Ruoka-Suomi
2
2008

Lähiruokaviikot 08

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2008 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levitä 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 kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uusia asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

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

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

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 20 vuotias	1
Päijät-Häme à la carte -kirja yhdistää maakunnan uudet ja perinteiset maut	3
Lähiruokaviikot 08 - Lähiruokaviesti	4
Erinomaista Ekomaakunnasta	6
Etelä-Savon elintarvikealan kehittämisohjelma vuosille 2008 - 2013	
Opas pienteurastamoille lihantuotannon sivutuotteiden käsittelyyn	8
Pienten liha-alan laitosten omavalvontaohje ja HACCP-malli	9
Työryhmä kartoittaa elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia	9
Food from Finland -markkinointi käynnistynyt menestyksekkäästi	10
Kylpylä Kivitippu sekä Vierumäen ravintolamaailma ovat Green Dinner - kattauskilpailun voittajia	12
Ruohonjuuritason kokemuksia Venäjän elintarvikelainsäädännöstä ja -valvonnasta	14
Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari Oulussa	15
Food Park Kauhajoki	16
Ateria 2008	16
Enterprise Europa Network - Yritys-Eurooppa	17
Vaihtoehtoista ruoantuotantoa kehittämässä - Analyysi maakunnallisista elintarvikestrategioista	18
Call for proposals: Healthier choices will be easier available for all	18
Raaka-aineista ruokapöytään TV-sarja	19
Elintarvikealan pk-yritysten kehitystarpeet kartalle	20
Järjestöjen kenttäväki haastetaan tekemään terveitä ruokavalintoja	21
Verkko elintarvikealan mahdollisuutena	22
Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen	24

Lähiruokaviikot 08, kts. s. 4

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 20 vuotias

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän historia alkaa vuodesta 1988, jolloin käynnistyi maa- ja metsätalousministeriön ja sisäasiainministeriön Maaseudun kehittämisprojekti. Vuosina 1992–94 työskenteli maaseutupolitiikan neuvottelukunta, jossa mukana oli jo useita ministeriöitä ja vuodesta 1995 alkaen nimenä on ollut Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä. Nykyinen yhteistyöryhmä on järjestyksessään neljäs.

20-vuotisjuhlaa vietettiin 18.4.2008 juhlaseminaarin ja iltajuhlan merkeissä kuitenkin vahvasti asiasisältöön ja maaseudun kehittämiseen liittyen. Juhlaa edeltävänä päivänä julkistettiin OECD:n tekemä Suomen maaseutupoliittinen maatutkinta. Sen mukaan Suomessa on kehitetty ainutlaatuinen tapa tehdä maaseutupolitiikkaa ja vahvuutena on poikkihallinnollinen työtapa. Saavutuksista huolimatta maaseutupolitiikan tarve Suomessa ei ole suinkaan vähentynyt, sillä maaseutualueiden kohtaamat haasteet kasvavat koko ajan.

RUOKA-SUOMI -TEEMARYHMÄLLÄ 14. TOIMINTAVUOSI

Ruoka-Suomi -teemaryhmä aloitti toimintansa vuoden 1993 lopulla kun maaseutupolitiikan neuvottelukunta asetti ensimmäisen Ruoka-Suomi -teemaryhmän vuosiksi1994-1995. Ruoka-Suomi -teemaryhmä on asetettu kuudelle peräkkäiselle kaksi- tai kolmevuotiselle toimikaudelle.

Alkuvaiheessa tavoitteena oli selkeyttää onko elintarvikkeiden tuottaminen maaseudun omista raaka-aineista valmiiksi tuotteiksi maaseudun kasvava elinkeino ja yrittäjyydelle mahdollisuuksia antava toimiala. Vuonna 1995 laadittiin Elintarvikealan pienyrittäjyyden kehittämisohjelma ja ensimmäinen kartoitus elintarvikkeita jalostavien yritysten kokonaismäärästä. Havaittiin, että elintarvikejalostuksen ympärillä olevien toimijoiden välillä täytyy olla enemmän yhteyksiä, tiedonvälitystä ja kokemusten vaihtoa. Sen takia luotiin Ruoka-Suomi -tiedotelehti. Tiedotteen tarkoituksena on palvella eri puolilla Suomea olevia yrityksiä ja elintarvikealan toimijoita kertomalla valtakunnallisista asioista, yhteistyöstä, kehittämistoiminnoista, tapahtumista ja onnistumisista sekä välittää kokemuksia tai aikomuksia toinen toisille hyödynnettäväksi. Ruoka-Suomi -tiedotteen levikki ja painosmäärä on kasvanut alun 400:sta nykyiseen 2200 kappaleeseen ja se on ilmestynyt säännöllisesti 4 tai 5 kertaa vuodessa. Tämä lukemasi on 65. tiedote.

Vuodesta 1994 elintarvikeyritysten tuotteet ovat kehittyneet monin kriteerein, tuotteilla on kysyntää ja jopa kuluttaja arvostaa enemmän makua kuin hintaa. Asiantuntijatason toimijoita, jotka työskentelivät elintarvikealan pienyrittäjyyden eteen, oli vuonna 94 vähän. Asiantuntijuutta on tietoisesti kasvatettu muun muassa elintarvikealan kehittäjäkoulutuksella. Nykyään asiantuntijoita on, mutta asiantuntijuuden turvaamiseen on edelleen kiinnitettävä huomiota.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän toiminnassa korostuu monialainen ja monitahoinen yhteistyö sekä valtakunnallisissa asioissa että alueellisessa hanke- ja kehittämistyössä. Teemaryhmä toimii myös alueellista ja paikallista toimintaa kokoavana verkostona eli juuret ja jalat tiukasti käytännön kehittämisessä.

Elintarvikeyrittäjyyden toimialoista osa on pysyviä; esimerkiksi vuonna 1994 leipomoja oli kaikista yrityksistä 1/3 ja myös tällä hetkellä 1/3 yrityksistä on leipomoja. Samanaikaisesti osa yrittäjyydestä muuttuu ja vuonna 1994 emme olisi uskoneet että vuonna 2008 Suomessa on vetä pullottavia yrityksiä noin 20 kpl.

Myös kehittämistyössä osa toiminnasta on pysyvää ja osa muuttuvaa. Heti alkuvaiheessa teimme töitä silloisen elintarvikelainsäädännön vaatimusten kanssa ja samaa työtä tarvitaan nykyään. Myös yhteistyö ja tiedonvälitys ovat perusperiaatteiltaan samantyyppisiä. Onneksi monia asioita saadaan eteenpäin myös kertaluonteisilla toimenpiteillä.

Heidi Valtari
Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori

YTR palkitsi 20-vuotisjuhlassaan 18. huhtikuuta maaseutupolitiikan rakentajia jotka ovat tehneet pitkäjänteisesti työtä maaseudun hyväksi. Kuvassa laidoilla palkinnon jakaneet Eero Uusitalo ja Jarmo Vaittinen, palkitut vasemmalta: Matti Sippola, Reijo Martikainen, Kaisa-Leena Lintila, Heidi Valtari, Kalevi Hemilä ja Risto Matti Niemi.

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ

DIPLOMI

MAASEUTUPOLITIIKAN RAKENTAJA

Heidi Valtari

Yhteishengessä ja ahkeruudella hän on osallistunut maaseutupolitiikan kivijalan luomiseen. Hän on rakentanut maaseudun elinvoimaisuutta pitkäjänteisesti ja vastuuntuntoisesti. Omalla työsarallaan hän on vienyt maaseutupolitiikkaa päättäväisesti eteenpäin.

Toivomme esimerkkisi innostavan kaikkia maaseudun kehittäjiä kaukokatseiseen suomalaisen maaseutupolitiikan rakentamiseen.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä kiittää tekemästäsi työstä.

Helsingissä 18. huhtikuuta 2008

Jarmo Vaittinen
Kansliapäällikkö, MMM
YTR:n puheenjohtaja

Eero Uusitalo
Maaseutuneuvos, MMM
YTR:n pääsihteeri

Päijät-Häme à la carte -kirja yhdistää maakunnan uudet ja perinteiset maut

Uusi Päijät-Häme à la carte jatkaa maakuntien ruokaperinteitä esittelevien à la carte -kirjojen sarjaa. Makumatka Päijät-Hämeen sydämeen käy ruokaohjeiden, kuvien ja paikallisten à la carte -ravintoloiden sekä pienjalostajien esittelyjen kautta.

Päijäthämäläinen keittiö on ammentanut vaikutteita vesistöjen läheisyydestä ja ympäröivien maakuntien moninaisuudesta. Sen ytimessä on tuore, Päijänteestä ja Vesijärvestä nostettu kala – kuha, siika ja muikku etunenässä - pitopöytien lammas, myllytuore kaura ja ruis sekä erilaiset perunaruoat. Mutta se on paljon muutakin riistaruoista piimäjuustoon ja sesongin raikkaisiin marjaherkkuihin. Näitä päijäthämäläisen ruokakulttuurin perinteitä ja nykymaisemia avaava sekä uudistava Päijät-Häme à la carte vie lukijan herkkupöytiin, jotka hyödyntävät alueen vesissä ja metsissä, laitumilla ja pelloilla kasvaneita raaka-aineita ja niistä syntyneitä jatkojalosteita. Teoksen alussa esiteltävät huikopalat leikittelevät perinteisten elementtien yhdistämisellä muutama aines kerrallaan, nykymakuun soveltaen.

Päijät-Häme à la carten lähiruokanäkökulma korostuu siinä, että kaikki siihen mukaan valikoituneet ravintolat panostavat raaka-ainevalinnoissaan paikallisuuteen. Ne ja kirjassa niin ikään esiintyvät pienjalostajat ovat tehneet pitkän tähtäimen yhteistyötä nostaakseen alueellisen ruoan kunniaan. Samalla teos tekee tutuksi paikallista ylpeydenaihetta, maakuntamenu VellamoMenuta.

Päijät-Häme à la carte on reseptikirja, mutta se on myös ruokaturistin matkaopas, joka kertoo, mistä etsiä omiin tarpeisiin sopivaa ateriointi- ja virkistyspaikkaa ja missä tutustua maakuntamenun makuelämyksiin sekä mistä löytyvät omaan ruokapöytään ne paikallisherkut, joiden laatuun päijäthämäläiset ravintolatkin ovat mieltyneet.

Kirjan on toteuttanut kustantaja Manne Stenros. Päijäthämäläisen ruokakulttuurin asiantuntijana siinä on toiminut keittiömestari Matti Mäkilä ja paikallisten elintarvikejalostajien tuntijana Aitoja makuja Hämeestä -hankkeen projektipäällikkö ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän alue-edustaja Reijo Kuusinen, jotka ovat jo vuosien ajan tehneet aktiivista alueellisen ruokaperinteen kehittämistyötä maakunnassa.

Kauniisti kuvitettu, kaksikielinen lahjateos tekee aluetta ja sen ruokakulttuurin rikkautta näkyväksi ja tunnetuksi paitsi kansallisesti, niin myös kansainvälisesti. Pitkälti toistakymmentä maakuntien ruokateosta koonnut Stenros kertoo, että suomalais-englantilaiselle teokselle on kysyntää, koska se antaa runsaasti matkustaville nykypäivän ihmisille mahdollisuuden esitellä kotiseutuaan ja kertoa sen perinteistä maailmalla. Samasta syystä kirjaa hyödyntävät myös vientiyritykset.

Lisätietoja
Manne Stenros
A la carte kirjat
puh. 050 654 06
manne.stenros@alacarte.fi

Reijo Kuusinen
Agropolis Oy
040 773 6776
reijo.kuusinen@agropolis.fi

Lähiruokaviikot 08
Lähiruokaviesti

Lähiruokaviikot nostavat pöydälle tuoreuden

Lähiruoka on noussut kärkitrendiksi elintarvikeketjussa. Gastro messuilla polkaistiinkin osuvasti käyntiin Lähiruokaviikot -kampanja. Kiinnostus Lähiruokaviikkoja ja Lähiruokaviestiä kohtaan oli innostunutta. Aihe on juuri nyt ajankohtainen, koska kuluttajien ja alan ammattilaisten kiinnostus ruokalautasen sisältöä ja ympäristövastuullisuutta kohtaan kasvaa koko ajan.

Paikallisten ja alueellisten tuotteiden sekä perinteisten ruokien salaisuudet, aromit ja tarinat avautuvat aivan eri tavalla, kun on päässyt itse tutustumaan tuotantoon ja paikallisiin olosuhteisiin. Ruuan henki ja tunnelma syntyvät jo tuotantoketjun alkupäässä ja raaka-aineiden alkulähteillä.

Lähiruokaviikot järjestetään tänä vuonna toista kertaa. Kampanjan tapahtumiin kuuluvat:

- Lähiruokaviesti 18.-22.8.2008
- Lähiruokapäivä 2.9.2008
- Lähiruokaviikon tapahtumat koko syyskuun ajan (viikot 36-39)
- Eduskunnan Lähiruokaseminaari 30.9.2008

Erityisesti Lähiruokapäivänä ja Lähiruokaviikkojen aikana odotamme tuoreen ja alueellisen ruuan näyttäytyvän ruoka-alan ammattilaisten ja ruokaa rakastavien henkilöiden lautasella.

Lähiruokaviesti Suomussalmelta Helsinkiin

Parhaimpaan sadonkorjuuaikaan, 18.-22.8 polkaistaan polkupyörillä Lähiruokaviesti halki Kainuun, Karjalan, Etelä-Savon, Kymenlaakson ja Uudenmaan. Matkalle voi osallistua kuntonsa mukaisesti lyhyen tai pidemmän matkan polkien. Välillä poiketaan maistelemaan maakuntien parasta ruoka-antia ja tutustutaan paikallisiin ruuan tekijöihin ja tuottajiin. Kajaanin, Joensuun ja Lappeenrannan toreilla järjestettäviin toritapahtumiin kokoontuu maakuntien herkkuja maistelemaan lähiruokaviestiväen lisäksi päättäjiä, mediaa ja muita alan sidosryhmiä. Lähiruokaviesti on osallistujille maksuton.

Lähiruokaviestin reitti

18.8. Suomussalmi - Kajaani, toritapahtuma klo 16.00
19.8. Juuka - Joensuu, toritapahtuma klo 16.00
20.8. Punkaharju - Lappeenranta, toritapahtuma klo 16.30
21.8. Kausala - Porvoo
22.8. Helsinki, päätöstapahtuma

Lähiruokaviestin joukkueet

JOUKKUE	KAPTEENI	ILMOITTAUTUMINEN	puh.
Pro Lähiruoka	Irma Kärkkäinen	irma.karkkainen@sakky.fi	044 785 4012
Luomuketju	Visa Vilkuna	visa.vilkuna@luomuliitto.fi	0400 812 773
MTK Simonkatu	Jaakko Nuutila	jaakko.nuutila@mtk.fi	040 828 5672
MTK ja Maaseutunuoret	Aino Sillanpää	aino.sillanpaa@mtk.fi	0400 542 553
Keittiömestarit	Ulla Liukkonen	essi.laamanen@chefs.fi	040 700 8306
VIP	Eero Reijonen	maria.nikunlaakso@mmm.fi	040 352 7008
Kotitalousopettajat	Anni-Mari Syväniemi	kotitalousopettajien.liitto@kolumbus.fi	040 500 8316

Tervetuloa mukaan Lähiruokaviikkojen tapahtumiin ja Lähiruokaviestille!

Sari Tulila
Lähiruokaviikot tiedottaja

Lisätietoa ja toimintavinkkejä Lähiruokaviestin sekä Lähiruokaviikkojen tapahtumista saat nettisivuilta www.mtk.fi/lahiruoka ja www.mmm.fi/lahiruokaviesti sekä
- EkoCentria/ Irma Kärkkäinen, 044 785 4012, irma.karkkainen@sakky.fi

Lisätietoja Lähiruokaviestistä
- EkoCentria/ Tuukka Lehtolainen, 044 785 4031, tuukka.lehtolainen@sakky.fi

Erinomaista Ekomaakunnasta

Etelä-Savon elintarvikealan kehittämisohjelma vuosille 2008 - 2013

ERINOMAISTA EKOMAAKUNNASTA -Etelä-Savon elintarvikealan kehittämisohjelma vuosille 2008-2013 on valmistunut. Ohjelma on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa www.ekoneum.com.

Etelä-Savossa elintarvikeketjun työllistävä vaikutus on merkittävä. Vuonna 2004 yksin elintarviketeollisuuden tuotannon jalostusarvo oli 29,5 miljoonaa euroa eli 5,3 % Etelä-Savon koko teollisen tuotannon jalostusarvosta. Tällä hetkellä maakunnassamme toimii 114 elintarvikkeita jalostavaa yritystä.

Etelä-Savo on vahva matkailun ja vapaa-ajan asumisen maakunta. Eteläsavolainen ruoka ja elintarvikkeet ovat osa alueen imagoa ja luovat matkailuelämyksiä. Ruokapalveluja ja elintarvikkeita tulisi kehittää myös osana vesistö-, kulttuuri- ja hyvinvointiteemojen matkailutuotteita, tapahtumia ja palveluja. Alueen monipuolinen raaka-ainepohja voi palvella sekä ammattikeittiöiden että vähittäiskauppojen ja niiden asiakkaiden tarpeita.

Ekomaakunnallamme on mahdollisuudet kehittää kestävistä tuotantotavoista tärkein kilpailuvalttinsa. Tämä edellyttää kuitenkin edistyksellistä tuotantotekniikkaa, ylivertaisia tuotteita ja ennen kaikkea vahvaa verkostoitumista ja kumppanuutta ketjun joka vaiheessa. Luomuruoan suosion vahvistuminen sekä kansallisesti että kansainvälisesti luo markkinatilaisuuksia eteläsavolaisille tuotteille.

Ikääntyvien ihmisten osuus kasvaa ja heillä on omat erityistarpeensa. Erityisesti suuret ikäluokat, hyvätuloiset ja laatutietoiset seniorit ovat lähitulevaisuuden merkittävä asiakasryhmä. Etelä-Savolla on tilaisuus innovoida ikääntyville suunnattuja tuotteita ja ruokapalveluratkaisuja.

Maakuntamme yliopistoyksiköt, ammattikorkeakoulu ja muut tutkimus- ja kehittäjäorganisaatiot ovat kansainvälisesti hyvin verkostoituneita. Tämä mahdollistaa myös alan osaamisen vaihdon ja kansainväliset yhteistyöhankkeet. Yhteistyötä tiivistämällä ja uusia yhteistyömuotoja kehittämällä voidaan saavuttaa kilpailuetua koko elintarvikeketjuun.

Alueemme elintarvikealan kehittymisen ja vahvistumisen kannalta tulevaisuuden merkittävimpiä haasteita ovat yrittäjien ikääntyminen ja uusien yrittäjien löytäminen eläkkeelle jäävien tilalle. Ekoneumin tekemässä haastattelututkimuksessa yritykset mainitsivat tärkeimmiksi kehittämistarpeiksi tuotekehityksen sekä markkinointi- ja liiketoimintaosaamisen.

Kehittämisohjelman visio on ***Ekomaakunta tarjoaa reilua ruokaa luovasti erikoistuen*** ja vuosien 2008-2013 kehittämistyö keskittyy viiteen strategiseen tavoitteeseen:

1. Palvelutuotteistaminen
2. Lähituotannon toimintamallien kehittäminen
3. Kestävyyden vahvistaminen ja kannattavuuden parantaminen
4. Yritysten jatkuvuuden turvaaminen
5. Osaamisen turvaaminen

Kehittämistyön tavoitteena on eteläsavolaisen elintarviketalouden kasvu sekä alueellisesti, kansallisesti että viennin osalta merkittäväksi toimijaksi, joka hyödyntää tehokkaasti ja innovatiivisesti alueellisia vahvuuksia koko elintarvikeketjussa. Ohjelman toimenpiteillä pyritään varmistamaan elintarvikeketjussa toimivien yritysten jatkuvuus, saamaan alalle uusia yrittäjiä ja turvaamaan osaavan työvoiman saanti. Ohjelmatyöllä tuodaan esiin toimivia esimerkkejä ja hyväksi havaittuja toimintamalleja laajemman kehittämisen pohjaksi. Ohjelmakauden päätyttyä koko elintarvikeketju toimii entistä kannattavammin sekä kestäviä toimintatapoja käyttäen ja kehittäen.

Ohjelman toteutumista seuraa maakuntaryhmä, jonka tehtävänä on edistää toimijoiden välistä tiedonkulkua ja varmistaa aktiivinen yhteistyö. Ohjelmatyötä koordinoi valmisteluryhmä. Varsinaiseen ohjelmatyöhön kutsuttiin kattavasti mukaan kaikkien seutukuntien - Mikkelin, Juvan, Savonlinnan ja Pieksämäen - elintarvikeyrittäjät, ammattikeittiöt, kauppa, rahoittajat, ProAgria Etelä-Savo ja MTK Etelä-Savo. Ohjelmatyö käynnistettiin keväällä 2007 elintarvikeosaamiskeskus Ekoneumin aloitteesta. Alueellinen elintarvikeohjelmatyö on osa valtakunnallista Maa- ja metsätalousministeriön ohjaamaa Ruoka-Suomi työtä, josta Etelä-Savossa vastaa Ekoneum ry. Rahoitus ohjelmatyöhön saatiin Mikkelin Seudun aluekeskusohjelmasta (MAKE 2007-

2010). Ekoneumin jäsenorganisaatiot ovat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Mikkelin ammattikorkeakoulu ja Maa- ja elintarviketalouden, MTT Mikkelin yksikkö.

Lisätiedot
Sari Mäkinen-Hankamäki
toiminnanjohtaja, Ekoneum
puh. (044) 355 6293
sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com

Erinomaista Etelä-Savosta menusta nautittiin elintarvikealan kehittämisohjelman julkistamistilaisuudessa 19.3.2008 Helsingin yliopiston Ruralia -instituutissa.

Ruokamessut 5. - 7.9.2008

Lisätietoja
www.ruokamessut.fi

Opas pienteurastamoille lihantuotannon sivutuotteiden käsittelyyn

Suomessa on ryhdytty laatimaan pienteurastajille ja lihajalostamoille opasta, jossa selvitetään lihantuotannon sivutuotteiden määrää, laatua ja hyödyntämismahdollisuuksia. Opas on osa Pohjoismaista yhteistyöhanketta Slaughtering at farm in Nordic countries, ja se toteutetaan maa- ja metsätalousministeriön, Eviran, MTT:n Kotieläintuotannon tutkimuksen ja Ruoka-Suomi-teemaryhmän yhteistyönä.

- Suomessa on suhteellisen paljon pienteurastamoja, joista monilla on epätietoisuutta sivutuotteiden hyödyntämisen säännöstöstä ja mahdollisuuksista. Lainsäädäntöön tulee jatkuvasti muutoksia, joita pitää etsiä sieltä täältä, kuvailee tutkija Marja Lehto MTT:stä tilannetta, jossa tarve uudelle, pelisäännöt yksiin kansiin kokoavalle oppaalle on syntynyt.

Oppaan kirjoittaja Lehto kertoo, että syksyllä ilmestyvällä ohjekirjalla halutaan helpottaa pienteurastajan työtä sekamelskaisen sääntöviidakon keskellä. Se tehdään tarjoamalla tämän käyttöön selkeät ja ajanmukaiset toimintaohjeet.

Lisäksi opas kartoittaa lampaan, naudan ja sian teurastuksessa käytännössä syntyvien 1.-3. luokan sivutuotteiden määrän, laadun sekä erilaiset käsittely- ja hyödyntämismahdollisuudet esimerkiksi lannoitteen, rehun ja polttoaineen valmistuksessa.

Opas tähtää jätemäärien pienentämiseen. Lehto katsoo, että varsinkin 3. luokan sivutuotteen käsittelyssä ja hyödyntämisessä on parantamisen varaa, ja esimerkiksi villan ja nahan nykyistä laajempi hyötykäyttö Norjan malliin olisi mahdollista.

- Tavoitteena on taloudellisesti kannattava sivutuotteen hyödyntäminen. Osa yrittäjistä on sitä mieltä, että sivutuotteen käsittely tulee kohtuuttoman kalliiksi. Itä- ja Pohjois-Suomessa saa toistaiseksi haudata muun teurasjätteen paitsi riskiaineksen, kun taas Länsi- ja Etelä-Suomessa sivutuote, jota ei voida hyödyntää teurastamoissa, joudutaan viemään käsittelylaitokseen. Tämä jakaa yrittäjiä niin, että toisilla on jopa kymmen tuhannen euron käsittelykulut vuodessa siinä, missä toisilla vain pienet hautauskustannukset, selvittää Lehto ja lisää, että yhtenäiset ohjeet tasoittaisivat tilannetta yrittäjien välillä.

Sivutuotteen käsittelykustannuksia voitaisiin pienentää esimerkiksi kuljetusten ja keräilyn tehostamisella. Kunhan selvitetään, kuinka paljon eri jakeita syntyy valtakunnallisesti, voidaan Lehdon mukaan pohtia mahdollisuutta yhteiskeräilyyn ja hyödyntämiseen tietyillä alueilla.

Lehto kehottaa alan toimijoita ottamaan yhteyttä kevään aikana, mikäli heillä on oppaan sisältöön liittyviä toiveita ja ideoita.

Lisätietoja
Tutkija Marja Lehto
MTT Kotieläintuotannon tutkimus
puh. (09) 2242 5231
marja.lehto@mtt.fi

Pienten liha-alan laitosten omavalvontaohje ja HACCP-malli

Teurastamojen HACCP- ja omavalvontajärjestelmien kehittämishankkeessa tehtiin pienten liha-alan laitosten omavalvonta- ja HACCP (Hazard Analysis, Critical Control Point) -ohje. Ohje on valmisteltu Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen, Eviran, paikallis- ja alueviranomaisten sekä yritysten yhteistyönä.

Omavalvonnalla ja HACCP -järjestelmään liittyvillä hallintaohjelmilla varmistetaan että valmistetut tuotteet ovat turvallisia. Omavalvonta ja HACCP -velvoite ovat lakisääteisiä.

Pienten liha-alan laitosten omavalvonta- ja HACCP -ohje ja siihen sisältyvät mallit omavalvontaohjeista ja HACCP -malleista ovat vapaasti käytettävissä internet-osoitteessa www.ltk.fi/haccp toukokuun ensimmäisestä päivästä alkaen. Ohjeessa on huomioitu pienimuotoinen teurastaminen, leikkuu ja lihanjalostustoiminta kuten säilykkeiden valmistaminen.

Omavalvonta on ohjeessa jaettu 11 eri lukuun ja kaikissa luvuissa on aina sekä OHJE -asiakirja, että MALLI -asiakirja, jonka avulla voi räätälöidä omaa toimintaa kuvaavan oman suunnitelman. Seurantaa varten löytyy lomakemalleja kohdasta LOMAKE -asiakirjat. Työkirjan ohjeissa ja malleissa on osioita, jotka eivät koske kaikkia yrityksiä. Sisällysluetteloa voi käyttää apuna etsiessä omaan toimintaan liittyviä ohjeita ja malleja.

Lisätietoja
Marjatta Rahkio
040 564 0516
marjatta.rahkio@ltk.fi

Työryhmä kartoittaa elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia

Elintarvikelain tavoitteena on mm. osaltaan parantaa elintarvikealan toimijoiden toimintaedellytyksiä. Elintarvikealan yrittäjät, erityisesti pk-yrittäjät, ovat kuitenkin osin kokeneet elintarvikelainsäädännön vaatimukset ongelmallisiksi ja vaikeaselkoisiksi. Yrittäjät ovat toivoneet myös enemmän neuvontaa lainsäädännön vaatimuksista ja niiden soveltamisesta.

Maa- ja metsätalousministeriö on asettanut hankkeen kartoittamaan pk-yritysten kokemia ongelmia elintarvikelainsäädännössä ja sen toimeenpanossa. Hanketta varten on asetettu työryhmä, jonka toimikausi on 22.4.-31.10.2008. Työryhmän puheenjohtajana toimii yrittäjä Janne Tolvi (Kolatun vuohijuustola) ja sihteereinä Veli-Mikko Niemi maa- ja metsätalousministeriöstä ja Mari Laihonen Evirasta. Työryhmään on nimetty 14 muuta jäsentä. Työryhmän tehtävä on laatia muistio keskeisistä ongelmakohteista.

Hankkeen tausta-aineistona käytetään mm. aiempia selvityksiä (esim. MMM:n julkaisu 6/2007) sekä ministeriön internet-sivujen kautta lähetettyjä palautteita. Hankkeen yhteydessä voidaan järjestää yrittäjille kohdistettuja kuulemistilaisuuksia ja kuulla tarvittavia muita asiantuntijoita.

Lisätietoja
Eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki
puh. 09 1605 2435
joanna.kurki@mmm.fi

Food from Finland -markkinointi käynnistynyt menestyksekkäästi

Viime kesänä avattu Food from Finland -palvelu on saanut positiivisen vastaanoton elintarvikekentällä. Suomalaisen ruuan markkinointiin on lähtenyt mukaan jo reilut 30 yritystä.
Ulkomaiset markkinointitoimet ovat käynnistyneet monella rintamalla ja ensimmäisiä tuloksia markkinoinnin vaikutuksista on jo saatu.

Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n elintarvikealalle avaama uusi Food from Finland -markkinointipalvelu on lähtenyt liikkeelle ripeästi ja on pystynyt nopeassa aikataulussa tuottamaan hyötyjä suomalaiselle elintarvikealalle ja asiakasyrityksilleen.

Laajamittaista tiedotusta

Suomalaisen elintarvikeosaamisen tiedotus on aloitettu laajalla rintamalla Itämeren ympäristössä Venäjällä, Baltiassa, Ruotsissa, Saksassa ja Puolassa 3F -palvelun toimesta. Suomalaisista tuotteista on viety viestiä englannin ja venäjänkielisten nettisivujen, uutiskirjeiden ja pr-tapahtumien avulla b to b -asiakkaille ja medialle. Tuotteet ja brändit ovat saaneet palstatilaa eri maiden lehdistössä ja jopa näkyvyyttä ulkomaisissa TV-lähetyksissä.

Tehostunut tiedonvälitys on johtanut runsaaseen määrään ulkomaisia yhteydenottoja ja kiinnostuksen heräämisen suomalaista osaamista kohtaan.

Kiinnostusta etenkin Venäjällä

Varsinkin Venäjällä parantunut tiedotus on osoittautunut merkittäväksi tavaksi edistää kauppaa. Vuoden mittaan palveluun on tullut tasaisin väliajoin yhteydenottoja, kun asiakkaat etsivät Food from Finland -palvelun avulla yrityksiä Suomesta. Muutamat 3F -palvelun asiakasyrityksistä ovat jo käyneet tapaamassa ulkomaisia asiakkaita palvelun organisoimana. Tiedossa on, että osa näistä tapaamisista on johtanut liikeneuvotteluihin.

Ala laajasti mukaan palvelun käyttäjäksi

Food from Finland -palvelun avautuessa mukana oli vain pieni joukko edelläkävijäyrityksiä, jotka uskoivat yhteismarkkinoinnin voimaan ja mahdollisuuksiin. Ilahduttavaa on ollut 3F -palvelun yritysmäärän kasvu ja laajeneva kiinnostus sitä kohtaan.

Ulkomaiset asiakkaat ovat antaneet palautetta, että 3F -palvelu palvelee heitä sitä paremmin, mitä laajemmin se edustaa suomalaista tarjontaa. Myös Food from Finland -tiedotusta tekevien kannalta on tärkeää, että mukana on mahdollisimman paljon suomalaisyrityksiä. Ulkomainen markkinointi onnistuu sitä paremmin, mitä kattavammin osaamisesta voidaan maailmalla kertoa. Monipuolisuus pitää asiakkaiden kiinnostusta yllä.

Yhteismarkkinoinnin konsepti toimii

Food from Finland -markkinoinnin malli on jo osoittautunut yrityksille edulliseksi tavaksi tehdä ulkomaista markkinointia. Yhteisponnistuksin on pystytty tekemään näyttävää ja tehokasta tiedotusta, mutta samalla on saatu kustannukset pidettyä kurissa.

Tärkeää on ollut myös julkinen rahoitus, jota yhteismarkkinointiin on ollut saatavissa. Valtion rahalla sekä varmistetaan palvelun jatkuvuus, että pystytään tiedottamaan suomalaisesta elintarviketurvallisuudesta ja tuotannon laadusta. Yleisen ruokatiedotuksen päälle on hyvä rakentaa yritysten rahoittamaa kaupallista viestintää. Private - public -yhteistyö toimii 3F -palvelussa kaikkien osapuolten hyödyksi.

Nordic Food Week Pietarissa, jossa 3F oli näkyvästi esillä syksyllä 2007.
Kuvat: Adam Elwan

Lisätietoja
Finfood - Suomen Ruokatieto ry
Food from Finland
projektipäällikkö Eeva-Liisa Lilja
puh. 040 833 7727
eeva-liisa.lilja@finfood.fi

Kylpylä Kivitippu sekä Vierumäen ravintolamaailma ovat Green Dinner -kattauskilpailun voittajia

Portaat luomuun -valmennusohjelma / Ravintola Kivitippu ovat voittaneet toteutuksellaan "Vihreä ateria" ensimmäisen palkinnon Gastro -messuilla järjestetyssä Green Dinner -kattauskilpailussa, jolla etsittiin ideoita ruokapalveluiden ja ravintoloiden ympäristövastuullisemmille tarjoomuksille. Yleisöäänestyksen selkeä suosikki oli Vierumäen ravintolamaailman kattaus.

EkoCentria julisti vuoden 2008 alussa Green Dinner -kattauskilpailun, jonka tavoitteena oli lisätä ammattikeittiösektorin kiinnostusta kestävämpiä valintoja kohtaan. Green Dinner -kattaukset olivat nähtävillä Gastro –messujen ajan Helsingin Messukeskuksessa.

Kilpailun järjesti EkoCentria yhteistyössä Suomen Messujen kanssa. Kilpailuun oli kutsuttu kuusi ympäristövastuullisuutta edistävää järjestöä. Näistä Pohjoismainen ympäristömerkki, ECEAT Suomi ry, Portaat Luomuun -ohjelma sekä Suomen Ympäristökasvatuksen Seura/Vihreä lippu -ohjelma tuottivat jäsenorganisaatioidensa avustuksella kilpailuehdotuksensa tuomariston sekä yleisön arvioitavaksi.

Kilpailulla haluttiin muistuttaa ruokaalan ammattilaisia siitä, että ruuan ympäristövaikutukset ovat merkittäviä. Jokainen kuluttajana ja alan ammattilaisena voi valinnoillaan ja esimerkillään vaikuttaa ympäristön tilaan. Ympäristövastuullisuus on yksi HoReCa -alan vahvimmista trendeistä maailmalla.

Kilpailuohjeissa ja arvioinnissa korostettiin mm. materiaalien ekologisuutta ja kestävyyttä sekä visuaalista ilmettä, menussa käytettyjen raaka-aineiden ja ruoanvalmistusmenetelmien ympäristövastuullisuutta sekä kokonaisuuden toteutettavuutta ja businessnäkökulmaa.

Tuomaristolla haastava tehtävä

Kilpailussa arvioinnin suoritti asiantunteva tuomaristo, johon kuuluivat puheenjohtaja Markku Häiväläinen Colleqium Culinarium CC-Kilta ry:stä, ylitarkastaja Marja Innanen Maa- ja metsätalousministeriöstä, toimittaja Katja Bäcksbacka Helsingin Sanomista, päätoimittaja Eeropekka Rislakki Viisi Tähteä -lehdestä sekä ympäristökonsultti Erja Mähönen Ympäristöjohtamisen yhdistys ry:stä.

Tuomaristo luonnehti kilpailupöytiä seuraavasti:
"kauniita ja esteettisiä"
"korkeatasoisesti, laadukkaasti ja ammattitaitoisesti toteutettuja"
"ympäristövastuullisuuden teemaa hyvin korostavia"
"hyviä ideoita Green Dinner -illallisen toteuttamiseksi"
"pienin muutoksin kaupallistettavia erityyppisissä ruokapalveluissa"
Tuomarointi koettiin toisaalta haasteelliseksi, sillä ympäristövastuullisuus ja kestävyys eivät ole yksiselitteisiä määreitä. Yksinkertaistettuna kestävimpinä vaihtoehtoina arvotettiin lähituotteita, kasvispainotusta ja luomuraaka-aineita sekä somistuksessa luonnonmateriaaleja ja kierrätettäviä tai syötäviä materiaaleja.

Pöytien väliltä oli tuomariston mukaan vaikea löytää selkeää voittajaa. Green Dinner -illallismenun tuotteistaminen ja kaupallistaminen olisi pienin viilauksin helposti toteutettavissa erilaisissa ruokapalveluyrityksissä lähes kaikkien pöytien osalta.

Portaat luomuun -valmennusohjelma / Kylpylä Kivitippu nousi Green Dinner –kisan voittajaksi

Portaat luomuun -valmennusohjelmaa kattauskilpailussa edustaneen kylpylä Kivitipun ydintiimin muodostivat keittiömestari Hannu Sundell sekä vuoromestari Mira Lahti. Heidän lisäkseen projektiin osallistui Portaat luomuun -valmennusohjelman projektipäällikkö Päivi Valta yhteistyökumppaneineen. Voittajakattaus "**Vihreä ateria"** on lappajärveläinen menu, joka ottaa vahvasti kantaa kestävään kehitykseen suosimalla lähi- ja luomuraaka-aineita sekä luonnonantimia. Kattauksessa on käytetty biohajoavia lautasliinoja, kierrätettäviä astioita sekä lähiluonnosta kerätyistä materiaaleista taiteiltuja somisteita. Kylpylä Kivitippu sijaitsee Etelä-Pohjanmaalla Lappajärven rannalla.
Kylpylä Kivitipun keittiö on kuulunut Portaat luomuun -valmennusohjelmaan vuodesta 2007 lähtien. Luomukeittiökeskuksen (nykyisin EkoCentria), Finfood luomun sekä EVIRAn vuonna 2002 yhdessä kehittämän Portaat luomuun -ohjelman tavoitteena on lisätä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä. Ohjelmassa on

mukana 250 ammattikeittiötä Suomessa.

Vierumäen ravintolamaailma yleisöäänestyksen ylivoimainen suosikki

Yleisöäänestyksen voitti ylivoimaisesti (49% annetuista äänistä) Vierumäen ravintolamaailman loihtima Green Dinner -kattaus. Vierumäen ravintolamaailman ja Suomen Urheiluopiston 80-vuotinen historia tukee lähiruokaa. Opistolla on ollut aikoinaan mm. oma kanala, aina vuoteen 1955 saakka. Myös marjat ja sienet on kerätty aikoinaan talven varalle lähialueen metsistä opiskelijoiden voimin.

Nykyisin Vierumäen lähiruokatoimittajien verkosto on erittäin merkittävä. Luomutuotteet ja niiden antama positiivinen energia on tärkeä osa Vierumäen ruokafilosofiaa. Vierumäen keittiöt tuottavat kukin oman liikeideansa mukaisia aterioita sitoutuen vahvasti puhtauteen, tuoreuteen, terveellisyyteen, lähiruoan hyödyntämiseen, ympäristönäkökohtien huomioimiseen ja hyvän mielen tuottamiseen. Ekologisin menetelmin toimiva oma pesula puhdistaa ja pesee pöytäliinat, servetit ym. tekstiilit. Ympärivuotinen puutarhuri apulaisineen varmistaa kestävän kehityksen ja luonnonmateriaalin käyttämisen myös somistuksessa. Vierumäen ravintolamaailma kuuluu Portaat luomuun – ohjelmaan eli on sitoutunut luomutuotteiden säännöllisen käytön lisäämiseen. Vierumäen ravintoloille on myönnetty Pohjoismainen Joutsenmerkki vuonna 2006. ISO 14001 -standardin mukainen ympäristösertifikaatti luovutettiin Suomen Urheiluopistolle joulukuussa 2001.

Yleisöäänestyksen pääpalkinnon, 200 euron arvoisen illallislahjakortin ravintola Nokkaan, voitti Päivi Puurunen Oulusta. 100 euron arvoisen kirjapaketin voitti Maija Bomberg Nummelasta. Onnittelumme voittajille!

Lisätietoja
Green Dinner -kattauskilpailu: Ekokouluttaja Irma Kärkkäinen, EkoCentria
puh 044 785 4012
irma.karkkainen@sakky.fi

Portaat luomuun -valmennusohjelma: Projektipäällikkö Päivi Valta
puh. 044 785 4035
paivi.valta@sakky.fi

Kylpylä Kivitippu:
Keittiömestari Hannu Sundell
puh. 040 841 9639
hannu.sundell@kivitippu.fi

SFS-Ympäristömerkintä:
Markkinointikoordinaattori Antti Lehmuskoski
puh. 045 657 7769
antti.lehmuskoski@sfs.fi

Vierumäen Urheiluopisto:
Ravintolatoimen johtaja Päivi Koskela
puh. 03 8424 1071
paivi.koskela@vierumaki.fi

Green Dinner -kattauskilpailun voitti Portaat luomuun -valmennusohjelma / Kylpylä Kivitippu

Kilpailun tuomaristo aloittamassa vaativaa arviointiurakkaansa

Ruohonjuuritason kokemuksia Venäjän elintarvikelainsäädännöstä ja -valvonnasta

Mikkelin ammattikorkeakoulun tuoreessa tutkimuksessa ”Venäjän elintarviketurvallisuus, elintarvikelainsäädäntö ja -valvonta” on pureuduttu Venäjän elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan nykytilaan haastattelemalla Venäjällä toimivien suomalaisten ja venäläisten elintarvikeyritysten edustajia sekä venäläisiä viranomaisia ja elintarvikealan asiantuntijoita.

Vuoden 1991 jälkeen Venäjän elintarvikesektorin kehitykselle on ollut leimallista maataloussektorin taantuminen, elintarviketeollisuuden modernisoituminen sekä elintarvikkeiden vähittäiskaupan rakennemuutos. Samalla elintarviketurvallisuustilanne on kohentunut merkittävästi 1990-luvun alkuun verrattuna.

Erityisesti vähittäiskaupan rakennemuutoksen katsotaan vaikuttaneen myönteisesti elintarviketurvallisuuteen. Venäläinen elintarviketeollisuus on lisäksi onnistunut houkuttelemaan hyvin ulkomaisia pääomia, mikä on vaikuttanut alan nopeaan kehitykseen. Ammattikeittiöpuolella yksityinen ravintola-ala on kehittynyt huomattavasti julkista sektoria nopeammin.

Suurin modernisaatiotarve venäläisessä elintarvikeketjussa on alkutuotannon puolella. Maataloussektori ei ole pystynyt houkuttelemaan investoijia samalla tavalla kuin jalostusporras, ja tuotantoteknologia on pahasti vanhentunutta.

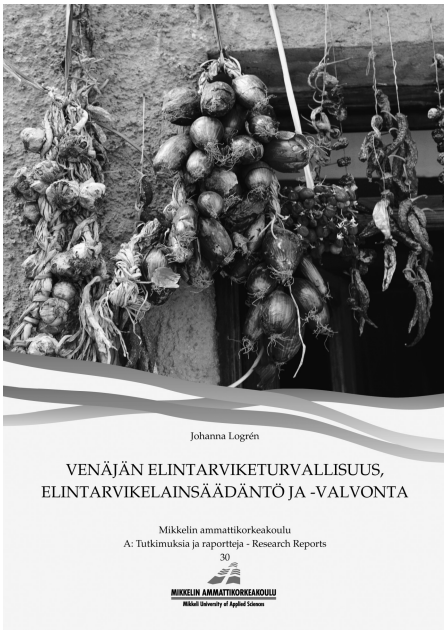
Valvonnan ongelmana korruptio

Venäjän nykyistä elintarvikelainsäädäntöä pidetään varsin kattavana ja riittävänä takaamaan elintarvikkeiden turvallisuus maassa. Lainsäädännön ja muiden normatiivisten dokumenttien ongelma on kuitenkin niiden osittainen vanhentuneisuus. Elintarvikevalvonta on laajaa ja yksityiskohtaista. Lisäksi yritystensisäisen tuotannonvalvontajärjestelmän kehittämisen katsotaan vaikuttaneen myönteisesti elintarviketurvallisuuteen.

Viranomaisten harjoittaman valvonnan ongelmia ovat eri organisaatioiden toimintojen päällekkäisyys ja valvonnan byrokraattisuus. Lisäksi luottamus valvonnan tehokkuuteen ja tasapuolisuuteen on alhainen. Erityisesti suomalaiset pitävät viranomaisten harjoittamaa korruptiota koko Venäjän elintarviketurvallisuuden suurimpana ongelmana.

Niin yritysten kuin viranomaistahojen edustajat ovat yhtä mieltä siitä, että Venäjän elintarviketurvallisuutta voidaan parhaiten edistää siirtämällä valvontavastuuta yhä enemmän elintarvikeyrityksille itselleen. Tärkeänä nähdään myös Venäjän elintarvikelainsäädännön ja valvontakäytäntöjen yhä pidemmälle menevä harmonisointi Euroopan Unionin säädösten kanssa.

Tutkimus on osa Mikkelin ammattikorkeakoulun toteuttamaa suomalais-venäläistä elintarviketurvallisuushanketta ja sen on tehnyt hankkeen Venäjä-asiantuntija Johanna Logrén. Julkaisua voi tilata Mikkelin ammattikorkeakoulun julkaisumyynnistä hintaan 12,60 euroa. Puh. (015) 355 7405, faksi (015) 355 6464 tai s-posti ktp.keskus@mikkeliamk.fi. Julkaisun verkkoversio löytyy osoitteesta http://kirjasto.mikkeliamk.fi kohdasta julkaisutoiminta > julkaisusarjat > e-julkaisut.



Lisätietoja
Johanna Logrén
Venäjä-asiantuntija
Mikkelin ammattikorkeakoulu
johanna.logren@mamk.fi

Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari Oulussa

Perinteinen luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari retkeilyineen järjestetään tänä vuonna Pohjois-Pohjanmaalla **8.–9.10.2008**. Ensimmäisen päivän seminaariosuus on Oulussa, jossa kokoontumispaikkana on Hotelli-Ravintola Lasaretti. Lasaretissa on myös mahdollista majoittua. Illalla on yhteinen päivällinen ohjelmineen. Toinen päivä vietetään pääasiassa retkeilyn merkeissä tutustuen lähiseudun luonnontuotealaan liittyvään toimintaan, tuotteisiin ja palveluihin.

Seminaarin keskeisinä teemoina ovat maakunnan toimintaan tutustumisen lisäksi luonnontuotealaan liittyvä tutkimus sekä luonnontuotteet terveyden ja hyvinvoinnin näkökulmasta. Ohjelmassa tarkastellaan myös alan ajankohtaisia asioita, mm. koulutuksen kehittämistarpeita sekä hanketyön sisältöä ja mahdollisuuksia.

Seminaarin järjestää Luonnontuotealan teemaryhmä yhteistyössä mm. Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n ja PSK-Aikuisopiston kanssa. Yhteistyökumppanit tarkentuvat valmistelun edetessä. Otamme mielellämme vielä vastaan ajatuksia seminaarin toteutuksesta. Seminaarin ohjelma hinta-, majoitus- ja ilmoittautumistietoineen julkaistaan kesemmällä.

Luonnontuotealan asioiden käsittelyn lisäksi tapahtuma on tärkeä kohtaamispaikka alan yrittäjille, kouluttajille, kehittäjille ja muille toimijoille. Yhteisen kokoontumisen kruunaa yhteinen illanvietto ohjelmineen. Seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa toimijoiden, maakuntien ja luonnontuotealan eri osa-alueiden välistä yhteistyötä.

Varaathan päivät jo kalenteriisi!

Lisätietoja
Juha Rutanen
Luonnontuotealan teemaryhmä
puh. 040 5737 568
juha.rutanen@helsinki.fi
http://www.luontoyrittaja.fi/luonnontuoteala/

Toimitusjohtajaksi on nimitetty FM Matti Lähdesmäki. Hän tulee monikansallisesta Univar-konsernista, jossa hänen maavastuunaan on ollut elintarvike- ja biotekniikkateollisuuden asiakkuudet Suomessa. Sitä ennen hän on toiminut Altiassa ja panimossa Lahdessa. FP FoodPark Oy on perustettu vahvistamaan Kauhajoen seudun elintarvikealan toimintaedellytyksiä. Yhtiö myös koordinoi Kauhajoen osaamiskeskusohjelman elintarvikealaa sekä kokoaa yhteen alueen vahvaa osaamista. FP Foodpark Oy:n hallituksen puheenjohtajana toimii Heikki Lindfors.

Ateria 2008

4.11.2008

Ateria 2008 tarjoaa julkisen sektorin ruokapalvelusta vastaaville päättäjille ja vaikuttajatehtävissä toimiville sekä alalle toimiville yrityksille seminaarin, keskustelufoorumin sekä näyttelyn.

Vuoden 2007 tapahtuma sai positiivisen vastaanoton ja tapahtumalle löytyy selkeästi tarvetta.

Sisältö
Seminaarissa caset ja mielenkiintoiset asiantuntijapuheenvuorot avaavat keskusteun esim. julkisen alan hankintakäytännöstä, toiminnan tehostamisesta ja kehittämisestä. Case-painotteinen seminaari pyrkii päivittämään ja lisäämän valmiuksia kehittää ja tehostaa ruokapalvelutoimintaa. Seminaarin lisäksi kävijä tapaa alan merkittävimmät yritykset kumppanialueella.

Kävijäkohderyhmät
Kuntien ja kaupunkien ammattikeittiö-, laite- sekä ruokapalveluhankinnoista vastaavat
* johtajat ja talousjohto
* hankintajohtajat, päälliköt
* sosiaali- ja terveyssektorien johto, sairaanhoitopiirit
* ruokakeskusten ja palvelun johto ja hankintapäättäjät
* kuntayhtymät, hankintarenkaat
* tekniset hankkijat (keittiölaitteet, saneeraus, siivous)
* IT-hankkijat (toiminnanohjausjärjestelmät)

Oletko kiinnostunut olemaan mukana?
Ota yhteyttä
myyntineuvottelija Ville Turkka
puh. (09) 1733 4417, 044 501 1866
ville.turkka@wanhasatama.com

Järjestäjä
Helsingin Messut Oy Wanha Satama
Pikku Satamakatu 3-5
00160 Helsinki

Enterprise Europe Network - Yritys-Eurooppa

Enterprise Europe Network –Yritys-Eurooppa -verkosto tarjoaa kansainvälistymis- ja innovaatiopalveluita kansainvälisesti suuntautuneille yrityksille, yliopistoille ja tutkimuskeskuksille.

Verkosto hyödyntää koko maan kattavaa asiantuntijaverkostoa. Tarjolla on laaja palveluvalikoima EU-asioita koskevasta tiedottamisesta yhteistyökumppaneiden hakuun sekä tukea kansainvälisissä teknologiansiirtohankkeissa alkaen teknologiatarpeiden määrityksestä aina yhteistyösopimusten allekirjoittamiseen.

Enterprise Europe Network tarjoaa asiakkailleen mahdollisuuden verkottua kansainvälisten partnereiden kanssa uusien liiketoimintamahdollisuuksien luomiseksi.

Suomen verkosto on osa koko Euroopan-laajuista verkostoa. Lisää tietoa Euroopan-laajuisesta verkostosta sekä muiden jäsenvaltioiden asiantuntijoiden yhteystiedot löydät seuraavan osoitteen takaa: www.enterprise-europe-network.ec.europa.eu

Suomen Teknologiakeskusten Liitto TEKEL
Innopoli 1, Tekniikantie 12
02150 Espoo
puh. (09) 2517 5260
kyosti.jaaskelainen(at)tekel.fi,
marjo.uotila(at)tekel.fi

Licentia Oy
Tukholmankatu 8 A
00290 Helsinki
puh. 075 324 7018
jyrki.ingman(at)licentia.fi

Technopolis Ventures Oy
Tekniikantie 21
02150 Espoo
puh. (09) 251 715
pertti.vuorela(at)technopolis.fi

Turku Science Park Oy
Itäinen Pitkäkatu 4 B
20520 Turku
puh. 040 721 5563
matti.poutanen(at)turkusciencepark.com

Hermia Yrityskehitys Oy
Hermiankatu 1
33720 Tampere
puh. 040 583 1100
kimmo.rouhiainen(at)hermia.fi

Kuopion Teknologiakeskus Teknia Oy
PL 1188 (Microkatu 1)
70221 Kuopio
puh. (17) 441 2028
anu.finne(at)teknia.fi

Verkostoa koordinoi Suomessa:
Työ- ja elinkeinoministeriö
Aleksanterinkatu 4
PL 32, 00023 Valtioneuvosto
puh. 050 526 3502
hanna.heikkinen(at)tem.fi

Vaihtoehtoista ruoantuotantoa kehittämässä - Analyysi maakunnallisista elintarvikestrategioista

Otsikon mukaisessa tutkimuksessa tarkastellaan vaihtoehtoisen ruoantuotannon roolia alueellisessa elintarvikealan kehittämistyössä. Käsite vaihtoehtoinen tuotanto on omaksuttu maatalous- ja elintarviketutkimuksesta, jossa sillä tarkoitetaan globaalista massatuotannosta erottuvaa elintarviketuotantoa. Tutkimuksen kohteena ovat erityisesti lähiruoan, alueellisen ruoan ja luomuruoan tuotannon edistämispyrkimykset maakunnissa. Tavoitteena on vertailla alueellisen kehittämistyön painotuseroja ja analysoida erityisesti monimerkityksisen lähiruoan muuttuvia sisältöjä. Empiirisenä aineistona käytetään maakunnittain laadittuja elintarvikestrategioita ja alueellista kehittämistyötä tekevien avainhenkilöiden teemahaastatteluja.

Lähiruoan, luomuruoan tai alueellisen ruoantuotannon edistäminen määritellään kehittämistyön painopistealaksi Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla, Kanta-Hämeessä, Satakunnassa, Pohjois-Karjalassa, Keski-Suomessa, Lapissa, Kainuussa ja Etelä-Savossa. Alueen ruokaimagon kehittämistä painotetaan Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla sekä Satakunnassa. Lapissa ja Kainuussa luotetaan alueellisiin ruokaperinteisiin ja omaleimaisiin tuotteisiin, joita varsinkin Lapissa halutaan hyödyntää matkailun yhteydessä. Lähiruokamaakunniksi erottuvat vertailussa Kanta-Häme ja Keski-Suomi. Pohjois-Karjala ja Etelä-Savo pyrkivät profiloitumaan luomutuottajiksi.

Avainhenkilöiden lähiruokaa koskevat tulkinnat voidaan jakaa perinteistä, Lähiruokatyöryhmän vuonna 2000 esittämää määritelmää noudattaleviin ja tästä irrottautuviin. Puheet noudattavat pääpiirteissään tiettyä aluejakoa. Maakunnissa, joissa sijaitsee valtakunnallisesti merkittäviä yrityksiä, kehittäjät ymmärtävät lähiruoan laajasti kotimaisena ruokana. Sen sijaan niillä alueilla, joilla yritykset ovat pieniä ja toimivat paikallisilla markkinoilla, kehittäjät puhuvat lähiruoasta tyypillisesti sen perinteisessä merkityksessä paikallisesti paikallisille kuluttajille tuotettuna ruokana.

Joensuun yliopiston Karjalan tutkimuslaitoksen raportteja -sarjassa on ilmestynyt Maarit Sienin julkaisu Vaihtoehtoista ruoantuotantoa kehittämässä - Analyysi maakunnallisista elintarvikestrategioista. Julkaisu on luettavissa osoitteessa:
http://joypub.joensuu.fi/publications/other_publications/sireni_vaihtoehtoista/sireni.pdf

Lisätietoja
Maarit Sireni
maarit.sireni@joensuu.fi

Call for proposals: Healthier choices will be easier available for all

What can be done in order to bring the Nordic countries closer to solutions on what works and what does not, in preventing overweight and obesity and promoting physical activity for some specific vulnerable group such as children and youth/and or ethnic minorities?

This is the overall goal of the call for expressions of interest.

Read more here: http://www.nordicinnovation.net/

Raaka-aineista ruokapöytään TV-sarja

TV Jyväskylä tuotti kesällä 2007 12-osaisen sarjan Raaka-aineesta ruokapöytään. Ruuan matka raaka-aineesta valmiiksi ruuaksi on mielenkiintoinen matka. Ohjelmasarjassa vieraillaan raaka-aineiden alkulähteillä, selvitetään kuinka tuote syntyy tuotantolaitoksessa ja kuinka se päätyy kaupan kautta kuluttajan pöytään. Sarjan aikana tapaamme kolmisenkymmentä keskisuomalaista ruuantuottajaa ja valmistajaa, sekä samalla saamme suussa sulavia ruokavinkkejä. Sarjaan voi käydä tutustumassa TV Jyväskylän nettitv:ssä: www.tvjkl.fi ja sieltä KaukoTV, josta kyseinen sarja kokonaisuudessaan löytyy.

Sarja tutustuttaa katsojansa hyvin erilaisiin lähiruuan tuottajiin, heidän tapaansa työskennellä, mistä kaikki on saanut alkunsa, ja kuinka he yhdessä erituottajien kanssa voivat edistää asiaansa. Osissa käsitellään esim. erityisruokavalioon sopivien tuotteiden tuottamista. Sarja on erittäin mielenkiintoinen, herkullisen houkutteleva ihastuttavine erikoisresepteineen. Sarja on saanut valtavasti palautetta ympäri Suomea, sitä on kehuttu harvinaisen kattavaksi kokonaisuudeksi. Sitä ovat tilanneet ympäri Suomea eri oppilaitokset opetusmateriaalikseen. Sarja on todella kattava, tietoa antava ja laadukkaasti tehty. Toivomme mahdollisimman monen tahon voivan hyödyntää sarjaamme. Sarjaa saa meiltä tilattuna oikeuksineen (jolloin sitä voi esittää julkisesti) hintaan 880 euroa +alv. Hyvin mielelläni vastaan puheluihinne, jolloin voin kertoa sarjasta lisää.

Lisätietoja
Merja Ollikainen,toimitusjohtaja
TV Jyväskylä
puh. 050 365 4458
merja.ollikainen@tvjkl.fi

Elintarvikealan pk-yritysten kehitystarpeet kartalle

Yli 50 elintarvikealan pk-yritystä osallistui Tekesin kutsutapahtumaan, jossa selvitettiin alan tärkeimpiä kehityskohteita ja määriteltiin valmisteilla olevan elintarvikealan ohjelman painopistealueita.

Tekes valmistelee uutta ohjelmaa, jonka tavoitteena on lisätä elintarvikealan pk-sektorin innovaatiotoimintaa ja parantaa yritysten kasvu- ja kansainvälistymismahdollisuuksia. Painopisteen on määrä olla vahvasti pk-yritysten tarpeissa, ja niitä selvitettiin keskiviikkona 9.4. tälle kohderyhmälle järjestetyssä kutsutilaisuudessa.

“On hienoa, että kevättalven mittaan edennyt ohjelmavalmistelu on kiinnostanut paljon niin pk-yrityksiä kuin sidosryhmiäkin. 9.4. pidetty yritysten työpaja on tärkeimpiä tilaisuuksia selvittää, onko elintarvikeyritysten kenttä valmis ottamaan Tekesin heittämän pallon vastaan. Ohjelman käynnistyminen edellyttää myös pk-sektorilta oman panostuksen lisäämistä tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Työpajan tarkoituksena oli selvittää kriittisimpiä yhteisiä kehityshaasteita ja pk-yritysten sitoutuneisuutta innovaatiotoimintaan. Jos tarvetta ja intoa löytyy riittävästi, ohjelma käynnistyy vielä tämän vuoden aikana”, kertoo ohjelman valmistelua Tekesissä vetävä teknologia-asiantuntija **Kari Venäläinen**.

Yrityksille suunnattu työpaja järjestettiin videoneuvotteluna samanaikaisesti seitsemällä eri paikkakunnalla, Helsingissä, Porissa, Seinäjoella, Lahdessa, Kuopiossa, Oulussa ja Rovaniemellä. Näin haluttiin varmistaa mahdollisimman monen yrityksen osallistuminen. Osallistujat edustivat laajasti koko elintarvikeyritysten kirjoa.

Haasteina kansainvälistyminen, markkinointi ja brändäys sekä jakeluverkostoihin pääseminen

Työpajassa nousi esiin muutamia teemoja, jotka askarruttivat useimpia yrityksiä ja joihin Tekesin ohjelman toivottiin tuovan ratkaisuja. Näitä ovat muun muassa palvelujen ja tuotteiden konseptointi-, brändäys- ja markkinointiosaaminen sekä verkostoituminen muiden alan yritysten kanssa. Yritysverkostojen avulla pk-yrityksetkin pääsevät paremmin mukaan kansainvälisiin ja suuriin kotimaisiin vähittäiskaupan jakeluketjuihin.

Myös kuluttajatuntemus ja kuluttajatarpeiden ennakointi kiinnostivat työpajan yrityksiä. Kuluttajatrendeissä merkittävänä mahdollisuutena suomalaisyrityksille pidetään kasvavaa kiinnostusta terveyttä ja painonhallintaa edistäviin elintarvikkeisiin, luomuun, etniseen ja lähiruokaan. Lisäaineettomien, “E-koodittomien” elintarvikkeiden kysyntä avaa ovia myös ulkomaille.

“Suomalaisten elintarvikkeiden vahvuus kansainvälisillä markkinoilla voisi olla tuoreus, puhtaus ja painonhallinnan edistäminen. Keski-Euroopassa painonhallinta on tällä hetkellä isoin yksittäinen elintarvikekysyntää ohjaava trendi. Siihen suomalaisyritysten kannattaisi yhteistyössä panostaa niin tuotekehityksessä kuin markkinoinnissakin”, arvioi työpajaan osallistunut **Heikki Manner** Jovant Oy:stä.

Valmistelun seuraava julkinen väli-etappi on 23.5. järjestettävä seminaari, johon tervetulleita ovat pk-yritysten lisäksi myös alan tutkimusverkosto, suuret elintarvikeyritykset ja muut sidosryhmät.

Tekes päättää uuden elintarvikeohjelman käynnistämisestä tai käynnistämättä jättämisestä kesän 2008 aikana.

Lisätietoja
Kari Venäläinen
puh. 0 10 602 6655

Järjestöjen kenttäväki haastetaan tekemään terveitä ruokavalintoja

Terve Valinta -kampanjan tavoite on lisätä terveellisten elintarvikkeiden kysyntää ja tarjontaa. Kampanjassa pyydetään järjestöjen jäseniä kysymään ja mielellään myös ostamaan kaupoista kampanjaan valittuja tuotteita. Tavoite on saada kaupan henkilöstö kiinnittämään huomiota terveyden edistämiseen ja pitämään näyttävästi esillä terveellisiä tuotteita. Vähittäiskaupan tarjonta vaikuttaa tuottajien ja teollisuuden tuotevalikoiman kehitykseen.

Syyskuussa toteutettavassa kampanjassa kiinnitetään myös kuluttajien huomiota elintarvikkeiden ravitsemuksellisen sisällön ja pakkausmerkintöjen seuraamiseen. Pakkausten lukutaito auttaa kuluttajia valitsemaan vähemmän rasvaa, energiaa, sokeria ja suolaa ja/tai enemmän kuitua, vitamiineja ja kivennäisaineita sisältäviä tuotteita. Kaupoista kysytään ja ostetaan seuraavia tuotteita:

1. Ruisleipä, jonka
    - ruisjauhopitoisuus vähintään 50 %
    - kuitupitoisuus vähintään 6 g/ 100 g
    - Na –pitoisuus enintään 280 mg / 100 g tai suolapitoisuus enintään 0,7 g/ 100 g
2. Maustamaton, rasvaton jogurtti
3. Vähäsuolaiset ja vähärasvaiset täyslihaleikkeleet
    - suolaa enintään 1,8 %
    - rasvaa enintään 3 g/ 100 g
4. Vähäsuolaiset ja vähärasvaiset juustot
    - suolaa enintään 1,2 %
    - rasvaa enintään 17 g/ 100 g
5. Kotimaiset omenat
6. Marjat ja yrtit
    - marjamehut (ei mehujuomat)
    - marjaisat hillot
    - tuore puolukka ja pakastetut marjat
    - tuoreet yrtit
7. Tuore kala
8. Marinoimaton siipikarjanliha

Ruokakaupassa asioidessa tiedustellaan yhtä tai useampaa tuotetta listalta. Tiedustelun voi tehdä esimerkiksi kysymällä: ”Missä teillä on ne kotimaiset omenat, entä tuore puolukka?” tai ”Löytyykö teiltä runsaskuituista ja vähäsuolaista ruisleipää?” Koko luetteloa ei tarvitse käydä läpi yhdellä asiointikerralla vaan yhtenä päivänä voi kysyä esimerkiksi kahta tuotetta, seuraavalla kerralla kahta muuta jne. Myös ystävät voi haastaa Terve Valinta –kampanjaan. Tuotetta voidaan kysyä, vaikka se onkin kaupan valikoimissa, koska tavoite on saada kampanjatuotteet paremmin esille. Mukaan valitut tuotteet ovat vain esimerkkejä ja terveellisiä tuotteita löytyy runsaasti lisää esimerkiksi sydänmerkkituotteista. Kampanjassa mukana olevat järjestöt antavat tarkemmat toteutusohjeet.

Kampanjaa toteuttavat jäsenineen Agronomiliitto, Aivohalvaus– ja dysfasialiitto, Arktiset Aromit, Kotimaiset Kasvikset, Kotitalousopettajien liitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto, Marttaliitto, Puutarhaliitto, Suomen Kuluttajaliitto, Suomen 4H-liitto ja Suomen Sydänliitto. Kampanjan palautteen voi sen päätteeksi täyttää Arktiset Aromit ry:n kotisivuilla: www.arktisetaromit.fi. Kampanjassa mukana olevien järjestöjen jäsenille tehdään erillinen seurantalomake joka laitetaan nettisivuilta vapaasti tulostettavaksi.

Lisätietoja
Arktiset Aromit ry
Simo Moisio
puh. 040 580 1186
simo.moisio@arctic-flavours.fi

Verkko elintarvikealan mahdollisuutena

Internet on tullut monin tavoin osaksi kuluttajien arkea: sieltä etsitään ja löydetään tietoa, siellä toimitaan erilaisissa yhteisöissä ja sieltä ostetaan entistä enemmän tavaroita ja palveluja. Tällainen kuva kuluttajista piirtyi myös Kuluttajatutkimuskeskuksen tekemässä tutkimuksessa, jossa puolisen sataa kuluttajaa eri puolilta Suomea osallistui ryhmäkeskusteluihin pohtimaan elintarvikkeisiin ja ruokaan liittyvää tiedonhakua verkosta sekä ruoan verkkokauppaa. Yhtenä verkkokauppaan liittyvänä erityisteemana tarkasteltiin elintarvikepakkauksia ja sitä, millaista verkosta tilattavien tuotteiden pakkaaminen voisi olla. Tutkimuksessa etsittiin mahdollisuuksia verkon hyödyntämiseen elintarvikealalla, niin viestinnässä kuin kaupankäynnin kanavana. Huomiota kiinnitettiin lisäksi siihen, millaisia mahdollisuuksia verkko tarjoaa erityisesti elintarvikealan pk-yrityksille. Nyt tehty tutkimus on jatkoa aiemmin Helsingin yliopiston ja Kuluttajatutkimuskeskuksen yhdessä toteuttamalle kyselytutkimukselle, jonka teemoja haluttiin syventää laadullisella tutkimuksella. Tutkimusta rahoittivat maa- ja metsätalousministeriö ja Kuluttajatutkimuskeskus.

Tulokset osoittivat, että verkosta on muodostunut varsin luonteva tiedonlähde kuluttajille silloin, kun kaivataan tietoa elintarvikkeista sekä laajemminkin ruoasta ja ravitsemuksesta. Verkko tarjoaa mielenkiintoista, monipuolista ja ajankohtaista tietoa, mikä houkuttelee kuluttajia verkkotiedon pariin. Useimmin keskusteluissa ilmi tulleet tietotarpeet kohdistuivat tuotetietoihin ja ruokaohjeisiin. Pakkausmerkintöjä yksityiskohtaisempaa tietoa haetaan verkosta erityisesti uutuustuotteista. Keskusteluihin osallistuneet kuluttajat korostivat myös kovasti verkon vuorovaikutteista roolia: sieltä ei pelkästään etsitä tietoa, vaan sitä halutaan myös jakaa ja vaihtaa muiden toimijoiden kanssa.

Tiedonhaussa kuluttajien tottumukset ilmenevät eri tavoin. Osa saattaa etsiä tietoa verkosta aina ensisijaisesti hakukoneen avulla, osa vierailee säännöllisesti tietyillä vakiosivustoilla ja osa etsii tietoa mieluummin muualta kuin verkosta, esimerkiksi tuotteiden pakkauksista, kaupan henkilökunnalta, esitteistä ja lehdistä. Tiedonhaku voi vaihdella myös tilanteittain ja sen mukaan, millaista tietoa ollaan etsimässä. Tiedonhaun tilanteella on oma vaikutuksensa siihen, millaisena etsiminen koetaan. Verkkotiedon parissa surffailua kuvaillaan parhaimmillaan rentouttavana ajanviihteenä, jonka tuloksena voidaan sattumalta ”törmätä” mielenkiintoiseen tietoon. Sen sijaan tavoitteellinen, juuri halutunlaisen tiedon etsiminen verkosta voi tuottaa – ja usein tuottaakin – hankaluuksia. Tiedon runsaus verkossa voidaan kokea siis yhtä aikaa sekä houkuttelevana että ongelmallisena. Myös tiedon luotettavuus askarruttaa kuluttajia, etenkin kun kysymys on kaupallisten toimijoiden tai muiden kuluttajien välittämästä nk. vertaistiedosta.

Vaikka internet voidaan kokea sekavana, jatkuvasti muuttuvana, hankalasti hallittavana ja myös epäluottamusta herättävänä tietolähteenä ja toiminnan ympäristönä, se on joka tapauksessa omaksuttu jo varsin laajaan käyttöön. Ruoan verkkokaupan osalta näin ei kuitenkaan toistaiseksi ole käynyt – pikemminkin päinvastoin. Keskusteluihin osallistuneista kuluttajista vain harvalla oli kokemusta ruoan ostamisesta verkosta, mutta lähes kaikki olivat kuitenkin tutustuneet ennen keskusteluun tuloaan verkkoruokakauppojen sivustoihin. Ruokaa verkosta ostaneet olivat melko tyytyväisiä ostokokemuksiinsa. Heitä olivat kannustaneet verkko-ostoksille kiinnostavat tuotevalikoimat sekä vaivattomaksi ja nopeaksi mielletty ostotapa. Ruoan verkosta ostamisen esteitä puolestaan ovat vakiintuneet ostotottumukset ja hyviksi koetut perinteiset ruokakaupat sekä jotkut verkkokaupan ominaisuudet. Monen mielestä verkkokaupalle ei yksinkertaisesti ole tarvetta, koska perinteisiä ruokakauppoja on tarpeeksi tarjolla ja niissä on miellyttävämpi asioida kuin aivan uudenlaiseen ostotapaan perustuvissa verkkokaupoissa. Verkossa asiointi voi olla myös hankalaa etenkin siksi, että ostotapahtuma noudattaa verkossa täysin eri logiikkaa kuin perinteisissä ruokakaupoissa. Ruoan verkosta ostamista estää lisäksi verkkokaupan kalleus, jonka syynä ovat sekä tuotteiden toimitusmaksu että korkeat hinnat. Niin ikään tuotteiden laatu epäilyttää kuluttajia, koska tuotteita ei voi itse nähdä eikä valita, vaan tuotteiden keräämisen ja pakkaamisen hoitaa kaupan henkilökunta. Tuotetietojen niukkuus ylipäätään saa kuluttajat suhtautumaan varauksellisesti ruoan ostamiseen verkosta. Joitakin verkkokaupat eivät kiinnosta siksi,

että niiden tuotevalikoimat ovat liian suppeita tai kaupoissa ei ole itselle sopivia maksu- ja tuotteiden toimituskäytäntöjä. Yhtenä perusesteenä on se, että elintarvikkeita myyviä verkkokauppoja ei ole läheskään kaikkien suomalaisten ulottuvilla.

Keskusteluihin osallistuneet kuluttajat nostivat esiin monia mahdollisuuksia, joita elintarvikealan yritykset voisivat hyödyntää nykyistä aktiivisemmin ja paremmin. Kuluttajien toiveet kohdistuivat niin ruokaan liittyvään verkkotietoon kuin ruoan verkkokauppaan. Monet kuluttajien esittämistä toiveista ovat sellaisia, joihin vastaamalla paikalliset ja pienet yritykset voisivat saavuttaa kilpailuetua suuriin toimijoihin verrattuna.

Kaiken kaikkiaan verkon merkitys elintarvikealan yrityksille on kenties keskeisempi markkinoinnissa ja muussa viestinnässä kuin kaupankäynnin kanavana. Esimerkiksi paikallisista ja pienistä yrityksistä sekä niiden tuotteista tulisi ennen kaikkea tarjota tietoa kuluttajille. Ensisijaisesti verkosta tulisi löytää helposti tällaisten yritysten yhteystiedot, ja vasta tämän jälkeen riittävästi tietoa tuotteista sekä niiden saatavuudesta. Paikallisten ja pienten yritysten löytymistä verkosta pidettiin erityisen hankalana. Kuluttajat ehdottivatkin useaan otteeseen kehitettäviksi erilaisia linkkilistoja ja portaaleja, joissa olisi koottuna tietoa esimerkiksi tietyn alueen tai tietyn tuotealueen yrittäjistä yhteystietoineen. Tämä voisi parantaa huomattavasti kuluttajien ja pk-yritysten kohtaamista markkinoilla. Vastuuta tehtävän toteuttamisesta oltiin ehdottamassa muun muassa kunnille ja TE-keskuksille.

Verkkosivujen niin sisällöllinen kuin tekninen toteutus yhdessä rakentavat omalta osaltaan yrityksen imagoa ja helpottavat verkossa asiointia. Esimerkiksi hitaasti päivittyvät sivut taikka niiltä puuttuvat tai hankalasti löydettävät palautekanavat antavat herkästi kuvan pysähtyneestä yrityksestä, jossa ei ole suurta halukkuutta kuluttajien kuuntelemiseen. Erilaisten palautekanavien tarve tulikin korostuneesti esiin keskusteluissa: reklamaatiot ja tiedustelut ovat yksi tapa viestiä kuluttajien odotuksista yrityksiin päin, mutta toki vuorovaikutteisten kanavien voidaan katsoa sisältävän mahdollisuuden myös suoriin ideoihin ja ehdotuksiin tuotekehitystyöhön. Vuorovaikutteisuus kytkeytyy kiinteästi myös verkkokaupankäyntiin: viestintä kuluttajien ja palvelujentarjoajien välillä koko ostotapahtuman ajan on edellytys ostostenteon onnistumiselle, ja yhteydenpito voi olla tarpeen vielä oston jälkeenkin. Vuorovaikutteisuudessa on vielä ilmeisen paljon hyödyntämättömiä mahdollisuuksia elintarvikeyrityksissä.

Verkko näyttäytyy kuluttajille tilana, jossa etenkin tietoa voitaisiin tarjota lähestulkoon rajattomasti. Keskusteluissa kuluttajat mainitsivat usein pettyneensä yritysten verkkosivujen sisältöön. Heidän mielestään verkko soveltuisi mainiosti tarkan ja yksityiskohtaisen tuotetiedon tarjoamiseen. Esimerkkinä keskusteluissa mainittiin usein tuotteiden alkuperä ja jäljitettävyys, joita voitaisiin avata mahdollisimman pitkälle verkossa. Kuluttajia kiinnostaa se, mistä ruoka on peräisin. Kasvojen antaminen tuotteiden valmistajille sekä tuotteisiin liittyvät tarinat ovat kuluttajista mielenkiintoisia, ja niitä voitaisiin liittää yhä näkyvämmin tuotteisiin ja niiden markkinointiin verkossa. Tämä voisi hyvinkin olla juuri paikallisten ja pienten yrittäjien mahdollisuus: paikallisissa ja lyhyissä elintarvikeketjuissa jo raaka-aineiden tarkempi jäljitettävyys helpottaisi niin tarinoiden rakentamista kuin niiden ymmärtämistä.

Vaikka ruoan verkkokauppa on Suomessa vielä vähäistä eikä kuluttajilla ole siitä paljon kokemuksia, keskusteluissa tuotiin esiin monia toiveita ja ideoita verkkokaupan palvelujen kehittämiseksi. Ruoan verkkokauppaan kohdistuvat moninaisten kuluttajaodotusten täyttäminen yhdessä verkkokaupassa on kenties mahdoton tehtävä; sen sijaan voitaisiin miettiä erilaisia palvelujen ja tuotevalikoiminen muodostamia konsepteja, joiden avulla voitaisiin vastata erityyppisten kuluttajien tarpeisiin. Kuluttajat odottavat verkkokaupan tarjoavan niin standardituotteita, kaikkia tavallisissa ruokakaupoissa myytäviä tuotteita, yksittäisten luomutuottajien perunoita, porkkanoita ja leipiä kuin myös ”kaikkia maailman herkkuja”. Toiveena ovat lisäksi pitkälle kehitetyt personoidut palvelut, jotka suunnitellaan kunkin henkilökohtaisten ominaisuuksien ja tarpeiden mukaan. Erikoistuminen lienee tärkeää myös palveluntarjoajille verkkokaupassa menestymisen kannalta.

Kuluttajat olivat valmiita myös yksinkertaistamaan verkkokaupassa myytävien tuotteiden pakkauksia, lähinnä niiden materiaaleja ja painatusta. He kokivat pakkauksen markkinoinnillisen roolin kaventuvan tai poistuvan kokonaan verkkokaupassa. Tärkeää on, että verkkopakkaus suojaa tuotetta ja antaa olennaisen tuoteinformaation kuluttajille. Näin voitaisiin jopa ratkaista yksi keskeinen ja pitkään kuluttajia hiertänyt ongelma pakkauksissa: markkinaviestintää vähentämällä voitaisiin parantaa keskeisten tuotetietojen, kuten tarkan ainesosaluettelon, luettavuutta kirjasinkokoa suurentamalla.

Tutkimus avaa monenlaisia näkymiä verkon hyödyntämiseen elintarvikealalla. Samanaikaisesti tulokset viestivät sekä kuluttajien halukkuudesta että valmiudesta käyttää elintarvikkeisiin ja ruokaan liittyviä verkkopalveluja. Ruoan verkkokaupan ja elintarvikkeisiin kohdistuvan tiedon hyväksyttävyys ja hyödynnettävyys edellyttävät kuitenkin palveluntarjoajilta kuluttajien kuuntelemista sekä heidän odotusten ja käytäntöjen tunnistamista ja huomioon ottamista verkkopalveluja suunniteltaessa.

Raportti *”Pitäis olla jonkinlainen konkreettinen etu…” – Verkko elintarvikealan mahdollisuutena* on saatavissa verkkojulkaisuna 15.5.2008 lähtien osoitteessa http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi

Myös aiemmin toteutettu kyselytutkimus *Tietoa ja ruokaa verkosta – kuluttajien näkemyksiä ruokaan liittyvän tiedon hausta ja ruoan ostamisesta internetistä* löytyy edellä mainitusta osoitteesta.

Lisätietoja
Kaarina Hyvönen
puh. (09) 7726 7705
kaarina.hyvonen@kuluttajatutkimuskeskus.fi

Katja Järvelä
puh. (09) 7726 7704
katja.jarvela@kuluttajatutkimuskeskus.fi

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2008

Nro	Materiaalin deadline	Ilmestyminen
3/2008	20.8.	5.9.
4/2008	12.11.	28.11.

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

Tapahtumakalenteri

16. - 20.6.2008	IFOAM-kongressi, Modena, Italia ammattikeittiöteemapäivä (kirsi.malaska@sakky.fi)
31.7. - 3.8.2008	Farmari Suomen Maatalousnäyttely, Lahti (www.farmari.net)
18. - 24.8.2008	Lähiruokaviesti 2008 (kirsi.malaska@sakky.fi)
18.8.2008	Lähiruokaviestin toritapahtuma Kajaanissa (kirsi.malaska@sakky.fi)
19.8.2008	Lähiruokaviestin toritapahtuma Joensuussa (kirsi.malaska@sakky.fi)
20.8.2008	Lähiruokaviestin toritapahtuma Lappeenrannassa (kirsi.malaska@sakky.fi)
21.8.2008	Lähiruokaviestin tapahtuma Heinolan Heilassa
21. - 22.8.2008	Maaseutututkijatapaaminen, Kuhmo (www.mua.fi)
1. - 28.9.2008	Lähiruokaviikot 2008 (kirsi.malaska@sakky.fi)
4. - 5.9.2008	Elintarvikesektorin kasvumahdollisuudet – mistä ne löytyvät?, Seinäjoki/Kauhajoki (salme.haapala@foodwest.fi, www.foodwest.fi)
5. - 7.9.2008	Kauhajoen Ruokamessut
23. - 26.9.2008	World Food Moscow 2008, Moskova (www.entre.fi, liisa.kivikoski@entre.fi)
30.9.2008	Lähiruokaseminaari Eduskunnassa (kirsi.malaska@sakky.fi)
2.10.2008	Maaseutuyrittäjyysseminaari, Hämeenlinna (heikki.pietarinen@uusyrityskeskus.fi)
3. - 5.10.2008	Turun Ruokamessut, Turku (info@turunmessukeskus.fi)
8. - 9-10.2008	Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari, Oulu (www.luontoyrittaja.f/luonnontuoteala)
14. - 16.10.2008	Ide- och kunskaps -forum om mathantverk, Jämtland, Ruotsi (www.eldrimner.com)
15. - 17.10.2008	Health Ingredients -messut, Japani (hillevi-ylitorvi@viexpo.fi)
3. - 9.11.2008	Valtakunnallinen poroviikko (meeri.ylinampa@paliskunnat.fi)
4.11.2008	Ateria 2008, Helsinki (ville.turkka@wanhasatama.com, http://www.wanhasatama.com/eman/ShowFair.phx?eid=eman.ater08)
5. - 6.11.2008	Risk Assessment of Global Agrifood Production Chains, Helsinki (http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?intSeminarID=410&p=1004 ja oiva.niemelainen@mtt.fi)
7. - 9.11.2008	ELMA maaseutumessut ja Kädentaito-tapahtuma, Helsinki (www.finnexpo.fi)