Ruoka-Suomi

2 ▪ 2010

Seuturuokaa

Lähiruokalähettämö Polvijärvellä

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 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
Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea
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 aikomuksia 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

Eduskunnasta vahvaa puoltoa elintarvikealalle ja lähiruualle 1
Välipalakilpailun ohjeista uutta makua lautaselle 2
Itämeren alueen elintarvikealan yhteiskoulutus käynnistyi 3
EU arjessa –tilaisuudessa pureudutaan reiluun kauppaan 3
Makuja arkeen 6.3.2010 4
ELMA Helsingin maaseutumessut 26. – 28.11.2010 4
Turun Ruokamessuilla herkutellaan jällen tulevana syksynä 4
Lähiruoka ja suomalainen ruokakulttuuri esittäytyivät Hanasaaressa 1.3.2010 5
Luonnontuotepäivät Joensuussa 6. – 7.10.2010 5
Lähiruokaviesti 2010 6
Maavara – avara maaseutu 7
Uudenlaisia talouden ekosysteemejä 7
Parasta lihaa huolenpidolla 8
WWF Suomi edistää luonnonlaiduntamista 9
Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit 9
Ajankohtaiskoosteita elintarvikealan kansallisista ja kansainvälisistä valmistelu-, selvitys- ja hankerahoituksista 10
Marjat vähentävät maksan rasvoittumista 11
Yli 1000 yritystä mukana aitojamakuja.fi:ssä 12
Tervetuloa Hyvä lammas! –hankkeen kotisivuille 12
Nutrinet täyden palvelun ravitsemusasiantuntemusta 13
Suomen ensimmäinen lähiruokalähettämöä Polvijärven Herkku Oy aloittaa 14
Marjasta -wiki - avoin verkko-oppimisympäristö 15
Uusi palvelu elintarviketutkimustiedon hakuun ja välitykseen 16
Marjoilla menoksi – värikkäät marjat osaksi päivittäistä aamiaista 17
Päivitä tietosi luomusta! Luomuseminaari Mikkelissä 28.7.2010 18
Maaseudun yrittäjyyden kehittämisohjelma 2020 on ilmestynyt 19
Maaseutututkijatapaaminen Karstulassa 26. – 27.8.2010 19
Ruotsi tavoittelee kulinarismista kasvua työllisyyteen 20
Kaurakampanjalla puhtia kauran käyttöön 20
Villisika kietoutuu kaalinlehteen – uusi einestuote nyt saatavilla 21
Seuturuoka saatavaksi -hanke saattaa lähiruokatuotteita lähikauppaan ja kuntien ruokahuoltoon 22
Vuoden Luomutuote 2010 23
Riga Food 2010 Gets Ready For Autumn Season 23
FoodTech 2010 –messut 21. – 24.9.2010 24
Food, Feed, Fuel and Fun – Nordic light on Future Land Use and Rural Development 25
Gårdsslakt i Norden 25

Kansikuva: Seuturuokaa Loimaalta; kuvaaja: Matti Norr MN Kuvalaari (kts. s. 22)

Painopaikka: Newprint

Eduskunnasta vahvaa puoltoa elintarvikealalle ja lähiruualle

Eduskunta on saanut päätökseen pitkän, vuoden kestäneen käsittelynsä hallituksen toukokuussa 2009 antamasta maaseutupoliittisesta selonteosta. Selontekoa käsiteltiin lähes kaikissa valiokunnissa, joista yhdeksän antoi selonteosta oman lausuntonsa. Eduskunnan mietinnön antoi sen maa- ja metsätalousvaliokunta, joka muiden valiokuntien lausuntojen läpikäymisen lisäksi käynnisti laajan oman suullisen ja kirjallisen kuulemisen asiasta. Kaikkineen eduskunta kuuli asiantuntijoina satoja henkilöitä tässä prosessissa. Hyvä, että maaseutu näin laajasti on keskusteluttanut maamme päättäjiä, toivottavasti keskustelujen sisältö myös näkyy tulevissa päätöksissä.

Maa- ja metsätalousvaliokunta (jatkossa valiokunta) kiinnittää mietinnössään huomiota siihen, että myös ruoka on globaalisti niukkeneva voimavara ja toteaa, että vaikka esimerkiksi viljan globaali tuotantomäärä on jatkuvasti noussut, niin viljan määrä henkeä kohti on kuitenkin vääjäämättä laskenut 1980-luvulta lähtien. Valiokunta pitääkin välttämättömänä, että Suomessa ruuantuotantoon soveltuvat maa-alat pidetään tuotannossa ja ruuantuotannon osaaminen säilytetään kaikissa ketjun osissa.

Maaseudun kehityksen kannalta valiokunta pitää erittäin keskeisinä maaseudun uusia ja vahvistuvia elinkeinoja kuten esimerkiksi metsä- ja maatalouspohjainen uusiutuvan energian tuotanto (korostaen tässä lähellä tuotettua energiaa), palvelut (kuten esimerkiksi matkailu ja elämystuotanto) sekä lähielintarvikkeiden tuotanto. Valiokunta totesi, että maataloustuotannon entistä tiiviimpi kytkeminen alueellisiin ruokajärjestelmiin edistää niin maatalouden kuin maaseudun kehitystä. Alkutuotannon, jalostuksen ja kulutuksen sitominen alueellisesti yhteen loisi valiokunnan mukaan uusia mahdollisuuksia tuottajille tuotantoketjussa ja vahvistaisi alkutuotannon kannattavuutta.

Suuntaus lähiruokaan on ollut nousussa eri puolilla maailmaa ja antaa hyvän pohjan myös suomalaiselle elintarvikealan yrittäjyydelle. Lähiruualla on monia vahvuuksia: maaseudun elinvoimaisuuden vahvistaminen, asiakkaan lähellä toimiminen, joustavuus, mahdollisuus vaikuttaa ympäristökuormitukseen sekä lisäarvon tuottaminen kauppojen ja ravintoloidenkin valikoimiin. Valiokunta kiinnittää huomiota siihen, että Suomessa sesonginmukaisten tuoretuotteiden käyttö on kuitenkin vähenemässä, elintarvikkeiden jäljitettävyys ja alkuperä ovat hämärtymässä ja samalla elintarvikkeiden kuljetusmatkat ovat pidentyneet. Valiokunta toteaa myös, että lähiruoan käyttöä estää erityisesti pk-yritysten tuotteiden vaikea pääsy keskittyneisiin kaupan logistiikka- ja myymäläjärjestelmiin. Valiokunta pitää erittäin tärkeänä, että paikallisille toimijoille tarjotaan markkinointikanavia suurten kauppaketjujen, tuotevalikoimat laajasti kattavien ja suojattujen tavaramerkkien rinnalle. Valiokunnan mielestä tukitoimenpiteitä tulisi kohdentaa liikenteen solmukohdissa sijaitseviin suoramyyntipisteisiin edistämään lähiruuan markkinoille pääsyä. Valiokunta pohti myös kaupan ja teollisuuden asemaa todeten, että edellä mainittujen asemaa tulee yhä tarkemmin seurata ja selvittää, missä vaiheessa asema muuttuu markkina-aseman väärinkäytöksi ja muita toimijoita sortavaksi.

Valiokunta kiinnittää lisäksi huomiota siihen, että ammattikeittiöiden ja erityisesti julkisten ruokapalvelujen vaikutus kestävien hankintojen edistämiselle, uusien markkinoiden syntymiselle sekä tulevien sukupolvien ruokailutottumusten ja kulutuskäyttäytymisen ohjaamiselle on merkittävä - muodostavathan julkisten ruokapalvelujen tarjoamat ateriat noin kolmanneksen Suomen elintarvikkeiden kulutuksesta. Valiokunnan mukaan on tärkeää, että tuotteiden alkuperästä annetaan oikeat tiedot kuluttajille. Valiokunta nosti esiin myös hankintalain lähiruoan edistämistä koskevat mahdolliset muutostarpeet ja sekä peräsi julkisen sektorin hankintakäytäntöjen pullonkaulojen pikaista selvittämistä, jotta lähi- ja luomuruoan käytön nopea lisääminen tulee mahdolliseksi.

Eduskunta kävi 27.5.2010 täysistunnossaan keskustelun selonteosta ja valiokunnan mietinnöstä. Erityisesti Suomen keskusta ja RKP ryhmäpuheenvuoroissaan toivat esiin kotimaisen elintarviketuotannon, erityisesti lähiruuan, merkityksen ja myös monet kansanedustajat puoluetaustasta riippumatta omissa puheenvuoroissaan nostivat asian vahvasti tapetille, Vihreät korostivat puolestaan erityisesti luomutuotannon ja GMO-vapaan tuotannon merkitystä. Kotimaisen alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden säilyminen huolestuttivat edustajia, samoin julkisten hankintojen hankaluus ja hankintataidon puute. Myös kaupan keskittymiin puheenvuoroissa puututtiin. Suurin selontekoon kohdistunut kritiikki niin valiokunnissa kuin täysistunnon puheenvuoroissa osoitettiin selonteon rahattomuuteen ts. millä hyvät selonteon linjaukset viedään käytäntöön, kun selonteko on jouduttu tekemään valtionkehysten puitteissa (=ilman lupausta toimenpiteiden rahoituksesta). Aiheellinen huoli, johon toivottavasti nyt TEM:n vastuulla, YTR:n piirissä tehtävällä selonteon konkretisointiin liittyvällä Valtioneuvoston periaatepäätöksellä voitaisiin pureutua.

Maaseutupoliittinen selonteko löytyy:
http://www.eduskunta.fi/triphome/bin/thw/?${APPL}=akirjat&${BASE}=akirjat&${THWIDS}=0.2/1273045802_427141&${TRIPPIFE}=PDF.pdf
ja valiokunnan mietintö:
http://www.eduskunta.fi/faktatmp/utatmp/akxtmp/mmvm_4_2010_p.shtml

Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmä, puheenjohtaja
maaseutuylitarkastaja, maa- ja metsätalousministeriö

Välipalakilpailun ohjeista uutta makua lautaselle

Arktiset Aromit ry:n toteuttama Koulumarjahanke 2009–2010 pyrkii lisäämään lasten ja aikuisten kiinnostusta jokamiehenoikeuksien tarjoamiin marjastusmahdollisuuksiin ja marjojen hyödyntämiseen kouluissa. Syksyllä järjestettiin välipalakilpailu, jonka loppukilpailu pidettiin Kajaanissa 27.1.2010 Kajaanin ammattiopisto-liikelaitoksessa. Kilpailun suojelijana toimi pääjohtaja Jaana Husu-Kallio, Elintarviketurvallisuusvirasto/ Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelma.

Kilpailun tavoitteena oli koota uusia, maukkaita ja terveellisiä välipalaohjeita, joissa pääosassa ovat luonnosta poimittavat ja/tai viljellyt marjat. Aikuisten sarjaan lähetettiin 74 ohjetta ja alle 17-vuotiaiden sarjaan 71 ohjetta. Tuomaristo valitsi loppukilpailuun 13 ohjetta/sarja. Arviointikriteereinä olivat ohjeen soveltuvuus osaksi välipalakulttuuria, välipalan toteutettavuus ja helppotekoisuus, raaka-aineiden kekseliäs käyttö sekä ruoan terveellisyys ja edullisuus. Loppukilpailussa painottui ruoan maku ja ulkonäkö.

Tuomariston kokoonpano:

- elintarvikeasiantuntija Sanna Kankaanranta, Kainuun Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria
- päätoimittaja Riitta Cederberg, Kotitalous-lehti/ Kotitalousopettajien liitto ry
- lehtori Helena Pitkänen, Kajaanin Ammattiopisto- liikelaitos
- toiminnanohjaaja Mansikka Väisänen, Kajaanin 4H
- toiminnanjohtaja Simo Moisio, Arktiset Aromit ry.

Tuomariston sihteeri: suunnittelija, Atso Akkanen, Arktiset Aromit ry.

Ohjeiden tekijät palkittiin 200, 100 ja 50 euron rahapalkinnoilla. Ohjeista koostetaan maksuton, Arktiset Aromit ry:ltä tilattava esite jaettavaksi koululaisten ja alle kouluikäisten huoltajille. Pyrkimyksenä on näin innostaa ja kiinnittää huomio terveellisten ja maukkaiden välipalojen valmistamiseen ja käyttöön. Kunniamaininta annettiin Puolukkaiselle salaatinkastikkeelle.

Palkitut ohjeet:

ALLE 17-VUOTIAIDEN SARJA

1. palkinto
MARJARAHKA JA OMATEKOINEN MYSLI
4:lle – Isa Salminen ja Ilona Siltanen, Kirkkoharjun koulu, Kirkkonummi
Tuomareiden perustelut: Perusohje, lapsi voi tehdä itse. Monipuoliset raaka-aineet, värikäs. Omatekoisessa myslissä ei rasvaa liikaa.
2. palkinto
Rukiiset marjarullat – Nella Äyräväinen, Vilja Mihalovsky, Meeri Toivanen, Julia Nuutinen; Jyväskylän Steiner-koulu
Ruis ja marja sopivat suomalaiseen makuun. Valmistuksessa ei tarvita koneita. Tuunattu rulla: uudella tavalla yhdistelty ja tarjottu.
3.palkinto Myslipuikot marjadipissä – Ida-Auroora Tervo; Vihtavuori
Uusi, kiva idea. Maukas yhdistelmä. Runsaasti marjoja. Hyvä vierastarjottava.

AIKUISTEN SARJA

1. palkinto
RUIS- MARJAVAAHTO – Taina Simpanen, Halsua
Ruis ja marja sopivat yhteen, mustaherukka ja mustikka hyvä yhdistelmä.
2. palkinto
TUHTI RUISTOAST PUOLUKALLA – Teea Kortetmäki, Muurame
Erilainen välipala. Yllättävän hyvä yhdistelmä. Hyvä vaihtoehto myös kokoustarjottavaksi.
3. palkinto
KESÄINEN RAEKUURO – Sonja Haapakoski, Varkaus.
Raikas. Helppotekoinen. Hyvä kokonaisuus.

Lisätietoja
Atso Akkanen
atso.akkanen@arctic-flavours.fi
puh. 050 502 8077

Tuhti ruistoast puolukalla (aikuisten sarjan 2.)

Rukiiset marjarullat (alle 17 v-sarjan 2.)

Myslipuikot marjadipissä (alle 17 v-sarjan 3.)

Tekijät (mukana myös kaikki loppukilpailussa mukana olleet ruoat).

Itämeren alueen elintarvikealan yhteiskoulutus käynnistyi

Kansainväliseen Baltfood -projektiin kuuluva Baltic Food Academy aloitti toimintansa. Ensimmäisenä koulunpenkille pääsevät pk-yritysten edustajat. Heille kohdistettu, etäopetuksena internetin kautta toteutettava *Healthy to go – Food Innovation* -kurssi starttasi vauhtiin vappuna 2010.

Kurssin pääteemoja ovat ravitsemuksen ja terveyden väliset yhteydet, terveyshaasteisiin vastaaminen elintarvikealan tuotteilla ja palveluilla sekä innovaatioprosessit. Lyypekin yliopiston (Lübeck University of Applied Sciences) järjestämällä kurssilla terveysinnovaatioiden ja liiketoiminnan kehittämiseen liittyviin kysymyksiin pureudutaan kööpenhaminalaisen etäopettajan, **Lasse Solheim Hansenin** (MSc Agriculture/Master Adult Learning, Viventes-yhtiö) ohjauksessa.

Healthy to go – Food Innovation -kurssi on räätälöity terveellisen elintarviketarjonnan kehittämisestä kiinnostuneiden pienten ja keskisuurten yritysten sekä 'eat & go' -kentän myynti- ja markkinointiyksiköiden tarpeita palvelemaan. Kurssi soveltuu esimerkiksi keskijohdossa, tuotannossa, tuotekehityksessä, tutkimuksessa tai liiketoiminnan kehittämistehtävissä työskenteleville asiantuntijoille.

Baltfood -projektissa mukana olevasta jokaisesta maasta – Suomi, Ruotsi, Tanska, Saksa, Liettua ja Puola – kurssille pääsi mukaan 15 osallistujaa. Suomen osalta kiintiö täyttyikin pikaisesti. Kurssi tarjoaa myös oivan mahdollisuuden vaihtaa näkemyksiä muiden maiden osallistujien kanssa ja luoda uusia kansainvälisiä yhteyksiä. Viiden viikon mittaisen verkkokurssin kieli on englanti. Kurssista on yleisinformaatiota myös uutisessa *e-learning course "Healthy to go",* joka löytyy osoitteesta www.baltfood.fi valikon 'News & Dates' alta.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi
puh. 0400 487 160

EU arjessa -tilaisuudessa pureudutaan reiluun ruokaan

Ruoan laadun ja maukkauden lisäksi kuluttajille tärkeitä ovat sen alkuperä, ympäristövaikutukset ja turvallisuus. Elintarvikeketjulta peräänkuulutetaan vastuullisuutta. Mutta miten erilaiset vaatimukset toteutuvat? Mistä kuluttaja voi tietää, että ruoka on turvallista ja vastuullisesti tuotettua? Ja miten EU vaikuttaa kaikkeen tähän? Muun muassa näitä kysymyksiä pohditaan EU arjessa -kiertueen tapahtumassa Kokkolassa keskiviikkona 18.8.2010. Päivän teemana on ruoka.

Kokkolan kaupungintalolla klo 15.30 järjestettävässä Reilua ruokaa -seminaarissa vastuullisesta ruoasta keskustelevat muun muassa maatalousministeri Sirkka-Liisa Anttila, pääjohtaja Jaana Husu-Kallio Evirasta, professori Sirpa Kurppa MTT:ltä sekä puheenjohtaja Juha Marttila MTK:sta. Yleisölle avoimen tilaisuuden juontaa Erkki Toivanen. Järjestäjien tavoitteena on herättää kiinnostavaa ja hyödyllistä keskustelua, johon myös yleisö voi osallistua.

Seminaarin jälkeen EU arjessa -päivä jatkuu Kokkolan torilla klo 18 alkavassa iltatoritapahtumassa, jossa luvassa on sekä asiaa että viihdettä. Erkki Toivasen ja YLE:n juontaman illan aikana kuullaan musiikkiesityksiä, asiantuntijahaastatteluja ja EU-virkamiesten vastauksia keskipohjalaisten kysymyksiin EU-asioista. Tämän lisäksi ohjelmassa on makukisa, jossa mittelöidään ruoka-aineiden tunnistamisessa.

Yleisölle avoimen seminaarin ja toritapahtuman lisäksi päivän ohjelmassa on oppilaitosvierailuja sekä työ- ja elinkeinoministeriön tuottama maakunnan menestyksekkäitä EU-hankkeita esittelevä näyttely. EU arjessa -tapahtuman yhteydessä toteutetaan myös mielipidekysely. Kyselyillä selvitetään keskipohjalaisten mielipiteitä ruoasta ja Euroopan unionista. Kyselyn tulokset julkistetaan EU arjessa -päivän aikana.

Kokkolassa pidettävän EU arjessa -tapahtuman suunnittelusta ja toteutuksesta vastaavat Euroopan komission Suomen-edustusto, Euroopan parlamentin Suomen tiedotustoimisto, ulkoasiainministeriön Eurooppatiedotus, eduskuntatiedotus, työ- ja elinkeinoministeriö, Kokkolan kaupunki, MTK Keski-Pohjanmaa, Keski-Pohjanmaan liitto, Kokkolanseudun Kehitys Oy ja Kokkolan ammattiopisto.

EU arjessa -kiertueen valtakunnallisena päämediayhteistyökumppanina on Yle, joka lähettää ohjelmaa päivän tapahtumista. Ylen avaaman puhelinlinjan kautta yleisöllä on mahdollisuus lähettää EU:lle terveisiä ja kysymyksiä, joita käsitellään päivän tapahtumissa.

Päivän ohjelma ilmestyy osoitteeseen: www.euarjessa.fi

Makuja arkeen 6.3.2010

Varsinais-Suomen ruokakulttuuri road show järjestettiin Turussa 6.3. osana Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman (Sre) maakuntakierrosta. Paikallinen ruokakulttuuri ja ruoan maku vetivätkin Virastotalon auditorion täyteen tiedonhaluisia ruokakulttuurin harrastajia, yhteensä 130 osallistujaa.

Yhdessä syömisen tärkeys

Tilaisuuden avasi Sre:n puhemies Mitro Repo, joka omalla esimerkillään kannusti kuulijoita ruoasta nauttimiseen, kiireettömään yhdessä oloon sekä ruoan ja sen raaka-aineiden arvostamiseen. Yhdessä syöminen ja sen merkitys ihmisten elämässä tulisi nostaa korkeammalle jalustalle ja sitä tulisi vaalia. Monet tärkeät tapahtumat ja tilaisuudet tukeutuvat yhteisiin ateriahetkiin ja ruokaperinteisiin, joita välitämme edelleen seuraaville sukupolville.

Makuaistimusten ja ruoanvalintojen yksilöllisyys

”Mikä kuluttajien ruoanvalintoihin vaikuttaa?” kysyy tutkija Terhi Pohjanheimo. Tärkeimpinä tekijöinä nousevat esille aistittava laatu ja maku, hinta ja terveellisyys sekä helppous ja luonnollisuus. Vaikutteiden moninaisuus aiheuttaakin haasteita elintarviketeollisuudelle ja erityisesti pienemmille yrityksille, joissa tuotekehitykseen ja markkinointiin on käytössä rajallisemmat resurssit. Ruokavalintojen taustalla ovat mieltymykset, jotka alkavat kehittyä jo lapsuudessa. Lapsuuden tottumuksilla on siis suuri vaikutus aikuisena tehtäviin ruokavalintoihin. ”Tämän lisäksi tuoteinformaatio, pakkaukset ja pakkausmerkinnät sekä tuotteen muut ulkoiset ominaisuudet vaikuttavat merkittävästi kulutusvalintoihin”, kertoo Pohjanheimo, joka on tutkinut asiaa tuoreessa väitöskirjassaan ”Sensory ans non-sensory factors behind the liking and choice of healthy food products”.

Mikä sitten on ruoan maun merkitys tässä kaikessa valintojen maailmassa? Erikoistutkija Mari Sandell tähdentää makuaistimusten olevan yksilöllisiä, joissa kaikilla viidellä aistilla on tärkeä osansa, kaikkien aistien tulee olla ”kunnossa”. ”Maku ja maistaminen ovat kokonaisvaltaisia elämyksiä”, hän vielä tähdentää.

Miten ja mistä löydän lähiruokaa?

Rintalan luomutilan isäntä Tapio Rintala kertoi oman yrityksensä tarinan, paikallisena pienyrityksenä. Rintalan luomutilalla kasvatetaan suomenlampaita, joiden pääluku nousee parhaimmillaan 500 yksilöön. Tilalla on omat kasvattamo- ja joutilaslampolat sekä uudet tilat lihanjatkokäsittelylle, pakkaamo ja varasto. Mittavat investoinnit kertovat uskosta tulevaisuuteen ja suomalaisen lampaanlihan kysynnän kasvuun. Tällä hetkellä keskeisimpiä asiakkaita ovat yksittäiset kuluttajat sekä ravintolat.

”Pieniä elintarvikealan yrityksiä on Varsinais-Suomen alueella noin 300 kappaletta ja näistä suurin osa on Rintalan luomutilan tapaisia pieniä perheyrityksiä”, kertoi Johanna Mattila LounaFood -hankkeesta. Näiden pienten paikallista ruokakulttuuria ilmentävien yritysten tuotteita voi löytää niin paikallisista päivittäistavarakaupoista ja ravintoloista, toreilta ja suoramyyntipaikoista, kauppahallista, lähiruokapiireiltä sekä valtakunnalliselta ***aitojamakuja.fi*** sivustolta. Omilla ostovalinnoilla pystyy suosimaan paikallisuutta ja sesonkia. Kuluttajien kannattaa aktiivisesti kysellä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden perään sekä suosia omilla ostovalinnoilla paikallisuutta ja sesonkia.

Lisätietoja
Johanna Mattila
johanna.mattila@utu.fi
puh. 040 565 8121

ELMA Helsingin maaseutumessut
Helsingin Messukeskus
Helsinki Food and Countryside Show, Helsinki Exhibition & Convention Centre

ELMA-messut tuo maaseudun kaupunkiin ja esittelee pääkaupunkiseudun ostovoimaisille kävijöille suomalaisen maaseudun osaamista, tuotteita, eläimiä ja asumis- ja matkailumahdollisuuksia.

Lisätietoja www.finnexpo.fi

Turun
Ruokamessuilla herkutellaan
jälleen tulevana syksynä!

1.-3.10.2010

Vuoden 2010 messuteemat ovat lähiruoka, saaristo, Italia suklaa ja viini. Samaan aikaan Turun Ruokamessujen kanssa nähdään myös Turun kansainväliset Kirjamessut.

Ruokamessujen tuoteryhmiä ovat elintarvikkeet, keittiökalusteet, -koneet ja -laitteet, alan koulutus ja kurssit, ruokamatkailu, ruokakirjat ja –lehdet, viini, olut ja virvokejuomat sekä ravintola- ja juhlapalvelut.

Lisätietoja www.turunruokamessut.fi

Lähiruoka ja suomalainen ruokakulttuuri esittäytyivät Hanasaaressa 1.3.2010

Kalevalan ja suomalaisen ruokakulttuurin päivän seminaarissa Hanasaaren ruotsalais-suomalaisessa kulttuurikeskuksessa esiteltiin maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun rahoittamaa ja Hanasaaren toimeenpanemaa hanketta, jonka tavoitteena on selvittää lähiruoan käyttömahdollisuuksia pääkaupunkiseudun HoReCa -alan yrityksissä.

Tilaisuus oli myös osa Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman (Sre) ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän yhdessä järjestämää maakuntakierrosta. Päivän aikana esiteltiin hankkeesta saatuja kokemuksia lähiruuan logistiikasta sekä Ruotsin energia- ja kustannustehokkaita ratkaisuja lähiruoan jakelussa. Puheenvuoroja käyttivät tuottajien, tukkuportaan, Laurea-ammattikorkeakoulun ja HoReCa -sektorin edustajat. Seminaaripäivän päätti paneelikeskustelu lähiruuan tulevaisuudesta pääkaupunkiseudulla.

Seminaariesitykset ovat luettavissa www.hanaholmen.fi -verkkosivuilta kohdasta ohjelmakalenteri - ohjelma-arkisto.

Lisätietoja
Ravintolatoimen kehityspäällikkö Kim Palhus
puh. 040 484 8123
Kim.palhus@hanaholmen.fi

Panelistit keskustelivat lähiruuan tulevaisuudesta pääkaupunkiseudulla.

Lähiruoka oli myös osa seminaarin aterioita.

Luonnontuotepäivät Joensuussa 6.-7.10.2010

Luonnontuotealan teemaryhmä yhteistyökumppaneineen järjestää perinteiset Valtakunnalliset luonnontuotepäivät 6.-7.10.2010 Joensuussa. Ensimmäisenä päivänä on seminaariosuus ja toisena päivänä retkeily.

Päivien teemoina ovat muun muassa luonnontuotealaan liittyvä tutkimus, talouteen ja metsään liittyvät teemat sekä alan kehittämisen ja ammatillisen koulutuksen ajankohtaiset asiat. Retkeilyllä tutustutaan alan toimintaan Pohjois-Karjalassa. Ohjelma on vielä valmistelussa, joten ideoita aiheista voi esittää. Merkitsethän päivät kalenteriisi!

Uuden, toimikaudelle 2010-2012 asetetun Luonnontuotealan teemaryhmän tehtävästä ja kokoonpanosta löytyy tietoa nettivuilta: http://www.luontoyrittaja.net/86.html

Lisätietoja
Juha Rutanen, Luonnontuotealan teemaryhmä
puh. 040 573 7568
juha.rutanen@helsinki.fi

Lähiruokaviesti 2010

Nauti tuoreesta Lähiruokaviestillä!

Neljännen kerran järjestettävä valtakunnallinen Lähiruokaviesti polkaistaan liikkeelle Vaalasta maanantaina 23.8.2010. Viesti kulkee Järvi-Suomen halki päätyen tasavallan presidentin linnaan 27.8., jossa joukkueiden kapteenit luovuttavat viestinsä Lähiruokaviestin suojelijana toimivalle tasavallan presidentti Tarja Haloselle.

Lähiruokaviesti on tuoreen ruoan ystävien, ruokakulttuurin kehittäjien, päättäjien ja toimittajien rento haastepyöräily. Teemana vuonna 2010 on ”Nauti tuoreesta” ja viestin aikana puhutaan erityisesti maidosta sekä tuoreesta kalasta ja kasviksista. Lähiruokaviesti kannustaa julkisten ruokapalveluiden tuottajia kestäviin elintarvikehankintoihin valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti: ”Ruokapalvelujen elintarvikehankinnoissa lisätään luonnonmukaista, kasvispohjaista tai sesonginmukaista ruokaa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään 2 krt/vk vuoteen 2015 mennessä”. (VN 4/2009)

Lähiruokaviesti sopii kaikenkuntoisille ja -ikäisille ruokaihmisille. Viestiosuuksien pituudet vaihtelevat 10–40 kilometrin välillä ja viestiä poljetaan yhdessä letkassa. Joukkueet päättävät keskuudessaan osuuksiensa jaosta ja vastaavat keskenään vaihtojen sujuvuudesta. Turvallisuutta on varmistamassa edellä ja takana turva-autoilla liikkuva huoltoryhmä. Vaihtopaikoilla vietetään iloisia hetkiä hyvän ruoan ystävien seurassa!

Lähiruokaviestin toteutuksesta vastaa EkoCentria MMM:n Eduskunnan lisämäärärahan tuella Laatuketjuhankkeena. Pääyhteistyökumppanina vuoden 2010 viestillä on MMM:n Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelma (Sre).

Sitovat ilmoittautumiset voi tehdä suoraan oman joukkueen kapteenille.

Tervetuloa Lähiruokaviestille!

REITTI:
MA: Vaala–Pelso–Kestilä–Pyhäntä–Tihilä
TI: Kiuruvesi–Vaaraslahti–Pielavesi–Tervo–Karttula
KE: Suonenjoki–Haapakoski–Pieksämäki–Virtasalmi–Juva
TO: Mikkeli–Ristiina–Mäntyharju–Nurmaa–Lusin koulu
PE: Järvenpää–Tuusula–Kerava–Sipoo–Vantaa–Helsinki

JOUKKUEET:
VIP (päättäjät ja toimittajat): marja.innanen@mmm.fi
PRO Ruokakulttuuri: pauliina.munukka@mmm.fi
Kuntaruokailun asiantuntijat (KRA ry) ja terveydenhuollon dieteetikkoyhdistys (Tedy ry): sisko.moilanen@muhos.fi, jari.korhonen@muuruvesi.fi
RUOTO ruokatoimittajat ry ja KtaO kotitalousopettajat ry: christina.aaltio@sanomamagazines.fi, kotitalousopettajien.liitto@kolumbus.fi
Tuottajat: annimari.syvaniemi@mtk.fi, sirpa.tornikoski@mtk.fi
Luomu: elisa.niemi@luomuliitto.fi
Maa- ja kotitalousnaiset: helena.lehtoaro@proagria.fi
Keittiömestarit: ulla.liukkonen@imatrankylyla.fi
Vihreät: helena.juutilainen@eduskunta.fi

Lisätietoja
Irma Kärkkäinen, Lähiruokaviestin päällikkö
puh. 044 785 4012
irma.karkkainen@sakky.fi
Anu Arolaakso
puh. 044 785 4048
anu.arolaakso@sakky.fi

PS. Muista myös Lähiruokaseminaari lokakuussa 2010.

Kuvat: (vas.) Irma Kärkkäinen, EkoCentria ja Christina Aaltio, Ruokatoimittaja ry; (kesk.) vaihtotunnelmia Oravaisissa 2.9.2009; (oik.) Päättäjät vaihtamassa viestiä Mynämäellä 4.9.2009.

MAAVARA - AVARA MAASEUTU

Lue mitä maaseudulla on Sinulle tarjota. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän ja Maaseutuverkoston julkaisema ja Helsingin Sanomien mukana 26.4.2010 ilmestynyt lehti esittelee Koto-Suomen helmiä.

Maavarassa näyttäytyy monipuolinen nykyaikainen maaseutu, jossa mahdollisuudet hyvälle elämälle ovat monet. Lehden artikkelit käsittelevät muun muassa etätyötä ja kakkosasumista, ekologista maaseutuasumista sekä uusia tapoja tuottaa palveluita loistavia paikallisia elintarvikkeita tottakai unohtamatta! Mukana on maallemuuttajakasvoja, jotka kertovat oman tarinansa sekä aktiivisia kyläyhteisöjä. Lähestyvän kesän kunniaksi ja lomasuunnitelmien virikkeeksi esitellään kotimaan tärppikohteita, joihin ei ehkä muuten tulisi löytäneeksi.

MAAVARA-lehti on luettavissa julkaisijoidensa internet-sivuilla:

http://www.maaseutupolitiikka.fi/tiedotus/uutiset/?978_m=1266 ja http://www.maaseutu.fi/fi/index/viestinta/uutiset/100427_mavara.html.

Lehden ilmestymisen kunniaksi nautittiin maistuvaa MAAVARA-kakkua.

Uudenlaisia talouden ekosysteemejä

Finanssikriisin seurausvaikutukset ja ilmastonmuutos muodostavat uhkan perinteisille toimintatavoille, mutta ne voivat myös avata ennen kokemattomia mahdollisuuksia niille, jotka uskaltavat lähteä uuteen suuntaan. Mitä paljon puhuttu innovatiivisuus ja ketteryys voisi merkitä elintarvikkeiden tuotannossa?

Einsteinin mukaan ongelmat eivät ratkea samalla ajattelulla jolla ne ovat syntyneet. Voisiko olla, ettei talouskriisikään ratkea samoilla rakenteilla, joilla se on syntynyt? Mitä yksittäiset pienet toimijat voisivat saada aikaan yhdistämällä voimansa uudella tavalla?

Elintarvikesektorilla on monia yhdestä muutamaan henkeen työllistäviä mikroyrityksiä, joita kutsutaan myös nanokorporaatioiksi. Mitä jos alkaisimme yhdessä luoda sellaista keskinäistä talouden ekosysteemiä, joka auttaa jokaista löytämään oman paikkansa yhteisessä kukoistuksen verkostossa? Voitaisiin esimerkiksi koota joustavasti yritysryhmiä tarjoamaan suurkeittiöille tuotteitaan.

Talouden ekosysteemeistä voi kehittyä tulevaisuuden elämänverkostoja, jotka kannattelevat elämää monella eri tavoin: ne antavat taloudellisen toimeentulon ekologisesti kestävällä tavalla sekä mahdollistavat ihmisille merkityksellisen ja mielekkään työn.

Jos kiinnostuit, ota yhteyttä:
Päivi Suokas, Kehityshyppy Oy
paivi.suokas@kehityshyppy.fi

Parasta lihaa huolenpidolla

Huolenpito alkaa syntymän ensi hetkistä. Highland Cattle -emolehmä selviytyy vasikoinnista yleensä omatoimisesti. Kasvattajan roolina valvoa tapahtumaa, sillä välillä auttavia käsiä tarvitaan. Kun on varmistettu, että ternimaito on saatu imettyä, on vasikan alkutaival turvattu.

Highland Cattle (HC)-nautarotu on käyskennellyt suomalaismaisemissa liki 15 vuotta. Tänä päivänä eläimiä on Suomessa noin 5000 yksilöä. Nautarodun valtteja selviytymään talvesta on kaksikertainen karvapeite ja erittäin paksu nahka.

Highland-vasikka viettää elämänsä ensimmäiset kahdeksan kuukautta emonsa rinnalla maito pääravintonaan.

Kevät tuo parhaiten esiin aikuisen Highlandin ruokatottumukset. Ensimmäiset 10-asteiset päivät, ja jo kuljetaan turpa maassa vihreää tonkien. Turpa muuttuu päivän mittaan yhä mustemmaksi. Vaikka laitumella on paali- ja kuivaheinää tarjolla, on vihreä vastustamatonta. Ja missään tapauksessa ei tarvitse pohtia, milloin lehdet puhkeavat - niitä tuskin ehtii nähdä, kun katoavat jo parempiin suihin.

Kun kesän alussa nauta kuljetetaan luonnonhoitoalueelle, rynnistää se ensimmäisenä järviruokon kimppuun. Highland-nauta syö maisemaa kauniiksi.

Turun Ruissalossa eläimemme aloittivat laidunnustyön 2003 ja saattoi vain aavistaa merenläheisyyden. Jokavuotinen laidunnustyö muuttaa maisemaa ihmissilmää miellyttäväksi.

Kasvatustyö tuottaa korkealaatuista ja ravinteikasta lihaa. Highlandin liha on punaisempaa verrattuna muihin nautoihin. Tähän on kaksi syytä: ensinnäkin jo mainittu monipuolinen ravinto ja toiseksi, että eläin saa vapaasti liikkua ja telmiä laitumella. Veri virtaa ja liha saa tumman värinsä.

Naudan kasvaminen teurasikään vie 3 - 3,5 vuotta. Pääsääntöisesti sonnit ovat niitä, jotka päätyvät lihaksi. Valtaosa hiehoista jatkaa elämäänsä emolehmänä eli synnyttävät vasikan kerran vuoteen.

Syksyn tullen valitaan teuraskelpoiset eläimet. Ne kuljetetaan samoilla karjankuljetusautoilla, joilla eläimet vietiin kesälaitumille.

On tärkeää, että nauta pysyy rauhallisena ihan siihen viime hetkeen asti. Käyttämämme pienteurastamo huolehtii lopettamisen nopeasti ja ammattitaidolla. Jos eläimen viime hetket ovat rauhallisia, ei ole vaarana stressilihan eli maitohappoisen lihan syntyminen.

Vähärasvaisesta ja maukkaasta lihasta saa herkkua vähällä vaivalla. Liha myy itse itseään, sillä tyytyväinen asiakas kertoo tuotteesta eteenpäin.

Suoramyyntimme pohjana on sähköpostitiedotus asiakkaille lihan saatavuudesta. Highland-nautojen ja highland-lihan ystävät saavat tilavierailujen, blogisivuston ja suorien yhteyksien kautta tarvitsemansa tiedon eläimistä ja niiden kasvatuksesta.

Kymmenen vuotta jatkunut työmme karjankasvattajina nojaa yhteen voimavaraan - upeaan nautarotuun - Highland Cattle.

FM Pauliina Ukkonen on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Luonto- ja maisemapalvelut -teemaryhmän jäsen. Hän ja miehensä Jari työskentelevät karjankasvattajina Säkylässä. http://www.ukkonenhighlandcattle.blogspot.com/

Luonto- ja maisemapalvelut -teemaryhmä kokoaa luonnon- ja maisemanhoidon toimialaksi sekä selvittää alan nykytilaa. Tilaa teemaryhmän uutiskirje sihteereiltä airi.matila@tapio.fi tai juha.rutanen@helsinki.fi.

Maamme luontoon Hihgland-karja sopii erinomaisesti, sillä se viihtyy ulkona vuoden ympäri. Kuvaaja: Jari Ukkonen

WWF Suomi edistää luonnonlaiduntamista

WWF Suomi suunnittelee myös luonnonlaiduntamisen edistämiseen liittyvää hanketta maatalousympäristön luonnon monimuotoisuuden säilyttämiseksi ja lisäämiseksi.

”Laidunnuksen vähentyminen on ollut merkittävimpiä tekijöitä maatalousympäristön perinneympäristöjen hupenemisessa. Alueiden säilyttäminen ja määrän kasvattaminen on kuitenkin maatalousympäristön monimuotoisuuden ja maamme eliölajiston kannalta tärkeää. Ja onhan laiduntavat eläimet maisemallisestikin mielenkiintoisia!” WWF Suomen suojeluasiantuntija Elina Erkkilä toteaa ja jatkaa: mahdollisuus aloittaa luonnonlaiduntamista edistävä hanke selviää kesän aikana.

Mahdolliset tiedustelut ja lisätiedot

elina.erkkila@wwf.fi

Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit

Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit opas on ilmestynyt. FCG Efekon johdolla tehdyssä hankkeessa luotiin elintarvike- ja ruokapalveluhankintoihin sekä kuntien ja sairaanhoitopiirien omalle ruokapalvelutuotannolle laatukriteerit. Julkaisu on tarkoitettu avuksi julkisen sektorin toimijoille, jotka tuottavat ruokapalvelua ja ostavat elintarvikkeita. Lisäksi julkaisusta hyötyvät ne, jotka kilpailuttavat ruokapalveluja, ateriakuljetuksia ja hankkivat vuokrahenkilöstöä. Julkaisussa käsitellään myös ruokapalvelujen asiakasviestintää eri asiakasryhmille.

Julkaisuun voi tutustua Kuntaliiton verkkokirjakaupassa; http://apps.kunnat.net/sc/julk.php?id=1350 tai Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilla www.ruokasuomi.fi kohdassa Oppaat ja ohjeet.

Ajankohtaiskoosteita elintarvikealan kansallisista ja kansainvälisistä valmistelu-, selvitys- ja hankerahoituksista

Kuopion Elintarvikekehityksen osaamiskeskus koostaa ajankohtaista tietoa elintarvikealan kansallisista ja kansainvälisistä valmistelu-, selvitys- ja hankerahoituksista tutkimustahoille, yrityksille ja muille sidosryhmille. Koostamme yhteenvetoja käynnissä olevista ohjelmista (mm. Tekesin Sapuska-ohjelma) ja tapahtumista sekä tiedotamme valmistelussa olevista ohjelmista (mm. 7. puiteohjelma, Elintarvikkeet ja bioteknologia- ohjelma). Avustamme myös alueemme elintarvikealan kasvuyrityksiä mm. tarpeeseen sopivien rahoitusvaihtoehtojen löytämisessä, hankeidean jalostamisessa sekä hankesuunnitelman työstämisessä. Ohessa muutama ajankohtainen info, voit lukea viimeisimmän koosteen sivuiltamme http://www.kuopioinnovation.fi/page.asp?sid=1&sivu=3&kl=176

Tekesin SAPUSKA - kansainvälistä liiketoimintaa elintarvikkeista -ohjelmassa jatkuva haku yrityksille

Sapuska-ohjelman keskiössä ovat elintarvikealan pk-yritysten projektit ja yritysten ryhmähankkeet, jotka sijoittuvat vähintään yhdelle ohjelman osa-alueista. Suurten yritysten osalta noudatetaan Tekesin normaaleja suuryritysehtoja, minkä lisäksi rahoitettavien projektien on oltava yhteishankkeita pk-yritysten kanssa. Yritykset voivat osallistua ohjelmaan ja hakea rahoitusta jatkuvasti ilman erillisiä hakuaikoja.

Ohjelman keskeiset osa-alueet ovat:

- elintarvikealan pk-yritysten kansainvälisen verkottumista ja siihen perustuvan liiketoiminnan kehittämistä
- kansainvälisille elintarvikemarkkinoille kasvavien pk-yritysten tuotteiden, tuotantomenetelmien ja palvelujen kaupallistamista
- kansainvälisten trendien ja muutosten ennakoinnin hyödyntämistä elintarvikealan pk-yritysten T&K&I -toiminnassa.

Lisätietoja: http://www.tekes.fi/sapuska

7. puiteohjelman Elintarvikkeet, maatalous, kalatalous ja bioteknologia -ohjelman vuoden 2011 työohjelman valmistelu käynnissä

Vuoden 2011 Elintarvikkeet, maatalous, kalatalous ja bioteknologia -ohjelman työohjelma on valmistelussa. Komission tavoitteena on avata haku heinäkuussa 2010 ja haun budjetti on n. 260 M€.

Vuoden 2011 työohjelman pääteemat:

- Sustainable production and management of biological resources from land, forest and aquatic environment (4 areas / 28 topics / 108 MEUR)
- Fork to farm: Food (including sea food), health and well being (6 areas / 17 topics / 82 MEUR)
- Life Sciences, biotechnology and biochemistry for sustainable non-food products and processes (6 areas / 17 topics / 77 MEUR)

Lisätietoja: http://www.tekes.fi/eu/fi/community/Aihealueet/872/Elintarvike-%20ja%20bioteknologia/1876

Nordisk InnovationCenter (NICe) kehittää pohjoismaisia sisämarkkinoita

NICe on monilla eri alueilla vaikuttava yhteispohjoismainen organisaatio, joka tukee valittujen toimialojen kehittämistä Pohjoismaissa. Pohjoismaiden ohella toiminta-aluetta ovat Baltian maat sekä Luoteis-Venäjä. NICe kannustaa erityisesti pienten ja keskisuurten yritysten osallistumista innovatiivisiin kehitysprojekteihin.

Elintarvikealan painopistealueita ovat Uusi pohjoismainen ruoka (ohjelman toista jaksoa suunnitellaan ja uutta ohjelmaa kaavaillaan vuosille 2010–2014), Terveelliset valinnat, Funktionaaliset elintarvikkeet sekä Ruoan turvallisuus. Näihin alueisiin liittyen meneillään on lukuisia yhteispohjoismaisia projekteja ja tapahtumia, joihin on mahdollisuus osallistua.

Lisätietoja
http://www.nordicinnovation.net sekä
Tekesin teknologia-asiantuntija Heikki Aro
puh 050 395 2638
heikki.aro(at)tekes.fi

Marjat vähentävät maksan rasvoittumista

Pohjoisilla marjalaaduilla tehty tutkimus osoittaa marjoja sisältävän ruokavalion vaikuttavan suotuisasti maksan aineenvaihduntaan. Ei-alkoholiperäinen rasvamaksa on länsimaissa huolestuttavalla nopeudella yleistyvä, lihavuuteen liittyvä elintasosairaus, joka liittyy metabolisen oireyhtymän riskiin.

- Marjojen on havaittu vähentävän maksan rasvoittumista ja mahdollisesti muitakin lihavuuteen liittyvien sairauksien riskejä, kertoo projektipäällikkö **Jukka-Pekka Suomela** Turun yliopiston biokemian ja elintarvikekemian laitokselta. Tulos selviää tuoreesta tutkimuksesta, jossa tutkittiin suomalaisten marjojen ja teollisesti valmistettujen marjatuotteiden vaikutusta sairausriskeihin.

Rasvoittumisastetta kuvaava arvo laski neljänneksellä

Tutkimuksen koehenkilöinä toimi 61 lievästi ylipainoista naista, jotka jaettiin satunnaisesti kahteen eri ryhmään viideksi kuukaudeksi. Toiselle ryhmistä jaettiin marjatuotteita päivittäin nautittaviksi osana normaalia ruokavaliota.

Marjatuotteissa käytettiin mustaherukkaa, tyrniä, puolukkaa ja mustikkaa. Päivittäinen marjaannos oli 163 g.

- Maksan rasvoittumisastetta kuvaavan ALAT-arvon havaittiin tutkimuksen aikana laskeneen marjatuotteita nauttineessa ryhmässä 23 prosenttia. Tässä ryhmässä havaittiin lisäksi lievästi suotuisia muutoksia myös muissa mitatuissa arvoissa, kuten verenpaineessa, kertoo tutkija **Henna-Maria Lehtonen**, joka valmistelee aiheesta väitöskirjaa.

Tutkimus toteutettiin Turun yliopiston biokemian ja elintarvikekemian laitoksen, Turun yliopiston kliinisen laitoksen, Turun ammattikorkeakoulun sekä seitsemän kotimaisen elintarvikealan yrityksen yhteistyönä.

Hankkeen ensimmäisen osakokeen tulokset on juuri julkaistu lehdessä European Journal of Clinical Nutrition. Kolmivuotinen tutkimus on pääosin Tekesin rahoittama.

Lisätietoja
Henna-Maria Lehtonen
henna-maria.lehtonen@utu.fi

aitojamakuja.fi

Yli 1000 yritystä mukana aitojamakuja.fi:ssä

Tuhannen yrityksen määrä ylittyi elintarvikeyritysten omassa hakupalvelussa aitojamakuja.fi huhtikuun alkupuolella. Yli 200 yritystä löytyy toimialoilta leipomotuotteet sekä marjat ja hedelmät sekä niiden jalosteet. Myös toimialoissa liha, kala ja vihannekset sekä niiden jalosteet on kussakin yli 100 yrityksen yhteystiedot.

Maakuntien yritysyhteistyöesimerkkejä on sivustolla jo yli kymmenen. Esimerkkejä on niin yrittäjien välisestä yhteistyöstä kuin yrittäjien ja kaupan tai ammattikeittiöiden kanssa tehdystä yhteistyöstä. Esimerkit antavatkin hyvän ja monipuolisen kuvan siitä, miten paikalliset elintarvikeyritykset toimivat ja millaista elintarvikeyrittäjyys on. Jutuista nousee selkeästi esille, että yrityksen ja asiakkaan välinen vuoropuhelu ja palautteenanto ovat tärkeitä toiminnan kehittämisen kannalta.

Lisätietoja
www.aitojamakuja.fi, www.aktasmak.fi
Päivi Töyli
Puh. 040 189 1929
paivi.toyli@utu.fi

Tervetuloa Hyvä lammas! hankkeen kotisivuille

Linkki hankkeen www-sivuille löytyy osoitteesta www.pirmk.fi/hankkeet. Kotisivuilta löytyy mm. tietoa tulevista tapahtumista, seminaarimateriaalit, lammasaiheisia linkkejä sekä sähköinen palautelomake. Www-sivut täydentyvät kaiken aikaa hankkeen edetessä. Sähköisen viestinnän lisäksi postitamme edelleen tuottajakirjeen noin kahden kuukauden välein, nämä tuottajakirjeet löytyvät myös www-sivuilta liitetiedostoina. Tervetuloa kyläilemään Hyvä lammas! -hankkeen kotisivuille.

Yhteistyöterveisin
Sami Talola, hankekoordinaattori
puh. 040 772 7993
sami.talola@proagria.fi

Nutrinet TÄYDEN PALVELUN RAVITSEMUSASIANTUNTEMUSTA

Kuluttajien tietoisuus ja kiinnostus ruoan tervellisyyteen, turvallisuuteen sekä ravitsemukselliseen laatuun on lisääntynyt, ja voi ratkaisevasti vaikuttaa kuluttajien ostopäätöksiin. Näin ollen sekä elintarvike- että media-alaan kohdistuu yhä suurempia odotuksia ravitsemusasioiden osaamisesta. Lisäksi lainsäädäntö asettaa elintarvikkeiden markkinoinnille ja terveysväitteille omat vaatimuksensa, joiden tunteminen on olennaista tuotteiden markkinoinnissa.

Ravitsemuspalveluita elintarvikealan toimijoille

Nutrinet Oy on v. 2005 perustettu ravitsemusterapian ja elintarvikealan asiantuntijapalveluita tarjoava yritys. Yrityksen toiminta on valtakunnallista ja kansainvälistä. Toimitusjohtaja on THT Laura Sinisalo ja osakkaina on työntekijöitä sekä suomalaisia terveysalan vaikuttajia. Kaikki 12 työntekijää ovat suorittaneet ylemmän korkeakoulututkinnon ravitsemus- tai elintarviketieteistä ja joukossa on myös tohtoriksi väitelleitä. Osalla on myös muu koulutus, kuten farmaseutti, työterveys- tai diabeteshoitaja. Nutrinetin ydinjoukolla on vahva ja monipuolinen osaaminen vaativistakin yritystehtävistä terveydenhuolto- ja elintarvikealalta. Tähän osaamiseen perustuen Nutrinet Oy tarjoaa alan toimijoille tukea tuotteiden, markkinoinnin ja myynnin suunnitteluun, kehitykseen ja toteutukseen sekä yritysten kansainvälistämiseen. Palveluita tuotamme mm. suomeksi, ruotsiksi, englanniksi, saksaksi ja ranskaksi.

Nutrinetin tuotteet

- **KARTOITUKSET, SELVITYKSET JA RAPORTIT**
  - Ravitsemukseen ja terveyteen liittyvän uuden **tieteellisen tutkimustiedon** seuraaminen, arviointi ja **kirjallisten koosteiden** laatiminen mm yrityksen strategiseen suunnitteluun, markkinointiin, tuotekehitykseen, laadunvarmistukseen, viranomaisselvityksiin
  - Tieteellisten julkaisujen ja viranomaislausuntojen kartoittaminen esim **lisäaineen, valmistusaineen tai elintarvikkeen terveyteen** vaikuttavista ominaisuuksista

- **KOULUTUKSET**
  - Ravitsemusaiheiset räätälöidyt koulutukset yritysten **työntekijöille, asiakkaille, sidosryhmille ja kuluttajille** tilaisuuksien muodossa tai uutiskirjeinä tai tietopaketteina
  - Koulutusta **asiantuntijoille** – **teoriaa ja käytännön ruoanvalmistusta** (t&k, kuluttajapalvelu, neuvonta, ruoanvalmistushenkilökunta)
  - Avoimet **yleisötilaisuudet**

- **MATERIAALIN TUOTTAMINEN**
  - Kuluttaja- ja ammattilais**esitteiden ravitsemusaiheisten tekstien** tuottaminen, tarkastaminen, kääntäminen
  - **Pakkausmerkintöjen** laatiminen, kääntäminen ja tarkastaminen

- **VIESTINTÄ**
  - Ravitsemusaiheiset **artikkelit** kuluttajille, ammatti- ja sidosryhmälehtiin
  - Ammatti- ja **koulutuskirjallisuuden** kirjoittaminen ja toimittaminen
  - **Verkkosivujen** tekstien laatiminen
  - **Messuosaston** käytännön järjestelyt ja -osastolla työskentely
  - **Tiedotteiden** laatiminen lehdistölle ja sidosryhmille

- **ELINTARVIKKEIDEN TUOTEKEHITYS**
  - Tuotteen **ravintokoostumuksen** arviointi ja suunnittelu sekä ravintoainelaskelmat
  - **Tuotekonseptin** (kohderyhmä, annos) ravitsemuksellinen arviointi ja **suunnittelu**
  - Erityisosaamista on terveysvaikutteisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden kehittäminen – **t&k-prosessin hallinta ideasta tuotteistamiseen**

- **VIRANOMAISYHTEYDET**
  - **Ravintolisät, erityisruokavaliovalmisteet** - ilmoitusten vaatimat tekstit ja viranomaisyhteyksien hoitaminen
  - **Yhteydenpito** EU:n Elintarvike- ja eläinlääkintätoimistoon (FVO IE:ssa) ja kansallisiin valvontaviranomaisiin

- **KELIAKIA JA GLUTEENITTOMUUS**
  - Hallitsemme koko ketjun **diagnoosista käytännön ruoanvalmistukseen**
  - Teorian ja käytännön ohjaus potilaille ja heidän läheisilleen, terveydenhoito-, HoReCa-, tuotekehitys- ja tuotantohenkilöstölle, omavalvonnan kehittäminen, hoito-ohjelmien kehittäminen terveydenhoitoon
  - **Vahvat kontaktit**: tutkijat, lääkärit, keliakia-yhdistykset, keliakialiitto
  - Viestintä, artikkelit asiantuntijoille ja kuluttajille, kirjojen kirjoittaminen

Lisätietoja: Elintarvikeliiketoiminnan päällikkö Leena Morander, leena.morander@nutrinet.fi , p. 040 540 2767

Suomen ensimmäinen lähiruokalähettämö Polvijärven Herkku Oy aloittaa

Toukokuussa 2010 kaikki alkaa olla valmista. Uudenkarheissa Polvijärven Herkku Oy -nimisen yrityksen tiloissa sijaitsee nyt Suomen ensimmäinen lähiruokalähettämö, joiden yhteydessä on myös lihan ja kalan kuivaus- ja jalostustilat usealle yritykselle. ”Koska kyseessä on EU:n ensimmäinen hygienialainsäädännön mukaan hyväksytty lihankuivauslaitos, laitoksen hyväksymismenettely aiheutti myös viranomaisille paljon päänvaivaa. Välillä kättä väännettiin oikein kunnollakin, mutta kaikkeen löydettiin ratkaisu pohjoiskarjalaisella luovuudella ja ehkä vähän minun verenperintönä saamallani ”pohojalaeesella” sisullakin”, naurahtaa MaHeVin markkinointipäällikkö June Karjalainen.

Polvijärven Herkku Oy on MaHeVin ja Onkipojan Eväät -nimisten yritysten alkuun panema, uusi pohjoiskarjalainen elintarvikekeskittymä Vasarakankaalla Polvijärvellä. Yrityksen taustalta löytyvät MaHeVin toimitusjohtaja Elisa Karjalainen ja Onkipojan Eväiden hallituksen puheenjohtaja Kimmo Mannerkoski. Polvijärven Herkun tavoitteena on edesauttaa maakunnan tuotteiden pääsyä pääkaupunkiseudun ravintoloihin ja kauppoihin.

Uudenkarheat tuotantotilat kahdeksalle lähiruokayritykselle

MaHeVin tilojen yhteydessä sijaitsevat uudenaikaiset elintarviketuotantotilat ovat pinta-alaltaan kaikkiaan 300 m2 suuruiset, ja niiden lisäksi rakennuksessa on 75 m2 suuruinen sosiaalitila. Nosto-ovetkin on koteloitu ja seinäpinnoitteet kestävät max 129 C asteisen höyrydesinfioinnin. Lihan- ja kalankuivauslaitos pystyy käsittelemään kerralla parinkin tonnin raaka-aine-eriä nopeimmillaan 30 h aikana. Pohjois-Karjalassa vain aikuiskoulutuskeskuksen tiloissa on aiemmin tuotettu sekä lihaa että kalaa samoissa tiloissa. ”Näiden kumpaisenkin hygieniavaatimusten yhdistäminen olikin aika mielenkiintoinen savotta. Mutta lainsäädäntö tuli nyt testatuksi. Kaikki tarkistusluukut ja terveystarkastajan edellyttämät tunnelitkin ovat nyt valmiina täyteen tohinaan”, June naurahtaa.

”Polvijärven Herkku työllistää aluksi kuusi henkilöä ja toimitusmäärät ovat noin 4-5 tuotelavaa viikossa. Lähiruokalähettämön tiloihin tulee sijoittumaan kaiken kaikkiaan kahdeksan paikallisen ruoan tuottajaa: näistä kolme on kala-alan yritystä, kaksi liha-alan yritystä (lammas ja porsas) sekä kolme marja- ja mehutoimittajaa”, June Karjalainen kertoo. Hoidamme alkutuotantotoimittajien logistiikan yrittäjien omien mahdollisuuksien mukaan, joten on luonnollista, että osa tuottajista toimittaa raaka-aine-erät itse suoraan meille, kun taas osa yrittäjistä tukeutuu yhteisen logistiikkamme varaan.

Jakeluautossa jaetut väliseinäelementit

Ja lähtevä liikenne perustuu aluksi neljään viikoittaiseen suuntakuormaan, joista pääkaupunkiseutu ja Turku jaellaan ensin ja sen jälkeen Tampereen seutu ja Pohjanmaa. ”Nykyinen väliseinäelementeillä jaettu kylmätilaratkaisu mahdollistaa useanlaistenkin elintarvikkeiden kuljettamisen samalla kuljetusvälineellä,” June Karjalainen suitsuttaa.

”Kuivaaminen sinänsä on ikivanha menetelmä, jonka nyt otamme retrokäyttöön uudenaikaisen teknologian tarjoamin menetelmin. Kiinteistökin lämmitetään kuivauksessa vapautuvan lämmön avulla. Ja liha on valmiiksi kuivattuna 30-40 C lämpöistä, jonka jälkeen se nopeasti jäähdytetään ja pakataan mikrobien

Kuvat: Kaija Kähönen (vas.), Reetta Vänttinen, Sanna-Kaisa Kaikkonen ja Jouko Koistinen tutustumassa Suomen ensimmäiseen lähiruokalähettämöön Polvijärvellä; MaHeVin kuivatut marjajauheet – suoraan ”luonnon omasta apteekista”; Yrittäjä June Karjalainen (vas.) esittelemässä Euroopan suurinta marjakuivaamoa pohjoissavolaiselle Makumatka Savoon -ryhmälle. Kuvaaja: Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen.

kasvun pysäyttämiseksi," June Karjalainen havainnollistaa. "Ja toukokuun puolivälissä täällä pitäisi ollakin jo täysi tohina," hän jatkaa.

Polvijärven Herkut Oy käyttää useita markkinointikanavia pohjoiskarjalaisten tuotteiden saamiseksi pääkaupunkiseudun herkkupöytiin: mm. Tukkutori, kesäkuussa avattava Blenderi.fi -tukku ja ravintola Juuri ovat yrityksen luonnollisia yhteistyökumppaneita. Ja toki yritys käyttää MaHeVin olemassa olevia verkostoja vaikkapa Saksaan, Ruotsiin tai Taiwaniin suuntautuvaan vientiin.

Marjoista apua nuorten rahapulaan!

"Ja voi kun oma nuorisokin tajuaisi, että marjojen ja sienien poiminta voi auttaa jopa rahapulaan! Ja hommaan kyllä sinne marjamättäälle kannettavan tietokoneenkin, jos joku poimijoista vain todistaa, että kerättyjen marjojen määrä kasvaa tietsikan avulla," June mutisee lopuksi partaansa.

Pohjoiskarjalainen ruoka on saamassa vakavasti otettavan lähiruokatoimijan Polvijärvelle. Ja tulevaisuuskin on vakavassa mietinnässä. Lopuksi markkinointipäällikkö June Karjalainen raottaa hieman salaisuuksien verhoa ja kertoo muutaman sanasen Sodankylään perustettavasta uudesta lihankuivauslaitoksesta. Mutta se on jo toisen tarinan arvoinen juttu.

Verkossa:
http://kaleliaalacarte.fi/i/ajankohtaista
www.mahevi.com

Marjasta - wiki - avoin verkko-oppimisympäristö

Wiki on yhteisöllisen kirjoittamisen työkalu ja verkkoympäristö, jonne voi maksutta perustaa avoimen oppimisympäristön opiskelijoille. Marjasta-wiki (http://marjata.wetpaint.com) on Elintarviketekniikan marjojen jalostamisen osion oppimisympäristö, joka on perustettu wetpaint-wikinä.

Lapin ammattiopiston (LAO) elintarvikealan ammattiopettajien opastuksella opiskeli kaksitoista Rovaniemen ammattikorkeakoulun (RAMK) aikuisopiskelijaa marjojen jalostamista suorittamalla käytännön ammattitöitä lähipäivänä ja opiskelemalla itsenäisesti verkossa verkkotehtävien muodossa. Käytännön marjanjalostustyöt yhdistettiin Marjasta-wikin verkkotehtäviin. Verkkotehtävät aikataulutettiin. Pitkien etäisyyksien takaa tuleville opiskelijoille ja/tai kiireisille, mahdollisesti päivätyössä käyville aikuisopiskelijoille verkko mahdollisti etäopiskelun kotipaikkakunnalla/kotona, iltaisin ja viikonloppuisinkin.

Opetuksesta vastasivat Lapin ammattiopiston elintarvikealan opettajat Seija Knuutila, Jussi Kumpulainen ja Hannu Pekkala. Yhteysopettajana/RAMK toimi Kaija Tallavaara.

Wiki oppimisympäristönä perustuu yhteisölliseen kirjoittamiseen. Tietoa kerätään yhteen paikkaan ja yhdessä. Ammatinopettajien laatimat verkkotehtävät ovat soveltavia tehtäviä, joissa yhdistetään käytännön töissä opittua tieto-taitoa aiheen teoriaan. Omaa erityisosaamista jaetaan verkossa avoimesti muiden kanssa. Wiki mahdollistaa opiskelijoiden välisen vuorovaikutuksen esim. verkkokeskustelut. Oppimistehtävät voivat myös olla keskustelutehtäviä. Opiskelija aloittaa verkkokeskustelun tietystä aiheesta ja muut opiskelijat kommentoivat, kyselevät ja jakavat omaa osaamistaan verkkosivuilla.

Marjojen jalostamisen verkko-opiskelua monipuolistaa Lapin ammattiopistossa laaditut elintarvikkeiden jalostamisen ja erityisesti marjojen jalostamisen verkkopohjaiset materiaaliympäristöt. Oppimateriaalit on sijoitettu verkkoalustalle käyttäen hyväksi Rovaniemen koulutuskuntayhtymän käytössä olevaa Apumatti-julkaisu-editoria (http://apumatti.redu.fi).

Verkkopohjaisia oppimisympäristöjä on olemassa useita. Ne voivat olla joko suljettuja (esimerkiksi Optima ja Moodle) tai avoimia, esimerkiksi wikit (Wikispaces, Wetpaint). Marjasta-wiki on avoin ympäristö. Käytännössä tämä tarkoittaa, että verkkomateriaali on opiskelijoiden käytössä ilman käyttäjätunnuksia ja salasanoja. Lisäksi tämä Marjasta-wiki-verkkoympäristö on yhä olemassa ja hyödynnettävissä, vaikka opiskelijat valmistuvat ammattiin. Wiki toimii erinomaisesti oppimisalustana, jossa elintarvikealan käytännön ammattitöiden opiskelu yhdistetään teoriaopiskeluun. Lisäksi wiki mahdollistaa opiskelijoiden yhteisöllisen oppimisen, oman osaamisen jakamisen muiden samaa aihetta opiskelevien kanssa.

Sosiaalinen media on tullut osaksi ammattiin opiskelua ja opetusta. Jaetut sisällöt, yhteisöt ja verkkoteknologioiden hyödyntäminen tekevät sosiaalisen median. Kyse on nykyajasta, verkossa ja verkostona toimimisesta. Opettajat voivat hyödyntää sosiaalisen median välineitä, ympäristöjä ja verkkoteknologiaa oppimisympäristöjen kehittämistyössään. Verkossa ei voi tehdä yksin, on tehtävä yhdessä: "Minä opin ja me opimme – yksin ja yhdessä".

Lisätietoa
Seija Knuutila, elintarvikealan lehtori
Lapin ammattiopisto
Puh. 020 798 4168
seija.knuutila@lao.fi

Uusi palvelu elintarviketutkimustiedon hakuun ja välitykseen

Uusi Foodle.fi -tutkimustietopalvelu on avattu elintarvikealan toimijoiden käyttöön. Palvelu välittää elintarvikealan tutkimustietoa tutkijoilta yrityksille, medialle ja alan kehittäjille. Foodle-palvelu tehostaa tutkimustiedon siirtymistä tiedon tuottajilta sen käyttäjille ja siten edistää elintarvikealan kasvua, kannattavuutta ja kilpailukykyä.

Foodle-palvelu on osa ETP Food for Life Finland -platformia, joka on Suomen kansallinen elintarviketutkimuksen tiedonvaihdon ja verkostoitumisen foorumi. Foodle-palvelu sijaitsee ETP Food for Life Finland -foorumin www.foodforlife.fi -sivuston yhteydessä.

Foodle-palvelun ovat kehittäneet VTT ja Elintarvikekehityksen OSKE yhteistyössä Elintarviketeollisuusliitto ry:n kanssa.

Monipuolinen palvelu

Yritykset ja alan kehittäjät ovat tervetulleita käyttämään Foodle-palvelua ja tutkijat viemään tutkimustuloksiaan Foodleen.

Yritykset saavat Foodle-palvelusta tietoa kaupallistamispotentiaalia sisältävistä tutkimustuloksista ja voivat uuden tutkimustiedon avulla kehittää liiketoimintaansa. Media löytää palvelusta kiinnostavia ajankohtaisia tutkimusuutisia. Alan kehittäjät pystyvät Foodle-palvelun avulla välittämään uusimmat tutkimustiedot asiakasyrityksille yhä tehokkaammin.

Tutkijat saavat näkyvyyttä ja mainetta laatimalla Foodle-palveluun oman esittelyprofiilin sekä viemällä sivustolle tutkimustuloksia. Sivuston hakutoiminnon avulla tutkijoita voi hakea tehokkaasti nimen, julkaisuluttelon tai avainsanojen avulla.

Foodle-palvelu on osa OSKE-ohjelmaa

Foodle-palvelu on työkalu, joka edistää Elintarvikekehityksen OSKE-ohjelman tavoitteita. Tärkein tavoite on, että palvelu tukee yritysten ja tutkimuskentän yhteistyötä. Lisäksi tavoitteena on, että Foodle-palvelu tulee vahvistamaan elintarviketieteiden mielikuvaa uudistuvana, innovatiivisena alana ja lisäämään elintarviketieteiden huippuosaamisen tunnettuutta ja houkuttelevuutta sekä kansallisesti että kansainvälisesti.

Foodle-palvelu on toteutettu osana Culminatum Oy:n hallinnoimaa Elintarvikekehityksen OSKE:n ElintarvikePumppu-hanketta 2009 – 2010, jonka rahoittajana ovat Uudenmaan liitto ja pääkaupunkiseudun suuret kunnat.

Tervetuloa tutustumaan palveluun

www.foodle.fi

Palvelun kehittäjät ottavat mielellään vastaan palautetta ja kysymyksiä palvelusta. Palvelua kehitetään palautteen pohjalta. Palvelun ylläpitäjiltä voi myös kysyä opastusta palvelun käyttöön.

Lisätiedot
Käyttäjätuki:
VTT, Juhani Sibakov
puh. 020 722 4080
juhani.sibakov@vtt.fi
ETP Food for Life Finland -yhteistyö:
VTT, Anu Kaukovirta-Norja
puh. 020 722 7117
anu.kaukovirta-norja@vtt.fi
Elintarvikekehityksen klusteri-yhteistyö:
Elintarvikekehityksen OSKE, Johanna Jaskari-Halonen
puh. 050 308 8551
johanna.jaskari@viikkifoodcentre.fi

Marjoilla Menoksi - värikkäät marjat osaksi päivittäistä aamiaista

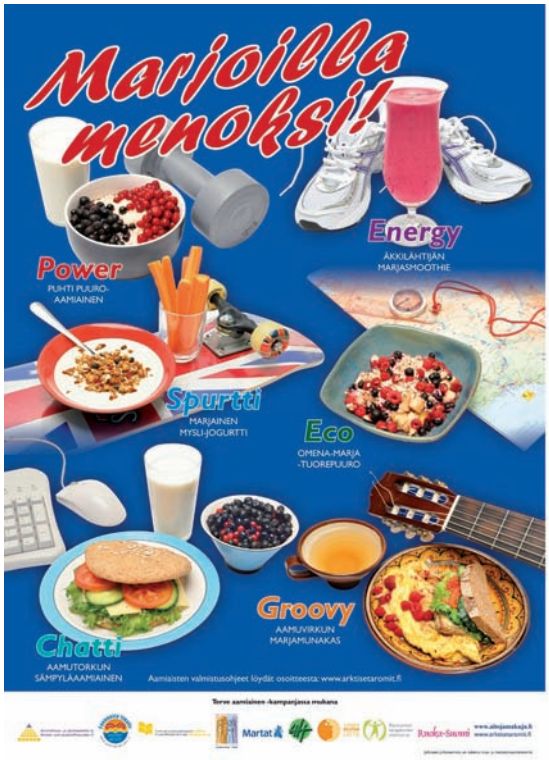
Monissa perheissä marjojen käyttö aamuaterialla on jäänyt vähäiseksi, sillä mieluummin aterialle valitaan eksoottisia hedelmiä ja niistä valmistettuja hedelmämehuja. Usein myös lasten ja nuorten aamuateriointi saattaa jäädä niukaksi tai hyvin yksipuoliseksi. Tämän vuoksi on Arktiset Aromit ry koonnut yhteistyöhön joukon järjestöjä kampanjoimaan runsaasti marjoja sisältävien, terveellisten aamuaterioiden puolesta.

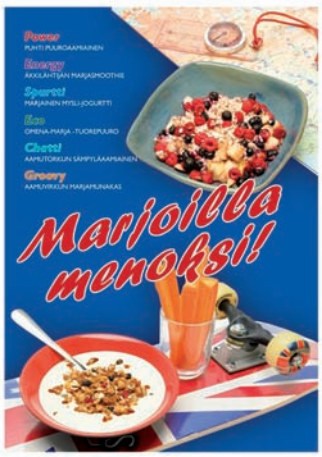
Terve aamiainen -kampanja korostaa aamiaisen merkitystä ja nostaa värikkäät, vitamiini- ja polyfenonolipitoiset metsänantimet osaksi päivittäistä aamuateriaa. Kampanjan aineistoksi on valmistettu esite ja juliste kuudesta eri aamiaisvaihtoehdosta. Jokaisessa aamiaisvaihtoehdossa on käytetty runsaasti marjoja eri tavoin ja näin ne toimivat ideoina ja esimerkkeinä kotona valmistettavien aterioiden suunnittelussa. Terveellinen aamiainen voidaan koostaa esitetyistä vaihtoehdoista tai niiden osista kunkin energiatarpeen ja mieltymysten mukaisesti.

Terve aamiainen -kampanja kytkeytyy myös Arktiset Aromit ry:n syyskuulle organisoimaan koulumarjakuukauteen, jonka suojelijana ja peruskouluille lähetettävän haastekirjeen allekirjoittajana toimii maa- ja metsätalousministeri **Sirkka-Liisa Anttila**. Sadat koulut ovat jo nyt kevätlukukaudella ehtineet tilaamaan koulumarjakuukauden aineistoa syksyn tarvetta varten. Koulumarjakuukauden aikana, ensi syksynä, koulujen toivotaan järjestävän oppilailleen myös marja- ja luontoretkiä ja kytkevän teeman myös kotitalousopetukseen. Näin lapset ja nuoret voivat käytännössä opetella luonnontuotteiden talteenottoa ja käyttöä.

Terve aamiainen -kampanjasta tiedotetaan Arktiset Aromit ry:n kotisivujen lisäksi myös yhteistyöjärjestöjen toimesta. Kampanjaan osallistuvat Aivohalvaus- ja dysfasialiitto, Arktiset Aromit, Kotitalousopettajien liitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Marttaliitto, Suomen Kuluttajaliitto, Suomen 4H-liitto, Ravitsemusterapeuttien yhdistys ja Ruoka-Suomi –teemaryhmä. Esitteen ja julisteen painatukseen Arktiset Aromit ry on saanut maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Lisätietoja kampanjasta
Arktiset Aromit ry
Simo Moisio
puh. 040 580 1186
Maarit Ronkainen
puh. 044 589 4376





Päivitä tietosi luomusta!

Luomuseminaari Mikkelissä 28.7.2010

Luomuseminaari järjestetään jo toista kertaa Mikkelin Farmari-näyttelyn yhteydessä. Seminaari on toinen vuoden 2010 luomupäivistä, joista ammattikeittiöpäivä järjestettiin Gastro-messujen yhteydessä. Tilaisuus käynnistää myös Ekoneumin 10-vuotisjuhlavuoden. Seminaarin kohderyhmänä ovat luomutuottajat ja kuluttajat, myös tavanomaiset tuottajat ja koko elintarvikeketjun toimijat.

Seminaari koostuu aamupäivän ohjelmasta, lounaan jälkeisistä rinnakkaisohjelmista sekä iltapäiväkahvin jälkeisestä yhteisestä osiosta. Puheenjohtajana toimii kansanedustaja, maa- ja metsätalousvaliokunnan jäsen Anne Kalmari. Aamupäivän osiossa professori Erik Steen Jensen Ruotsin maatalousyliopistosta (SLU) pohtii kestävyyttä luomutuotannossa, Jaakko Nuutila luomua keittiömestarin näkökulmasta ja luomuviljelijä Jukka Lassila viljelijän mahdollisuuksia vastata kestävän kehityksen haasteisiin.

Rinnakkaisohjelmat koostuvat peltokasvi-, kotieläin- ja puutarhatuotanto-osioista. Kunkin osion käynnistää luomuTIETOverkko-hankkeen tekemä johdanto aiheeseen. Peltokasvintuotannossa pohditaan, miten pellosta saa hiilinielun, millaisia vaihtoehtoja on tarjolla valkuaistuotantoon ja energiantuotantoon sekä miten onnistunut luomuketju toimii. Yrityspuheenvuorona luomuviljelijä Mikael Siitari kertoo kokemuksistaan viljakuivauksesta automatisoidulla hakekuivurilla.

Kotieläinosiossa professori Aila Vanhatalo Helsingin yliopistosta luennoi karkearehuruokinnan vaikutuksesta maidon rasvahappokoostumukseen ja professori Marketta Rinne MTT:ltä ruokinnan keinoista vähentää märehtijöiden ilmastovaikutuksia. Osiossa on kaksi yritysesimerkkiä: toimitusjohtaja Marjut Suontausta, Juvan Bioson Oy esittelee, miten biokaasusta saa energiaa. Jouko Koistinen, Savo-Karjalan lihasta ja toimitusjohtaja Arto Jokinen, Pajuniemi Oy:stä kertovat puolestaan toimivasta luomulihaketjusta.

Puutarhaosiossa nostetaan esiin härkäpavun käyttö elintarvikkeena, harmaahomeen ja omenaruven torjunta sekä kasvisten jatkojalostuksen mahdollisuudet ja ongelmat, esimerkkinä porkkana. Yrityspuheenvuoron käyttää Prisma-johtaja Teemu Kilpiä, Osuuskauppa Suur-Savosta otsikolla lähiHEVI-tuotteita asiakaslähtöisesti S-ryhmän kauppoihin.

Päivitä tietosi luomusta -seminaari järjestetään 28.7.2010 klo 9.30-17 Mikkelin ammattikorkeakoulun Kampussalissa, osoitteessa A-rakennus Patteristonkatu 3. Luomu- ja lähiruokaraaka-aineista koostuva lounas tarjotaan ravintola Tallissa.

Illanvietto Mikkelin yliopistokampuksella tarjoaa mahdollisuuden tutustua kampuksen toimintoihin, nauttia luomuisesta illallisesta ja iltaohjelmasta hyvässä seurassa. Retkeäsi voit jatkaa edelleen Farmari Suomen Maatalousnäyttelyyn, joka järjestetään 29.7.-1.8. Mikkelin raviradalla.

Ilmoittautumiset viimeistään 21.6.2010 ilmoittautumislomakkeella, joka löytyy osoitteesta www.ekoneum.com tai Sirpa Nupponen, sp. sirpa.nupponen@helsinki.fi, puh. 050 390 2441.

Seminaarin järjestää Ekoneum yhdessä Luomuliiton, ProAgrian ja MTK Etelä-Savon kanssa. Ekoneumin jäsenorganisaatiot ovat Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti, Mikkelin ammattikorkeakoulu sekä MTT Mikkeli. Seminaarin päärahoittaja on Etelä-Savon ELY-keskuksen rahoittama ILME – Etelä-Savon pk-elintarvikeyritysten imagon parantaminen sekä lähi- ja luomutuotteiden menekinedistäminen -hanke, jota rahoittaa Euroopan unionin Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto Manner Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta.

Olet tervetullut!

Lisätiedot
Sari Mäkinen-Hankamäki
sari.makinenhankamaki@ekoneum.com
puh. 044 355 6293 tai
Riina Tuominen
riina.sh.tuominen@helsinki.fi
puh 050 390 2448

Maaseudun yrittäjyyden kehittämisohjelma 2020 on ilmestynyt

Maaseudun yrittäjyyden kehittämisohjelma 2020 on Yrittäjyyden teemaryhmän laatima toimintaohjelma, jossa esitetään konkreettisia toimenpiteitä maaseudun yrittäjyyden kehittämiseksi. Lisäksi ohjelma-asiakirjassa kuvataan yrittäjyyden toimintaympäristöä maaseudulla sekä luodaan kasvualakohtaisia visioita vuoteen 2020 saakka.

Ohjelma-asiakirjassa nostetaan esiin runsas määrä yrittäjyyden kasvualoja ja arvioidaan kunkin alan ominaispiirteitä, tulevaisuuden näkymiä ja mahdollisuuksia sekä kehittymisen haasteita. Alakohtaisen tarkastelun lisäksi korostetaan, että toimialarajat ylittävä kehittämisote mahdollistaa paitsi perinteisten yrittäjyyden alojen kehittämisen, myös kokonaan uusien liiketoiminta-alojen esille nostamisen ja kasvun. Tämän vuoksi ohjelma-asiakirjassa esitetään kehittämistoimia, jotka pääosin ovat toimialariippumattomia ja joita tarvittaessa voidaan syventää alakohtaisesti.

Ohjelmassa linjataan kehittämisen toimenpiteet seuraavan nelijaon mukaisesti: kaukoviisaus, osaaminen, uudet alat ja niiden tuottavuuden nostaminen sekä julkisten palvelujen tuottaminen yksityisen sektorin avulla PPP-mallin mukaan.

Julkaisu_PDF-tiedostona (1.8 MB), on ladattavissa osoitteessa:

http://www.maaseutupolitiikka.fi/files/1132/Julkaisu_PDF-tiedostona

Lisätietoja
Heikki Pietarinen
puh. 0500 285 902

Maaseutututkijatapaaminen Karstulassa 26.–27.8.2010

Maaseudun uusi aika -yhdistys järjestää perinteisen Maaseutututkijatapaamisen 19. kerran Karstulassa Keski-Suomessa. Paikkana on Karstulan Evankelinen Opisto (www.keokarstula.fi). Tapaamisen paikallisena yhteistyökumppanina on Maaseudun Kehittämisyhdistys Viisari ry.

Vuoden 2010 tapaamisen teemana on Maaseudun sopeutuminen. Maaseudun täytyy sopeutua, vastata ja vaikuttaa moniin niin paikallisen kuin globaalin tason muutoksiin. Näitä ovat esimerkiksi maaseutukuntien yhdistämiset kaupunkeihin, palveluiden uudelleen organisoiminen, maallemuutto, väestön ikääntyminen, paikallinen energiantuotanto sekä ilmastonmuutos, globalisaatio ja ruokaturva.

Tapaaminen kokoaa yhteen valtakunnallisen kärkijoukon maaseudun tutkijoita, kehittäjiä, viranomaisia ja muita maaseudusta kiinnostuneita. Tapaamisessa on 2–3 vierailijaluennoitsijaa. Ajankohtaista maaseutututkimusta ja kehittämisen uusimpia tuulia käsitellään myös työryhmissä. Niissä perehdytään muun muassa maaseudun energiantuotantoon, palveluihin, kyläkaavoitukseen ja kulttuuriin. Päivä jatkuu viihtyisän illanvieton merkeissä aidossa maaseutu-ympäristössä.

Varaa jo aika kalenteriisi! Ohjelma täydentyy kevään aikana. Lisätietoja saat osoitteesta www.mua.fi sekä yhdistyksen puheenjohtaja Tuija Monoselta (tuija.mononen (at) uef.fi) ja sihteeri Kari Leinamolta (kari.leinamo (at) uwasa.fi).

Ruotsi tavoittelee kulinarismista kasvua työllisyyteen

Naapurimaassa visioidaan, että ruotsalainen ruoka on kohta kaikkien huulilla niin kuvaannollisesti kuin kirjaimellisestikin. Maatalousministeriö on ryhtynyt toimenpiteisiin, jotta Ruotsi tulisi niin kotona kuin maailmallakin tunnetuksi kulinarismin keskuksena, joka saattaa kuluttajien ja matkailijoiden ajatuksiin laadukkaat raaka-aineet, maukkaat, alueellisista vaikutteista ammentavat elintarvikkeet sekä elämykselliset palvelutuotteet. Samassa missiossaan se kiinnittää huomiota myös mahdollisuuksiin tarjota laadukasta lähiruokaa julkisen sektorin piirissä.

Monipuolisten matkailu- ja elintarvikesektorin satsausten ja tukitoimien on määrä puhaltaa eloa Ruotsin maaseutuun ja luoda kansalaisille jopa kymmenentuhatta uutta työpaikkaa raaka-aine- ja jatkojalostetuotannon, turismin sekä ravintola-alan piirissä. Toimintasuunnitelmassa on sijansa paitsi tuottajilla, yrittäjillä ja keittiömestareilla myös tutkijoilla, kouluttajilla, säädösten parissa puurtavilla viranomaisilla ja alueellisilla ruokalähettiläilläkin.

Kehityspotentiaalia löytyy maatalousministeriön mukaan esimerkiksi saamelaisesta ruokaperinteestä, riistaruoasta ja merenelävistä. Elintarvikkeiden viennin ministeriö haluaa nähdä tuplaantuvan kymmenessä vuodessa sataan miljardiin kruunuun, ja mukaan rohkaistaan kaikkein pienimpiäkin yrityksiä.

Kohti yhä helpompaa ja kannattavampaa yrittäjyyttä

Ruotsin hallitus siivittää kansallista tavoitetta 160 miljoonan kruunun rahoitusavulla, joka jakautuu tasaisesti vuosille 2010–2013. Se on tarkoitettu alan yrityksille ja organisaatioille kilpailukyvyn ja yhteistyön parantamiseen sekä pienyritysten tuotekehittelyn, logistiikan ja markkinoinnin vahvistamiseen. Rahat tulevat Ruotsin puolittain valtio-, puolittain EU-rahoitteisesta maaseutuohjelmasta ja niiden jakamisesta vastaa ensisijaisesti maatalousvirasto Jordbruksverket. Myös muita, pienempiä ja erikoistuneempia tukikanavia on tarjolla.

Keskeinen osa toimintasuunnitelmaa on lakien, säädösten ja viranomaismääräysten uudistamistyö niin Ruotsissa kuin EU-tasollakin. Tavoitteena on tehdä järjestelmästä aiempaa yksinkertaisempi, jotta yrittäjille jäisi enemmän aikaa ydinosaamisensa toteuttamiseen eivätkä uudet makuelämykset takertuisi byrokratian suohon. Maatalousministeriö ilmoittaa työn tuoneen pelkästään elintarvikeyrityksiin jo kolmen miljardin kruunun kustannussäästöt.

Päämetodeihin tavoitteen saavuttamiseksi kuuluu myös kohtaamispaikkojen löytäminen alan keskeisille toimijoille. Tällaiseksi on tarkoitettu uusi viestintäalusta, jonka on määrä koota ruoka-alan asiantuntijat hiomaan yhteistä ruokastrategiaa ja maustamaan se alueellisilla erityispiirteillään. Kuluttajille suunnatulla verkkosivustolla puolestaan avitetaan herkutteluun taipuvaisia matkalaisia paikantamaan reittinsä varrella sijaitsevia laaturavintoloita, tilapuoteja sekä muita houkuttelevia käyntikohteita.

Lisätietoja toimenpiteistä, joilla Ruotsi pyrkii kulinarismin keskukseksi, löytyy osoitteesta http://www.regeringen.se/sb/d/12806 > Broschyr: Sverige - det nya matlandet: Handlingsplan

---

Kaurakampanjalla puhtia kauran käyttöön

Suomen Kaurayhdistys aloitti tiedotuskampanjan kertoakseen kauran terveysvaikutuksista ja monipuolisista käyttömahdollisuuksista.

Kauran menekinedistämiskampanja houkuttelee uusia kuluttajaryhmiä monipuolisen ja terveellisen viljan käyttäjäksi. ”Puurosta pullaan ja pullasta pulloon” -ajatuksen mukaisesti kuluttajille esitellään niin perinteisiä kuin uusia mahdollisuuksia käyttää kauraa helposti aamu- ja välipaloissa sekä osana tasapainoista ateriaa. Menekinedistämiskampanja tarjoaa eri kuluttajaryhmille uusinta tietoa kauran tutkituista terveysvaikutuksista kansantajuisesti ja innostavasti esitettynä.

Lue lisää:www.kaurayhdistys.fi

Villisika kietoutuu kaalinlehteen - uusi einestuote nyt saatavilla

Elintarvikealan huippuosaajat ovat kehittäneet täysin kotimaisen, lisäaineettoman einestuotteen, villisikakaalikääryleen. Ammattilaisten laatuketju takaa myös tuotteen hyvän ja tasaisen laadun.

Rotupuhtaat villisiat kasvatetaan Pohjois-Karjalassa Karelian Riista Oy:n tiloilla luonnonmukaisessa elinympäristössä eläinten luonnollisia elintapoja noudattaen. Teurastaminen tapahtuu Kiteen opetusteurastamolla, lihat leikataan ja pakataan Helsingissä Reinin Lihalla. Villisikakaalikääryleet valmistetaan Vaissi Oy:llä Haapamäellä, tukkuna toimii Chipsterssi Oy Helsingistä. Kokonaismarkkinoinnista ja tuotteen tunnettavuudesta huolehtii Stubnose Consulting & Marketing Kerkkoosta.

Kaalikääryleessä kolme hyvää perusraaka-ainetta, kaali, ohra ja villisianliha takaavat maistuvan lopputuloksen:

Liha on 100 % kotimaista rotupuhdasta villisikaa. Villisika kasvatetaan Karelian Riista Oy:n tiloilla Pohjois-Karjalassa ja riisi on vaihdettu kotimaiseen ohraan.

Kuvaaja:Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

Lisätietoja

Marja-Leena Hirvonen, projektipäällikkö,
Laadukasta Riistayrittämistä – hanke
marja-leena.hirvonen@pkky.fi
puh. 050 306 6257
Ari Heiskanen, villisika-asiantuntija
ari.heiskanen@pkky.fi
puh. 050 529 0666
Tapio Kangas, toimitusjohtaja,
Stubnose consulting & Marketing
tapio@stubnose.com
puh. 040 552 7919

Riistankasvatus Pohjois-Karjalassa

Riistankasvatus on uusi, nouseva elinkeino, joka on vaihtoehto perinteiselle maataloudelle. Pohjois-Karjalaan on keskittynyt suurin osa Suomen villisikaosaamisesta. Suurin tekijä menestyksen taustalla on ollut rotupuhtaan villisian kasvatuksen tietotaito. Pohjois-Karjalan Aikuisopistolla toimii EU-rahoitteinen Laadukasta Riistayrittämistä -hanke.

Tällä hetkellä villisikoja kasvatetaan Pohjois-Karjalassa jo 15 tilalla ja kasvattajien määrä on jatkuvasti kasvussa. Syksyllä 2010 tulee teurastukseen ensimmäinen merkittävä erä villisikoja, n. 500 eläintä (n. 27 500 kg).

Karelian Riista Oy

Karelian Riista Oy on vuonna 2005 perustettu 15 pohjoiskarjalaisen rotupuhtaan villisian kasvattajien omistama yritys, joka tukee jäsentensä elinkeinon harjoittamista ja ammattimaisuuden lisäämistä. Osakeyhtiö keskittää eläinten kasvatus-, välitys- ja teurastustoimintoja. Osakeyhtiö voi tarjota palvelujaan myös ulkopuolisille tahoille. Karelian Riista Oy:n toiminta-ajatuksena on toimia villisikatuotteiden myynti – ja markkinointiorganisaationa sekä villisikatuotteiden tunnettavuuden vahvistajana.

Villisika (Sus scrofa scrofa)

Villisika on kaikkiruokainen, lehtimetsävyöhykkeen sorkkaeläin, joka viihtyy hyvin myös Suomen pakkastalvissa. Kanta on alun perin lähtöisin Suomen luonnosta. Villisian kasvattamisen olennaisimpia kulmakiviä ovat luonnonmukaiset olosuhteet, eettisyys ja tasapainoinen ruokinta. Villisian kasvatus poikkeaa tehomaataloudesta siksi, että villisikojen annetaan lisääntyä luonnollista kausilisääntymistä noudattaen. Villisika on tyypillinen kausilisääntyjä ja ne lisääntyvät vain kerran vuodessa. Villisikojen sairastelu on vähäistä, joten niitä ei tarvita lääkitä. Tästä johtuen villisian lihassa ei ole lääkejäämiä. Hyvä vastustuskyky on riittävän väljän tarhan ansiota. Eläimiä käsitellään ja siirrellään mahdollisimman vähän. Eläimet elävät hyvin pitkälti omaa, luonnollista laumaelämäänsä tarhalla. Villisiantarhauksessa eettisyys on kuvassa myös eläimen teurastuksessa.

Eläimet lopetetaan vain ja ainoastaan tarhalla. Näin eläimiä ei tarvitse siirrellä elävänä ja turha stressaantuminen vältetään. Stressitön teurastaminen säästää eläintä ja takaa hyvän lihan laadun. Riistankasvattajiksi hyväksytäänkin vain geneettisesti puhtaiden villisikojen tarhaajat.

Rotupuhtaus

Pohjois-Karjalassa mukana olevien villisiankasvattajien eläimet ovat kaikki rekisteröityjä. Rekisteröinti takaa sen, että kasvattaja voi aukottomasti todistaa eläimensä puhdasrotuiseksi villisiaksi. Rekisteröinnin myötä tuotettua lihaa voidaan markkinoida villisian lihana. Rekisteröinnin hoitaa ja sitä ylläpitää Fabalab. Villisikojen rekisteröintijärjestelmä on ainutlaatuinen koko maailmassa ja se onkin saanut paljon huomiota myös ulkomailla.

Tulevaisuuden näkymiä

Villisiankasvatuksen laadukas jatkumien Pohjois-Karjalassa edellyttää myös toimivaa ja tehokasta tuotekehitystä, markkinointia ja myyntikanavia. Se on ainoa tapa kasvattaa riistalihan menekkiä ja tunnettavuutta. Elintarvikealan tärkeä merkitys maakunnalle perustuu sen kattavuuteen ruoan tuotannosta jatkojalostukseen. Alalla on myös huomattava vaikutus maaseudun elinvoimaisuuteen. Tulevaisuudessa lisää synergiaetua saavutetaan tiivistämällä yhteistyötä tukkuliikkeiden, suurten kauppaketjujen ja ravintoloiden kanssa. Asiakkaat ovat oppineet arvostamaan lähiruokaa.

Seuturuoka saatavaksi -hanke saattaa lähiruokatuotteita lähikauppaan ja kuntien ruokahuoltoon

Seuturuoka saatavaksi -hanke toteutuu Loimaan seutukunnan alueella vuoden 2010 ajan ja sitä hallinnoi Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus. Hankkeen tarkoituksena on parantaa seutukunnassa tuotettujen lähiruokatuotteiden saatavuutta lähikaupoissa ja julkisissa ruokahuolloissa.

Hanke käynnistyi maaliskuussa yhteistyöhön mukaan lähtevien Loimaan seutukunnan alueella toimivien tuottajien kartoituksella. Neljäänkymmeneen tuottajaan otettiin yhteyttä puhelimitse ja kysyttiin halukkuutta hankkeeseen osallistumiseen. Yli puolet ilmaisi halukkuutensa ja heidän kanssaan sovittiin tapaaminen. Tapaamisissa kerrottiin hankkeesta, kuultiin tuottajien toimintaan liittyvistä asioista ja tutustuttiin tuotantotiloihin ja itse tuotteisiin. Tuottajatapaamisten tarkoituksena oli löytää Seuturuoka saatavaksi -hankkeelle yrittäjiä, jotka halusivat saada tuotteitansa lähikauppoihin, ja tutustua heidän tuotteisiinsa. Hankkeen kannalta olennaisia asioita oli selvittää tuottajien motivoituneisuus hankkeeseen, tutkia miten tuottajat hoitavat tuotteiden jakelun asiakkailleen, tietää tuotantomäärät ja tuotteiden soveltuvuus kauppoihin ja suurkeittiöihin.

Tuottajatapaamisissa löydettyjä tuotteita ovat muun muassa kananmunat, mehut, lihasäilykkeet, leipomotuotteet, perunat, tomaatit, jauhot, makkarat, juustot, ruokaherne, hunaja ja rypsiöljy. Näistä tuotteista on tarkoitus koota lähiruokahylly kauppojen sisälle, jossa kaikki tuotteet ovat saatavilla yhdestä hyllystä. Ennen kesää toteutetaan vielä toiset tuottajatapaamiset niiden tuottajien osalta, jotka kiinnostuivat lähtemään hankeyhteistyöhön mukaan. Näiden tapaamisten aikana esitellään suunniteltu logistiikkamalli ja varmistetaan tuottajien mukana olo hankkeen toteutuksessa. Loimaan seutukunta koostuu seitsemästä kunnasta, jonka myötä hankkeen toimintaalue on laaja. Seutukierros on yhteensä noin 200 kilometriä, joten kannattavan ja kestävän kehityksen mukaisen logistiikan ratkaiseminen on avainasemassa koko hankkeessa.

Seutukunnan alueen kolmella kunnalla on luvassa syksyllä julkisen ruokahuollon kilpailutus. Seuturuoka saatavaksi – hanke käy neuvotteluja kuntien edustajien kanssa, jotta tarjouspyyntö mahdollistaisi tuottajien tarjoukseen vastaamisen. Tätä kautta on mahdollista tarjota tuottajatapaamisissa tavattujen yrittäjien tuotteita kuntien ruokahuoltoon, kun tiedetään mitä elintarvikkeita omasta seutukunnasta on mahdollista saada. Lisäksi järjestetään infotilaisuuksia kuntien päättäjille, jotta he tietävät mahdollisuudet ja edellytykset valita lähituottajien tuotteita.

Maaliskuun lopulla Seuturuoka saatavaksi -hanke järjesti ensimmäisen lähiruokatilaisuuden yhteistyössä Pöytyän kunnan, Lounafoodin ja Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen kanssa. Tilaisuudessa puhuttiin lähiruoan nykytilasta seutukunnassa sekä kuultiin tuottajien ja kunnan edustajien omista kokemuksista ja toimenpiteistä lähiruoan edistämiseksi oman seutukunnan ruokahuollossa.

Kesän jälkeen hanke toteuttaa pilotointivaiheen, jolloin tuotteita saadaan kauppojen hyllyille. Toteutusmallin testauksen myötä on hankkeen yhtenä tavoitteena myös lisätä tuottajien välistä yhteistyötä ja auttaa heitä verkostoitumisessa. Arvokkaita kokemuksia toteutusmallin tuloksista saadaan loppusyksystä. Silloin kaikkien sidosryhmien eli kaupan, tuottajien ja asiakkaiden kokemukset kertovat, kuinka pilotointi onnistui ja tulisiko siitä mahdollisesti toimiva ja jatkuva malli tulevaisuutta ajatellen.

Lisätietoja
Susanna Ansio
Projektityöntekijä
Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
susanna.ansio@loimaanseutu.fi
puh. 044 085 4672
Päivi Saalasto
Projektipäällikkö
Loimaan seutukunnan kehittämiskeskus
paivi.saalasto@turkuamk.fi
puh. 044 907 4965

Vuoden Luomutuote 2010

Helsingin Mylly toi ruokapöytiin ja leffailtoihin uusia herkkuja. Myllärin Luomu Ruislastut ja Vehnälastut ovat maukkaita ja rapeiksi paistettuja leipälastuja, jotka sopivat naposteluun ja välipalaksi. Lastut ovat runsaskuituisia, vähärasvaisia ja -suolaisia ja tietenkin luomua. Uutuudet valittiin Vuoden Luomutuotteeksi 2010 Gastro-messuilla Luomupäivien päätteeksi.

Luomuliiton raati valitsi leipälastut Vuoden Luomutuotteeksi 2010. Palkintoraadin mukaan valinnan takana on muun muassa lastujen monikäyttöisyys, hyvä ulkonäkö, täysjyväviljan tuoma aito maku ja rapea rakenne. Raati arvosti myös hyvännäköistä, kierrätettävää pakkausta, joka värimaailmansa ansiosta erottuu selkeästi hyllystä.

- Olemme hyvin ylpeitä Vuoden Luomutuote -tittelistä. Haluammekin tarjota suomalaiselle kuluttajalle entistä laajemman valikoiman myös pidemmälle jalostettuja luomutuotteita. Tilastot näyttävät, että yhä useampi suomalainen kuluttaja ymmärtää luomutuotteiden edut: muun muassa raaka-aineiden laadukkuuden, turvallisuuden, puhtauden ja terveellisyyden sekä ekologisuuden Heinonen lisää.

Lisätietoja
Markkinointijohtaja Jaana Heinonen
puh. 050 516 6722
jaana.heinonen@helsi nginmylly.fi
www.helsinginmylly.fi

Riga Food 2010

Gets Ready For Autumn Season

The 15th International Food Industry Fair Riga Food 2010 to be held at Kipsala International Exhibition Centre from 8 to 11 September has already accepted applications for participation from companies representing more than 40 countries of the world and has opened up a new thematic area - culinary tourism.

"The Riga Food Fair supports business activities and as a versatile marketing tool is used not only by high profile Latvian and foreign enterprises having long traditions in their field, but also by new and small companies looking for any opportunity to conquer the expanding food market, to consolidate their position in it and to pump their potential to be strong, well-known and competitive market players as soon as economic recovery is in sight. The organiser provides beneficial conditions for participation not only to large enterprises, but also to emerging companies which are ready to introduce themselves to wider circles of professional and general audience but never had taken part in a trade fair," the Riga Food project manager Mr Rolands Nezborts explains.

Riga Food 2010 presents culinary tourism

Staying up to date on global development trends, Riga Food 2010 is going to highlight a new trend — culinary tourism — thus extending its HoReCa sector.

The new thematic complement is aimed to promote the opportunities of culinary tourism in Latvia, to tell about Latvian traditional cuisine and hospitality both to foreign tourists and local people. Moreover, Riga Food 2010 will provide much information about national cuisines of the world and traditional products.

The new theme also includes a variety of competitions for chefs, pastry cooks and bartenders to single out the virtuosi in the fine art of cooking and bartending, to show their masterly skills and stretch of their imagination. Hall I is going to introduce a vast display of HoReCa equipment, table design as well as the exposition offered by Latvia's top restaurants and cafes.

A special events programme to discover culinary tourism from professional or gourmet's aspect is currently being developed.

More about Riga Food 2010: www.rigafood.lv

FoodTec 2010 messut 21. - 24.9.2010

Ympäristö, jäljitettävyys ja tuotekehitys seminaariaiheina

Elintarviketeknologian FoodTec 10 –messuilla ensi syyskuussa on korkeatasoinen ja mielenkiintoinen seminaariohjelma. Elintarviketieteiden Seuran tuottamien iltapäiväseminaarien aiheina ovat alan ajankohtaiset teemat: ympäristö, jäljitettävyys ja tuotekehitys.

Tiistaina 21.9.klo 13-15 otsakkeena on ”Ympäristövastuullista liiketoimintaa elintarvikeketjussa” ja seminaarin puheenjohtajana on professori Jyri Seppälä Suomen Ympäristökeskuksesta. Aiheet käsittelevät elintarviketuotteiden jalanjälkiä, vähäpäästöisyyden haasteita, elintarvikeketjun energiakysymyksiä ja ympäristövastuullisuutta. Puhujina ovat mm. tekniikan tohtori, tutkija Pauliina Nurmi, MTT, valtioneuvoston ilmastopoliittinen asiantuntija Oras Tynkkynen, teknologiatutkimuksen johtaja, Markku Järvenpää, MTT ja laatujohtaja Maarit Kyyrö, Saarioinen Oy:stä.

Tuotekehityksen uusia tuulia esitellään keskiviikkona 22.9. klo 13-15 seminaarissa, jossa puheenjohtajana on professori Kari Salminen. MMM Heikki Manner Jovant Oy:stä puhuu aiheesta, miten kehittää tuotekehitystä ja Viikki Food Centren asiantuntija Emma Laivisto tutkimustiedon hyödyntämisestä teknologiasovelluksissa. Elintarvikeprosessointi tuotteen ravitsemuksellisen laadun muokkauksessa on Fazer Oy:n projektipäällikkö Mauri Yli-Kyynyn aiheena.

Jäljitettävyydellä turvallisuutta on torstain 23.9. klo 13-15 seminaarin teemana ja puheenjohtajana toimii kehittämispäällikkö Asko Mäyry Foodwest Oy:stä. Valion laatupäällikkö Matti Oravainen kertoo meijerituotteiden jäljitettävyydestä ja Munakunnan hankintajohtaja Juha Back kultamunien jäljitettävyydestä tilalta kuluttajalle. VTT:n asiakaspäällikkö Katja Jokiahon aiheena on painovärien turvallisuus ja HAVI Logisticsin toimitusjohtaja Mikael Tuompo esittelee case BigMac™in.

FoodTec-messuilla koko pakkausketju

Elintarvikkeiden tuotantoteknologian FoodTec-messut pidetään samanaikaisesti pakkaus- ja materiaalinkäsittelyalan PacTec- ja graafisen alan ja painoviestinnän GrafTec-messujen kanssa. Kokonaisuus esittelee elintarviketeknologiaa sekä koko pakkausketjun suunnittelusta käyttöön ja painokoneista markkinointiin.

FoodTec, PacTec, GrafTec 2010
21. – 24.9.2010
Helsingin Messukeskus

www.foodtechelsinki.fi
www.pactec.fi
www.graftec.fi

Food, Feed, Fuel and Fun - Nordic light on Future Land Use and Rural Development

Welcome to the 24th NJF congress June 14-16, 2011 in Uppsala, Sweden. Call for abstracts will start the 1st of June 2010.
Main topics are:

- • Bio fuel and bio mass
- • Animal welfare and protection
- • Plant and animal breeding
- • Feed evaluation and future feeds
- • Sustainable soil management - green house gas emissions
- • Integrated plant pest management IPM
- • Agricultural landscapes - ecological and cultural values
- • Future Agriculture - future scenarios

For more information: http://wwwconference.slu.se/njf2011/index.html

Gårdsslakt i Norden

Regelverken är för krångliga och avgifterna för höga, det är nog de flesta småskaliga slaktare i Norden överrens om. Eldrimner, ett nationellt centrum för småskaligt mathantverk i Sverige, ledde projektet ”Slaughtering at farm in Nordic Countries” med deltagare från Finland, Norge, Island och Sverige som satsar på att underlätta för nordiska småskaliga slakterier.

Läs mera http://www.eldrimner.com/13068.gardsslakt.html

Tapahtumat

25.5.2010	Seminaari elintarvikelainsäädännön, erityisesti hygienialainsäädännön soveltamisesta pk-sektorin yrityksiin, Helsinki (raili.laaninen@evira.fi)
10. - 11.6.2010	Plant breeding and management for human nutrition, Forssa (http://www.njf.nu/seminars/419/)
16.6.2010	Sapuskaa kauppaan ja InnovaatioPubi, Helsinki (eeva-liisa.lilja@viikkifoodcentre.fi)
28.7.2010	Päivitä tietämyksesi luomusta -seminaari, Mikkeli (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com) kts. s. 18
29.7. - 1.8.2010	Farmari, Mikkeli (www.farmari.net)
18.8.2010	Eurooppa arjessa, Mitä Suomi syö vuonna 2030? -seminaari ja iltatori, Kokkola (jouko.peltola@kosek.fi) kts. s. 3
21.8.2010	Härkätien rapujuhla, Hämeenlinna (raija.forsman@hameenmatkailu.fi)
23. - 27.8.2010	Lähiruokaviesti kts. s. 6
26. - 27.8.2010	Maaseutututkijatapaaminen, Keski-Suomi (www.mua.fi) kts. s. 19
3.-5.9.2010	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
8. - 11.9.2010	Riga Food 2010, Riika (www.rigafood.lv) kts. s. 23
10.9.2010	Lähiruokaseminaari, Elimäki (Juha Sajomaa puh. 040 512 2765)
11. - 12.9.2010	Lähiruokamessut, Elimäki (Juha Sajomaa puh. 040 512 2765)
16. - 17.9.2010	Risk and Crisis management in Nordic Agriculture, NJF seminar, Ruotsi (http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?intSeminarID=435&p=1004)
21. - 24.9.2010	PacTec, FoodTec, GrafTec 2010, Helsinki (tuula.sipila@finnexpo.fi) kts. s. 24
21.9.2010	Ympäristövastuullista liiketoimintaa elintarvikeketjussa -seminaari, Helsinki (tuula.sipila@finnexpo.fi)
22.9.2010	Tuotekehityksen uusia tuulia -seminaari, Helsinki (tuula.sipila@finnexpo.fi)
23.9.2010	Jäljitettävyydellä turvallisuutta -seminaari, Helsinki (tuula.sipila@finnexpo.fi)
1. - 3.10.2010	Turun Ruokamessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi) kts. s. 4
4.-5.10.2010	18. Valtakunnalliset ravitsemuspäivät, Hki
5.10.2010	Lähiruokaseminaari eduskunnassa, Helsinki
6. - 7.10.2010	Luonnontuotepäivät, Joensuu (juha.rutanen@helsinki.fi) kts. s. 5
7.10.2010	Maaseutugaala, Helsinki
14.10.2010	Alueellinen ruokakulttuuritapahtuma, Mikkeli (www.ekoneum.com)
14.10.2010	Kainuun elintarvikepäivä 2010 Ruuasta kainuulaisen matkailun kilpailuvaltti (ella.mustakangas@mtk.fi)
29.10.2010	Lisäarvoa lampaalle -seminaari, Tampere (http://www.pirmk.fi/hankkeet/hyvalammashanke.html)
2.11.2010	Elintarviketeollisuuden toimialaraportin julkaisu, Lahti (leena.hyryla@ely-keskus.fi)
9.11.2010	Ateria 2010, Helsinki (www.wanhasatama.com)
26. – 28.11.2010	ELMA, Helsinki (www.elmamessut.fi) kts. s. 4
10. - 12.2.2011	Food & Life -messut, Seinäjoki (raimo.pollari@epmessut.fi, salme.haapala@foodwest.fi)
14.2.2011	Kirkon maaseutufoorumi, Joensuu
8. tai 9.3.2011	Maaseutuparlamentti, Hki
vko 26, 2011	Farmari – Suomen Maatalousnäyttely 2011, Pori