:n ja Maa- ja Elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Pohjois-Pohjanmaan tutkimusaseman kanssa.

Toteutettujen hankkeiden keskeisenä tavoitteena oli pienten lähialueen tuottajien laadunhallinnan kehittäminen. Julkaisussa on kuvattu toimintajärjestelmän rakentaminen pohjautuen käytännön kokemuksiin perunan pakkaamoista ja vihannesalan yrityksistä. Lisäksi on kerrottu esimerkki marjajälkiruoan kehittämisestä ideasta lopulliseksi tuotteeksi. Logistiikka -kappaleeseen on koottu tuloksia kahdesta selvityksestä: kuoritun perunan jakelun analyysistä sekä vuonna 2007 tehdystä kyselystä liittyen perunan sisäisiin kuljetuksiin ja ulkoistamiseen.

Viime kymmenen vuoden aikana on toteutettu useita erilaisia projekteja lähiruoan käytön ja tuotannon edistämiseksi eri puolilla maata. Tästä huolimatta lähiruokaa on vaikea löytää. Toisaalta lähiruoan tuottajat toistuvasti korostavat markkinoinnin vaikeutta, korkeita tuotantokustannuksia ja rajallisia resursseja. Lähiuokaa markkinoille -julkaisun tavoitteena on omalta osaltaan auttaa lukijoita ymmärtämään lähiruoan tuotantoon liittyviä haasteita käytännön esimerkkien avulla.

Painettu julkaisu on tilattavissa Oulun yliopiston Biotekniikan laboratoriosta puh. (08) 6332 1312, tuula.nygaard@oulu.fi. (Julkaisun hinta on 15 euroa)

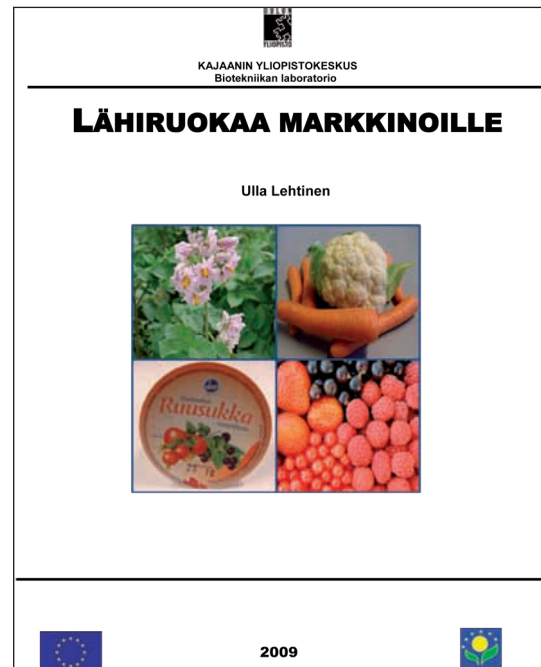
Lisätietoja

Ulla Lehtinen,

Yliassistentti, Oulun yliopisto

puh. 040 578 7644

ulla.lehtinen@oulu.fi





Pelloilta pöytään - ruokaketjun kehittämistä Kaakkois-Suomessa

Elintarvikeketjun kehittyminen on Kaakkois-Suomen maaseutuohjelman 2007 -2013 elinkeinollisia painopisteitä. Tavoitteena on edistää maatalous- ja elintarvikeyritysten kilpailukykyä, tuottavuutta, yhteistyötä sekä alueen elintarvikkeiden tunnettavuutta. Ohjelmaa toteutetaan rahoittamalla alkutuotantoa ja elintarvikealan jalostusta koskevia kehittämistoimia sekä yrityshankkeita.

Kaakkois-Suomen ELY-keskuksella on käytettävissä maaseutuohjelman toteuttamiseen 32,5 milj. € vuosina 2007- 2013. Määrärahaa 40 % kohdistetaan alueen yritysten investointi-, kehittämis- ja käynnistyshankkeisiin tai yritysryhmähankkeisiin. Yritysjä kehittämishankkeita voi hakea jatkuvasti. Jatkuvan haun lisäksi Kaakkois-Suomessa on erilaisiin kohdennettuun teemahaun haettu kehittämishankkeita tai hankeideoita.

Teemahakujen satoa

Elintarvikealan hankkeita on rahoitettu Kaakkois-Suomessa n. 20. Tuottavuutta ja kilpailukykyyn parantamista kehittäviä hankkeita ovat mm. Peltonen ja Naudanlihaa kannattavasti. Peltonen keskittyy peltoviljelyn kehittämiseen. Naudanlihaa kannattavasti hankkeen tavoitteena on naudanlihatuotannon kehittyminen, tuotannon kannattavuuden ja kilpailukykyyn parantaminen sekä verkostoituminen. Lisäksi haetaan uusia jakelukanavia lihatuotteille sekä perehdytetään toimijoita emolehmien hyödyntämiseen maisemanhoidossa.

Osaamisen vahvistamista toteutetaan koulutushankkeilla, joita ovat esim. Särviintä pöytään – teoista tarinoihin - alueen ruokakulttuuria kehittävä hanke tai Ilmasta tyypeä – typensitojakasvien hyödyntämistä viljelyksessä kehittävä hanke tai Elintarvikealan liiketalousvalmennus. Hygieniariskien hallinta on tärkeä kilpailutekijä elintarvikealan yrityksissä. LiKaTurVa - teoriasta tehtaaseen – valmennushankkeessa parannetaan toimijoiden prosessihygienistä riskienarviointiosaamista.

Uusia toimintamalleja tai ratkaisuja sektorille etsivät ruokaketjun logistiikkaa kehittävä Tuottajien Seulo tai elintarvikeväntiä koskeva Kaakkois-Suomi elintarvikkeiden Venäjän viennin resurssina (VIRE-hanke). Lähi- ja luomuruokaa julkisiin ammattikeittäöihin ja HoReCa –sektorille tai Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön kehittämisen hanke ovat hyviä esimerkkejä ketjuajattelusta.

Rahoituksen ovat saaneet mm. Osaava lampuri, Nupit Kaakkoon – maidontuotannon koulutushanke, Maatilarittäjien liiketalousvalmennus, Luova - Luonnonvara-alan verkko-opetuksen koulutushanke, Kaakkois-Suomen tukitieto ja Maatilan hyvinvointi.

Uusi teemahaku käynnissä Kaakkois-Suomessa

Kaakkois-Suomen ELY-keskus hakee kohdennettua teemahaun avulla kehittämishankkeita alueensa maataloustuotannon ja elintarvike-

alan edistämiseen. Nyt haettavat hankkeet voivat kohdistua esim. vihannesketjun, luonnontuotealan sekä leipomotoimialan kehittämiseen tai yritysten väliseen yhteistoimintaan. Hankkeet voivat kohdistua myös elintarvikeketjun tunnettavuuden parantamiseen tai kaakkoissuomalaisten elintarvikkeiden menekin edistämiseen. Myös kaikki ideat ovat tervetulleita elintarvikealan kehittämiseen mukaan lukien alkutuotantoa koskevat aiheet!

Keskeisiä kehittämisteemoja voivat olla ketjuajattelu, yhteistyön luomat mahdollisuudet, toimialarajapinnat, osaamisen syventäminen, innovatiiviset toimenpiteet ja kilpailukykyyn parantuminen. Erityisesti nuoriin kohdistuvaa kehittämistoimintaa arvostetaan.

Tarkempaa tietoa hausta sekä Kaakkois-Suomen maaseutuohjelmasta, Elintarvikeohjelmasta ja valintakriteereistä löytyy osoitteesta www.ely-keskus.fi/kaakkois-suomi. Lomakkeet täyttöohjeineen ovat saatavissa www.maaseutu.fi

Hakemukset toivotaan toimitettavan viimeistään 8.3.2010 Kaakkois-Suomen ELY-keskukseen, osoitteeseen PL 1041, 45101 KOUVOLA.

Lisätietoja Kaakkois-Suomen maaseutuohjelmasta ja elintarvikealan kehittämisestä:

Leena Hyrylä, asiantuntija

puh. 040 5746 220 tai

Jyrki Pitkänen, maaseutu ja energia - yksikön päällikkö

puh. 040 7171 272

etunimi.sukunimi@ely-keskus.fi

aitojamakuja.fi



Aitojamakuja.fi löytyy nyt myös osoitteella aktasmak.fi

Elintarvikeyritysten hakupalvelulla on nyt myös ruotsinkielinen osoite aktasmak.fi. Molemmat osoitteet johtavat samoille sivuille. Itse yritysten hakupalvelu on jatkossakin vain suomeksi, mutta ruotsinkielisillä sivuilla on hakujen tekemisen apuna hakupalvelun suomi-ruotsi -sanasto.

Aitojamakuja.fi hakupalvelulla halutaan palvella entistä paremmin suurkeittiöitä ja siksi vapaa sanahaun avulla voi hakea niitä yrityksiä, joilla on suurkeittiöille tarkoitettuja tuotteita. Tietoja voi hakea kirjoittamalla vapaa sanahakuun "suurkeittiö" tai "suurkeittiöpakkauksia". Aitojamakuja.fi -sivustolta löytyy myös logistiikkavinkkejä.

Lisätietoja

www.aitojamakuja.fi, www.aktasmak.fi

Päivi Töyli

puh. 040 189 1929

paivi.toyli@utu.fi

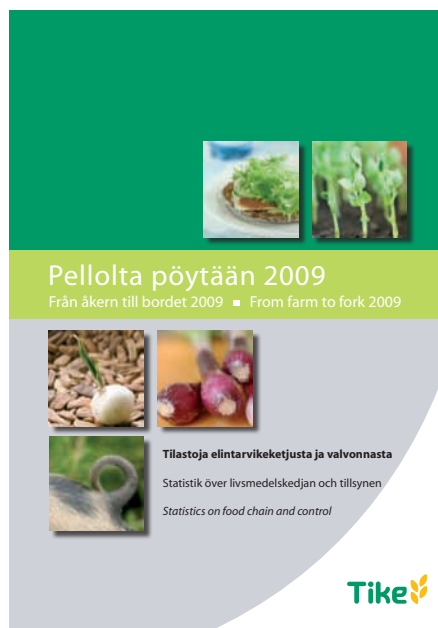
Tilastoja elintarvikeketjusta ja elintarviketurvallisuudesta

Pelloilta pöytään -tilastojulkaisuun on koottu tilastoja koko elintarvikeketjusta elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Julkaisun tilastot on jaettu neljään aihealueeseen: Elintarvikeketjun rakenne ja toiminta, Luomutuotanto, Kotieläinten terveys ja hyvinvointi sekä Elintarviketurvallisuus.

Julkaisu tarjoaa lukijoille yksissä kansissa usean eri tahon tuottamia samaan aihealueeseen liittyviä tilastoja. Niinpä sen avulla saadaan nopeasti katsaus koko suomalaisesta elintarviketurvallisuusketjusta alkaen maatilatuotannosta ja päätyen kuluttajaan. Kotieläinten oloista maassamme kerrotaan mm. eläinsuojelutarkastusmäärien avulla. Elintarvikevalvonnan sekä ruokamyrkytysten tilastotiedot avaavat osaltaan elintarviketurvallisuusnäkökulmaa. Myös luomutuotannolle ja -valvonnalle on varattu julkaisuun oma lukunsa.

Pelloilta pöytään -tilastojulkaisu ilmestyy kerran vuodessa, viimeisin joulukuussa 2009. Pelloilta pöytään 2009 -julkaisun voit tilata sähköpostitse osoitteesta tilastojulkaisut@mmmtike.fi tai puhelimitse numerosta 020 77 21 219. Julkaisun hinta on 40 euroa (sis. alv). Vuosien 2006 - 2008 julkaisut voit ladata ilmaiseksi tietokoneellesi osoitteesta www.matilda.fi. Pdf-versio vuoden 2009 julkaisusta on ladattavissa ilmaiseksi toukokuussa 2010.

Lisätietoja julkaisun sisällöstä:
aktuaari Sirpa Karppinen
puh. 020 7721 341
sirpa.karppinen@mmmtike.fi



Kuluttajan suosituin poronlihatuote on kärästysliha

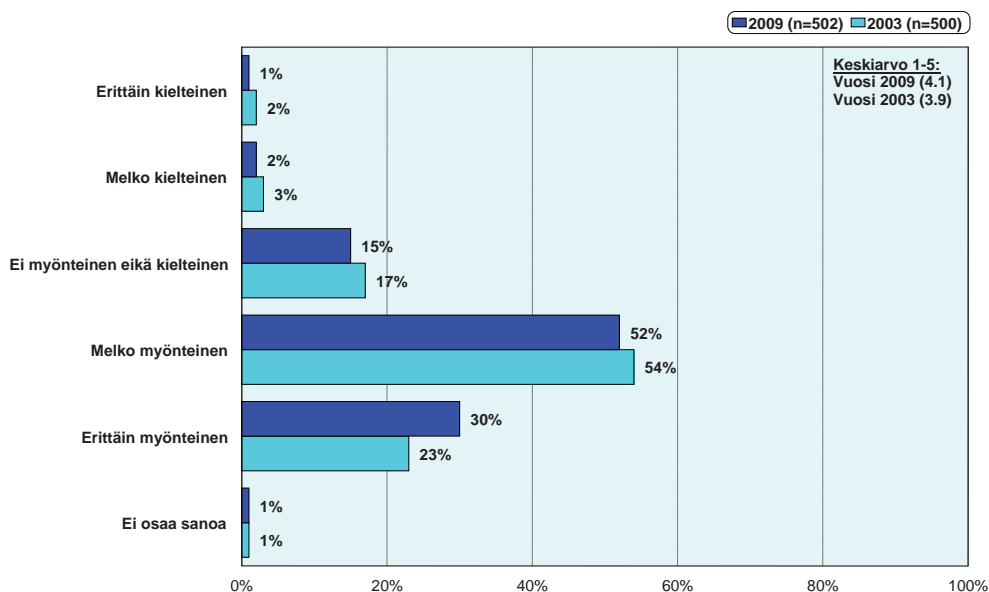
Toisen kerran tehty poronlihatuotteiden kuluttajatutkimus on valmistunut. Kuluttajatutkimuksen teetti EU:n maaseuturahaston ja Lapin TE -keskuksen rahoittama LAPPI LUO -työohjelma ja tutkimuksen toteutti Tietoykkönen Jyväskylästä. Tutkimus selvitti poronlihan ja poronlihajalosteiden kysyntää ja kysyntäperusteita kuluttajien keskuudessa. Tutkimus toteutettiin samalla tavoin kuin vuonna 2003, joten tulokset ovat keskenään vertailukelpoisia.

Kuluttajalla on hyvä yleismielikuva poronlihatuotteista. Mielikuva on hieman parantunut edellisestä tutkimuksesta. Melko myönteinen tai erittäin myönteinen mielikuva on 82 %:lla vastaajista. Edellisessä tutkimuksessa vastaava luku oli 77 %. Mielikuva on neutraali 15 %:lla vastaajista ja melko kielteinen tai erittäin kielteinen 3 %:lla vastaajista (kuvio).

Vastaajista 51 % on sitä mieltä, että poronlihatuotteet ovat viime vuosina kehittyneet paremmin kuluttajien tarpeita vastaaviksi ja 17 % on sitä mieltä, että näin ei ole tapahtunut. Yleensäkin tuotteista toivotaan sellaisia, että niistä on helppo ja nopea valmistaa ruokaa.

Tutkimuksen tiivistelmä samoin kuin koko tutkimus ovat luettavissa LAPPI LUO -hankkeen nettisivuilla kohdassa "Ajankohtaista" (www.mtt.fi/lappiluo) sekä Paliskuntain yhdistyksen nettisivuilla www.paliskunnat.fi

Lisätietoja
Jussi Veijola
puh. 040 739 8145
jussi.veijola@mtt.fi



Yleismielikuva poronlihasta ja poronlihavalmistuksista

Maaseutupolitiikan verkostotapaaminen 22. - 23.4.2010 Tampereella

Merkkaa uudistuva Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) hankeseminaari kalenteriisi jo nyt. Mukaan kutsutaan YTR-verkosto, hankkeiden ja tutkimuksen parissa työskenteleviä sekä laaja joukko muita maaseudun kehittäjiä.

Lisätietoa:
www.maaseutupolitiikka.fi



Päivittäistavarakaupan vihreät kumoukselliset

Ylitarkastaja Juuso Kalliokoski maa- ja metsätalousministeriöstä tutustui Floridan-lomallaan kahteen suureen amerikkalaiseen luomumarkettijähtiin, Yhdysvaltain suurimpaan luomuja luonnollisten elintarvikkeiden kauppaketju Whole Foodsiin sekä sen nuorempaan kilpailijaan Publix GreenWiseen, ja totesi, että niiden opeista olisi hyötyä meilläkin.

- Aika paljon matkustelleena olen vakuutunut siitä, että Suomessa on todella hyvät ruokakaupat ja monipuolinen tarjonta, mutta luomussa olisi vielä paljon ideoitavaa ja hyödynnettävää, etenkin sen markkinoinnissa ja saatavuudessa, Kalliokoski huomauttaa.

Myyjätiimit avainuudistajia

Luomukauppaketju ei esiinny niinkään suur yrityksenä vaan ennen muuta maailmaa parantavana palveluyhteisönä, joka toteuttaa vastuullisen markkinatalouden periaatteita. Siinä missä perinteinen kauppaketju houkuttelee kuluttajia tarjouksin ja bonuspistein, vihreä ketju vetoaa ihmisiin monipuolisella, laadukkaalla ja lisäaineettomalla ruoalla sekä paikallisuudella ja ympäristötietoisuudella, joista sen asiakkaat ovatkin valmiita maksamaan lisähintaa. Hyllymerkintöihin on panostettu, joten luomu- ja lähiruokavaihtoehdot on helppo paikallistaa. Ketju korostaa terveellisen ja puhtaan ruoan maukkautta, ja valikoimaan kuuluu peruselintarvikkeiden ohella laaja kirjo erilaisia valmiita tuotelajitelmia ja take

away -herkkuja, joilla kiireistä tai laiskaa eettistä kuluttajaa, terveysintoilijaa, kasvissyöjää, trenditietoista ja allergikkoa hemmotellaan.

Gary Hamel esittää kirjassaan Johtamisen tulevaisuus, että WholeFoods erottuu kilpailijoistaan erityisesti omintakeisen liikkeenjohtomenetelmänsä ansiosta. Jokaisen myymälän työntekijät muodostavat tiimejä, jotka vastaavat itse tuotevalikoiman, myynnin, henkilöstön ja myymälän kehittämisestä ketjun laatuvaatimusten puitteissa, ja kilpailevat menestyksestä keskenään. Tiimien raportointi ja seuranta on perusteellista ja läpinäkyvää, ja onnistumisista palkitaan. Siten jokainen rivimyyjä on motivoitunut kauppansa tuotteiden ja asiakaskunnan tarpeiden erikoisasiantuntijaksi, ja valikoimista löytyy paikallista vaihtelevuutta.

Lisäävoaa palvelutuotteista

Kalliokoski vaikutti kokemastaan havaitessaan, ettei kuluttajaa jätetä näissä marketeissa yksin ja epätietoisena harhailemaan runsaudenpulan keskelle. Päivittäistavaroiden ohella WholeFoods ja GreenWise nimittäin tarjoavat asiakkailleen pitkälle kehitettyjä neuvontapalveluja, kuten kokkausoppitunteja, työpajoja ja kattavaa apua juhlien suunnittelussa.

WholeFoods on ollut kokeileva oman tiensä kulkija suurten ketjujen joukossa, ja innovatiivisuus on tuonut sille menestystä, josta

muutkin suuret ketjut ovat alkaneet kiinnostua. Whole Foodsilla on nykyisin lähes kolmesataa myymälää ja yli 50 000 työntekijää eri puolilla Yhdysvaltoja, sen liikevaihto vuonna 2008 oli lähes kahdeksan miljardia dollaria ja se on listautunut pörssiin. GreenWisella on vasta muutama oma myymälä, mutta suurimmassa osassa Publix-ketjun noin tuhannesta myymälästä on oma GreenWise-osastonsa. Menestyksen luominen on pitkän linjan työtä.

- Tällainen konsepti ei synny hetkessä. WholeFoods on kehittynyt 80-luvulta saakka, Kalliokoski muistuttaa.

Lisätietoja:

<http://www.wholefoodmarket.com>

www.public.com/greenwisemarketstores

Gary Hamel: Yhteisöllinen keskusliike, WholeFoods Market. Teoksessa Johtamisen tulevaisuus. Gummerrus Kirjapaino Oy, 2007.

Ylitarkastaja Juuso Kalliokoski

Maa- ja metsätalousministeriö, maatalousosasto

Maaseudun kehittämissyksikkö, yritys- ja hankejaosto

etunimi.sukunimi@mmm.fi

puh. (09) 1605 2276, 040 487 3893



IFFA

Lihajalostusteknologiaa ja välineitä raakatuotteesta lautaselle

Frankfurtin IFFA 8. - 13.5.2010 on liha-alan kansainvälinen suurtaapahtuma, jossa tehdään lihanjalostusteknologian tärkeimmät hankintapäätökset. Messujen tuoteohjelmaan kuuluu lihanjalostusprosessin koko ketju: teurastus, lihan paloittelu, punnitus, pakkaus, varastointi, jäädytys, kuljetus ja myynti sekä valmistus ruoaksi. Tätä teknologiaa on tulevilla messuilla esittelemässä 900 kansainvälistä yritystä.

Lihankulutus on edelleen kasvussa maailmalla ja erityisesti Aasian maissa. Tämän kasvun uskotaan jatkuvan tulevaisuudessakin. Samoin ovat kasvaneet teknologialle ja jalostusprosesseille asetettavat vaatimukset. Näitä ovat tehokkuuden ja saatavuuden parantaminen sekä tiukkenevat hygieniasäännökset. Näihin kysymyksiin IFFA tarjoaa ratkaisuja.

IFFA on järjestetty vuodesta 1949 lähtien, mikä kertoo lihanjalostusteknologian merkityksestä kaupassa. Suurta osaa teknologiasta käytetään myös muualla elintarviketeollisuudessa, kuten varastoinnissa, annostelussa, punnituksessa, myynnissä ja logistiikassa.

Lihanjalostuskoneet ja tuotantolinjat

Lihanjalostus- ja lihankäsittelykoneiden valmistajat tarjoavat tuotteitaan sekä lihateollisuudelle että vähittäiskaupalle. Tarjolla on sekä yksittäisiä koneita että tuotantolinjoja, lihan paloittelu- ja leikkuuvälineitä, lihamyllyjä ja sekoittimia, annostelijoita, makkaranäyttölaitteita, keittämiä, kypsytys ja savustuslaitteita sekä säilytystarvikkeita. Esillä olevaa teknologiaa voidaan helposti täydentää ja laajentaa. Ostajan kannalta on tärkeää, että ylläpitokustannukset ovat edullisia, laitteet ovat helppohoitoisia ja niiden annostelutarkkuus hyvä.

Lisäaineet ja funktionaaliset elintarvikkeet

Ollennainen osa makkaran tai liharuokien

valmistuksessa ovat lisäaineet olipa kyse sitten biologisista tai perinteisistä ruoista, marinadeista, aromeista tai mausteista. Maailmanlaajuisessa kilpailussa kysyntää on enemmän yksilöllisissä ratkaisuissa kuin masatuotteissa. Yksilöllisyys on myös tulevaisuuden bisnesaluetta. Tähän kuuluvat biologiset ja funktionaaliset tuotteet, joissa on vähemmän lisäaineita ja joihin on lisätty terveyttä edistäviä aineita ja vitamiineja. Näiden aihealueiden käsittely on myös merkittävä osa IFFAn konseptia.

Valmisruoat lisäävät pakkausten kysyntää

Pakkaukset ja pakkaustekniikka ovat IFFAn kasvualoja. Puolivalmiiden ja valmisruokien lisääntyvä kysyntä kasvattaa pakkauskoneiden ja materiaalien tarvetta.

Pakkaustekniikassa IFFA tarjoaa sekä yksittäisiä pakkauskoneita, että tehtaan pakkauslinjoja. Uutta ovat automatisoidut pakkauslinjat, jotka nopeuttavat prosessia ja lisäävät koneiden kapasiteettia.

Logistiikka ja laadunvalvonta

Logistisen teknologian tarjonta sisältää kuljetuksen, lihankäsittelyn, jäädytyksen ja varastoinnin. Valmistajat painottavat näihin kuuluvia teknologioita ja ratkaisuja. Myös tämän alan innovaatioissa on tärkeää automaation tuoma kapasiteetin lisäys ja energian säästö.

Ruuan turvallisuuden varmistamiseksi markkinoille on tuotu entistä suurempi valikoima teknisiä uutuuksia, joihin kuuluu laboratoriodien analyysilaitteita ja mittalaitteita. Lisäksi on luotu uusia hygienian valvontajärjestelmiä sekä riskianalyysohjelmia. Tietoa on tarjolla myös DIN-standardin sertifiointimenetelmistä sekä kansainvälisistä määräyksistä.



Messulukuja:

- 900 näyttelleasettajaa
- 60 000 ammattilaiskävijää
- 100 000 neliötä 7 messuhallissa
- Kansainvälisyysaste on korkea: 51 % näyttelleasettajista ja 46 % kävijöistä Saksan ulkopuolelta
- Johtavia näyttelleasettajamaita: Saksa, Italia, Espanja, Hollanti, Ranska ja USA
- Kaikki markkinajohtajat mukana
- Johtavia kävijämaita: Saksa, Venäjä, Espanja, Italia, Hollanti ja Puola
- Myös suomalaisia yrityksiä on tulossa messuille. Näyttelleasettajat edustavat mm. pakkausteknologiaa sekä lihan-käsittelykoneita ja laitteita. Kävijöitä edellisillä messuilla oli runsas 500.

Elintarvikealan pk-yritysten markkinointiosaaminen kehittyä hyvään suuntaan

Elintarvikealan pk-yritysten markkinointiosaaminen on kehittynyt myönteiseen suuntaan viimeisten kymmenen vuoden aikana. Vaikka elintarvikealan tuotantotoimintaa harjoittavien pk-yritysten määrä on jonkin verran kokonaisuutena vähentynyt 2000-luvulla, alalle on perustettu uusia menestyviä yrityksiä. Myös pitempään toimineiden yritysten osaaminen on parantunut vuosien mittaan monella tavalla ja yritykset ovat entistäkin ammattimaisemmin yrittämiseen ja markkinointiin suhtautuvia. Kuluttajien lisääntynyt kiinnostus erilaisiin ruokaan liittyviin asioihin kohtaan on varmasti ollut osaltaan vaikuttamassa pk-yritysten menestymiseen. Lisäksi elintarvikealan osaamista on myös kehitetty tietoisesti monella taholla, mikä on edistänyt myönteistä kehitystä yrityksissä. Suunta on siis selvästi oikea, vaikka parannettavaakin on vielä.

Vaasan yliopistossa julkaistun tutkimuksen 'Asiakaskeikkeiset strategiat ja elintarvikealan pk-yritysten taloudellinen menestyminen' tulokset osoittavat, että melko suuri osa elintarvikkeita valmistavista pk-yrityksistä menestyy suhteellisen hyvin. Menestyminen ei kuitenkaan perustu liiketoiminnan tehokkuuteen, vaikka sekin on tietysti tärkeää. Menestymisessä avaintekijänä on ollut se, miten yritykset ovat osanneet käyttää hyväkseen pehmeitä arvojaan ja kyenneet tekemään ne ymmärrettäväksi kuluttajille ja asiakkailleen. Korkea tuotelaatu on yksi menestymisen osatekijöistä. Menestyneissä yrityksissä tuotelaatu rakentuu suomalaisen ruokakulttuurin ja perinteiden ymmärtämiseen. Parhaiten menestyneet yritykset ovat osanneet sopivalla tavalla uudistua ja tehdä perinnetuotteita kuluttajia kiinnostaviksi markkinointiosaamisensa avulla. Innovatiivisuus onkin usein erityisesti sitä, että tuttuja tuotteita katsotaan uudesta näkökulmasta. Pelkkä raaka-aineen ja tuotannon kotimaisuus ei näyttäisi yksin riittävän tekemään yrityksestä menestyvää, vaikka se onkin edelleen vahva taustatekijä monilla alatoimialoilla, esimerkiksi lihan ja maitotuotteiden jalostuksessa.

Vaasan yliopiston ja Maa- ja elintarvike-talouden tutkimuskeskuksen kanssa yhteistyössä tehty tutkimus käsittelee elintarvikealan pk-yritysten strategisten arvovalintojen sekä tuotemarkkina- ja kilpailustrategioiden yhteyttä taloudelliseen menestymiseen.

Tutkimukseen osallistui 328 elintarvikealan tuotantotoimintaa harjoittavaa yritystä. Tutkimus toteutettiin yhdistämällä yrittäjille suunnatun lomaketutkimuksen aineistot erilliseen tilinpäätöstiedot sisältävään aineistoon, joka oli kerätty viiden vuoden ajanjaksoilta. Tilinpäätöstietoja oli saatavissa 120 tutkimukseen osallistuneelta yritykseltä.

Hyvien asioiden lisäksi tutkimuksen tulokset osoittavat myös useita kehittämisen kohteita. Esimerkiksi yritysten välinen hajonta taloudellisessa menestymisessä on ollut suuri, joten strategista osaamista olisi vielä lisättävä. Yritysten kannattavuudessa havaittiin myös alatoimialakohtaisia eroja. Erityisesti kapeille kuluttaja- ja tuotesegmenteille erikoistuneiden yritysten taloudellinen menestyminen on tutkimuksen mukaan vaihdellut paljon; tyypillisesti hyvin erikoistuneilla tuotemarkkinoilla toimivat yritykset ovat menestyneet vähemmän erikoistuneita huonommin. Tutkimuksen tulokset osoittavat myös, että elintarvikkeita valmistavat pk-yritykset kilpailevat ostajiin nähden paikallisilla ja kulttuurisilla lisäarvotekijöillä ja tarjoavat alueellisiin mieltymyksiin liittyviä lisäarvotekijöitä erityisesti kuluttajille.

Useat pk-yritykset, jotka lisäksi korostavat liiketoiminnassaan monipuolisesti ekologisia ja eettisiä arvoja ovat menestyneet hyvin. Poikkeuksena näyttäisivät olevan kuitenkin hyvin paikallisilla erikoistuotemarkkinoilla toimivat ekologisia arvoja liiketoiminnassaan korostavat yritykset. Tutkimuksen tulos viittaa kuitenkin selvästi siihen, että alueelliset markkinat eivät ehkä ole olleet riittävän suuria, jotta yritykset olisivat pystyneet erikoistumaan niillä kannattavasti. Tosin suurkeittiö- ja ravintola-asiakkaille tuotteita valmistavat yritykset ovat menestyneet melko hyvin myös alueellisesti toimiessaan. Suomalaista ruokaperinnettä, lähiruokaa ja tuotteiden tuoreutta korostavat yritykset ovat myös menestyneet liikevoittoprosentin perusteella arvioituna hyvin. Tästä voidaan päätellä epäsuorasti, että yritykset ovat kyenneet valitsemallaan strategiayhdistelmällä tuottamaan lisäarvoa kuluttajille ja asiakkaille sekä saaneet samaan aikaan marginaaliarvoa myös itselleen. Erityisesti strategiayhdistelmä, jossa korostuu ekologisuus, tuotekuvan tukeminen pakkausten avulla eli esteettisen kokonaissuunnittelun arvostaminen ja ymmärtäminen sekä kuluttajille terveelliset

ja luonnollisin valmistusmenetelmin tuotetut tuotteet on strategiayhdistelmänä parantanut yritysten liikevoittoprosenttia. Lisäksi strategia, jossa yhdistyvät suhteet vähittäis- ja tukkukauppaan sekä tavarantoimitusten luotettavuus, nopeus ja joustavuus suhteessa kilpailijoihin ovat lisänneet yritysten kannattavuutta. Sen sijaan tuotteiden innovatiivisuuden ja teknologisen edistyneisyyden korostaminen liiketoiminnassa eivät tässä tutkimuksessa selittäneet yritysten parempaa kannattavuutta vaikka niin olisi voinut olettaa. Koska teknologiset innovaatiot ja investoinnit vaikuttavat usein maksuvalmiutta heikentävästi, se voi olla yksi syy yrittäjien varovaiseen suhtautumiseen.

Myös alueellisuuden merkitystä pitäisi selvästi pystyä perustelemaan paremmin kuluttajille, jos siitä halutaan muodostuvan yritysten kilpailuetua ja menestymistä edistävä tekijä. Yritysten kasvua edistävät tekijät jäivät tässä tehdyssä tutkimuksessa epäselviksi. Tämä voi johtua myös siitä, että yritykset eivät edelleenkään olevoimakkaasti kasvuun suuntautuneita.

Teksti: Terri Kupiainen

Kysy lisää: terri.kupiainen@mtt.fi

Lue lisää:

Kupiainen, T. & Vihtonen, T. 2009. Asiakaskeikkeiset strategiat ja elintarvikealan pk-yritysten taloudellinen menestyminen. Vaasan yliopiston julkaisuja, selvityksiä ja raportteja 156.

Kupiainen, T. & Lähteenmäki, M. 2009. Pikkuhiljaa sekin selvissä... Kuluttajakäsitteeseen tiedonrakenteluun ja kehittävän toiminnan vuorovaikutusmalliin perustuvan tutkimus- ja tuotekehitysyhteistyön oppimisvaikutukset uuden elintarviketuotteen kehittämisessä. MTT selvityksiä 175.

Kupiainen, T. & Järvinen, E. 2009. Miksi kuluttaja ostaa valmisruokaa? Valmisruokien valintaan vaikuttavat tekijät eri kuluttajaryhmissä. MTT:n selvityksiä 174. Helsinki. Saatavissa internetistä: <http://www.mtt.fi/mmts/pdf/mmts174.pdf>

Kupiainen, T., Luomala, H., Lehtola, K. & Kauppinen-Räisänen, H. 2008. Tavoitteena tyytyväinen kuluttaja. Vaasan yliopiston tutkimuksia 286. Saatavissa internetistä: http://www.uwasa.fi/materiaali/pdf/isbn_978-952-476-241-0.pdf

Poimi talteen Syksyn satoa TV-sarja

TV Jyväskylä tuotti kesällä 2007 12-osaisen sarjan Raaka-aineesta ruokapöytään, joka sai varsin myönteisen suosion ympäri Suomea. Liki kaksikymmentä eri oppilaitosta tilasikin tuolloin kyseisen sarjan opetusmateriaaliksi. Sarjalle kysyttiin jatkuvasti jatkoa tai uusia, joten päädyimme lähiruuan ystävinä itsekin tekemään sarjalle jatkosarjan Syksyn satoa. 13-osaisessa sarjassa on mukana yli neljäkymmentä maaseutuyrittäjää ja lähiruuan tuottajaa, seuraamme myös lähiruuan matkaa kuluttajalle ruokapalvelukeskuksen ja lähiruokatorin kautta sekä opettelemme hyödyntämään syksyn satoa omassa keittiössämme. Sarjaan voi käydä tutustumassa TV Jyväskylän nettisivuilla www.tvjkl.fi ja sieltä KaukoTV, josta kyseinen sarja kokonaisuudessaan löytyy. Sarja on todella kattava, tietoa antava ja laadukkaasti tehty. Toivomme mahdollisimman monen tahon voivan hyödyntää sarjaamme. Sarjaa saa meiltä tilattuna esitysoikeuksineen hintaan 920 € +alv. Alla esittely sarjasta.



Syksyn satoa

Vuoden herkullisin aika koittaa syksyllä, kun saamme nauttia monipuolisesti luonnon antimista. Puutarhoissa ja pelloilla kypsyvät vihannekset, hedelmät, vilja ja juurekset. Myös metsä ja muu luonto antaa satonsa, marjat, sienet, kalat ja muun riistan, joista kelpaa valmistaa herkkuja koko perheen ruokahetkiin. Syksyn sadosta korjataan myös mitä parhainta ja puhtainta lähiruokaa. Lähiruuan tuottajien osaaminen antaa meille kaikille mahdollisuuden nauttia valmiiksi asti tuotetuista herkuista mutta kuinka voisimmekaan hyödyntää maukkaita luonnonantimia ja mitä parhainta ja terveellisintä ravintoa helposti enemmän? Samalla kun valmistamme kauden herkkuja ja säilömmme mahtavat maut talteen talven varalle kuulet myös kuinka kotimaista ruokakultuuria ja tietämystä lähiruusta edistetään.

Mielelläni vastaan puheluihinne, jolloin voin kertoa sarjasta lisää. Ystävällisesti Merja

Merja Ollikainen, toimitusjohaja
puh. 050 365 4458
merja.ollikainen@tvjkl.fi

- Osa 1. Kuulemme maakuntien parhaista, vierailimme Riekon marjatilalla, Ristonkorven puutarhalla ja leivomme riisipiirakoita Lempileivoksessa.*
- Osa 2. Toisessa osassa kuulemme mm. Ween Maan Wiljaa -tapahtumasta, vierailimme Laukaan torilla, Vavesaaren tilalla ja Hirvensalmen taimistolla.*
- Osa 3. Vierailimme Maatilatmatkailu Kumpusessa, Komppa-Seppälän mehiläistarhalla ja Ylä-Porkkalan tilalla.*
- Osa 4. Pysähdymme Heinolassa Heilan Lähiruokatorilla ja tutustumme myös Heilan lähiruuan tuottajiin.*
- Osa 5. Nyt tutustumme villisikoihin Simolan tilalla, kuulemme kaalikäärleyn valmistuksesta Vaissi Oy:ssä ja piipahdamme Keski-Suomen Laatujuureksella.*
- Osa 6. Käymme metsällä Erä Pohjolassa, vierailimme Säilyke Herttualla ja Naurisahon Palvilla.*
- Osa 7. Nyt kuulet kuinka vilja päätyy pelloilta myllyn kautta leiväksi. Vierailimme myös maustepuodissa.*
- Osa 8. Tutustumme juuston tekemiseen ja kalasavustamon herkkuihin. Kuulet myös kuinka kirjolohet kasvavat lähiruuksi ja mistä löytyy Kuohun Kirkkaan lähteet.*
- Osa 9. Vierailimme Jämsän Villa Hiidenmäellä ja tutustumme porkkanan matkaan lähiviljelijän pellosta päiväkodin pöytään.*
- Osa 10. Tällä kertaa keliakikollekin sopivaa maukasta asiaa, tutustumme Puuppolan Aitokauraan, Hirvelän Uunitalkkunaan ja Vuohelan Herkkupuotiin.*
- Osa 11. Leivomme litukkaa Äijäsen kotileipomossa, vierailimme Metsolan luomumatkailukartanossa ja kuulemme kuinka Champ -herkkusienet kasvavat.*
- Osa 12. Vierailimme Uusi-Yijälän tilalla tutustumassa mm. tilaviineihin. Kuulet myös Suomen suosituimmasta Ruispalat -palaleivästä ja Jokilaakson Juuston gourmetlevitteistä.*
- Osa 13. Korjaamme syksyn sadon viimeiset makeat. Vierailimme mustaherukoiden parissa Markkulan marjatilalla, vietämme herkkuhetkiä Sate Herkutuotteella ja haemme jouluiset liha ja kalavinkit H-lihapalveluilta.*

TukkutoriOnline

HELSINGIN TUKKUTORI

Parempaa palvelua ja vähemmän liikennettä

Helsingin Tukkutori on aloittanut syksyllä 2009 HoReCa:lle ja päivittäistavara-alalle suunnatun uuden tilaus-/toimituspalvelun. Palvelun tarkoituksena on helpottaa asiakkaiden ostotoimintaa ja parantaa Tukkutorin yritysten sekä muiden pienten tavarantoimittajien kaupankäyntiä ja logistiikkaa. Tähän asti Tukkutorin alueen toimijat ovat toimittaneet tuotteensa jokainen erikseen asiakkailleen, jotka ovat olleet osittain samojakin. Nyt luodulla TukkutoriOnline tilaus/toimitus-järjestelmällä on tarkoitus saada mahdollisimman monet tavaratoimitukset samoille rattaille, säästäten näin tavarantoimittajien ja heidän asiakkaiden aikaa sekä kustannuksia.

Sähköinen tilausjärjestelmä on luotu helpottamaan tilausten yhdistämistä ja osittamista Tukkutorin yrityksiltä. Asiakasyritys esim. ravintola voi sähköisestä tilausnäkömästä poimia tuotteita monelta eri tavarantoimittajalta samaan ostoskoriin. Tämän jälkeen asiakasyritys saa yhden toimituksen, joka sisältää tilatut tuotteet ja lopuksi asiakas saa yhden sähköisen laskun.

Tukkutorin kuljetuksia yhdistämällä voidaan säästää jopa 30 000 päivittäistä ajokilometriä. Yhteiskuljetuksilla olisi mahdollista pudottaa ajojen määrää noin puolella tämän hetkisestä määrästä. Tavarantoimittajille ja heidän asiakkailleen kuljetuskustannusten väheneminen on selkeä etu, heille myös vapautuu työaika kuljetusten siirtyessä TukkutoriOnline:lle. Ravintolan takaovella liikenne vähentyy. Suuren hyödyn saa myös Helsingin kaupunki ja kaupunkilaiset huomattavalla hiilidioksidipäästöjen vähenemisellä ja ruuhkaliikenteen helpottumisella. Helsingin kaupunki ja sen omistama Tukkutori ovatkin hankkeen perustajia, jotka yhdessä tavarantoimittajayritysten ja konsulttiyhtiö UnitedLog:in kanssa ovat saaneet järjestelmän hyvin käyntiin.

TukkutoriOnline:lle ollaan avaamassa oma terminaali Tukkutorin alueelle Helsingin Hermanniniin. Terminaalin tarkoitus on palvella Tukkutorialueen tavarantoimittajia ja muita tavarantoimittajia. Terminaali tulisi toimimaan koontiterminaalina, jossa asiakkaille menevät toimitukset koottaisiin yhteen tai useampaan kuormaan. Järjestelmä helpottaisi myös maakunnasta tulevia pientuottajia,

sillä he voisivat toimittaa omat toimituksensa terminaaliin ja TukkutoriOnline -järjestelmä hoitaisi jakelun pääkaupunkiseudulla.

Alkuvuodesta ollaankin perustamassa TukkutoriOnline – osuuskunta, jonka tehtävänä on hoitaa tilausjärjestelmää sekä kuljetusten yhdistelemistä koontiterminaalissa. Osuuskunnan tehtävänä olisi palvella kaikkia pääkaupunkiseudulle jo toimittavia sekä sinne haluavia tavarantoimittajia. TukkutoriOnline hakeekin nyt eripuolilta Suomea maaseudun elintarviketuottajia, joilla ei vielä ole toimivaa jakelukanavaa tai haluavat tehostaa nykyistä jakeluaan pääkaupunkiseudun ravintola- ja päivittäistavara-kauppoihin.

Lisää tietoa alla olevista yhteystiedoista.

Oskari Seppelvirta

TukkutoriOnline Projektipäällikkö

puh.040 579 8444, (09) 3102 9019

oskari.seppelvirta@tukkutorionline.fi

Timo Taulavuori, toimitusjohtaja

Helsingin Tukkutori

puh. (09) 3103 2500

timo.taulavuori@hel.fi

Plant breeding and management for human nutrition

How we can produce more healthful crops and food products?
10-11 June 2010 Forssa, Finland

How we can breed and produce more healthful crops and plant products? How crop management effects health related characteristics? Recent developments in plant breeding and management in understanding health related components in plants. The seminar aims to bring human nutrition, food science and health expertise together with plant breeding & management and biotechnology expertise. In addition to our western world situation the challenges and possibilities in developing world will be addressed.

Read more: <http://www.njf.nu/seminars/419/>

Climate Change and Agricultural Production in the Baltic Sea Region

Climate change will affect agriculture in the Baltic Sea Region in many ways. The expected warmer climate in Northern Europe will have an influence on crop production, animal husbandry and health as well as on the natural flora and fauna. Many pests and diseases will also become more prevalent on both animals and plants. These issues will be presented and discussed at the seminar "**Climate Change and Agricultural Production in the Baltic Sea Region**" - Focus on Effects, Vulnerability and Adaptation on 4-6 May, 2010 at Uppsala, Sweden. Visit the Seminar web site: <http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?intSeminarID=430&p=1004>

The seminar serves to share our experiences and views regarding crop and animal production in a changing climate, to explore and discuss options to deal with these challenges and to stimulate related cooperative research of our countries.

Kauppiaan ABC -opas on ilmestynyt

Laatuketjun rahoittaman hankkeen tavoitteena oli tori- ja markkinakaupassa toimivien ja alasta kiinnostuneiden yrittäjien oman, Kauppiaan ABC -oppaan tuottaminen ja levittäminen elintarvikeyrittäjille. Maamme toreilla on nykyisin noin 1 200 ammattimaista ja jopa 10 000 osa-aikaista toriyrittäjää, joista jo lähes 70 prosenttia elintarvikemyyjiä.

Tärkeimmät toreilla myytävät elintarvikkeiden tuoteryhmät ovat nykyisin vihannekset, hedelmät, marjat, leipomotuotteet, kala ja kalajalosteet, lihajalosteet, kahvilatuotteet, erilaiset paikanpäällä syötävät tuotteet (esim. etniset ruuat) ja mitä erilaisimmat alkutuottajien jatkojalosteet.

Oppaan tarkoituksena on auttaa niin uusia kuin vanhojakin yrittäjiä tekemään menestyksestä kauppaa toreilla, markkinoilla, messuilla ja festeillä. Suomalainen tapahtumaelinkeino tarjoaa varteenotettavia mahdollisuuksia niille yrittäjille, jotka osaavat ja ymmärtävät hyödyntää sen suomat mahdollisuudet. Kannattaa kuitenkin muistaa, että tapahtumaelinkeinossa eivät aina päde samat "lainalaisuudet", mitä muussa vähittäistavara-kaupassa. Moni yrittäjä onkin maksanut oppirahoja ennen kuin on löytänyt oikeat toimintatavat, myyntiartikkelit ja myyntipaikat. Opas sisältää selkeästi osa-alueittain käsiteltynä kaikki tärkeimmät huomioitavat asiat, jotka yksittäisellä yrittäjällä pitää olla kunnossa kannattavan kaupankäynnin saavuttamiseksi. Opas soveltuu hyvin myös alalle tulevan myyntihenkilökunnan kouluttamiseen.

Kauppiaan ABC -oppaan on koontanut ja kirjoittanut Tori- ja markkinakaupan keskusjärjestön toiminnanjohtaja Ari Kallas. Oppaan voi ladata osoitteesta: <http://www.markkinat.net/kauppiaanabcopas/>

Lisätietoja

Ari Kallas

Tori- ja markkinakaupan keskusjärjestö

puh 020 749 8700

[ari.kallas\(at\)markkina.net](mailto:ari.kallas(at)markkina.net)

Hyvä Lammas -hankkeen tapahtumia

- Karitsanlihan mahdollisuudet -seminaari 09.03.2010 klo 09.45-15.30 Maatalous museo Sarassa Loimaalla (Vanhankirkontie 383, Loimaa). Ilmoittautuminen 3.3. mennessä p. 020-747 2808 tai sami.talola@proagria.fi
- Hyvä lammas! -pienteurastamoseminaari 8.4.2010 klo 9.45-15 Huittisten kaupungintalon valtuustosalissa os. Risto Rytin katu 36
- Lisäarvoa lampaalle -seminaari 29.10.2010 Ahlmanilla (Hallilantie 24, Tampere) klo 10-15.30

Lisätietoja ja tilaisuuksien ohjelmat: <http://www.pirmk.fi/hankkeet/hyvalammashanke.html>





Millainen on pietarilainen ruuan kuluttaja?

Venäjä Suomen tärkein vientimaa

Vuonna 2008 Suomen elintarvikealan kokonaisviennistä 22,4% suuntautui Venäjälle. Venäjä on Suomen suurin elintarvikkeiden vientimaa. Eniten Venäjälle vietiin erilaisia maitovalmisteita ja toiseksi eniten vietiin lihaa ja lihavalmisteita. Erityisesti Pietarin alue kiinnostaa suomalaisia elintarvikeyrityksiä ja potentiaalisten kohdemarkkinoiden tutkiminen on tärkeää yrityksille.

Pietarilaisista ruuan kuluttajista ei kuitenkaan ole juurikaan saatavilla julkista ja luotettavaa tutkimustietoa.

VIREttä kohdemarkkinoiden tutkimiseen

ProAgria Kymenlaakso ry. koordinoi VIRE-hankekokonaisuutta eli "Kaakkois-Suomi elintarvikkeiden Venäjän viennin resurssina." Toteutimme yhdessä Vaasan yliopiston kanssa kuluttajatutkimuksen Pietarin elintarvikemarkkinoilla kesällä 2009. Vaasan yliopisto suunnitelti, ohjasi, analysoi ja raportoi tutkimuksen. Pietarissa tutkimus toteutettiin haastattelulla laaja joukko pietarilaisia kuluttajia ja käytännön haastattelutyöstä vastasi Tutkimus- ja analysointikeskus TAK Oy Lappeenrannasta.

Tutkimuksen tavoitteena oli tuottaa luotettavaa tutkimustietoa pietarilaisista ruuan kuluttajista suomalaisten elintarvikealan yritysten markkinoinnin suunnittelun ja kehitystyön käyttöön.

Erlaisia kuluttajaryhmiä

Tutkimuksen perusteella pystyimme identifioimaan kolme ruuan valintamotiviteiltaan eroavaa kuluttajaryhmää:

- keskiverrot liberaalit
- apaattiset välinpitämättömät ja
- tiedostavat terveystietoiset.

Tutkimuksessa löysimme myös viisi ruokaan liittyvältä elämäntyylyltään toisistaan poikkeavaa kuluttajaryhmää:

- välinpitämättömät
- viitseliäät kokeilijat
- perinteiset tankkaajat
- intohimoiset sekä
- sosiaaliset seikkailijat.

Näistä kuluttajaryhmistä löytyvät suomalaisten tuotteiden käyttäjät ja näihin ryhmiin sekä niiden kulutustottumuk-

siin perehdyimme tässä tutkimuksessa.

Vaasan yliopisto profiloit ryhmittä käyttäen psykografisia, sosioekonomisia ja demografisia kuvaajia.

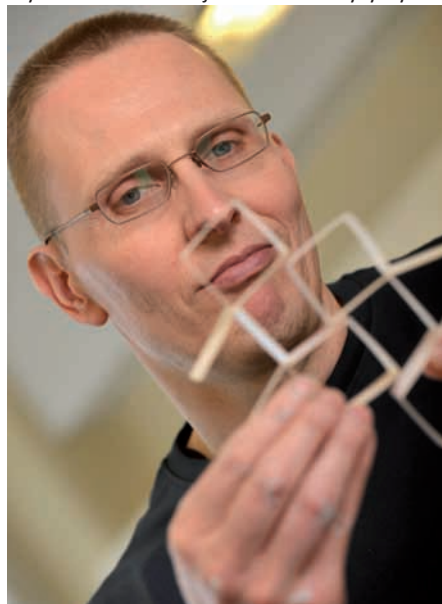
Elintarvikkeiden alkuperämaalla ja brandeilla on merkitystä

Havaitsimme myös ryhmien välillä eroja eri alkuperää olevien elintarvikkeiden valintapreferensseissä sekä branditietoudessa. Erityisesti korkean jalostusarvon elintarvikkeissa suomalainen alkuperä tuotti lisäarvoa, joka näkyi pietarilaisen kuluttajan valintapreferensseissä. Tunnistetuista kuluttajaryhmistä suomalaisuus vetosi eniten keskivertoihin liberaaleihin ja sosiaalisiin seikkailijoihin.

Professori Harri Luomalan mukaan suomalaisuus on valttia Pietarin markkinoilla, mutta sen maksimaalinen hyödyntäminen vaatii yrityksiltä valvutuneisuutta

- Pietariin vietävän elintarvikkeen jalostus- ja lisäarvon määrittelyn
- kohderyhmän valinnan ja
- suomalaisuuden brandauksen ja kommunikoinnin suhteen.

Harri Luomala painotti erityisesti Niche-markkinointistrategioiden ja verkostomaisen toimintamallin potentiaalisuutta tai jopa välttämättämyyttä painotettiin erityisesti suomalaisten elintarvikealan pk-yritysten kohdalla. Tutkimus nosti esiin myös lukuisia jatkotutkimuskysymyksiä.



VIRE tuottaa tietoa yrityksille vientipäätöksiä varten

Lähdemme soveltamaan tutkimustuloksia yritysten markkinointiponnisteluissa ja suomalaisten tuotteiden tunnettuisuuden kehittämisessä Pietarissa. VIREen toiminta jatkuu vuoden 2011 loppuun ja tulevana keväänä tutkimme venäläisiä matkailijoita elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen käyttäjinä Kaakkois-Suomessa sekä käynnistämme tuotetausmallin rakentamisen ja tuotetestaukset. Hyödynnämme näiden tutkimusten tuloksia suomalaisten tuotteiden koemarkkinoinnissa ja jakeluratkaisussa yhdessä Venäjän viennistä kiinnostuneiden yritysten kanssa.

Olemme luoneet yhteistyö- ja asiantuntijaverkoston Suomessa ja Pietarissa eri toimijoiden kanssa, joka toteuttaa kanssamme aktiiviteetteja edellä mainituissa toimenpiteissä.

VIRE-hankekokonaisuuden rahoittajana toimivat Kaakkois-Suomen ELY-keskus, Kymenlaakson ja Etelä-Karjalan liitot.

Pietarin tutkimuksen Tutkimusraporttia on tilattavissa Vaasan yliopistosta: Kyösti Pennanen, Harri Luomala: Millainen on pietarilainen ruuan kuluttaja? Vaasan yliopiston julkaisuja. Selvityksiä ja raportteja 158.

Suosittellemme tutustumista raporttiin!

Lisätietoja

Tutkimuksesta ja sen tuloksista

Harri Luomala, professori

Vaasan yliopisto

VIRE-kokonaisuudesta

Tuula Repo, kehityspäällikkö

ProAgria Kymenlaakso ry

Hyviä käytäntöjä ja pilottikurssi elintarvikealan osaamisen lisäämiseen

Baltfood –projektin puitteissa tutkittiin keväällä 2009 kuuden eri Itämeren alueen maan elintarvikealalla työskentelevien jatkokoulutusmahdollisuuksia ja verkko-opetuksen käyttöastetta koulutuksen toteutuksessa. Selvityksessä oli mukana Itämeren alueen maista Suomi, Ruotsi, Tanska, Saksa, Puola ja Liettua. Selvityksessä jatkokoulutuksella ei tarkoitettu tutkintoon johtavaa koulutusta vaan ohjelmia, joilla lisätään työntekijän ammatillista kehittymistä ja erityisosaamista.

Selvityksen perusteella pyritään löytämään tutkimukseen osallistuneista maista Best Practices –malleja, joita hyödynnetään PK-yrittäjille tuotettavassa Baltic Food Academy pilot verkko-opiskelumateriaalissa. Koulutustarjonta-analyysin sekä alan yrittäjille suunnatun kyselyn perusteella valittiin aihealueet, jotka muodostavat pilottikurssin viitekehysten. Pilottikurssin aihealueiksi nousivat kestäväyyden ja liiketoiminnan edistäminen, ruokatrendit ja terveellinen take away -ruoka. Pilottikurssi toteutetaan kaikissa kuudessa maassa verkko-opiskeluna ja se on rakennettu soveltumaan eri kulttuureihin sellaisenaan.

Elintarvikealan jatkokoulutuksen selvityksessä ilmenee, että verkkototeutuksia on tällä hetkellä vähän. Maakohtaisia eroja on kuitenkin havaittavissa, erityisesti Ruotsi ja Tanska ovat hyödyntäneet verkko-opetusta eniten. Tanskassa lähes kaikki yliopistot tarjoavat räätälöityjä kursseja yritysten tarpeisiin. Näistä osa toteutetaan täysin verkko-opetuksena ja osa myös täysin englanninkielisenä. Koulutuksen nousevana trendinä kansainvälisyys on varmasti tärkeä tulevaisuudessa huomioida. Kansainvälisyyden vaikutus tuotekehitykseen on väistämätön. Tulevaisuuden kuluttajien globaali ymmärtäminen on huomioitava myös elintarvikealan koulutuksessa. Projektin puitteissa kehitetty pilottikurssi vastaa myös kansainvälisyyden haasteisiin ja verkostoituminen elintarvikealan muiden maiden toimijoiden kanssa lisää osallistujien kansainvälisyysosaamista.

Selvityksessä todetaan, että Ruotsissa hyödynnetään jo varsin hyvin verkko-opiskelumahdollisuudet PK-yrittäjien parissa. Tämä vahvistaa ajatusta, että verkko-opiskelu voi oikein toteutettuna toimia ammattitaidon ylläpitämisessä ja erityisosaamisen lisäämisessä PK-yrittäjillä. Verkko-opiskelu ei ole sidottu aikaan eikä paikkaan ja ainoana edellytyksinä opiskelulle on riittävä atk-laitteisto ja riittävät atk-taidot.

Lisätietoja

Karoliina Väisänen, ETM, päätoiminen tuntiopettaja

Jyväskylän ammattikorkeakoulu

karoliina.vaisanen@jamk.fi

”Päivitä tietämyksesi luomusta”- seminaari

Järjestetään keskiviikkona 28.7.2010 Mikkelissä, Kasarmin kampuksella. Jo toista kertaa järjestettävä tilaisuus edeltää Farmari-näyttelyä ja siellä tarjotaan monipuolista, koko elintarvikeketjua koskevaa luomututkimustietoa yhdistettynä lukuisaan joukkoon käytännön yritys esimerkkejä. Illalla kokoonnumme nauttimaan yhteisestä illanvietosta Saimaan rannalle.

Merkitse päivä jo tässä vaiheessa kalenteriisi. Seminaarin ohjelma tarkempi ohjelma julkistetaan lähiviikkoina. Tervetuloa!

Lisätiedot

Sari Mäkinen-Hankamäki

puh. 044 355 6293

sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com

Tapahtumat 2010

22.2.2010	Local Food Systems: practices and strategies, Brysseli (chioncel@ifz.tugraz.at)
1.3.2010	Ruokakulttuuriseminaari, Helsinki (kim.palhus@hanaholmen.fi)
6.3.2010	Makuja arkeen, Turku, alueellinen ruokakulttuuritapahtuma (johanna.mattila@utu.fi)
9.3.2010	Karitsanlihan mahdollisuudet –seminaari, Loimaa (sami.talola@proagria.fi)
10.3.2010	Ruuan merkitys ilmastokuormituksessa, Helsinki (tuula.nystrom@eduskunta.fi)
12. - 17.3.2010	INTERNORGA, Horeca-alan messut, Hampuri Saksa (mikko.nummi@dfhkfi)
17.3.2010	Luomupäivä, Helsinki
17. - 19.3.2010	GASTRO, Helsinki (www.finnexpo.fi)
22. - 26.3.2010	Alimentaria 2010 näyttely, Barcelona (jan.nyholm@entre.fi)
8.4.2010	Hyvä lammas! –pienteurastamoseminaari, Huitinen (http://www.pirmk.fi/hankkeet/hyvalammas_hanke.html)
9. - 11.4.2010	Hitaasti Hyvää Hämeestä (www.lahdenmessut.fi)
22. - 23.4.2010	YTR-verkostotapaaminen (www.maaseutupolitiikka.fi)
4. - 6.5.2010	Climate Change and Agricultural Production in the Baltic Sea Region -seminaari, Uppsala Ruotsi
4.5.2010	Elintarvikepäivä 2010 (www.etl.fi)
5.5.2010	Ruoka & matkailu -tapaaminen, pääkaupunkiseutu
5. - 6.5.2010	Makujen Lappi -seminaari, Rovaniemi (jussi.vejola@mtt.fi)
8. - 13.5.2010	IFFA 2010, Frankfurt Saksa (www.messefrankfurt.fi/messut/Prakfurtissa/IFFA)
10. - 11.6.2010	Plant breeding and management for human nutrition, Forssa (http://www.njf.nu/seminars/419/)
28.7.2010	Päivitä tietämyksesi luomusta -seminaari, Mikkeli (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com)
29.7. - 1.8.2010	Farmari, Mikkeli
21. - 24.9.2010	PacTec, FoodTec, GrafTec 2010, Helsinki (petra.samppa@finnexpo.fi)
7.10.2010	Maaseutugaala, Helsinki
29.10.2010	Lisäarvoa lampaalle –seminaari, Tampere (http://www.pirmk.fi/hankkeet/hyvalammas_hanke.html)
9.11.2010	Ateria 2010, Helsinki (www.wanhasatama.com)
26. - 28.11.2010	ELMA, Helsinki (www.elmamessut.fi)
10. - 12.2.2011	Food & Life -messut, Seinäjoki (raimo.pollari@epmessut.fi, antti.valiaho@foodwest.fi)
14.2.2011	Kirkon maaseutufoorumi, Joensuu