Ruoka-Suomi

2 ▪ 2012

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2012 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	1.2.	17.2.
2	2.5.	18.5.
3	29.8.	14.9.
4	14.11.	30.11.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 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

Painopaikka: Newprint

Sisällys

Lähiruokaterveisiä EU:n ytimestä 1
Hallituksen lähiruokaohjelmasta 2
Lähiruokakaupat ja -myymälät 2
Ruoka osana matkailua 3
Ruuan aluetalousvaikutuksia selvitetään 4
Yrityksen luvat ja ilmoitukset nyt yhdessä osoitteessa 4
Local Food 5
Elintarvikealan pienyrittäjyys tutuksi Gastrossa 5
Succé för åländska produkter 6
Valtakunnalliset LUONNONTUOTEPÄIVÄT ja RUOKA-SUOMI -seminaari 7
Elintarvikealan pk-yritysten ja mikroyritysten neuvonnan tarve suurta 8
Uusi pohjoismainen ruoka ja pienet elintarvikeyritykset 8
Karjalanpiirakasta gorgonzolaan 9
Eteläsavolaiset vihannesyritykset tarjoavat tuoretta ammattikeittiöille 10
Läpinäkyvyys ja jäljitettävyys pienten yritysten tuotestrategioissa 11
Itella Termo -kuljetuspalvelu vastaa lähi- ja luomuruuan kysyntään 12
Vastavirtaan kulkijat -tutkimus maaseudun kasvuyrityksistä 13
Lisää lähiruokatuotteita kauppoihin - Mikroyrityshankkeen tuotekortista uusi versio 14
Luomualan kehittäjien työseminaari - Miten tehostamme yhteistyötämme? 15
Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa ateriaa 16
Ruokaa omasta maasta -tunnus vahvistaa suomalaisen ruuan viestiä 17
Locally produced food, what are we exactly talking about? 18
Kysyntä ylittää tarjonnan 20
Neljäs Healthy to go - Food Innovation -onlinekurssi alkaa 15.9.2012 21
Luomun ketjubarometri 2012 21

Lähiruokaterveisiä EU:n ytimestä

Lähiruoka, ruoan paikallisuus, lyhyet jakeluketjut, pienimuotoinen tuotanto. Päivän sanoja, jotka toistuvat niin kuluttajien, viranomaisten kuin poliittisten päättäjienkin puheissa yhä vahvemmin. Myös EU:n komissio on asiaan havahtunut ja järjesti aiheesta kutsuvierasseminaarin huhtikuun puolivälissä. Seminaarissa eri pääosastojen edustajat kertoivat teemasta omia näkemyksiään ja saimme myös kunnia-arvoisan videotervehdyksen HRH Walesin Prinssi Charlesilta, joka omassa puheenvuorossaan toi esiin paikallisen maatalouden ja lähiruoan mahdollisuudet maaseudun elinvoimaisuuden, sosiaalisen pääoman ja luonnon monimuotoisuuden kasvattajana ja fossiilisten polttoaineiden vähentämisessä.

Maatalouskomissaari Ciolos korosti, että paikallinen ruoka ei ole vain elitistinen asia, vaan se on oltava kaikkien kuluttajien saatavilla. Komission tekemien selvitysten mukaan jo nyt kaikissa maissa on eri tavoin toimivia lyhyitä jakeluketjuja, joiden kautta kulkee merkittäviä volyymejä, näistä saimme myös hyviä esimerkkejä eri puolilta EU:ia. Komissaari korosti samaa, mitä me Suomessa olemme vuosia yrittäneet kertoa: tarvitaan niin isoja kuin pienempiä tiloja ja tuottajia ja kullekin tilalle on annettava toimintamahdollisuudet oman kehittämisstrategiansa mukaisesti. Myös pieni voi siis olla kaunista, mutta yhtä lailla isompien tilojen tuotteiden on voitava olla mukana lyhyemmissäkin ketjuissa, totesi Ciolos. EU:n terveys- ja kuluttajaosaston johtaja Dalli puolestaan korosti, että korkeasta laadusta ja hyvästä tuotteiden hygieniasta ja tuoteturvallisuudesta ovat kaikki ketjun toimijat yhtä lailla vastuussa kokoon katsomatta. EU:n hygieniapaketti antaa kuitenkin joustomahdollisuuksia pienimuotoisempaan paikalliseen ja perinteiseen tuotantoon, joita komissaari kehoitti jäsenmaissa hyödyntämään. Useissa puheenvuoroissa korostettiin, että pienemmillä yrityksille annettavat joustot eivät aiheuta tuoteturvallisuuden alenemista. Päinvastoin pienyrittäjän ja tuottajan itsessään katsottiin olevan laadun tae: kun pienyritys tai tuottaja toimii suorassa kontaktissa asiakkaaseen, ei laatuvirheisiin ole yhtään varaa, sillä palaute tulee välittömästi ja huono laatu katkaisee heti asiakassuhteen.

Seminaarin keskustelu rönsyili lähinnä uusien itä-eurooppalaisten jäsenmaiden aloitteesta kohti teemaa ”pienet tilat”, joiden ao. maat katsoivat olevan lähiruoan ainoita oikeita tekijöitä. Samaan aikaan myös EU-tasolla lähiruoan toivotaan olevan mukana yhä enemmän julkisissa hankinnoissa, mutta tähän tarpeeseen yksittäisten pientilojen tai -yritysten tuotteilla ei pystytä vastaamaan. Komissaari Ciolos kertoi myös ns. laatupaketin valmistelussa olleesta ”oman tilan tuote” -ajatuksesta, jossa tiettyjen kriteerien mukaan ao. statuksen saanut tuote luokiteltaisiin EU:n alkuperämerkkijärjestelmään ja niihin voitaisiin soveltaa tiettyjä hygieniapaketin joustoja sekä kohdennettuja menekinedistämistoimia. Vaikka asia on tällä hetkellä vedetty pois virallisesta valmistelusta niin komissaarin mukaan aihe on edelleen mukana ja uuden järjestelmän mahdollisuuksista ja heikkouksista tehdään nyt tarkkoja tausta-analyysejä.

Nähtäväksi jää, miten hyvät tavoitteet, keskustelunavaukset ja osallistujien toiveet lopulta päätyvät tulevan CAP-uudistuksen ja uuden ohjelmakauden maaseudun kehittämisen ytimeen. Erityisen positiivista kuitenkin oli, että komissio vihdoin tunnustaa pienemmän maatalouden ja yrittäjyyden mahdollisuudet - tähän astihan tukielementtejä on ohjattu erityisesti tuotannon laajentamiseen ja suurtuotannon skaalaetujen metsästämiseen. Ehkä kuluttajan ääni on tässäkin vaikuttanut: ruoan alkuperä halutaan tietää, jakeluketjuilta vaaditaan todellista läpinäkyvyyttä ja kasvot tuotteen takana halutaan esille.

Joka tapauksessa edellä kuvatun seminaarinkin sisältö tukee sitä työtä, mitä me Ruoka-Suomessa pitkään olemme tehneet ja antaa osviittaa siitä, että jatkossa pienempimuotoisen jalostuksen esiinnosto on yhä vahvempaa. Myös EU-tasolla nostettiin esiin, että tarvitaan isoja ja pieniä tiloja ja jalostusyrityksiä sekä lyhyitä ja pitkiä jakeluketjuja eivätkä nämä ole toisiaan poissulkevia vaan toisiaan tukevia. Seminaari myös muistutti siitä, että jokaisessa maassa yrittäjät kohtaavat samanlaisia haasteita: tarvitaan lisää tuotteita, tuotekehitystä, kaikkinaisen osaamisen, erityisesti liiketoiminta-, nostoa, lisää markkinatietoutta ja erityisesti asennemuutosta kohdata paremmin asiakkaan tarpeet. Tästä löytyy varmasti aineksia myös kansainvälisiin yhteishankkeisiin ja kehittämistoimenpiteisiin.

Seminaariaineisto on luettavissa ja katsottavissa: http://ec.europa.eu/agriculture/events/small-farmers-conference-2012_en.htm.

Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja
Lähiruokakoordinaattori, MMM

Hallituksen lähiruokaohjelmasta

Hallitusohjelmassa luvattiin, että hallitus toteuttaa luomu- ja lähiruoan kehittämisohjelman. Valmistelun edetessä on linjattu, että sekä luomulle että lähiruoalle laaditaan oma ohjelmansa, jolla tulee olemaan yhteinen valtiosihteeri Risto Artjoen vetämä poliittinen ohjausryhmä. Lähiruokaohjelman taustaksi maa- ja metsätalousministeriö teetti tarjouskilpailun perusteella selvityksen, jonka avulla haluttiin kartoittaa lähiruokasektorin nykytila ja kehittämisen haasteet. Lähiruokaselvityksen tekijöiksi valittiin konsortio, jolla mukana olivat Kuule Oy, MTK ry ja Savon ammatti- ja aikuisopisto Sakky/EkoCentria.

”Lähiruokasektorin suuri pullonkaula on kuluttajien kysynnän ja eri toimitusketjujen tarjonnan kohtaamattomuus. Lähiruoan lisääntyvä tarve on nähty päivittäistavarakaupassa, ravintolasektorilla ja julkisen sektorin ruokapalvelujen käyttäjien puheissa. Kaupan ja ravintoloiden haasteena on lähiruuan saatavuus. Julkisella sektorilla esteenä ovat yhtäältä päättäjien arvot ja asenteet sekä toisaalta hankintalaki tulkintoineen”, todettiin selvityksen esittelytilaisuudessa 6.3.2012.

Pullonkaulojen ratkaisemiseksi selvityksen tekijät esittävät 20 alustavaa toimenpideehdotusta lähiruokaohjelman jatkosuunnittelun pohjaksi. Paikallisruuan kehittämiseen sitoutumiseksi ehdotettiin viittä toimenpidettä, joilla saadaan aikaan yhteinen visio eri hallinnonalojen ja toimijoiden keskuudessa. Tarkasteluun on tekijöiden mukaan otettava koko elintarviketalous, eikä vain lähiruokaa. ”On tosiasia, että lähi- ja luomuruokasektorin kehittäminen ei yksin riitä tavoitellun kasvun ja viennin moottoriksi”, Kurunmäki muistuttaa.

Selvitys esittää muun muassa vastuullisuus- ja jäljitettävyystyön sekä ruokahävikin vähentämistyötä tapana vahvistaa vastuullisen ruokaketjun asemaa. Selvityksessä todetaan, että kuluttaja, kauppa ja ravintolat haluavat lisää lähiruokatoimittajia ja monilla on mahdollisuus hyödyntää pieniäkin eriä. Pullonkaulana on sekä uusien yrittäjien puute että puutteet muun muassa markkinointiosaamisessa.

”Hallitus on sitoutunut lähiruuan ja luomun edistämiseen ja keinoja alkaa olla koossa kiitettävästi. Ajan henki on, että ruuan arvoista keskustellaan. Lähi- ja luomuruokaohjelmien kautta keskustelu lisääntyy ja kääntyy teoiksi koko ruokaketjussa”, toteaa selvityksen vastaanottanut maa- ja metsätalousministeri Jari Koskinen.

Lähiruokaohjelman koordinaattorina aloitti 15.3.2012 Kirsi Viljanen, joka samalla jatkaa Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtajana. Kevään 2012 aikana käydään läpi tausta-aineistoja, keskusteluja sidosryhmien kanssa, analysoidaan aluehallinnolle ja -kehittäjille tehtyjen kyselyiden vastauksia sekä laaditaan itse ohjelmadokumenttia. Ohjelman valmistumista odotetaan kesällä, jonka jälkeen sen jalkauttaminen myös alueille alkaa. Kansliapäällikkö Husu-Kallio linjasi, että Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäsenet muodostavat keskeisen alueellista koordinaatiota vahvistavan ohjelman verkoston. Tällä hetkellä valmistellaan luomu- ja lähiruokaohjelmien yhteistä ohjausryhmää. Myös tiedottamistoimet ohjelmasta ja lähiruoasta ylipäätään ovat vahvasti esillä. Omia ajatuksia lähiruoasta ja sen kehittämisen suunnista voi lähettää Kirsi Viljaselle, yhteystiedot alla, tai lähettämällä viestiä osoitteeseen lahiruoka@mmm.fi. Lisäksi toukokuussa 2012 oikeusministeriön otakantaa.fi -sivuilla on käynnissä lähiruokakeskustelu, johon toivotaan runsasta osaanottoa. Keskustelua voi myös käydä lähiruokaohjelman omassa facebook-ryhmässä eli käy klikkaamassa ja tykkäämässä!

Lisätietoja
http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/tiedotteet/120306_lahiruoka.html
http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html

Lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen
etunimi.sukunimi(at)mmm.fi
puh. 040 509 8986

Lähiruokakaupat ja -myymälät

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on päivittänyt tiedot lähiruokakaupoista, joita on yli 130 kappaletta. Löydät ajantasaisenluettelon www.ruokasuomi.fi -sivuilta.

Samalla vinkkinä ja muistutuksena että eri puolilla Suomea sijaitsevista elintarvikealan pienyrityksistä puolestaan voit hakea tietoa www.aitojamakuja.fi -sivustolta, josta löydät yli 1 500 yritystä. Edellä mainittujen lähiruokakauppojen lisäksi yksittäisillä yrityksillä on omia myymälöitä tai suoramyyntipisteitä, jotka löydät myös www.aitojamakuja.fi -sivuilta. Esimerkkinä Pohjois-Savosta, Muuruvedeltä, Topin Maatilamyymälä, jonka kaikki toiminnot - kivijalkamyymälä, kahvila, maatila ja verkkoliiketoiminta liittyvät vahvasti toinen toisiinsa. Lisätietoa löydät Topin Maatilamyymälän uudistuneilta kotisivuilta www.topinmaatilamyymala.fi.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Ruoka osana matkailua
- elintarvike- ja matkailuyritysten hyvät käytänteet

Maailmalla matkailusektori on nostanut ruoan yhdeksi kiinnostavimmista matkailun trendeistä. Suomessakin ruoka tulee saada matkailun vahvaksi, houkuttelevaksi ja elämykselliseksi osaksi.

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu on käynnistänyt valtakunnallisen hankkeen, jossa analysoidaan 15 matkailualan yritystä ja haetaan malleja ruoka- ja matkailutuotteiden kehittämiseksi. Rahoittajina toimivat maa- ja metsätalousministeriö ja HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Projekti toteutetaan 1.3.2012 - 31.3.2013.

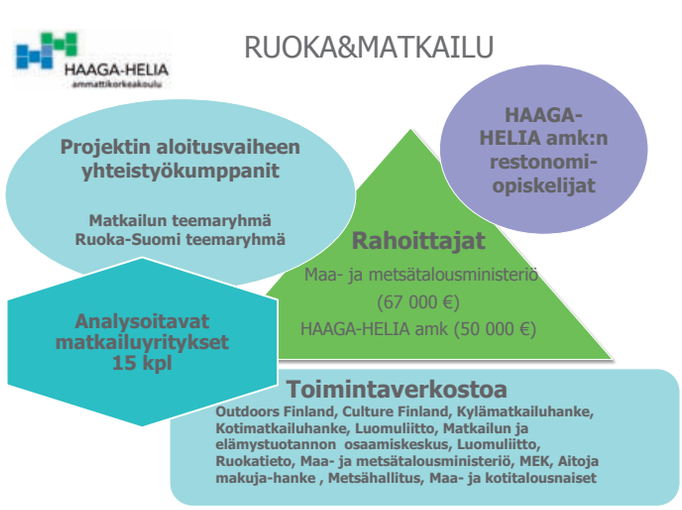
Ruoka elämykselliseksi osaksi matkailua!

Päätavoitteena on tuottaa elintarvike- ja matkailuyrittäjille sekä -kehittäjille hyviä käytänteitä ja konkreettisia työkaluja ruokamatkailun kehittämiseksi. Työkalut liittyvät esimerkiksi verkostoihin, jakelukanaviin, tuotteistamiseen, tuotesuosituksiin, kannattavuuslaskelmiin ja tarinoihin. Lisäksi etsitään ratkaisuja ruokamatkailun kipupisteisiin.

Projektin tuloksena saadaan malleja siitä, miten ruokatuote rakennetaan osaksi kannattavaa matkailuelämystä. Tuotettujen työkalujen myötä elintarvike-tuottajien ja matkailuyrittäjien liiketoimintaosaaminen vahvistuu. Yritykset saavat tukea kehittämistyöhön ja kehittämisehdotuksia yrityksensä ruokatuotteeseen matkailullisesta näkökulmasta. Lisäksi he saavat hankkeen tulokset ja työkalut käyttöönsä sekä näkyvyyttä osallistumisen myötä.

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu
Kristiina Havas, matkailun lehtori, projektijohtaja
kristiina.havas@haaga-helia.fi
Kristiina Jaakonaho, tutkimusmenetelmien lehtori, tutkija
kristiina.jaakonaho@haaga-helia.fi

www.ruokajamatkailu.wordpress.com



Ruuan aluetalousvaikutuksia selvitetään

Suomalaisella ruokaketjulla on suuri vaikutus Suomen hyvinvointiin. Elintarvikeala on neljänneksi suurin toimialamme ja sen lasketaan työllistävän 300 000 ihmistä maassamme. Yleistasolla on laskettu, että mikäli jokainen suomalainen ostaisi joka kuukausi yhden euron arvosta enemmän Suomessa valmistettuja elintarvikkeita, syntyisi siitä 1500 uutta työpaikkaa vuodessa. Professori Osmo Forssell puolestaan arvioi panos-tuotosmallia hyväksi käyttäen vuonna 2007 miljoonan euron arvoisen ruokahankinnan antavan suoraan työtä neljälle ja puolelle henkilölle sekä välillisesti jopa kahdellekymmenelle henkilölle.

Asia kiinnostaa myös kansainvälisesti ja New London School of Economic on selvittänyt asiaa Lounais-Englannissa Cornwallin kreivikunnassa. Selvityksen tuloksen mukaan 10 puntaa käytettynä paikalliseen ruoan hankintaan merkitsee 25 punnan aluetalousvaikutusta. Verrokkituloksena tarkasteltu ruuan ostaminen paikallisesta vähittäiskaupasta ilman ruuan tuotannon kiinteää paikalliskytkentää merkitsee aluetaloudelle 14 punnan loppuvaikutusta.

Häme, Keski-Suomi ja Varsinais-Suomi

Kasvua Hämeessä -teemaohjelma (www.kasvuahameessa.fi), ProRuokakulttuuri -hanke (http://www.ruokacentria.com/index.php/pro-ruokakulttuuri) Keski-Suomessa sekä Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke (www.varru.fi) teettävät parhaillaan kukin omaa maakuntaa koskevan ruuan aluetaloudellisten vaikutusten arvioinnin. Tavoitteena on ko. maakunnissa selvittää ja hahmottaa, missä määrin ruokatuotanto ja ruokaan liittyvä toiminta tai sen mahdolliset muutokset vaikuttavat alueen taloudelliseen kasvuun ja työllisyyteen. Selvitystyössä on mukana Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja tutkimusmenetelmänä käytetään Ruralia-instituutissa kehitettyä RegFin -aluemallia. Edellä mainituilla maakunnilla on selvitystyössä kullakin omat alueellisia tarpeita palvelevat painopisteet. Selvityksen tuloksia saadaan alkusyksyllä 2012.

Ruoka-Kouvola

Elintarviketalouden talousvaikutuksia on koottu ja analysoitu myös Kouvolan seutukunnassa, jossa on käynnistetty Ruoka-Kouvola 2020 -ohjelma. Liikkeelle lähdettiin vuonna 2011 nykyisen elintarviketalouden perustietojen keräämisellä ja täsmentämisellä. Edellä mainittua RegFin -laskentamallia soveltamalla ja räätälöimällä analysoidaan seutukunnan maaseutukytkentäisen elintarviketalouden nykyvaikutukset aluetalouteen ja työllisyyteen. Tähän kytkettiin myös tulevaisuusvision laadinta, jonka alueen toimijat Ruralia-instituutin asiantuntijoiden ohjaamassa työpajaprosessissa yhdessä työstivät. RegFin -mallilla saatiin numeraaliset kuvaukset myös visiossa esitetyille tavoitetiloille.

- Varsinainen päätavoite on esittää kokonaisarvio elintarvikeketjun vaikuttavuudesta ja merkityksestä Kouvolan seutukunnassa sekä suunnata entistä enemmän voimavaroja tämän lohkon edellytysten ja yritystoiminnan kehittämiseen. Nykytilaselvitys ja sangen realistisille lähtömuuttujille rakennetut mallivisiot antavat hyvän pohjan jatkotyölle, kertoo Kouvolan elinkeinopalvelujen kehityspäällikkö Harri Kivelä

Etelä- ja Pohjois-Savo

Etelä-Savossa ammattikeittiöiden sekä luomu- ja lähiruokayrittäjien yhteistyötä edistävän Maukas -hankkeen yhtenä tavoitteena on selvittää, mitä aluetaloudellisia vaikutuksia julkisten keittiöiden lähiruuan ostamisella on. Huomioon otetaan luomu- ja lähiruuan käytön vaikutukset työllisyyteen sekä niin yrittäjien tuloihin kuin kuntien verotuloihin Etelä-Savossa. Hankkeen projektipäällikkö Hanna-Maija Väisäsen mukaan ensimmäisiä tuloksia saadaan vuoden 2013 alkupuolella.

Vänttisen ja Korpi-Vartiaisen tekemässä Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiössä -selvityksessä (http://www.sisasavonseutuyhtyma.fi/www/fi/ajankohtaista/index.php?we_objectID=148) arvioitiin lähituotteiden käytön aluetaloudellista hyötyä selvittämällä neljän pohjoissavolaisen kunnan (Suonenjoki, Kiuruvesi, Kuopio, Juankoski) julkisen sektorin ammattikeittiön käyttämien elintarvikkeiden alkuperä vuonna 2009 ja käytön taloudelliset vaikutukset.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Yrityksen luvat ja ilmoitukset nyt yhdessä osoitteessa

YritysSuomi -verkkopalvelussa on julkaistu "Yrityksen luvat" -kokonaisuus. Siihen on koottu yritystoiminnan aloittamiseen liittyviä lupa-, ilmoitus- ja rekisteröintimenettelyitä toimialoittain. Kuvattuna on noin 120 lupamenettelyä. Eri viranomaisten lupa-, ilmoitus- ja rekisteröintimenettelyt on kuvattu yhdenmukaisesti. Lupakuvauksesta käy ilmi muun muassa luvan nimi, vastuuviranomainen, hakemisen määräaika, mahdolliset maksut, muut velvoitteet sekä lupaan liittyvät lait ja asetukset.

Lue lisää Yrityssuomi.fi -sivustolta:

http://www.yrityssuomi.fi/web/yrityksen-luvat

Elintarvikevalvontaa tehdään elintarvikkeiden turvallisuuden ja määräystenmukaisuuden varmistamiseksi. Päävastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on aina elintarvikealan toimijalla. Elintarvikealaan sisältyvät luvat ja ilmoitukset löydät sivustolta:

http://www.yrityssuomi.fi/web/yrityksen-luvat/elintarvikkeet

Local Food

Local Food - a step towards better and more environmentally friendly products

18-19 September 2012 Denmark

Interest in locally produced food has increased in recent years. Local foods are in demand for various reasons: concern for the environment and sustainability, to satisfy the demand for product quality, to support local farmers and the local economy, or to express a preference for a certain agricultural production and distribution practice. Some claims made for local food have been "proved" by research, while other claims, mainly on environmental issues, are debated. One aim of this seminar is to shed light on these issues. Contemporary consumer campaigns aim at promoting re-localisation of food production by directing the consumers toward more local food purchasing as part of sustainable eating habits. Local food supply chains focus on a re-integration of consumption and production and rely on a higher acceptance by the consumers of seasonal variation. The aim for this re-integration has resulted in food cultural movements like the " New Nordic Food", "matlandet Sverige", "programmet för främjande av finländsk matkultur" and the "slow food movement" and other alternative food networks in general in opposition to conventional, long food chains. Such initiatives in various ways advocate the importance of linking territory, culture and food and at the same time promote sustainable consumption. In order to explore the aspects of local food relevant to the NJF network as well as to collect knowledge on local food in the Nordic and Baltic countries, we invite papers and posters on the following topics (case studies, research in progress, reviews).

http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?p=1004&intSeminarID=456&strSemInfoType=inf

Elintarvikealan pienyrittäjyys tutuksi Gastrossa

Helsingin Messukeskuksessa järjestetyillä Gastro-messuilla 14.-16.3.2012 vieraili 16 000 ravintola-, hotelli- ja ammattikeittiöalan ammattilaista. Ensimmäistä kertaa toteutetulla ns. Laatuketjun yhteisosastolla vieraili noin 1500 kävijää. Laatuketjun lisäksi osastoon osallistuivat Aitojamakuja.fi, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, EkoCentria, ProLuomu ry ja Tedy ry. Kävijät olivat kiinnostuneita elintarvikealan pienyrityksistä ja aitojamakuja.fi -sivustosta. Yksittäisten henkilö- ja yrityskontaktien lisäksi messukontaktien lisäksi saatiin liikkeelle useita uusia toimenpiteitä, joilla yrittäjyyttä voidaan viedä eteenpäin. Seuraavan kerran Gastro järjestetään 19.–21.3.2014.

Viestintäjohtaja Klaus Hartikainen keskusteli elintarvikeyritysten ja ammattikeittiöiden yhteistyöstä ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelän (vas.), projektipäällikkö Päivi Töylin ja markkinoinnista vastaavan Ritva Isotalon (Vitario Oy) kanssa.

Succé för åländska produkter

Trenden med närproducerade produkter har nu nått Åland på många olika nivåer.

Det visade det stora intresset för åländska produkter på matmässan ”Närproducerat Åland” som arrangerades av Ny Nordisk Mat på Åland den 18 april.

På mässan visade 25 livsmedelsproducenter upp sina produkter för ca 140 representanter från restauranger, storkök, butiker och logistikföretag.

Det var en mycket positiv stämning under dagen och gästerna var mycket intresserade av det stora utbud av åländska produkter som finns. Många uttrycket sin förvåning över det mångsidiga utbud med hög kvalitet som finns på Åland. Även de större logistikföretagen visade ett stort intresse för de åländska produkterna.

Utställarna var också mycket nöjda och tycker att matmässan var över förväntan. En tredje dimension av mässan var att producenterna även knöt kontakter och gjorde affärer med varandra, bla fördes diskussioner om produktutveckling genom att använda varandras produkter i produktionen. Producenterna uppskattade även programpunkten ”Bonde söker kock” där de hade speed-dating med gästerna. Som en programpunkt presenterades även det ”Åländska Köksmanifestet”. Manifestet innehåller:

1. Värna om vår ”viliga” Mat
2. Mat efter säsong
3. På Åland skördar vi smaker
4. Åländskt ger välbefinnande - ett mervärde
5. Främja åländskt - stoltheten och historien kring dem
6. Hänsyn till en hållbar produktion
7. Inspirera till ”nytänk” kring både nya råvaror och de traditionella
8. Förena åländskt med impulser utifrån
9. Äta och njuta för en hållbar åländsk hembygd
10. Prata om och bygga broar på ”matåland”

Ordförande för Ny Nordisk Mat på Åland, Harriet Strandvik, tog upp olika personer på scenen som fick berätta vad de olika punkterna i manifestet betydde just för dem. Personerna var Ella Grüssner Cromwell-Morgan från Kvarnbo Gästhem, Ann Sundberg från Bolstaholms Gård, Christian ”Borgå” Sveholm från WJ Dahlmans och Johanna Dahlgren från Pub Stallhagen.

Mässan avslutades med en dignande buffé tillredd av åländska produkter som elever från Ålands Gymnasium Hotell & restaurang hade tillrett.

Vi kan konstatera att mässan uppskattades både av utställare och besökare och man vill gärna att evenemanget ska bli årligt återkommande. Ny Nordisk Mat på Åland ska nu utvärdera evenemanget och diskutera med livsmedelsproducenterna hur det kan arrangeras i framtiden.

Arrangörer för årets mässa var Ny Nordisk Mat på Åland. Corinna Siren och Tina Marjamäki från Högskolan på Åland genomförde de praktiska arrangemangen som sitt slutarbete.

Lena Brenner
sekreterare i Ny Nordisk Mat på Åland
Tel 0457 526 7305

Valtakunnalliset *LUONNONTUOTEPÄIVÄT* ja *RUOKA-SUOMI* -seminaari

Tervetuloa elintarvike- ja luonnontuoteyrittäjyyden kehittäjien, kouluttajien ja rahoittajien sekä alan yrittäjien yhteisiin kokoontumisajoihin! Perinteiksi muodostuneet Luonnontuotepäivät ja Ruoka-Suomi -seminaari järjestetään tällä kertaa yhteistapahtumana 10. - 11.10.2012 Seinäjoella.

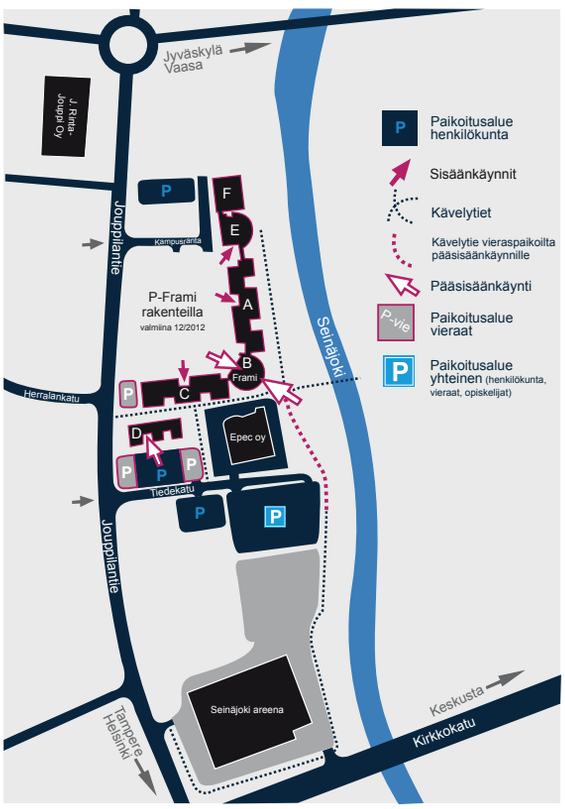
Tapahtumat ovat olleet jo vuosien ajan alojen toimijoiden keskeinen tapaamispaikka. Yhteinen seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa niin yrittäjien kuin asiantuntijoiden yhteistyötä valtakunnallisesti sekä yli maakuntarajojen.

Tavoitteena on lisätä ruoka- ja luonnontuotetoimijoiden tietoisuutta toinen toisistaan, edistää yhteistyöverkostoja ja uusien tuotteiden syntymistä, tuoda esiin ajankohtaisia asioita sekä toimialojen haasteita, mahdollisuuksia ja tuloksia. Ohjelma sisältää myös tutustumisen paikallisiin luonnontuote- ja elintarvikeyrityksiin. Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen seminaaripäivällinen oheisohjelmineen.

Seminaarin alustavina teemoina ovat alueen elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyys ja kehittämistyö, terveellisen ravitsemuksen raaka-aineet, ajankohtaista luomusta ja lähiruoasta sekä pienyritysten tuotteiden vähittäiskauppa.

Tapahtuman järjestävät Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Luonnontuotealan ja Ruoka-Suomi -teemaryhmät alueellisine yhteistyökumppaneineen sekä Etelä-Pohjanmaan alueen kyseisten toimialojen kehittämishankkeet. Seminaariosallistujien on mahdollista tuoda seminaaripaikalle esille omaa materiaaliaan mm. esitteiden ja tuotenäytteiden muodossa.

Seminaari järjestetään 10.–11.10.2012 Seinäjoella, Framin auditoriossa (Kampusranta 9). Seminaarin ohjelma sekä ilmoittautumis- ja majoitusohjeet valmistuvat alkukesästä.



Lisätietoja tapahtumasta antavat Luonnontuotealan teemaryhmän erityisasiantuntija **Juha Rutanen***, puh. 040 5737 568, juha.rutanen@helsinki.fi ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän erityisasiantuntija* **Heidi Valtari***, puh. 0400 487 160, heidi.valtari@utu.fi.*

Elintarvikealan pk-yritysten ja mikroyritysten neuvonnan tarve suurta

Elintarvikealan pk-yritysten ja erityisesti mikroyritysten elintarvikelainsäädäntöön liittyvä neuvonnan tarve on suuri. Tämä tulee ilmi maa- ja metsätalousministeriön ja maaseutuverkoston tilaamasta selvityksestä, jonka on tehnyt ryhmäpäällikkö Marjatta Rahkio Lihateollisuuden tutkimuskeskuksesta. Tilanteen parantamiseksi selvityksessä ehdotetaan, että elintarvikelainsäädäntöä ja sen tulkintaa alettaisiin opettaa toimialajärjestöjen neuvojille ja yleensä hankeneuvojille yhteisen malliohjelman mukaisesti. Keskeistä tässä koulutuksessa olisi riskiperusteisuus sekä käytännönläheisten, ala- ja tuoteryhmätai yrityskohtaisten hyvän käytännön ohjeiden ja esimerkkien laatiminen. Erilaisia koulutushankkeita, joiden puitteissa neuvojat ja yrittäjät kouluttautuvat, tulisi edelleen rahoittaa. Verkko-opiskelumahdollisuuksia ja opetusmateriaalia tulisi kehittää.

Selvitystyön yhteydessä järjestettiin neljä alueellista koulutustilaisuutta eri puolilla Suomea. Nämä tilaisuudet oli suunnattu sekä yrittäjille että alan muille toimijoille ja mm. neuvojille. Tilaisuuksien opetusmateriaali ja selvitysraportti ovat käytettävissä www.maaseutu.fi-sivustolla osoitteessa http://www.maaeutu.fi/fi/index/kalenteri/koulutusmateriaalit/pk_yrittajien_koulutus_elintarvikelainsaadannosta2011.html.

Selvityksen johtopäätöksistä on keskusteltu elintarvikeneuvottelukunnan pk-asiantuntijoista koostuvassa ryhmässä ja MMM yhdessä Eviran sekä muiden tarvittavien tahojen kanssa jatkovalmistelee kehittämistoimenpiteiden toteutusta.

Lisätietoja
Joanna Kurki
joanna.kurki@mmm.fi

Uusi pohjoismainen ruoka ja pienet elintarvikeyritykset

Osallistuin kutsuttuna pohjoismaiseen työpajaan *a New Nordic Food workshop on SMEs* Islannissa 21.-22.3.2012. Tilaisuuden tavoitteena oli linjata pienten ruokayritysten näkökulmasta pohjoismaisen ruuan mahdollisuuksia. Mielenkiintoista oli tavata myös pohjoismaisia slowfood toimijoita. Työpaja antoi paljon lisää uusia pohjoismaisia kontakteja ja mielelläni jaan niitä eri toimijoiden käyttöön. Tilaisuuden esityksiin voi tutustua: http://www.matis.is/flytival/heilnaemioryggi/workshop---new-nordic-food. Tavoitteena oli koota kahdeksi päiväksi pienyrittäjyyden kehittäjät eri maista kuulemaan ja kertomaan omasta toiminnastaan ja työpajan tuloksena syntyisi pohjoismainen yhteistyöverkosto. Samalla tavoitteena oli tehdä ehdotuksia ja keskustella miten New Nordic Food voisi vahvistaa pienyrittäjyyttä. Osanottajat kertoivat mitä tehdään Ruotsissa, Norjassa, Suomessa, Islannissa, Tanskassa, Färsaarilla, Irlannissa ja Skotlannissa. Tilaisuuden perusteella islantilaiset tekevät raportin ja alustavia ehdotuksia miten pienyrittäjyyttä voitaisiin vahvistaa. Esille nousseita asioita olivat: pienyrittäjille tietoa New Nordic Foodista, ammatti/opintomatkoja yrittäjille muihin Pohjoismaihin (toimialoittain tai ruokareittien ympärille), pienyrittäjille tietoa esim. kauran positiivista vaikutuksista sekä toimialakohtaista pohjoismaista yhteistyötä mm. pienteurastus-, juustola-, vuohenliha-, raakamaito- tai jäätelöaloilla.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Kuvassa raperperimakeisia, jotka tuovat esiin islantilaista food and design -teemaa.

KARJALANPIIRAKASTA GORGONZOLAAN

Valtakunnallinen nimisuojaseminaari

Ke 13.6.2012 klo 9-16, Hämeenlinna

Mikä EU:n nimisuojajärjestelmä on ja mitä tuotteita ko. järjestelmään hyväksytään? Kannattaisiko suomalaisille elintarvikkeille lähteä hakemaan lisäarvoa EU:n nimisuojajärjestelmän kautta ja miksi? Miten nimisuojatuotteita valvotaan?

Hämeenlinnaan kokoontuu ke 13.6.2012 EU:n nimisuojajärjestelmän suomalaisia ja kansainvälisiä asiantuntijoita antamaan kattavia vastauksia aiheesta. Nimisuojajärjestelmän uskotaan kasvattavan suosiotaan tulevaisuudessa myös Suomessa mm. ruokamatkailuun liittyen ja uusia nimisuojatuotteita voi löytyä esimerkiksi leipä- ja kalatuoteryhmistä. Sen verran mielenkiintoisesta asiasta on kyse, että kannattaa tulla kuuntelemaan lisää!

Paikka: Hämeenlinnan ammattikorkeakoulu, Visakaarre 12, Hämeenlinna
C-rakennus, C-auditorio
Ajo-ohje ja kartta: http://portal.hamk.fi/portal/page/portal/HAMK/Organisaatiojatoimipaikat/Toimipaikat_kartat/

OHJELMA

9.00	**Ilmoittautuminen**
9.30	**Tilaisuuden avaus** **Nimisuojajärjestelmä, mistä siinä on kyse?** *Neuvotteleva virkamies Maija Heinonen, Maa- ja metsätalousministeriö*
10.30	**How different countries coordinate and control the GIs (process, products etc.)? Are there any economical benefits and what is the meaning of the system for the rural areas?** *Pääsihteeri Ana Soeiro Qualifica, Portugali*
11.30	**Kokemuksia nimisuojasta: Hakijaryhmittymän rooli ja merkitys hakuprosessissa, valvonta ja toimijoiden sitouttaminen** Case Lapin Poro *Matti Särkelä Paliskuntain yhdistys* Case Karjalanpiirakka *Pirjo Korjonen ProAgria Pohjois-Karjala*
12.15	**Lounas**
13.00	**Paikallisuus ja sen merkityksiä perinteisten tuotteiden nimeämisessä** *Ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelä, Helsingin yliopisto*
14.00	**EU:n nimisuoja tutuksi -hankkeen tuloksia ja listaa potentiaalisista tuotteista Suomessa eri alueilla** *Erikoissuunnittelija Marjo Särkkä-Tirkkonen, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti*
14.30	***Kahvitauko***
14.45	**Pohjoismaisen yhteistyön paikka nimisuojan puitteissa?** Jannie Vestergaard, Skånen Elintarvikeakatemia, Ruotsi
15.30	**Yhteenveto päivästä ja keskustelu** *Ruoka-Suomi teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, Turun yliopisto, Brahea*
16.00	***Tilaisuus päättyy***

Ilmoittautumiset 1.6.2012 mennessä
http://helsinginyliopisto.etatapahtuma.fi/Default.aspx?tabid=304&id=3800
Seminaari on maksuton.

Lisätietoja

Marjo Särkkä-Tirkkonen, Erikoissuunnittelija, Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti
marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi
puh. 044 590 6849

Eteläsavolaiset vihannesyritykset tarjoavat tuoretta ammattikeittiöille

Helmikuussa ammattikeittiön edustajat vierailivat eteläsavolaisissa yrtti- ja vihannesyrityksissä. Tutustumismatkan tarjosi Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin ILME-hanke. Matkalla vierailimme tuoretuotteiden tukkutoimijalla sekä vihanneksia kasvattavissa ja käsittelevissä yrityksissä.

Mikkelin Vihannes Oy

Matkamme alkoi Mikkelin Vihanneksesta, paikallisesta tukkutoimijasta. Mikkelin Vihannes Oy on vuonna 1987 perustettu mikkeliläinen tuoretuotteiden tukkutoimittaja. Yritys perustettiin vähittäiskaupan tarpeisiin, jotka tarvitsivat paikallista, nopeaa ja palvelevaa HeVi-toimittajaa, nykyään painopiste on laitos- ja ravintolapuolella. Yritys muutti uusiin tiloihin vuonna 2011 ja on laajentanut toimintaansa tasaisesti. Tällä hetkellä yrityksessä työskentelee kymmenkunta henkilöä.

Mikkelin Vihanneksen valikoimiin kuuluvat nykyään kaikki elintarvikkeet ja yritys liittyi vuoden 2010 alusta Suomen Palvelutukkureihin. Lähiruoka-ajattelun yhä kasvaessa yrityksen välittämät lähialueen tuotteet ovat olleet haluttuja. Mikkelin Vihannes toimittaa tuotteita tilauksesta ja tuotteiden toimitusrytmi riippuu tuoteryhmästä. Tarkoituksena on myös luoda yrityksille nettitilausmahdollisuus, henkilökohtainen palvelu puhelimitse on kuitenkin yritykselle tärkeää.

Mestariviljelijät Oy

Mestariviljelijät Oy on vuonna 1993 perustettu, yhdeksän viljelijän omistama juvalainen vihannesyritys. Vihannesten viljelypinta-alaa omistajayrityksillä on yhteensä n. 200 hehtaaria. Yrityksen valikoimiin kuuluvat salaatit sekä kaalit, kuten kerä-, puna-, kiinan-, kukka- ja parsakaali. Myös varsiselleri ja palsternakka ovat yrityksen tuotteita. Pääosin yrityksen toimintana on tuotteiden kauppakunnostus ja pakkaaminen vähittäismyyntiin, noin kolmasosa toiminnasta koostuu kasvisten esikäsittelystä Salicolle.

Yritys muutti uusiin, 2010 valmistuneihin tiloihin, joita yrityksen laajentunut toiminta vaati. Ensi talvena suunnitteilla on jatkojalostuslinjasto, jonka ansiosta yrityksen tuotevalikoima kasvaa. Yritys on luomuauditoitu, joten myös luomutuotteita on jatkossa mahdollista saada.

Famifarm Oy

Famifarm Oy on perustettu vuonna 1987, jolloin myös aloitettiin ruukkuvihannesten tuotanto. Ruukkusalaattien lisäksi yrityksessä tuotetaan lukuisia yrttejä ja erikoissalaatteja. Yritys toimii kahdella paikkakunnalla, Joroisissa ja Juvalla ja työllistää vakituisesti n. 110 henkilöä.

Tuotanto on ympärivuotista ja varsinaisia sesonkeja ei tuotteilla ole. Ruukkuvihanneksia ja yrttejä myydään Järvikylä -tuotemerkillä.

Viljely kasvihuoneissa on täysin automatisoitua. Puhtaus ja luonnollisuus ovat tuotannossa yritykselle ensiarvoisen tärkeitä. Yritys käyttää biologista torjuntaa mahdollisia tuhohyönteisiä vastaan ja tuotanto mahdollistaa suljetun ravinnekierron.

Maa-Aitta Oy

Maa-Aitta Oy on Pieksämäellä toimiva yritys, joka perustettiin vuonna 1998. Yrityksen päätuotteena on siemenperuna. Maa-Aitta Oy markkinoi myös talousalueen viljelijöiden tuotteita valtakunnan tuoretukkuverkostoon sekä toimii keräilypisteenä metsämarjoille ja sienille. Yrityksen kautta saatavia tuotteita ovat amerikansalaatti, kiinankaali, puutarha- ja luonnonmarjat sekä metsäsienet.

Yritys on viime vuosina laajentanut toimintaansa myös juuresten jatkojalostukseen, joten paloiteltuja juureksia ja juuresseoksia saa vakuumiin tai vesiämpäriin pakattuna. Juuresjalosteita, kuten myös sienipikkelssiä on saatavissa mm. Mikkelin Vihanneksen kautta. Tulevana satokautena on tarkoitus laajentaa valikoimaa myös luomujuureksiin.

Vihannesyhtymä 3T

Vihannesyhtymä 3T Oy on vuonna 1998 perustettu yritys, joka viljelee ja markkinoi avo-

Keräkaali lohkotaan käsin ennen pakkaamista Mestariviljelijöillä

Rucolaa leikataan ja pakataan käsin Famifarmilla

maan vihanneksia Etelä-Savossa Mikkelin Haukivuorella. Yrityksen tuotteita ovat jäävuorisalaatti, parsakaali ja kiinankaali. Yritys on kasvanut tasaisesti viime vuosina ja tällä hetkellä viljelypinta-alaa on n. 70 hehtaaria.

3T:n vahvuutena ovat toiminnan joustavuus ja laadukkaat tuotteet. Vihannesten nopea jäähdytys vacuum cooler -tekniikalla takaa laadun säilymisen myös kuljetuksen aikana.

Keskustelua matkan aikana herätti tuotteiden logistiikka. Varsinkin vihanneksissa on havaittavissa laadun heikkeneminen, kun kuljetusmatkat pitenevät. Paikallisen tukkutoimijan noutamien ja välittämien tuotteiden kohdalla säilytysajat ennen käyttöä lyhenevät. Lähes kaikkien edellä mainittujen yritysten tuotteita on jo saatavissa Mikkelin Vihanneksesta.

Mikäli haluat keittiöösi lisää paikallisia tuotteita löydät niitä Etelä-Savon osalta mm. Erinomaista Etelä-Savosta! -lähiruokaoppaasta osoitteesta www.ekoneum.com/lahiruokaopas. Koko maan kattavasti yrityksiä voit hakea Aitojamakuja-sivustolta, www.aitojamakuja.fi.

Riina Tuominen
Projektipäällikkö
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti
riina.sh.tuominen@helsinki.fi

ILME – eteläsavolaisen elintarvikealan imagon parantaminen sekä lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen 2009-2011 –hanketta rahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Läpinäkyvyys ja jäljitettävyys pienten yritysten tuotestrategioissa

Läpinäkyvyys liittyy jäljitettävyyteen ja tarkoittaa, että tuotteesta ja valmistajasta annetaan pakollisten tietojen lisäksi tarkentavaa informaatiota. Pakkauksessa ja nettisivuilla voidaan kertoa esimerkiksi mistä tuotteen raaka-aineet ovat peräisin tai millainen tuotetta valmistava yritys on. Nykypäivän kuluttajia kiinnostaa tuotteen tarina. Hanke on tarkoitettu luonnontuote-, vilja- ja kasvissektoreiden yrityksille.

Erotu massasta

Pieni yritys ei voi menestyä, jos sen tuotteet ja palvelu eivät erotu edukseen suuriin massatoimijoihin verrattuna. Kun yrittäjä antaa tuotteelle tarinan ja sen juuret kerrotaan, tuote saa kasvot ja se on persoonallinen ja kiinnostava.

Nykyinen lähiruuan suosio antaa pienille toimijoille mahdollisuuden parantaa kilpailuasemaansa koska ne pystyvät kertomaan luotettavasti raaka-aineiden tuottajan ja valmistusketjun vaiheet. Läpinäkyvyys ravintotiedoista ja muusta tuoteinformaatiosta ohjaa kuluttajan valintoja.

Hankkeessa läpinäkyvyydelle luodaan malli

Nyt käynnistyvässä kaksivuotisessa hankkeessa on tavoitteena kehittää vastuullisen toiminnan malleja luonnontuote-, vilja- ja kasvissektoreiden yrityksille. Mallien avulla pienet yritykset pystyvät tuomaan tehokkaasti esille jäljitettävyystietoja ja kertomaan oman tuotteensa tarinan ja lisäämään valmistusketjun läpinäkyvyyttä. Tuotannon ja toiminnan läpinäkyvyys luo kilpailuetua kuluttajapinnassa sekä asiakashankinnassa.

Hankkeessa järjestetään asiantuntijaseminaareja sekä työpajoja. Hankkeeseen osallistuvan yrityksen on mahdollista saada asiakaskohtaista neuvontaa, jossa markkinoinnin ja muun viestinnän malleja sekä läpinäkyvyyden tunnuslukuja sovitetaan yrittäjän omaan toimintaan. Haku hankkeeseen on auki!

Hankkeen rahoittaja on Maa- ja Metsätalousministeriö, Laatuketju. Toteutuksesta vastaa Foodwest Oy.

Lisätietoja
Foodwest Oy
Kehityspäällikkö Jouko Kirjavainen
puh. 0400 485 171
jouko.kirjavainen@foodwest.fi

Itella Termo -kuljetuspalvelu vastaa lähi- ja luomuruuan kysyntään

Viime syksynä lanseerattu Itella Termo on Itellan kehittämä kuljetusratkaisu elintarvikkeiden kylmäkuljetuksiin. Itella Termo -kuljetuksissa elintarvikkeiden oikea lämpötila taataan pakkausteknisten ratkaisujen, kuten erilaisten kylmälaatikoiden ja -geelien avulla. Kuljetuksia varten ei tarvita erillisiä kylmäkuljetusajoneuvoja vaan niissä hyödynnetään Itellan jo olemassa olevaa kalustoa.

– Näin voimme tarjota asiakkaillemme mahdollisimman ympäristöystävällisen kuljetusvaihtoehdon. Hyödynnämme kuljetuksissa jo olemassa olevaa jakeluverkkoamme, ja näin asiakas voi kustannustehokkaasti lähettää pieniäkin elintarvike-eriä haluamaansa kohteeseen ympäri maata, kertoo liiketoimintajohtaja **Juha Tiittanen** Itellan Pakettipalveluista.

Elintarvikkeiden kuljetuksessa haastavinta on oikean lämpötilan takaaminen. Itella Termo-kuljetuksissa elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan sensoreiden avulla. Tukiasemien kautta lämpötilatiedot välittyvät palvelimelle ja näin asiakas voi halutessaan myös itse seurata kuljetuksensa lämpötilaa.

Termo-kuljetukset soveltuvat erinomaisesti esimerkiksi lihanjalostus- ja einesteollisuuden tarpeisiin, tai vaikkapa lähiruoan toimittamiseen tuottajalta kaupunkien vähittäismyyntiin.

– Lähi- ja luomuruuan kysyntä kasvaa jatkuvasti. Tulevaisuudessa yhä useampi kuluttaja haluaa valita luomutuottajansa itse ja saada lähellä tuotettua ruokaa, Tiittanen sanoo.

CASE: Ilmajoen Makkaramestarien luomumakkara kulkee Termon avulla

Palvelun tarve

Ilmajoen Makkaramestarit on perheyritys, jonka 300 sikaa ja 800 lammasta saavat rehun luomutilan pelloilta. Yritys valmistaa erilaisia ruokamakkaroita, leikkeleitä sekä luomu- ja palvituotteita. Asiakkaina ovat muun muassa Stockmann-tavaratalot ja K-Citymarketit, Eat&Joy -maatilatorit sekä alan erikoismyymälöitä ja kauppahalleja. Tuotteet kuljetettiin aikaisemmin omalla autolla 25 kilometrin päähän Seinäjoelle, jossa ne lastattiin kuljetusliikkeen jäähdytettyyn autoon. Pienet lähetykset eivät olleet kustannustehokkaita ja varsinkin itä-länsisuunnan jakelureitit olivat hitaita.

Ratkaisu

Ilmajoen Makkaramestarien toimitusjohtaja **Vesa Luhtala** kuuli asiakkaaltaan Termopalvelukokeilusta ja otti yhteyttä Itellaan. Itellan auto noutaa tuotelähetyksen kerran viikossa ja Luhtala tilaa lisänoudot tarvittaessa. Päivällä tilattu kuljetus on perillä vajaassa vuorokaudessa, yhtä nopeasti kaikkiin ilmansuuntiin. Elintarvikkeiden lämpötilat tallennetaan sensoreiden avulla ja Makkaramestareissa voidaan seurata niitä Itellan nettipalvelussa.

Toteutus

Tuotteet pakataan ilmatiiviisiin kuljetuslaatikoihin, joiden yläosassa on viilentävä geelielementti. Laatikoihin mahtuu 102 litraa ja enintään 22 kiloa elintarvikkeita. Elintarvikkeet jaellaan ympäristöystävällisesti ja tehokkaasti Itellan normaalien kuljetusten mukana, tiheää jakeluverkostoa hyväksikäyttäen. Sama menetelmä sopii hyvin myös leipomotuotteille, eineksille ja juustoille. Teknologian tutkimuskeskus VTT varmistaa menetelmän toimivuuden mittatutkimuksilla erilaisissa olosuhteissa ja lämpötiloissa.

Parhaat hyödyt

– Säästämme sekä kuljetuskustannuksia että aikaa. Yhden laatikon lähettäminen on Termokuljetuksella puolet edullisempaa kuin suurella kylmäkuljetusautolla. Tilalta ei enää tarvitse lähteä viemään pieniä tuote-eriä Seinäjoelle kuljetusliikkeisiin. Pystymme palvelemaan asiakkaitamme entistä nopeammin, mikä on tärkeää, sillä erityisesti luomun kysyntä kasvaa voimakkaasti, Makkaramestarien toimitusjohtaja Vesa Luhtala sanoo.

Lisätietoja
Taina Sarenius
taina.sarenius@itella.com
puh. 040 513 2735

Vastavirtaan kulkijat
- tutkimus maaseudun kasvuyrityksistä

Tuoreen tutkimuksen mukaan maaseudun kasvuyrityksiä yhdistää kyky tarttua mahdollisuuksiin nopeasti ja aktiivisesti toimimalla. Kasvumahdollisuuksia maaseudun yrityksille luovat muun muassa muutokset kulutustottumuksissa tai asiakasyritysten toimintatavoissa.

- Esimerkiksi maatiloilla tuotantosuunta valitaan vastoin alan yleistä trendiä tai leipomossa keskitytään perinteisten ruislimppujen tekemiseen, vaikka ruispalat ovat myyntitilastojen kärjessä. Työvoimapulaa ei voivotella vaan palkataan ulkomaalaista työvoimaa eri puolilta maailmaa, tutkimuksen laatineen TSE Entre -tutkimusyksikön tutkimusjohtaja Ulla Hytti kertoo.

Maaseudun kasvuyrityksistä moni ei ole tähdännyt kasvuun strategisena tavoitteena ja itseisarvona. Keskeinen tekijä erityisesti maatilojen kohdalla on kasvun välttämättömyys kannattavuuden saavuttamiseksi. Maatiloilla kasvu on tarjonnut myös mahdollisuuksia vähentää työn kokonaisvaltaisuutta yrittäjän ja perheen näkökulmasta. Projektitutkija Elisa Akolan mukaan ensimmäisen ulkopuolisen työntekijän palkkaus asettaa myös riman tiettyyn kohtaan: liiketoiminnan on yllettävä tietylle tasolle, jotta ulkopuolisen työntekijän palkat tulevat katetuksi.

Tutkimuksessa tarkasteltuja yhdistää kyky toimia nopeasti mahdollisuuksiin tarttumiseksi. Yritykset eivät ole jähmettyneet yhteen tuotantosuuntaan tai toimintamalliin, vaan toimintaa on uudistettu toisinaan radikaalistikin. Yhteistä tapauksille on tutkimusjohtaja Ulla Hytin mukaan, että tehdyissä valinnoissa ei ole menty toimialan mukana vaan tietoisesti haastettu ja kuljettu vallitsevaa käsitystä vastaan. Toisinaan tämä on tarkoittanut, että yrityksen valitsema linjaus ei ole tuonut kasvua heti, vaan on vaatinut aikaa ennen kuin toimiala on kehittynyt yrityksen visioimaan suuntaan.

Koska kaikkien tutkittujen yritysten toiminta liittyy jollakin tavalla maatalouteen, luonnonolosuhteiden merkitystä ei voida myöskään ohittaa. Tällä voi olla isokin merkitys esimerkiksi raaka-aineen hintaan. Muiden yritysten kohdalla kulutustottumusten muutokset tai muutokset asiakasyritysten toimintatavoissa ovat luoneet kasvumahdollisuuksia. Yritys voi kasvaa toimialan yleistä muutosta vastaan, toteaa tilastokatsauksen tutkimuksessa tehnyt erikoistutkija Pekka Stenholm.

Kasvuyrittäjyyttä ei ole juurikaan liitetty maaseutuyrittäjyyteen tai maatilatalouteen. Kotimaisten rooli- ja toimintamallien puutteesta kertoo niiden hakeminen ulkomailta. Esimerkiksi opinto- ja ammattimatkojen merkitys on tärkeä. Maaseudun kasvuyritykset yhteiskunnan voimavarana -tutkimushankkeen (2010-2011) tavoitteena oli tuottaa uutta tietoa maaseudun kasvuyrityksistä, niiden kasvuprosesseista ja niihin liittyvistä haasteista. Tutkimuksessa hyödynnettiin kahdenlaista aineistoa: tilastokatsausta ja tapaustutkimusta. Tapaustutkimukseen valittiin mukaan kuusi maatilaa ja muuta yritystoimintaa harjoittavaa yritystä. Tutkimus toteutettiin Maa- ja metsätalousministeriön rahoituksella.

Lisätietoja
projektitutkija Elisa Akola, elisa.akola@utu.fi
tutkimusjohtaja Ulla Hytti, ullhyt@utu.fi
erikoistutkija Pekka Stenholm, pekka.stenholm@utu.fi

Lisää lähiruokatuotteita kauppoihin - Mikroyrityshankkeen tuotekortista uusi versio

Pienten elintarvikealan yritysten käyttöön tarkoitettu tuotekortti helpottaa tavarantoimittajan ja kaupan yhteistyötä. Nyt tuotekortista on ilmestynyt uusi versio, jonka voi ladata www.ruokasuom.fi - Oppaat ja ohjeet tai Päivittäistavarakauppa ry:n verkkosivuilta osoitteesta www.pty.fi/1046.html.

Tuotekortin avulla tavarantoimittaja suunnittelee tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Tuotekortti auttaa tavarantoimittajaa itse arvioimaan tuotteen valikoimaan pääsyn mahdollisuuksia samoilla kriteereillä, joita kauppa käyttää arvioidessaan valikoimaan tarjottavia tuotteita.

Tuotekortti on keskeinen työkalu kun tavoitteena on kehittää pienten tavarantoimittajien valmiuksia kaupan yhteistyökumppaneina ja saada näin lisää lähiruokatuotteita kaupan valikoimiin. Tuotekortti on osoittautunut käytännössä hyvin toimivaksi välineeksi, ja sitä on kehitetty edelleen syksyllä 2011 kerätyn palautteen perusteella. Uusi versio tuotekortista julkistettiin 25.1.2012.

Vuonna 2012 hankkeeseen osallistuvat tahot, kuten Päivittäistavarakauppa ry ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä, lisäävät tiedottamista tuotekortista ja sen käyttökokemuksista sekä kaupan että mikroyritysten suuntaan. Tavoitteena on, että jatkossa yhä useampi mikroyritys ja kauppa hyödyntäisivät tuotekorttia yhteistyössään.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän jäsenet ympäri Suomen järjestävät keväällä 2012 tuotekorttiin liittyviä työpajoja ympäri Suomea. Työpajoissa valmennetaan yrittäjiä tuotekortin käytössä. Teemaryhmä kutsuu työpajoihin myös alueen kaupan edustajia, jotka tuovat asioiden käsittelyyn käytännön näkökulmaa. Kiinnostuitko asiasta? Ota yhteyttä aluejäseniin. Yhteystiedot löytyvät www.ruokasuomif.i - Alueyksiköt.

Mikroyrityshankkeen kokemuksia arvioidaan syksyllä ja tuloksista kerrotaan loppuseminaarissa loka-marraskuussa. Hankkeessa kehitetty toimintamalli vakiinnutetaan pysyvään käyttöön yhdessä Ruoka-Suomi -teemaryhmän ja muiden yhteistyötahojen kanssa.

Mikroyrityshanke pähkinänkuoressa

Maaliskuussa 2011 käynnistyneen Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavarakaupan yhteistyökumppaneina -hankkeessa kehitetään elintarvikealan pienyritysten osaamista kaupan yhteistyökumppaneina ja niiden tuotteiden kilpailukykyä kaupan valikoimissa. Päätavoite on elintarvikealan mikroyritysten (1-10 henkilöä työllistävien yritysten) tuotteiden pääsyn helpottaminen päivittäistavarakaupan valikoimiin ja tuotteiden menestyminen valikoimissa. Hanke on kuitenkin avoin kaikille kaupan pienille ja keskisuurille elintarvikkeiden tavarantoimittajille. Mikroyrityshanke päättyy vuoden 2012 lopussa.

Pienet tavarantoimittajat ovat kaupalle tärkeitä, koska niiden avulla elintarviketuotannon monimuotoisuus maassamme säilytetään ja suomalainen kuluttaja saa nauttia paikallisista erikoisuuksista ja luomutuotteista.

Hanke pyrkii osaltaan ratkaisemaan kaupan tunnistamaa resurssiongelmaa, kun pienyrityksillä ei ole riittävää tuntemusta toimimisesta kaupan kanssa, eikä kaupalla ole mahdollisuuksia valmentaa jokaista tavarantoimittajaa erikseen.

Lisätietoja
Johtaja Ilkka Nieminen
Päivittäistavarakauppa ry
puh. 0500 422 216
ilkka.nieminen@pty.fi

TUOTEKORTTI

PTY

Uppgifter om leverantören		Produktens grunduppgifter				
Företagets namn		Produktnamn				
FO-nummer		Produktkod				
Gatuadress		Produktens vikt				
Postanstalt		Försäljningsenhet				
Telefonnummer		Storlek, försäljningsparti 1				
E-post		Storlek, försäljningsparti 2				
Bankförbindelse		Produktens mått	(h * b * d) mm			
Kontaktperson		Mätt, försäljningsparti 1	(h * b * d) mm			
Självgranskningsprogram		Mätt, försäljningsparti 2	(h * b * d) mm			
		Ursprungsland				

Preciserande produktuppgifter	
Produktens egenskaper Övriga preciserande uppgifter om produkten, t.ex. Lämplighet för specialkost: glutenfri, laktosfri o.s.v. Övriga märkningar och märken (ekologisk, Svanenmärkning, miljömärkning) Produktens hållbarhetsegenskaper (förvaringstemperatur, försäljningstid)	
Uppgifter om produktens och försäljningspartiets/ -partiernas förpackning Förpackningens material och miljövänlighet	
Beställnings-/leveransuppgifter Beställningssätt, leveransparti, beställnings-leveransrytm o.s.v.	
Produktens bakgrundsdata	
Beskrivning av produkten Preciserande beskrivning av produkten	
Produktens betydelse för konsumenten Målgrupp, nyhetsvärde, lokalpräge o.s.v.	
Leveransförmåga Produktionskapacitet, mål för distributionens utbredning	

Focusit Consulting Oy 3.5.2012

TUOTEKORTTI

PTY

Toimittajan tiedot		Tuotteen perustiedot				
Yrityksen nimi		Tuotenimi				
Y-tunnus		Tuotekoodi				
Katuosoite		Tuotteen paino				
Postitoimipaikka		Myyntiyksikkö				
Puhelinnumero		Myyntierän 1 koko				
Sähköposti		Myyntierän 2 koko				
Pankkitiedot		Tuotteen mitat	(k * l * s) mm			
Yhteyshenkilö		Myyntierän 1 mitat	(k * l * s) mm			
Omavalvontasuunnitelma		Myyntierän 2 mitat	(k * l * s) mm			
		Alkuperämaa				

Tarkentavat tuotetiedot	
Tuotteen ominaisuudet Muut tuotteeseen liittyvät tarkentavat tiedot esim. Soveltuvuus erityisruokavalioihin; gluteeniton, laktoositon jne. Muut merkit ja merkinnät (luomu, joutsenmerkki, ympäristömerkki) Tuotteen säilyvyysominaisuudet (säilytyslämpötila, myyntiaika)	
Tuotteen ja myyntierän/erien pakkaustiedot Pakkauksen materiaali ja ympäristöystävällisyys	
Tilaus / toimitustiedot Tilaustapa, toimituserä, tilaus-toimitusrytmi jne.	
Tuotteen taustatiedot	
Tuotteen kuvaus Tarkentava kuvaus tuotteesta	
Tuotteen merkitys kuluttajalle Kohderyhmä, uutuusarvo, paikallisuus jne.	
Toimituskyky Tuotantokapasiteetti, tavoiteltu jakelun laajuus	

Focusit Consulting Oy 3.5.2012

PRO LUOMU

Luomualan kehittäjien työseminaari
MITEN TEHOSTAMME YHTEISTYÖTÄMME?

Aika: Maanantaina 18.6.2012 klo 9.30-17

Paikka: Kulttuuri- ja kongressikeskus Verkatehdas, Paasikiventie 2, Hämeenlinna

Luomuala kasvaa nyt kohisten. Odotukset kohdistuvat myös meihin alan kehittäjiin. Menestyksen edellytyksenä on, että käymme jatkuvaa keskustelua toistemme kanssa, vaihdamme kokemuksia ja opimme toisiltamme. Tilaisuuden tavoitteena on luomualan kehittäjien yhteistyön ja luottamuksen vahvistaminen sekä tiedonkulun parantaminen. Lisäksi päivän työskentelyllä valmistaudutaan tuleviin hankehakuihin.

Tuo tilaisuuteen oma osaamisesi ja hankkeesi sekä valmistaudu esittelemään se posterilla tai muulla kirjallisella materiaalilla. Rakennamme luomualan kehittämisen palapeliä, jossa jokaiselle osalle löytyy oma paikkansa. Tilaisuuden tuotokset viedään myöhemmin luomu.fi -sivustolle. Toivomme, että jokainen luomualaan liittyvä hanke ja toimija esittäytyisi, vaikka ei paikalle pääsisikään. Ilmoittautumisen yhteydessä annamme tarkemmat ohjeet esityksen valmisteluun.

OHJELMA

Klo 9.30	AAMUKAHVIT
Klo 10.00	Avaussanat ja johdanto päivän teemaan: *Marja-Riitta Kottila, Pro Luomu ry*
Klo 10.15	Ministeriön tervehdys: Hallituksen luomuohjelma ja tulevat hankehaut
Klo 10.30	Kehittämisen ja hanketoiminnan kokovartalokuva: *Päivi Rönni, Pro Luomu ry ja tilaisuuden osallistujat*
Klo 11.30	Rahoittajan näkökulma: *ELY-keskuksen edustaja*
Klo 11.45	Luomu.fi yhteiseksi tietokanavaksi: *Anne Hytönen ja Jukka Rajala Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti*
Klo 12.15	LOUNAS
Klo 13.15	Ryhmätyöt: Kehittämisen nykytilanne ja keskeiset tarpeet alueilla ja valtakunnallisesti (arvoketjuryhmät, lisäarvoryhmä, luomu.fi, kehittäjäryhmä)
Klo 14.15	KAHVITAUKO
Klo 14.45	Ryhmätöiden purku: kehittämisteemojen valinta ja jatkotyöstäminen
Klo 16.00	Miten työ jatkuu? Maakuntakiertue; mitä muuta on tulossa?
Klo 16.30	Verkostoituminen jatkuu klo 17 saakka

TERVETULOA!

Tilaisuus on maksuton ja sen järjestää Pro Luomu ry:n Luomualan koordinaatiohanke, jota pääosin rahoittaa maa- ja metsätalousministeriön Laatuketju.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset 11.6. mennessä:
Päivi Rönni
paivi.ronni@proluomu.fi
puh. 0400 317 678

Laatuketju

Lahden Aterian pienet askeleet kohti ekologisempaa ateriaa

Minulta pyydettiin käytännön esimerkkejä taloudellisista hyödyistä, joita on koitunut ympäristö ystävällisempään ja lähiruokaan siirtymisestä vuoden 2009 jälkeen. Asian monimutkaistaa se, etteivät toimenpiteet pidä sisällään vain elintarvikkeiden hankintaa, vaan koko ruoanvalmistusprosessin tehostamisen kunnallisessa ruokapalvelussa.

Olemme **sähköistäneet ruoanvalmistusprosessin** tuotannonohjausjärjestelmän avulla, tällöin reseptiikka ja ostettavat tuotteet on tarkoin määritelty Lahden Aterian hallinnosta käsin. Myös lähitoimijat taipuvat tähän järjestelmään normaalin sähköpostin puitteissa. Tämä kehitysprosessi on tuonut säästöä mm. henkilöstökuluihin. Sähköistämistä jatketaan, ja tavoitteena on sähköistää mm. kaikki laskutusprosessit.

Biojäteseuranta aloitettiin 2009. Kaikki toimipisteemme merkitsevät päivittäin tuloskorttiin ylijäävän biojätteen määrän. Toimenpiteitä biojätteen vähentämiseksi alettiin systemaattisesti tehdä 2010 ja saimme vuositasolle säästöä jo 12 000kg. Vuonna 2011 biojätteen määrää on vähennetty taas 5000kg edellisvuodesta. Tämä tuo luonnollisesti lisää tuloja myös elintarvikkeiden hankintaan.

Ruokalista- ja reseptisuunnittelua kehitettiin projektiluontoisesti 2010 aikana. Otimme leikkimielisen tavoitteen vähentää elintarvikehankintojen hiilijalanjälkeä 10%. Omien laskelmien mukaan siinä onnistuttiin, mutta tieteellistä tasoa tämä meidän tutkimus ei täytä. Olimme saaneet ”herätyksen” Demos Helsingin työpajassa siitä että ruoka kuormittaa ympäristöä kolmanneksi eniten yksityisen kulutuksen puitteissa. Lähdimme systemaattisesti pohtimaan ”reseptiä ympäristöystävällisemmälle aterialle”. Lihan, erityisesti naudan määrää vähennettiin radikaalisti, samoin riisin määrää joka korvattiin lähellä tuotetulla perunalla ja ohralla. **Kausiruoan määritelmää** on täsmennetty ja sitä pyritään huomioimaan entistä paremmin (sesongissa oleva tuote on tuolloin myös halvimmillaan).

Kasvisruoan osuutta kasvatetaan systemaattisesti, sekä lisäkkeenä tarjottavien kasvisten määrää. Tämä on myös tuonut taloudellista hyvää elintarvikebudjettiin (pääsääntöisesti kasvisruoka on liha- ja kalapitoisia ruokia halvempaa). Kasvisruoan on toki aiemmin saanut pyydettäessä, nyt sitä tarjotaan normaalin ruoan rinnalla ”vapaassa otossa” ja ruokaileva asiakas voi ottaa molempia maistaakseen kasvista ym. Haasteena on tehdä niin hyviä kasvisruokia jotka lyövät laudalta perinteiset suosikit!

Henkilöstöä osallistettiin reseptisuunnitteluun, kokeille järjestettiin myös koulutusta jonka puitteissa he kehittivät reseptejä ja saivat siihen myös koulutusta koulutuskeskus Salpauksen puolesta. Henkilöstöä koulutettiin myös muuten, ruoan ja keittiöiden ympäristöasioihin liittyen.

Myös **asiakasta kuullaan** entistä paremmin. Järjestämme eri asiakasryhmille makuraateja, joissa saamme palautetta valmisteilla olevista resepteistä, joita jatkokehitetään saadun palautteen pohjalta. Kaikista ekologisin ateria on toki syöty ateria!

Lähiruokaa on toki käytetty Lahden Aterian toiminnassa ennenkin. Sysäyksen lähiruoan lisäämiselle antoi syksyllä 2009 vadelmista aiheutunut ruokamyrkytys. Jo tulloin käytimme Astikkalan marjatilaa lähitoimittajana. Koska ostettavat erät ovat suuria, niin pienet toimipisteemme olivat tilanneet tukusta marjoja. Episodin jälkeen olemme itse hoitaneet logistiikan niin että kaikkiin kohteisiin menee lähimarja, joka toki on yksikköhinnaltaan kalliimpaa, mutta toisaalta riittoisampaa, mm. kiisseleihin tarvitaan vähemmän kotimaisia kuin ulkomaisia marjoja maun puitteissa.

Huomioimme **vihreät kriteerit elintarvikekilpailutuksessa** viime keväänä. Siitä huolimatta vaikka olin noin 50 toimittajaan yhteydessä, saimme melko vähän tarjouksia. Onneksi jo aiemmin meidän kanssa yhteistyötä tehneet lähitoimijat ottavat entistä laajemmin myös muita samalta suunnalta tulevia lähituotteita myyntiin ja logistiikkaa on saatu parannettua. Erityisesti perunatuottajat ja leipomot voivat tuoda samalla mm. lähituotettuja hilloja, mehuja, kanamunia, ohraa ja hunajaa.

Lähitoimijoiden kanssa asiointi on haastavaa ja tarvitsemme siihen monentasoista ja rajat ylittävää yhteistyötä ja hanketoimintaa. Olemme mm. Uusvanhan kylähankeen puitteissa rakentamassa uusia verkostoja, joita on jo testattu osuuskauppa Hämeenmaan tarjonnassa.

Luomutuotteita on systemaattisesti käytetty 2010 alkaen, jolloin Lahden Ateria liittyi EkoCentrian Portaat Luomuun -ohjelmaa. Päivittäin tarjolla on luomupiimää ja kaurahiutaleita sekä luomuviiliä. Luomutuotteiden määrää lisätään erillisinä teemapäivinä ym. Tavoitteena on, että ostettava luomu on kotimaista ja valittaessa luomun ja lähituotetun välillä valitaan ensisijassa lähellä tuotettu.

Tavoitteemme on että mahdollisimman paljon neljän miljoonan euron elintarvikehankinnoista tulee lisäämään lähiympäristön hyvinvointia.

Lahti on muiden kaupunkien mukana tuottavuustalkoissa. Tämä on tarkoittanut, että Lahden Ateriassa on **suunnitelmallisesti lisätty tuottavuutta.** Ympäristöystävällinen ruokalistasuunnittelu on olennainen osa tätä. Säästöjä on systemaattisesti tehty reilut 120 000€ vuodessa. Kuluneen vuoden säästöillä on kammettu nousevia elintarvikekuluja vastaan. Lahden Ateriassa on tarkka kuluseuranta ja talouden suunnittelu on avainasemassa aina kun suunnittelemme ruokalistoja. Tämä mahdollistaa sen että voimme rohkeasti kiinnittää ruokalistalle kalliimpia lähituotteita, kun samalla on tieto mistä kohdin tullaan säästämään. Eli vaikka olemme alkaneet käyttää enemmän lähellä tuotettuja elintarvikkeita ja luomu-tuotteita ei **Lahden Aterialle ole myönnetty ylimääräistä rahaa elintarvikehankintoihin,** vaan olemme onnistuneet tähän mennessä säästämään kuluissa!

Ruokailijamäärämme on kehittynyt positiivisesti. Vuonna 2009 teimme 4 380 000 ateriaa ja vuonna 2011 aterioiden määrä oli 4 460 000. Eli ruoka maistuu. Myös mitattu asiakastyytyväisyys on pysynyt hyvänä. Asteikolla 1-5 mitattuna asiakastyytyväisyys on 4.

Avainasiana lähitoimijoiden elintarvikkeita hankittaessa näen **hyvinvoinnin**. Hyvä, puhdas ja aito ruoka on yksi ihmisen hyvinvoinnin peruspilari. Uskon että hyvinvointi lähtee ihmisestä itsestään, jokaisella on vastuu omasta

hyvinvoinnista. Hyvinvointia lisää ympäristö, jossa henkilö elää. Ympäristön tulee vastaavasti elättää ihmiset, tällöin terve maaseutu esim. täällä Hämeessä on avainasemassa. Jos tarkastelemme hyvinvointia globaalisti, tulee hiilijalanjäljen ym. mittareiden osoittaa globaalit toiminnan vaikutukset.

Uusi ”energiafiksu talous” mahdollistaa hyvinvoinnin kaikilla tasoilla, uskon sen myös olevan merkittävässä roolissa kun lähdetään rakentamaan taloudellisesti vahvaa yhteiskuntaa. Yhteiskuntaa joka pystyy vastaamaan tulevaisuuden hyvinvoinnin haasteisiin, niin ulkoa kuin sisältäpäin tapahtuneen kriisin yhteydessä tai huomioitaessa globaalit maailmaa uhkaavat tekijät.

Tuulia Pelli
Lahden Aterian toimitusjohtaja
puh. 050 398 5945
tuulia.pelli@lahti.fi

Ruokaa omasta maasta -tunnus vahvistaa suomalaisen ruuan viestiä

Hyvää Suomesta -merkki on uudistunut Ruokaa omasta maasta -tunnuksella. Entistä vahvemmin ruuan suomalaisesta alkuperästä viestivä tunnut julkistettiin Pörssitalossa Helsingissä maanantaina 27. helmikuuta. Tilaisuudessa kuultiin lisäksi ruoka-alan vaikuttajien näkemyksiä suomalaisesta ruokakulttuurista ja ruuan kotimaisuuden merkityksestä.

Vuonna 1993 lanseerattua Hyvää Suomesta -merkkiä voidaan pitää suomalaisen ruokaketjun yhteistyön merkittävimpiin kuuluvana saavutuksena. Hyvää Suomesta on jo vakiinnuttanut asemansa Suomen arvostetuimpien ja tunnetuimpien brändien joukossa. Merkkiä käyttää yli 250 yritystä ja se kertoo tuotteen alkuperästä noin 8 000 elintarvikkeessa. Merkin tehtävänä on lisästä suomalaisen ruuan arvostusta ja edistää sen menekkiä. Hyvää Suomesta -merkkiä hallinnoi ja sen käyttöoikeuden myöntää Ruokatieto Yhdistys ry.

Hyvää Suomesta -merkki on suomalaisen ruuan tunnus

Merkillä varustettu tuote on valmistettu Suomessa, suomalaisista raaka-aineista

* Lopputuotteen raaka-aineista vähintään 75 % on suomalaisia
* Kaikki liha, maito, kala ja kananmuna sekä yhden ainesosan tuote on 100 %:sesti suomalaista
* Tuote on valmistettu ja pakattu Suomessa

Lisätietoja
www.hyvaasuomesta.fi

European Agricultural Fund for Rural Development:
Europe investing in rural areas

Locally produced food; what are we exactly talking about?

July 4-6,2012, Loimaa area; Preliminary program

LAG Riverside Partner's Association, LAG LounaPlussa and the Finnish National Rural Network are organizing a three day event to describe, discuss and get acquainted with local produced food issues. What is locally produced food? What kind of development is taking place in different Rural Development Programmes? How does the locally produced food find its way to the customers.

Tuesday, 3 July, Get-together

by 16.00	All non-Finnish participants arrive to Turku by 4 p.m. on Tuesday. From Turku participants will be taken to Loimaa by bus.
17.00	Arrival to Kannisto Domestic Animal Farm, www.kannistontila.fi
18.30	Evening party at Kannisto Domestic Animal Farm. - networking, dinner, exploring Kanniston farm, possibility to use sauna

Wednesday 4 July, Seminar

Locally produced food; what are we exactly talking about?
How local food is produced and how does it find its way to restaurants and consumers?

9.30	Bus transport from Kannisto Farm to Pappinen Dancing Pavilion, www.niinijokipappinen.net/pappisten_lava.htm
10.00	Registration and coffee
11.00	Welcome! *Juha-Matti Markkola, Network Coordinator, The Rural Network Unit Finland*
11.10	Producer's point of view – how to find customers for organic sheep products? Producing and selling sheep products directly from farm. *Entrepreneur of Rintala sheep farm, http://www.rintalantila.fi*
11.50	Chef's point of view – This is how I do it: local food, herbs and wild plants on a plate in a rural tourism farmhouse. *Päivi Lehtonen, Chef and biologist, http://www.perinnepata.fi*
12.30	Swedish craft food – what is it? *Mats Nurmio, business adviser, Mathantverk, http://www.eldrimner.com*
13.15	Lunch, local tastes on offer
14.30 - 17.00	Short Supply Chain examples and presentation from other countries
17.00	Coffee and cakes, networking, discussions, relaxing, possibility to bath in sauna and take a swim
18.30	How to create a food experience to a certain theme? Food and tourism.
19.00	Dinner in medieval style. Participants get dressed in medieval clothes. Pork/lamb cooked in a skewer is eaten by fingers. Dinner is served with medieval music and other programme.
21.00	Transportation back to Kannisto Farm

Thursday 5 July, OKRA-fair day

9.30	Bus transport from Kannisto Farm to OKRA 2012 agriculture exhibition in Oripää,www.okramaatalous.fi
10.00	Visiting OKRA 2012 agriculture exhibition
16.00	Bus transport from OKRA to Sarka, The Finnish Museum of Agriculture, http://www.sarka.fi
16.30	Sarka, The Finnish Museum of Agriculture, Loimaa Guided visit to the museum and its exhibitions. Dinner in the museum's restaurant.
18.30	Transport back to Kannisto farm.
19.30	Concluding discussions about ideas inspired by the event.

Friday 5 July, Study tour in Loimaa

8.00 - 9.00	Breakfast and checking out for participants staying at Kannisto Farm.

Alternative programs:

9.00	1) Bus transportation to Turku.
9.00 - 14.00	2) Study tour by bus to different places of interest: ecological cattle farm, milk farm (producing ice cream), lunch at rural tourism establishment and visit to a Finnish grocery store. Study visit starts and ends in Loimaa. After study visit there is a bus transport to Turku. The bus arrives in Turku approximately 3 p.m. The study tour will be organized, if at least 15 persons pre-book the tour.

Prices:
Seminar package: seminar day, OKRA-fair day, lunches and dinners (not accommodation) 90 € , seminar day 50 €, study trip: transportation, program and lunch: 60 €

Language:
The seminar language is English. Translation will not be provided.

Registration:
Please, register on website before 30th of May
link to registration form (http://www.webropolsurveys.com/S/123D91634430B6AC.par)

For further information: taina.simola@jokivarsi.org, +358 44 0251 521 and Juha-Matti Markkola, juha-matti.markkola@maaseutu.fi, +358 40 5599 412

Accommodation:
Prices and bookings through Matka Viitala travel agency
http://www.matkaviitala.fi/etusivu/okra_2012/majoituslomake

The Seminar is organized by *LAG Riverside Patner's Association, LAG LounaPlussa and Finnish Rural Network Unit*

LounaPlussa ry

Varsinais-Suomen jokivarsikumppanit

RURAL NETWORK

Kysyntä ylittää tarjonnan

Paikallisten tuotteiden saanti kauppoihin, kahviloihin ja ravintoloihin Länsi-Uudellamaalla on vaikeaa totesivat osallistujat lähiruuan tuotannon ja jakelun ongelmiin keskittyvässä seminaarissa. Bra Mat i Västnyland -projektin yhteistyössä Paula ja Stig Hoffstedtin kanssa järjestämä seminaari Raaseporissa houkutteli tuottajia, kauppiaita ja yrittäjiä keskustelemaan lähiruuasta. Paikallisten tuotteiden saatavuus ja saatavilla olevat määrät ovat iso ongelma niille jotka haluavat ostaa tuotteita myyntiin. Paikallisten tuotteiden kysyntä kuluttajien keskuudessa kasvaa jatkuvasti kertoivat tilaisuuteen osallistuneet kauppiaat. Tarvittaisiin useita uusia tuottajia sekä parempaa yhteistyötä tuottajien välillä koskien logistiikkaa ja tuotteiden jakelua. Yksi seminaarin loppupäätelmistä oli, että erityisesti lasten ja nuorten koulutus on kaiken A ja O; lisää tietoa ruuan alkuperästä tarvitaan. Kun tietämys ruuan alkuperästä kasvaa, kasvaa myös ymmärrys ja paikallisten tuotteiden arvostus, mikä hyödyttää niin tuottajia, yrityksiä, kauppaa kuin asiakkaitakin.

Lisätietoja
Bra Mat i Västnyland -projektin internetsivut: http://bramativastnyland.novia.fi/?lang=fi
Jenny Öhman, puh. 044 449 8436

Neljäs Healthy to go - Food Innovation -onlinekurssi alkaa 15.9.2012

Elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun kurssin tavoitteena on lisätä pk-yritysten markkinapotentiaalia erityisesti terveellisyysnäkökohtien kautta. Kurssilla voit ratkoa käytännön haasteita yhdessä muiden Itämeren alueen opiskelijoiden ja asiantuntijoiden kanssa. Koulutuksen sisältö on suunniteltu laajassa Itämeren alueen elintarvikealan asiantuntijoiden yhteistyönä, Baltfood, www.baltfood.org Vastaavan sisältöinen kurssi on jo toteutettu kolme kertaa ja nyt koulutus toteutetaan neljännen kerran. Edellisillä kerroilla kurssi on täyttynyt jo hyvissä ajoin ennen ilmoittautumisaikaa. Katso kurssin esittelyvideo http://www.youtube.com/watch?v=gpOOmYT9gEc&feature=youtu.be

Koulutus toteutetaan englanniksi. Ilmoittaudu viimeistään 1.9.

http://www.oncampus.de/index.php?id=1630&L=1

Lisätietoja
http://www.oncampus.de/index.php?id=1448&L=1

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

Luomun ketjubarometri 2012

Luomun ketjubarometri 2012 tutkimus on valmistunut. Tulosten mukaan luomuala uskoo luomumarkkinan kasvavan lähivuosina. Kolmannes vastaajista uskoo markkinan kolminkertaistuvan.

Vastaajat toivat esiin osittain ristiriitaisia esteitä luomualan kehittymiselle: Yhtäältä arvellaan, ettei luomutuotanto pysy kysynnän kasvun vauhdissa ja toisaalta epäillään kuluttajien halukkuutta maksaa tuotteista. Myös vastaajien näkemykset tarpeellisista kehittämistoimista eroavat toimijaryhmittäin. Kuluttajien luomutietoisuuden lisääminen saa kaikista toimijaryhmistä merkittävästi kannatusta. Yleisesti ottaen omaa sitoutumista luomuun pidetään vahvana, sen sijaan muiden sitoutumista epäillään. Yhteistyön keskeiseksi ongelmaksi toimijat kokevat riskin ja tuottojen epätasaisen jakautumisen luomuketjussa.

Tutkimukseen vastasi yhteensä 477 toimijaa. Tutkimuksen toteutti Taloustutkimus Oy. Tuloksia voidaan pitää mielenkiintoisina ja ne antavat hyvän perustan luomualan kehittämiselle. Tutkimusraporttiin on mahdollista tutustua Pro Luomun sivulta osoitteesta www.luomu.fi/pro-luomu-ry. Lisätietoja antaa toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila, puh 040 5819252 tai marja-riitta.kottila@proluomu.fi

Tapahtumat

15. - 16.5.2012	Ravintoa ja hyvinvointia luonnosta sekä Makujen Lappi –seminaari, Rovaniemi (jussi.veijola@mtt.fi)
21. - 23.5.2012	Pohjoismainen maaseutututkijakonferenssi, Joensuu (tuija.mononen@uef.fi ja www.mua.fi > rural at the edge)
28.5.2012	Euroja idästä seminaari, Helsinki (www.haaga-helia.fi)
13.6.2012	Karjalanpiirkasta gorgonzolaan, Valtakunnallinen nimisuojaseminaari, Hämeenlinna (marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi) kts. s. 9
18.6.2012	Miten tehostamme yhteistyötämme? Luomualan kehittäjien työseminaari, Hämeelinna (paivi.ronni@proluomu.fi) kts. s. 15
14. – 17.6.2012	Taste of Helsinki, Helsinki (www.tasteofhelsinki.fi)
4. - 5.7.2012	Kansainvälinen lähiruokaseminaari, Oripää (taina.simola@jokivarsi.org) kts. s. 18
16.7.2012	Lähiruoka ja puhdas vesi Suomi Areenalla, Eura (marko.jori@pji.fi)
23. - 25.8.2012	Herkkujen Suomi, Helsinki (www.herkkujensuomi.fi)
31.8.2012	EU Arjessa Ruoka, Seinäjoki (pekka.purhonen@formin.fi)
31.8. - 2.9.2012	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
5. - 8.9.2012	Riga Food 2012, Riika (http://www.bt1.lv/bt1/rigafood/)
7.9.2012	Lähiruokaseminaari Elimäki (www.lyry.net)
8. - 9.9.2012	Elimäen Lähiruokamessut, Elimäki (www.lyry.net)
13. - 15.9.2012	Karelia Food Forum, Koli (hanna.tuominen@pkky.fi)
16. - 21.9.2012	IBA, München, leipomoalan suurtapahtuma (www.iba.de)
18. - 19.9.2012	Local Food - a step towards better and more environmentally friendly products, Tanska (http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?p=1004&intSeminarID=456&strSemInfoType=inf) kts. s. 5
19. - 20.9.2012	Future challenges in professional kitchens III -seminaari, Mikkeli (www,mamk.fi/future)
29. - 30.9.2012	Lähiruokamarkkinat, Inkoo (www.westerby.fi)
1. - 7.10.2012	Luomuviikko (www.luomuliitto.fi)
5. - 7.10.2012	Turun Ruoka- ja Viinimessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
10. - 11.10.2012	Elintarvike- ja luonnontuotealojen valtakunnallinen seminaari, Seinäjoki (heidi.valtari@utu.fi, juha.rutanen@helsinki.fi) kts. s. 7
18.10.2012	Luomua lautaselle – luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin seminaari, Espoo (henry.lyback@laurea.fi)
21. - 25.10.2012	Sial, Pariisi, elintarvikeala (www.sialparis.com)
25.10.2012	Tallin Food Fest, Tallinna (http://www.biztradesshows.com/trade-events/tallinn-foodfest.htm)
1. - 2.11.2012	Valtakunnallinen luomuseminaari, Mikkeli (carina.tikkanen-kaukanen@helsinki.fi)
6.11.2012	Elintarviketeollisuuden toimialaraportin julkaisuseminaari (www.temtoimialapalvelu.fi)
6.11.2012	Ateria 2012, Helsinki (www.wanhasatama.com)
6-7.11.2012	New Nordic Food Conferens, Oslo, Norja (www.nynordiskmad.org)
14.11.2012	Maatalous-teemainen Luomupäivä ja vuoden Luomuyrityksen julkaiseminen, Tampere (elisa.m.niemi@gmail.com)