

Vuokratiloissa syntyy kakkuja



Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2013 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	31.1.	15.2.
2	2.5.	17.5.
3	28.8.	13.9.
4	20.11.	9.12.

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: Paino-Kaarina

Sisällys

Lähiruoka ja luomu esillä monipuolisesti	1
Aitojamakuja.fi -esittelyvideo julkistettiin Lähiruoka & luomu -messuilla	2
New Nordic Street Food - spontaneous meal occasion	3
Maaseutuverkoston opintomatka Saksaan Grüne Woche -messuille	4
Opinnäytetyö Herkkujen Suomi -lähi- ja luomuruokatapahtumasta	4
Herkkujen Suomi 2013	4
Lähiruuan logistiikka ja toiminnan kannattavuus ovat edelleen haasteita	5
matkailuyrityksissä - ratkaisuja kuitenkin syntyy!	
Kotimaisen järvikalan tie järvestä pöytään	6
Mitä kuuluu elintarvikealan yrityksille? Alan toimintaympäristötutkimuksesta	7
saadaan tietoa	
Luomuviikko 30.9. - 6.10.2013	7
Vuokrakeittiö auttaa yrittäjää alkuun	8
Bisnekset kasvuun - käytä sijanti ja verkostot hyväksi	9
Uudistettuja ja uusia työkaluja ruokapalveluiden lähi- ja luomuruoka-	10
hankintoihin	
Uutuuskirja suomalaisesta luomusta	11
Innovaatioita nokkosnäkkäristä juhlaan puolukkajuomaan	12
Kuluttajan tiedonsaanti elintarvikkeista paranee	14
Enterprise Europa Netowrk palvelee kansainvälistymisessä	15
Luomun juuret -kampanja	15
Tukkurin logistiikalla lähiruoka laajaan jakeluun	16
Itella Termo -kylmäkuljetuksella pientuottaja tavoittaa myös	17
kuluttaja-asiakkaat	
Kuudesluokkalaiset makujen matkalla	18
"Kitkan viisas" -muikuista ensimmäinen suomalainen alkuperäsuojattu	19
kala EU:ssa	
Vuoden Hillatuote 2013 haussa	19
Tuottajien ja ostajien kohtaamistapahtuma Lähiruuan Lastauslaituri onnistui	20
yli odotusten!	
Kokemuksia "Mathantverk i Finland" hankkeesta	21



Vuokrakeittiö auttaa yrittäjää alkuun, kts. s. 8

Lähirooka ja luomu esillä monipuolisesti

Lähirooan ja luomun tuottajat, jalostajat sekä toimijat esittäytyivät Lähirooka & Luomu -messuilla 26.-28.4.2013 Helsingin messukeskuksessa. Messujen avajaispäivänä julkaistiin vuoden lähirookateko -palkinto, aitojamakuja.fi -video ja Tarinoita suomalaisesta luomusta -kirja. Myös kokit ja tarjoilijat kisailivat Suomen mestaruustitteleistä sekä valittiin Vuoden kokkaava -perhe.

Lähirookateko 2013

Palkinto myönnettiin keittiömestari Heikki Ahopellolle. Perusteluissaan palkintoraati painotti muun muassa Ahopellon pitkäjänteistä ja pieteetillä tekemää työtä lähirooan edistämässä, monipuolista verkostoitumista, hyvien raaka-aineiden kunnioittamista ja tuottajien hyvinvoinnin huomioimista. Palkintoraadin mukaan Heikki Ahopellon Armas-tuoteperhe nostaa merkittävällä tavalla esiin paikalliset maut ja vahvistaa kotimaisten raaka-aineiden arvostuksen nousua. Armas-tuoteperhe sai alkunsa oman tuotannon ja jalostuksen tuotteita myyvästä maitokaupasta. Toiminta on laajentunut, ja se kattaa nyt Armas-pikaruokat Tampereella ja Helsingissä, Lähirookapuodin tuotantotiloihin Kangasalalla ja Armas

Juhl palvelun.

Armas-pikaruokala -konseptilla Ahopelto on aurannut lähirooalle tietä uudella markkina-alueella ja tuonut lähirooalle uusia asiakasryhmiä. Ahopelto on jo vuosia tuonut esiin maamme loistavia raaka-aineita ja tuottajia sekä

ruokakulttuuriamme myös omassa "Heikin Lähirookaa"-televisiosarjassa. Palkintoraati päätyi myös myöntämään Lähirookateko -kunniamaininnan Herttoniemen Ruokaosuuskunnalle. Raadin mukaan osuuskunta on merkittävällä tavalla edistänyt maamme ruokapiiritoimintaa jakamalla asiantuntemustaan muiden ruokapiirien käyttöön ja uusien perustamiseksi.

- Olen otettu, miten suuren suosion kilpailu sai ja miten upeita asioita meillä täällä Suomessa lähirooan eteen tehdään, iloitsee valintaraadin puheenjohtaja, lähirookakoordinaattori Kirsi Viljanen.

Aitojamakuja.fi -video ja Tarinoita suomalaisesta luomusta -kirja

Aitojamakuja.fi -videolla esitellään sivustoa ja sen tarjoamia mahdollisuuksia paikallisille elintarvikeyrityksille. Tarinoita suomalaisesta luomusta -kirja kerää vuosien opit ja kokemukset yksiin kansiin ja johdattaa lukijan suomalaisen luomuruoan alkulähteille.

Vuoden Kokki ja Tarjoilija sekä Kokkaava perhe -kilpailut

Vuoden Kokki ja Tarjoilija -palkinnot luovutettiin lauantaina 27.4. Kolmivaiheisen kilpailun jälkeen voittajiksi kruunattiin Erik Mansikka Logomo Kitchen -ravintolasta Turusta (Vuoden Kokki 2013) ja Maria Suihkonen Hullu Poro -ravintolasta Sirkasta (Vuoden Tarjoilija 2013). Vuoden kokkaava perhe-kisan voiton vei isä ja poika Espoosta.



Messujen avajaistilaisuudessa puheenvuoron käytti myös maa- ja metsätalousministeri Jari Koskinen sekä jaettiin Portaat luomuun -diplomeita. Ministeri Koskinen toi esiin lähirooan merkittävää sijaa tulevaisuuden ruokapöydässä ja hallituksen toimia sekä lähirooan että luomun eteen. Maa- ja metsätalousministeriön luomu- ja lähirookaohjelmat olivatkin yksi messujen pääjärjestäjistä, ja ohjelmat kokosivat omalle osastolleen useita luomun ja lähirooan kanssa toimivia kehittäjätahoja. Tämän lehden ilmestymisen aikaan, toukokuun puolivälissä, saamme kuulla tarkemmin Kataisin hallituksen linjauksista lähirooan ja luomun edistämiseksi, ja tavoitteista vuoteen 2015 ulottuvalle hallituskaudelle sekä vuonna 2014 käynnistyvälle uudelle EU-ohjelmakaudelle.

Heidi Valtari
Ruoka-Suomi -teemaryhmän erityisasiantuntija
Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea



Kuva: Suomen Messut, Lähirooka & Luomu. Kuvaaja: Kimmo Brandt

Aitojamakuja.fi -esittelyvideo julkistettiin Lähiruoka & luomu -messuilla

Lähiruoka & luomu -messuilla 26.-28.4.2013 julkistettiin uusi Aitojamakuja.fi -esittelyvideo. Videolla kerrotaan sivustosta ja sen tarjoamista mahdollisuuksista paikallisille elintarvikeyrityksille ja tuottajille. Samalla selviää, miten kuluttaja ja ammattilainen voi hyödyntää sivustoa. Videossa vierailaan luomulamastilalla ja pellavaa jalostavassa yrityksessä. Video löytyy Youtubesta kirjoittamalla aitojamakuja.fi (<http://www.youtube.com/watch?v=60tm70IB0sQ>) tai www.aitojamakuja.fi nettisivujen etusivulta.

Maaseutuverkostoyksikkö on tuottanut Aitojamakuja.fi -videon ja se on ensimmäinen kolmesta esittelyvideosta, jotka tehdään Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta rahoitetuista valtakunnallisista hankkeista.

Yhteistyössä on voimaa

Messujen yhteisosastolla Lähiruokaa – totta kai! Lisää luomua! näytteilleasettajina olivat useat lähiruokan ja luomualan toimijat: maa- ja

Ohjelmassa oli mm. lähiruoka- ja luomuohjelmien ajankohtaisia kuulumisia, Luomuinstituutin toiminnan esittelyä ja maakunnallisten elintarvikealan kehittämis-toiminnan tuloksia ja toimia sekä niihin liittyen yrittäjien puheenvuoroja. Luomuliiton esittelypisteellä oli mahdollisuus tutustua Luomulehteen sekä ostaa pinssejä ja T-paitoja. Pro Luomu ry. lanseerasi tapahtumassa Luomun juuret -kuluttajakampanjan ja etsi nimeä kampanjan tunnushahmolle sarakuvataiteilija Jii Roikosen suunnittelema luomusuperpossulle.

Messuosastolla vierailleet kiittelivät, että messuilla oli myös osasto, josta sai kattavasti yleistä tietoa lähi- ja luomuruokaan sekä alan kehittämistoimintaan liittyen. Myös näytteilleasettajat pitivät yhteisosastoa toimivana ratkaisuna, sillä aina löytyi helposti osastolta joku, joka osasi vastata kävijöiltä nouseviin kysymyksiin, jos niihin ei tiennyt vastausta itse.

Teksti

Päivi Töyli

*Aitoja makuja II -hanke, Turun yliopisto
puh. 040 189 1929, paivi.toyli@utu.fi*



Kuvaaja: Anne Hytönen



Kuvaaja: Erkki Pöytäniemi

New Nordic Street Food -spontaneous meal occasion!

New Nordic Food ja Smaka på Skåne järjestivät 2. -6.2.2013 Ruotsin Malmössä konferenssin 'The Nordic Street Food Revolution'. Tapahtuma kokosi yhteen erilaisia ruuan parissa toimijoita tuottajista toimittajiin. Kaikkia osallistujia yhdisti vahva intohimo hyvään ja maukkaaseen ruokaan sekä elämyksellisiin tapahtumiin.

Yksi tilaisuuden mielenkiintoisimmista esiintyjistä oli Richard Johnson, yksi Britannian johtavia street food -asiantuntijoita. Johnson toimii mm. journalistina Guardian -lehdessä. Richard totesi, että street food, katuruoka, on tällä hetkellä maailmalla tärkein ruokatrendi sitten luomuruuan. Suomesta mielenkiintoisen esityksen piti Timo Santala, yksi kolmesta Ravintolapäivän perustajista. Timon esitys herätti valtavan mielenkiinnon ja osallistujat olivat vaikuttuneita konseptin mahdollistamisesta Suomessa. Konseptin ainutlaatuisuus nosti Suomen kartalle ja moni osallistujista halusikin vieraila Suomessa seuraavan Ravintolapäivän aikaan.

Yksi mieleenpainuvimmista esityksistä oli tanskalaisen Mikkel Sanderin esitys, '3 million portions of local street food for 130 000 drunk youngsters – Can it be done?'. Mikkel vastaa Roskilden festivaalin ruokapalveluista esiintyjille, festarivieraille ja vapaaehtoistyöntekijöille. Hän myös vastaa Roskilden festivaalin ruokastrategiasta. Konferenssin molempina päivinä toteutettiin kaksi työpajaa, joissa mietittiin konkreettisesti mitä pohjoismainen katuruoka on ja mihin suuntaan haluaisimme sen tulevaisuudessa kehittyvän. Tuotoksena syntyi mm. neljä eri runoa otsikolla 'Nordic Street Food', jotka lopuksi Richard Johnson luki ääneen, tässä yksi niistä.

Let's be pure

Let's be social

Enjoy the colours, good value

Be flexible and quick

Be thrilled by local adventures

Just let's be street food!

Konferenssi päättyi paneelikeskusteluun teemalla 'How do we get more Nordic street food on the streets?' Tanskassa ollaan rakentamassa uutta katuruokakulttuuria ja heillä on tarkoitus vapauttaa Kööpenhaminassa katutilaa yrittäjien käyttöön ilman erillistä korvausta. Kuluttajien kiinnostus vapaamuotoiseen syömiseen, "spontaneous meal occasion", on selkeä ja uusia konsepteja tulevaisuudessa aiheen tiimoille varmasti syntyy. Katuruokailussa kuluttajien kiinnostus ruokaan, alkuperään ja yhteisöllisyyteen yhdistyvät luontevasti.

Lisätietoja seminaarista

http://nynordiskmad.org/fileadmin/webmasterfiles/Billeder/Nordic-Street-food_RAPPORT.pdf

<http://www.youtube.com/user/NyNordiskMat>

Roskilde

https://www.youtube.com/watch?v=_VS-rDR6Fku

<http://www.youtube.com/watch?v=N552sVuBYOM&list=PLAD5DB7317834C3A1&index=52>

Ravintolapäivä

<http://vimeo.com/36281060>

Karoliina Väisänen

Jyväskylän ammattikorkeakoulu

puh. 040 865 6879

karoliina.vaisanen@jamk.fi



Maaseutuverkoston opintomatka Saksaan Grüne Woche -messuille 20.1. - 23.1.2013

Maaseutuverkosto järjesti opintomatkan Saksaan Ruoka-Suomi ja Luonnontuotealan teemaryhmän jäsenille sekä heidän sidosryhmilleen 20.-23.1.2013. Opintomatkan aikana tutustuttiin Berliinissä Saksalais-suomalaisen kauppakamarin toimintaan ja vuosittain järjestettävään Grüne Woche -messuihin. Tavoitteena oli mm. arvioida tapahtuman merkitystä suomalaisten elintarvike- ja luonnontuotealan yritysten näkökulmasta. Matkan viimeisenä päivänä tutustuttiin Berliinin lähialueilla kaupan jakeluun ja elintarviketuotantoon. Vierailukohteita olivat REWE-logistiikkatukku Oranienburgissa, SLGartenbau GmbH Oberkrämer-Vehlefanzenissa ja luomuun keskittyvä Bio Company –myymälä-ketju Berliinissä.

Opintomatkasta on laadittu raportti, johon kannattaa tutustua <http://www.maaseutu.fi/fi/index/kansainvalisyys/maaseutuverkostonopintomatkat.html>.



Opinnäytetyö Herkkujen Suomi -lähi- ja luomuruokatapahtumasta

Herkkujen Suomi -lähi- ja luomuruokatapahtuma järjestettiin Helsingin Rautatienranta 23.-25.8.2012 yhdessä Syystober-olutjuhlan kanssa. Jo toista kertaa järjestetty kolmi-päiväinen tapahtuma kokosi yhteen ympäri Suomea 18 eri maakunnasta pieniä lähi- ja luomuruoka-alan yrittäjiä esittelemään ja markkinoimaan tuotteitaan. Vuoden 2012 Herkkujen Suomessa järjestettiin ensimmäistä kertaa ammattitapahtuma, jossa tarjottiin päivittäistavara- ja ravintoloiden ja pääkaupunkiseudun julkisten ruokapalveluiden valikoimista päättävillä henkilöille mahdollisuus tutustua rauhasa tapahtuman tuotteisiin ja tuottajiin. Ammattitapahtuma antoi näin elintarvikeyrittäjille ja ammattitajajille tilaisuuden luoda kontakteja ja verkostoitua. Herkkujen Suomi -lähi- ja luomuruokatapahtuman toteutuksessa on mukana valtakunnal-

linen Ruoka-Suomi -teemaryhmä, jonka yhtenä tehtävänä on toimia lähiruokatuotteen osuuden kääntämiseksi vahvaan nousuun.

Ruokatapahtumasta laaditun opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää lähi- ja luomuruokatapahtuman merkitystä ja hyötyä elintarvikeyrittäjien liiketoiminnalle strategisen markkinoinnin näkökulmasta. Strategisen markkinoinnin käsittää tuotekehitysohjauksen, tilaus- ja toimitusketjun johtamisen ja asiakassuhdejohtamisen liiketoimintaprosessit. Tutkimusmenetelminä käytettiin kyselytutkimusta ruokatapahtumaan osallistuneille elintarvikeyrittäjille ja teemahaastattelua yrittäjien rekrytoinnista vastaaville alueyhteyshenkilöille. Työn tuloksena syntyivät lähi- ja luomuruokatapahtuman kehittämisen toimintamallit tukien elintarvikeyrittäjyyttä ja säilyt-

täen lähi- ja luomuruokatapahtuman omaleimaisuuden muiden vastaavien ruokatapahtumien joukossa.

Opinnäytetyö on luettavissa osoitteessa:

<http://urn.fi/URN:NBN:fi:ami-201303283752>

*Marjaana Reunasalo
Yrittäjyyden ja liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma, yamk
Turun ammattikorkeakoulu*



Herkkujen Suomi 2013
Helsingin Rautatienranta 22. - 24.8.2013
www.herkkujensuomi.fi

Lähi-ruoan logistiikka ja toiminnan kannattavuus ovat edelleen haasteita matkailuyrityksissä - ratkaisuja kuitenkin syntyä!

Maailmalla matkailusektori on nostanut ruoan yhdeksi kiinnostavimmista matkailun trendeistä. Suomessakin ruoka tulee saada matkailun vahvaksi, houkuttelevaksi ja elämykselliseksi osaksi. RUOKA&MATKAILU hankkeessa on analysoitu 14 matkailualan yritystä Suomessa ja haettu malleja ruoka- ja matkailutuotteiden kehittämiseksi.

Uusia logistiikkaratkaisuja kaivataan

”Lähi-ruokaa ja pientuottajia arvostetaan kaikissa hankkeen case-yrityksissä. Myös asiakkaille paikallisuus on tärkeää. Suurin haaste liittyy matkailuyrityksen näkökulmasta lähi-ruoan hankinnan järjeistämiseen”, kertoo RUOKA&MATKAILU-hankkeen johtaja Kristiina Havas HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulusta.

Nykyisten logistiikkaratkaisujen haasteina ovat elintarvikeyritysten kannalta kuljetusten kalleus, aikaa vievyys, pienet toimituserät sekä erikoiskuljetusta vaativat tuotteet. Moni yritys olisi kiinnostunut yhteisjakelujärjestelmästä, mutta kukaan ei ainakaan toistaiseksi ole ryhtynyt tekemään asian eteen mitään.

Raaka-aineen toimittajia on paljon (7-30 / yritys), joten hallinnointi ja laskutus teettävät töitä. Kohteissa käytetään isoja tukkuja erityisesti peruselintarvikkeiden hankinnassa. Isoilla tukuilla lähi-ruokatuotteiden valikoima on ainakin toistaiseksi vähäinen. Pienten lähi-ruokatuotteiden kautta pientuottajat ja ravintolat (tai yksityiset kuluttajat) saavat tuotteet nopeammin ja vähemmällä välikäsillä. Tällöin tuotteet säilyvät laadukkaina ja hinnat ovat edulliset, vaikka tuottaja saakin itselleen paremman katteen.

”Haasteita on myös tuotteiden saatavuudessa. Aina ei voi olla varma, millä aikataululla toimittaja pystyy toimittamaan jotain tuotetta. Haasteeksi muodostuu myös se, miten tuotteet saadaan toimitettua perille laadukkaina. Saatavuusongelmaa voidaan osin ratkaista sillä, että tarjotaan entistä useammin surprise-menuja eli sitä, mitä kulloinkin saadaan läheltä, metsistä, pelloilta ja järvistä. Ainakin annosten lisukkeiden osalta tämä on hyvinkin mahdollista”, muistuttaa hankkeen tutkija Kristiina Jaakonaho.

Lähi-ruomia kohteissa käytetään paljon, mutta niiden löytäminen on ravintoloitsijoille hankalaa ja työllistävä. Palautteen mukaan elintarvi-

ketuottajat eivät ole kovin aktiivisia etsimään myyntikanavia omille tuotteilleen.

Näin ratkaistaan kannattavuuden haasteita

Matkailuyrityksissä kannattaa keskittyä siihen mitä osataan ja ostaa muu alihankinta, esimerkiksi ohjelmalvelut tai kuljetukset.

Monilla hankkeen yrityksillä on omaa tuotantoa ja jatkojalostusta: palvaamo, leipomo, kasvimaat, marjoja ja sieniä kerätään itse, mutta kustannuksia ei välttämättä lasketa. Itse tekeminen ja paikan päällä valmistaminen ovat tärkeitä asiakkaille. Korkea omavalmistustaso nostaa kuitenkin työvoimakuluja ja siksi tulisi uskaltaa pyytää tarpeeksi korkea hinta.

Suomessa myynnin volyymi on huomattavasti pienempää kuin ulkomaiden suurissa matkailukohteissa, siksi hinnoissa ei päästä samalle tasolle. Tavoitekatteet vaihtelevat ruoassa tutkituissa yrityksissä. Vähintään 70 % kate olisi järkevää. Hinnoittelun suhteen tutkitut matkailualan yritykset ovat erilaisia, toisilla on hyvin selkeät katetavoitteet – osassa sitä tehdään tuntumalla, markkinahinnoittelu, kilpailijoiden seuranta on valloillaan. Hinnoittelun erilaistaminen segmenteittäin on vähäistä.

RUOKA&MATKAILU-hankkeen rahoittajina toimivat maa- ja metsätalousministeriö ja HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Projekti toteutetaan 1.3.2012 – 14.6.2013 ja hankkeelle on tulossa myös jatkoa.

Elisa Aunola
elisa.aunola@haaga-helia.fi



Opinnäytetyöntekijä Hennileena Kankaanranta.

Elintarvikeyritykset eivät näe matkailusektoria asiakkaanaan

HAAGA-HELIA:n restonomiopiskelija Hennileena Kankaanranta selvitti opinnäytetyössään suomalaisten elintarvikeyritysten toimintamalleja saadakseen tietoa yritysten toiminnasta ruokapalveluita tuottavien matkailuyritysten käyttöön. Lähi-ruokatuottajat ovat tärkeä sidosryhmä ruokaelämyksiä tarjoaville matkailuyrityksille. Tutkimukseen vastasi 100 yrittäjää, joista pääosa sijaitsee Etelä-Suomessa ja on erittäin pieniä, jopa 1-2 hengen yrityksiä.

Kyselyyn vastanneet yritykset kokivat tärkeimmiksi asiakasryhmikseen yksityiset kuluttajat sekä ketju- ja vähittäiskaupat. Ravintola-, kahvila-, majoitus- ja muiden matkailualan yritysten rooli oli tutkimukseen osallistuneiden yrittäjien arvion mukaan jopa yllättävän pieni, alle 20 % koko asiakaskunnasta. Pääosa markkinoinnista suuntautuu lähinnä kuluttaja-asiakkaille. Matkailuyrityksille ei markkinointia juuri kohdisteta. Tästä johtuneen osin se, etteivät matkailuyritykset tiedä riittävästi paikallisten tuottajien tarjonnasta, mikä on tullut ilmi myös RUOKA&MATKAILU-hankkeen case-yritysten haastatteluissa.

”Elintarvikeyritysten tulisi nähdä potentiaali toimintansa kasvattamiselle matkailualan yrityksissä. Markkinointia tulisi lisätä matkailuyritysten suuntaan ja logistiikkaan löytää ratkaisuja yhteistyössä. Elintarvikeyrityksiltä kaivataan suurempia tuotantoeriä”, Kankaanranta esittää työnsä tulosten perusteella.

Kotimaisen järvikalan tie järvestä pöytään

Mikkelin ammattikorkeakoulu on vetänyt Särvintä järvestä -järvikalaa ammattikeittiöön -hanketta (2010- 2013), jonka tarkoituksena on ollut kotimaisen ns. vähempiarvoisen kalan käytön ja kulutuksen lisääminen. Hankkeen aikana on tehty tuotekehityskokeiluja eri järvikalamassoista. Järvikalamassapohjaisten tuotteiden kehittämisen perusteena on ollut asiakkaiden (kuluttajat, ostajat) tarpeet ja toiveet.

Särvintä järvestä -hankkeen tavoitteet

Särvintä järvestä -hanke on ollut kaksiosainen, jonka ensimmäisessä osassa selvitettiin hoitokalastussaaliiden saatavuutta Etelä-Savossa sekä alustavasti kotimaisen kalamassan (särki ja lahna) soveltuvuutta ruokatuotannon raaka-aineeksi. Hankkeen toisessa osiossa tavoitteena on ollut järvikalapohjaisten tuotteiden saaminen ammattikeittiöiden valikoimiin ja tätä kautta mielikuvan parantaminen yksityisen sekä julkisen sektorin ruokapalveluista järvikalan käyttäjänä. Lisäksi hankkeen avulla on haluttu lisätä järvikalatuotteiden tarjontaa ja arvostusta.

Järvikalatuotteet tunnetuksi

Järvikalatuotteiden tunnettuutta lounasruokana on haluttu parantaa hankkeen kautta mm. järjestämällä yhteisiä teemapäiviä marraskuussa 2012 ja tammikuun lopulla 2013. Näillä teemapäivillä tarjottiin järvikalamurekettä, jonka oli valmistanut Kruunuherkku Oy. Murekkeen raaka-aineena oli käytetty särki- ja lahnamassaa. Teemapäiviin osallistuvat hankkeen yhteistyökumppaneina toimivat keittiöt.

Marraskuussa 2012 järjestetyssä teemapäivässä tehtiin myös asiakaskysely viidessä eri lounaspisteessä Mikkelin kaupungin alueella. Kyselyssä mukana olivat ABC- Pitkäjärvi, Etelä-Savon sairaanhoitopiirin henkilöstöravintola, Mikkelin kaupungintalon Lounashuone, Ravintola Talli sekä Etelä-Savon Koulutus Oy:n toimipisteet. Asiakkaiden mielipidettä haluttiin järvikalamurekkeen perusominaisuuksista kuten ulkonäöstä, rakenteesta, hajusta ja mausta sekä siitä kuinka tärkeänä asiakkaat pitävät kotimaista kalaa raaka-aineena. Vastanneiden mielestä (reilut 300) tarjottu järvikalamureke oli perusominaisuuksiltaan ja maultaan hyvää. Lisäksi asiakkaat pitivät kotimaista kalaa kalamurekkeen raaka-aineena hyvin tärkeänä asiana. Positiivisen palautteen myötä murekettä tarjottiin tammikuun lopussa sitten jo reilumpi määrä, noin 13 000 annosta.

Kalamassasta tuotteeksi

Ammattikeittiöissä ruokatuotannon perustana ovat vakioidut ruokaohjeet joiden avulla varmistetaan, että tuotteet ovat tasalaatuisia. Tasalaatuisuuden kriteereinä ovat hyvän maun ja ulkonäön lisäksi raaka-aineiden sopivuus, niiden tarkat määrät sekä mm. hygieenisuus. Uusien ohjeiden tuotekehitys ja vakiointi työ vaatii tarkkuutta ja pitkäjänteisyyttä. Kokeilujen aikana tulevat ongelmat on hyvä ratkaista yksi kerrallaan, ettei muuttujia ole liian paljon. Tuotekokeiluja tehtäessä on vaurauduttava siihen, että kokeilukertoja saattaa tulla useita, ennen kuin tuote on valmis.

Särvintä järvestä -hankkeessa haluttiin kehittää vakioituja ruokaohjeita ammattikeittiöi-

den tarpeisiin, joten yhteistyötä tehtiin mm. Mikkelin kaupungin ruokapalveluiden sekä Etelä-Savon sairaanhoitopiirin ravitsemispalveluiden kanssa. Tuotekehitystä varten saatiin alustavaa informaatiota toiveista, mitä tuotteita haluttiin kehitettävän. Tuotekokeiluja tehtiin vuosien 2012 ja 2013 aikana.

Hankkeessa tehdyt tuotekokeilut aloitettiin kokeilemalla jo valmiina olevia perusohjeita, joiden toimivuutta tarkasteltiin rakenteen, maun ja massan määrä/ kypsennysastia suhteen. Muina tuotekehityskriteereinä olivat raaka-aineiden sopivuus (hintaa, saatavuus), kypsennyshävikin pienuus sekä valmistustavan nopeus ja helppous. Tärkeimpänä kuitenkin pääraaka-aineina oleva kotimainen kala, joita olivat lahna, särki, hauki ja made. Näiden kalalaatujen sopivuutta kokeiltiin mm. kalamurekkeen raaka-aineena.

Lopputuloksena tuotteista saatiin maultaan ja rakenteeltaan hyviä sekä sellaisia, joita tuotantokeittiöt pystyvät hyödyntämään. Ainoaksi ongelmaksi tuotekehityksen aikana muodostui lähinnä särkimassassa oleva voimakas, joskus jopa tympeä maku. Ratkaisuna tympeän maun vähentämiseksi todettiin kalamassojen hyvä valuttaminen ennen käyttöä, muiden miedommanmakuisten kalamassojen, kuten hauen tai lahnan särkimassan kanssa sekä hapon (sitruunamehun) lisääminen kalamassaan.

Tuotekehityskokeiluja tehtiin Mikkelin ammattikorkeakoulun opetuskeittiötiloissa, joissa myös Etelä-Savon keittiömestarit tekivät omia tuotekehityskokeilujaan. Keittiömestarit



Järvikalamurekettä tarjolla Ravintola Tallissa 2012 olleessa teemapäivässä. Kuva: Maria Miettinen



Projektityöntekijä Nina Parkkinen vakioimassa kalamurekeohjetta. Kuva Merja Ylönen



Valmiita kalamureketuotteita maisteltavaksi. Kuva: Merja Ylönen

toivat ravintolakeittiönäkökulmaa tähän tuotekehitysprojektiin. Vuosien 2012 ja 2013 välisenä aikana särki ja lahnassasta tehdyt tuotteet taipuivat esim. terriineiksi, murekkeiksi ja nugeteiksi. Heidän kokeilujen myötä myös huomattiin, että särki- ja lahnassasta on erilaisten pientensuolaisten kuten piiraiden ja sarvien täytteiden raaka-aineiksi.

Särvintä järvestä -hankkeiden rahoittajana ovat olleet Itä-Suomen Kalatalousryhmä, Etelä-Savon Ely-keskus, Mikkelin kaupunki sekä hankkeeseen osallistuvat yritykset.

Lisätietoja

*Teija Rautiainen, projektipäällikkö
Mikkelin ammattikorkeakoulu
puh. 0400 872 759
teija.rautiainen@mamk.fi*

Teksti

*Merja Ylönen, tuotantoassistentti
Mikkelin ammattikorkeakoulu*

Mitä kuuluu elintarvikealan yrityksille? Alan toimintaympäristötutkimuksesta saadaan tietoa

Elintarvikealan yritysten nykytilaa ja tulevaisuudennäkymiä selvittävä kyselytutkimus toteutettiin huhtikuussa sähköisenä kyselynä yrityksille. Kysymykset liittyivät muun muassa yritysten työllistämistilanteeseen, toiminnan eri prosesseihin, asiakkuuksien ja laadun hallintaan, kilpailuympäristöön sekä mahdollisiin kehittymisen esteisiin.

Tutkimuksessa selvitetään elintarvikealan pk-yritysten nykytilaa ja tulevaisuuden näkymiä. Kokonaisuudessaan työ toteutetaan elokuun 2013 loppuun mennessä. Vastaavan tyyppinen tutkimus on toteutettu neljän vuoden välein vuodesta 1996 lähtien, aiemmin osana Ruoka-Suomi -teemaryhmän toimintaa. Tuloksia saadaan elokuun 2013 loppuun mennessä.

– Kattavalla tiedolla ja kuuntelemalla tarkoin yritysten kuulumisia ja toiveita saamme konkreettisia eväitä tulevien kehittämistoimenpiteiden suunnitteluun. Vastaamalla kyselyyn yritykset voivat suoraan vaikuttaa oman alansa keskusteluun ja tulevaisuuden suuntien luotaamiseen, sanoo lähiruokaohjelmasta maa- ja metsätalousministeriössä vastaava lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen.

Viljasen mukaan tutkimus hyödyttää sekä valtakunnallista ohjelmaa että lähellä yrityksiä tapahtuvaa alueellista kehittämistyötä. – Vastauksia tullaan käyttämään avuksi myös maakunnissa tapahtuvassa tulevan ohjelmakauden valmistelussa, Viljanen kertoo.

Maa- ja metsätalousministeriö on tilannut tutkimuksen osana hallituksen lähiruokaohjelman toteuttamista ja tiedonkeruuta. Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2013 -tutkimuksen toteuttaa Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy.

Lisätietoja

*Lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen, p. 0295 16 2142 (MMM)
Asiantuntija Sari Mäkinen-Hankamäki, p. 040 551 4503 (JAMK)*

30.9.–6.10.2013
Luomuviikko

Kiinnostaako tempauksen tai tapahtuman järjestäminen Luomuviikolla? Ota ajoissa yhteyttä – suunnitellaan yhdessä lisää! luomuliitto@luomuliitto.fi, puh. 0400 53 4003

Luomuviikon teemana on tänä vuonna Juurille. Mitä luomu merkitsee? Mikä on luomun lisäarvo eri tuotteissa? Mukana Luomun juuret -kampanja (<http://pintarest.com/proluomu/luomun-juuret/>), joka jakaa Pro Luomu ry:n kokoamaa tietoa luomun alkuperästä. Teema ei rajoita, vaan kaikki luomuun liittyvä keskustelu ja toiminta ovat tervetulleita.

Viikko toteutetaan laajassa yhteistyössä ruoasta ja ruoantuotannosta kiinnostuneiden yhdistyksien ja yritysten kanssa.

Vuokrakeittiö auttaa yrittäjää alkuun

Uudella ruoka-alan yrittäjällä riittää haasteita. Keittiöalan yrittäjällä on hankintalistalla valtava määrä ruoanlaittoon tarvittavia välineitä. Kotikeittiössä riittää harvoin kapasiteetti suurten tuote-erien valmistamiseen eikä tuoreella yrittäjällä ole resursseja sata kalliisiin tiloihin ja laitteisiin yrityksen alkumetreillä. Novia-ammattikorkeakoulun vuokrakeittiö tarjoaa ratkaisua ongelmaan.

Helsingin yliopiston Uudenmaan osakunnan omistaman Västarnkvarnin idyllisessä maalaisympäristössä toimii vanha, mutta vähällä käytöllä ollut keittiö. Keittiötä on mahdollista vuokrata ja se tarjoaa yrittäjälle loistavan mahdollisuuden kokeilla siipiään ja tuotteitensa menekkiä sitoutumatta kalliisiin välineisiin.

Keittiö on ollut osa vuoteen 1995 toiminut maatalouskoulua ja on nyt vuokrattavissa yrittäjien käyttöön, kertoo Ann-Louise Erlund Novia-ammattikorkeakoulusta. Keittiötä käyttää nyt vuoden vaihteessa aloittanut sokerileipuri Sonja Crockford, joka leipoo uskomattoman hienoja hää- ja juhkakakkuja, Erlund jatkaa.

Erlund toimii Noviaassa projektikoordinaattorina ja vuokrakeittiön yhteyshenkilönä. Erlund tuntee keittiöt, sillä on alkuperäiseltä ammatiltaan kotitalousopettaja.

Västarnkvarnin keittiössä on iso liesi, isomat uunit, paistin pöytä sekä kaksi erikokoista höyrykattilaa, Erlund esittelee vuokrakeittiön varustusta.

Vuokrakeittiöllä historialliset puitteet

Erlund kertoo Västarnkvarn Gårdin olevan lahjoitus Wilhelm ja Lina Sandellilta ja tilan historian ulottuvan niinkin pitkälle kuin vuodelle 1540. Kokonaisuudessaan Västarnkvarn Gård toimii Nylands Svenska lantbrukssällskapetin sekä Novia-ammattikorkeakoulun koe- ja opetustilana. Tilan toimialaan kuuluvat vuokrakeittiötoiminnan lisäksi maa- ja metsätalous, maidontuotanto sekä tilamatkailu. Västarnkvarnin koetilalla on maatalojen ja elinkeinoelämän käyttöön suunnattua koe- ja kehitystoimintaa ja se tarjoaa asiakkailleen mm. vilja-analyysijä.

Maailmanluokan sokerimassataiteilua inkoolaisittain

Sonja Crockford on kansainvälisesti palkittu sokeritaiteilija, jolla on peräti 35 vuoden kokemus kakkujen koristelusta. Crockford on ollut Västarnkvarnin vuokrakeittiön tyytyväinen ja samalla myös ensimmäinen asiakas vuoden 2013 alusta alkaen.

Vuodesta 2001 miehensä työn vuoksi Saksassa asunut kakkutaikuri kyllästyi laborantin työhönsä ja päätti tehdä rakkaasta harrastuksestaan itselleen työn. Crockford asettui Inkooseen ilman perhettään kun yliopistossa opiskelevat tyttäret ja mies jäivät toistaiseksi Saksaan. Nyt on hyvää aikaa keskittyä itseensä ja uuteen yritykseen.

Asuntoa etsiessäni asetin oikeastaan Inkoon kaukaisimmaksi rajaksi Helsingistä katsoen, mutta huomasin, että suurin osa sellaisista asunnoista mitä katselin ja mistä oikeasti pidin, olivat Inkoossa. Vanhemmillani on ollut kesämökki Inkoossa ja minut on vihitty Inkoossa, joten ehkä täällä vaan oli jotain, joka vetää puoleensa, Crockford valaisee uuden inkoolaistumisensa vaiheita.

Västarnkvarnin koekeittiö löytyi samalla istumalla kuin asunto. Crockford kertoo kuulleen vuokrakeittiöstä kodin myyneeltä kiinteistövälittäjältä.

The Art of Cakes syntyi rakkaudesta kakkuihin

Raaka-aineina The Art of Caken tilauskakuissa käytetään mahdollisimman paljon lähellä tuotettua ja luomua. Kakut ovat aina uniikkeja ja ne voivat olla minkä muotoisia tahansa.

Crockford luonnehtii itseään tekemällä oppineeksi sokeritaiteilijaksi, joka on hankkinut taitonsa pääosin omatoimisesti alan kirjallisuutta opiskelemalla sekä erilaisia menetelmiä kokeilemalla. Oppi-isiä Crockfordille ovat olleet mm. Alan Dunn, joka innosti Crockfordin nimenomaan sokerikukkien luomiseen. Sonja on opiskellut alaa myös Lorrainen McKayn sokerihahmokursseilla sekä The Food Network Challenge -voittajan Kasey Lackien ”Extreme Cake” -kursilla.



Alan Dunningin kanssa hedelmällisestä, tai ehkä tässä tapauksessa sokerikukallisesta, yhteistyöstä Crockford kertoo hauskan tarinan.

Internetin myötä minulle avautui ihan uusi maailma. Haltioituneena katselin Dunningin kakkujen kuvia ja naivistisesti otin yhteyttä ja kysyin, pääsisinkö maestron yksityiskursseille. En yhtään ymmärtänyt kuinka suuri mestari oli kyseessä, Crockford nauraa ja toteaa vielä, että naivius kannatti.

Kurssi oli antoisa ja poiki myös ystävyys kahden kakkumestarin välille. Huikeista sokerimassakukista on tullut myös Crockfordin tavamerkki ja intohimo.

Bisnekset kasvuun - käytä sijanti ja verkostot hyväksesi

Crockford on palkittu mm. The British Sugarcrafters Guild International Cake Exhibitionissa hopealla.

Kyseessä ei suurin kilpailu, mutta vaativin ehdottomasti, Crockford kertoo. Kilpailussa ei riitä, että tekee kauniita kukkia vaan kukkien on oltava täydellisiä jäljennöksiä lajitasolla.

Hampurin tortenshow:ssa Crockford voitti kultaa ja sai ”best in class” –arvosanan. Birminghamin Cake International –kilpailussa Crockford palkittiin kunniamaininnalla.

”Koviksi kakkumaiksi” Crockford laskee USA:n ja Englannin. Suomessa ei tämän tason kilpailuja kilpailla lainkaan.

Haluan menestyä tässä ja kasvattaa yritykseni toimintaa pikku hiljaa, Crockford kertoo ja haaveilee omista kursseista ja omasta kakkumyymälästä Helsingissä. Olisi myös mahtavaa tuoda Suomeen alan experttejä kurssitamaan kollegoita!

Vuokrakeittiö ”nappi valinta”

Crockford on kiitollinen Västarnkvarnin keittiön tuomasta mahdollisuudesta ja toteaa sen olleen nappi valinta nyt uran alkuvaiheessa.

Minun ei tarvinnut heti hankkia kaikkia laitteita. Kakkuvuokkia olen kyllä hankkinut tusinakaupalla, Crockford nauraa. Västarnkvarnissa on myös reippaasti työtilaa ja suuri uunikin lämpenee viidessä minuutissa. Ammattikeittiössä on myös kotikeittiötä enemmän myös ammattimaisempi ote. Kotikeittiössä ei ehkä tulisi käytettyä hanskoja tai leipurin hattua, Crockford miettii.

Myös Västarnkvarnissa ollaan ylpeitä The Art Of Cakesta. Uusi vuokrakeittiö on saanut loistavan alun ja tarjonnut mahdollisuuden upealle yrittäjälle. Crockfordin kakkuja katsellessa ei jää epäselväksi, että The Art of Cake on tullut jäädäkseen.

Teksti ja kuvat
Ninnu Perälä

Suomi on pieni markkina-alue, jossa vahaan kasvuun pyrkivälle yritykselle tulevat rajat vastaan melko nopeasti. Näin on myös elintarvikealalla. Suurin osa elintarvikealan yrityksistä on kuitenkin pieniä, joten kansainvälistyminen voi olla kaukainen haave, jos omat resurssit eivät riitä.

– Ruoka-ala on siinä mielessä kiitollinen toimiala, että kysyntää on aina. Kasvamaan pyrkivän yrityksen nälkä ei kuitenkaan vain kotimaassa toimimalla lopu, Helsinki Business and Science Parkin toimitusjohtaja **Tapio Koivu** sanoo.

– Kun tulee ajankohtaiseksi laajentaa bisnestä, kannattaa tiedostaa, että itärajan takana on yksi maailman suurimmista valtioista. Vienti vetää, sillä isot toimijat ovat jo asettuneet apajille, Koivu toteaa.

Entäpä kuinka pieni suomalainen elintarvike-tuottaja voi saada paikan lautasella venäläisessä ruokapöydässä?

– Kotimaassa saman kokoluokan ja sektorin yritykset helposti kokevat toisensa kilpailijoiksi. Kansainvälistyessä ajatukset kannattaa kääntää yhteistyöasentoon, sillä verkostoksi ryhmittäytymällä pienet yritykset saavat yhteisellä panoksellaan enemmän aikaan, Koivu muistuttaa.

Elintarvikeala on kasvuala

Toimialaraportit kertovat, että elintarvikealalla on muihin toimialoihin verrattuna tuplasti enemmän niin sanottuja gaselliyrityksiä, eli vähintään 30 prosenttia vuotuista liikevaihtoaan kasvattavia. Valmius yhteistyön kehittämiseen, kansainvälistymiseen ja kasvuun voi olla vauhdin antajana kaikille kasvuhaluille yrityksille.

– Helmasyntinä on ollut liiallinen tutkijakeskeisyys, mutta nyt on komission tasolla herätty siihen, että yhteiskunta ei saa parasta hyötyä irti tutkimukseen sijoitetusta rahasta, jos hyödyntäjät eivät ole keskeisesti mukana projektissa, Food Innovation koordinaattorina toimiva **Laura Koivisto** HBSP:ltä toteaa.

ETP Food for Life -verkosto ponkasi uuteen vauhtiin

ETP Food for Life -verkosto on 37:ssä maassa toimiva elintarvikealan yhteistyöfoorumi, jonka vetovastuu Suomen osalta siirtynyt VTT:ltä Helsinki Business and Science Park Oy:lle. Tavoitteena on aktivoida verkoston toimintaa Suomessa ja tarjota yhteistyöfoorumi innovaatioiden nopeammalle ja entistä tehokkaammalle hyödyntämiselle. Viestintäkanavina näissä tarkoituksissa toimivat muun muassa www.foodforlife.fi-sivusto, jonne päivitetään tuoreita kuulumisia elintarvikealalta sekä kaupallistettavia tutkimustuloksia esittelevä www.foodle.fi-sivusto.



Syyskuun 2. päivä Helsingissä järjestettävässä ETP Food for Life -seminaarissa vauhditetaan vuoropuhelua tutkimuksen ja liike-elämän välillä. Päivän aikana keskustellaan elintarvikeketjun eri toimijoiden ajankohtaisista kehitystarpeista ja -suunnista ja selvitetään minkälaisia mahdollisuuksia elintarvikealan yrityksille avautuu.

Lisätietoja
www.foodforlife.fi
www.foodle.fi
www.hbsp.net

Laura Koivisto, Food Innovation -koordinaattori
Helsinki Business and Science Park
laura.koivisto@hbsp.net



Uudistettuja ja uusia työkaluja ruokapalveluiden lähi- ja luomuruokahankintoihin

Lähi- ja luomuruokahankinnat ovat ajan-kohtainen puheenaihe, joka herättää paljon keskustelua kuntasektorilla sekä tuottajien ja elintarvikealan toimijoiden keskuudessa. Ammattikeittiöt ja niissä tarjottava ruoka ovat merkittäviä tekijöitä kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi, sillä Suomessa syödään päivittäin n. kaksi miljoonaa ateriaa julkisissa ruokapalveluissa. Julkinen sektori käyttää vuosittain n. 350 miljoonaa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden hankintaan. Kenenkään mielestä ei voi olla ihan sama, mistä ateriaan käytetyt raaka-aineet tulevat. Julkisilla hankinnoilla on suuren volyymin vuoksi merkittävä rooli myös oman talousalueen hyvinvoinnin ja ympäristötavoitteiden edistämiseksi.

Valtioneuvosto on asettanut tavoitteet julkisen sektorin ruokapalveluille, joiden mukaan elintarvikehankinnoissa lisätään luonnonmukaista, kasvispohjaista tai sesonginmukaista ruokaa, jota tarjotaan vähintään kahdesti viikossa vuoteen 2015 mennessä. Hallituksen lähi- ja luomuruokaohjelmien avulla pyritään kääntämään olemassa olevat lähiruoan ja luomun käytön edistämisen keinot konkreettisiksi teoiksi koko ruokaketjussa. Hallituksen ohjelmilla toteutetaan valtakunnallisia hankkeita, joilla edistetään hankintaosaamista ja vahvistetaan markkinoita sekä tuotantoa. Tavoitteena on myös turvata kuluttajien oikeus tietää ruuan alkuperä, tuotantotapa ja koostumus.

Taluskurin vallitessa kuntien ruokapalvelut ovat aseettomia näiden tavoitteiden saavuttamisessa. Haasteita vastuullisten ruokavaliintojen edistämiseksi ovat esimerkiksi strategisen päätöksenteon, hankintaohjeistuksen, hankintaosaamisen ja -koulutuksen puute ja hintaan painottuvat hankintaprosessit sekä markkinoiden toimimattomuus. Kunnissa ei tunnusteta alueen elintarviketuottajien tarjontaa eikä ymmärretä omalta alueelta tehtävien hankintojen kokonaismerkitystä kunnan hyvinvointiin.

EkoCentria on valtakunnallinen kehittämissikkö, joka toimii osana Savon koulutus- ja kehittämisyhtiötä ja toteuttaa tiedotus- ja kehittämishankkeita sekä koulutuspalveluita ammattikeittiöiden tarpeisiin. EkoCentrian kolmessa valtakunnallisessa maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa hankkeessa on tarjolla työkaluja ruokapalveluiden haasteisiin.

Portaat luomuun on vapaaehtoinen ohjelma, joka sopii kaikille ammattikeittiöille. Ohjelma tukee julkisen sektorin ammattikeittiöitä säännöllisen luomutuotteiden käytön lisäämisessä. Ohjelmassa kerätään myös luotettavaa tietoa luomun käyttömääristä ammattikeittiöissä. Saadun tiedon avulla vaikutetaan luomumarkkinoiden kehittymiseen toimimalla yhteistyössä luomuketjun eri toimijoiden kanssa.

Nyt Portaat luomuun -ohjelma on uudistunut. Ohjelmaan kuuluvien ammattikeittiöiden toimien mukaisesti on portaiden määrää lisätty yhdellä. Portaita on kuusi aikaisempien viiden sijaan. Luomun huippukäyttäjät tunnustaa jatkossa Tähti-diplomista.



Ohjelmaan liittyvien keittiöiden määrän kasvu osoittaa, että hallituksen ammattikeittiöille asettama tavoite ”20 % tarjottavasta ruoasta on luomua vuoteen 2020 mennessä” on saavutettavissa. Ohjelmaan on vuoden 2013 aikana liittynyt jo n. 455 toimipaikkaa. Nyt portailla olevien keittiöiden määrä on yli 2000. Ammattikeittiöillä on voimakas tahtotila lisätä luomua ruokapalveluissaan kunhan vain tuottajat saavat markkinoille riittävästi ammattikeittiöiden käyttöön soveltuvia tuotteita.

Kestävät hankinnat – hankkeen tavoitteena on julkisten ruokapalveluiden hankintaosaamisen edistäminen, nimenomaan kestävien elintarvikehankintojen osalta. Hankkeessa on kahdeksan pilottikohdetta, joissa jokaisessa pilotoidaan yksi kestävä elintarvikehankinnan hankintaprosessi.

Pilotoitavissa tuotteissa valikoima on monipuolinen: liha, marja, maito, viljatuote, kasvis, kala, leipä ja luomutuote. Pilotteja on eri puolilla Suomea ja ne edustavat erilaisia toimintaympäristöjä ruokapalvelujen tuotannossa ja hankintaprosesseissa (kunta, kunnan omistama liikelaitos, ulkopuolinen toimija, kuntayhtymä/ sairaanhoitopiiri). Monipuolisen valikoiman ansiosta hankkeen aikana valmis-

tellaan useita erilaisia malleja kestävien elintarvikehankintojen kilpailutusprosesseista. Hankkeen aikana pilotit oppivat toimintamalleja myös toisiltaan ja näin hankintaosaaminen leviää eri puolille Suomea.

Hanke toteutetaan yhteistyössä MTK:n, MTT:n ja Kuule Oy:n kanssa. MTT toteuttaa pilotoitavien tuotteiden elinkaarianalyysin (LCA). Tavoitteena on selvittää, josko tulevaisuudessa voitaisiin sisällyttää kestävyuden määreitä hankintakriteereihin.

Toimijoiden hankintaosaamisessa on paljon kehitettävää. Osaamista tarvitaan lisää niin sähköisten hankintajärjestelmien käytössä kuin yhteistyössä tuottajien, ammattikeittiöiden ja hankintayksiköidenkin välillä. KeHa-hankkeessa järjestetään tuottajavalmennuksia yhteistyössä MTK:n kanssa.

Lähiruokaa ammattikeittiöihin (Lähis) -hankkeessa etsitään ratkaisumalleja lähiruoan hankintaan ja kilpailuttamiseen päivittämällä Ostajan, Päättäjän ja Yrittäjän oppaat sähköiseen muotoon yhdeksi oppaaksi. Oppaan uudistamista tekee kehittämissyrymä, johon kuuluu edustajia eri kohderyhmistä sekä Suomen Kuntaliitosta. Kuntaliitto on hankkeessa osatoteuttajana ja vastaa myöhemmin oppaan sähköisen version ylläpidosta.

Lähiruoan hankinta -opasta ja sen pohjalta ruokapalveluille sekä hankintayksiköiden elintarvikehankintavastaaville koottuja tiedotuspaketteja käytetään ”Lähiruokahankinta-asiamies” toimintamallin testaamiseen. Julkisen sektorin ammattikeittiöitä ja hankintayksiköitä haetaan mallin testaamiseen.

Lisäksi Lähis -hankkeessa tuotetaan ajantasaista tietoa lähiruoan käytöstä Suomessa. Helsingin yliopiston Ruralia -instituutin kanssa on tekeillä lähiruoan käytön aluetaloudellisten vaikutusten selvitys, joka valmistuu loppuvuodesta.

Tulevan syksyn aikana hankkeessa järjestetään yhteistyössä eri puolilla Suomea tiedotustilaisuuksia kuntien strategiselle johdolle. Tiedotustilaisuuksissa esitellään mm. uudistettu opas ja niihin kutsutaan mukaan myös elintarvikealan yrittäjiä, julkisen sektorin ruokapalveluiden edustajia ja hankintayksiköiden hankinta-asiantuntijoita.

Lisätietoja

Kestävät Hankinnat – hanke: [hanne.husso\(at\)ekocentria.fi](mailto:hanne.husso(at)ekocentria.fi), www.kestavanhankinnat.fi
Lähiruokaa Ammattikeittäöihin – hanke: [sari.vaananen\(at\)sakky.fi](mailto:sari.vaananen(at)sakky.fi), www.ekocentria.fi
Portaat Luomuun: [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi), www.portaatluomuun.fi
Muusta EkoCentrian toiminnasta ja hankkeista tietoa www.ekocentria.fi sivustolta.



Kuva: EkoCentia/Tero Takalo-Eskola

Uutuuskirja suomalaisesta luomusta

Helsingin lähiruoka- ja luomutapahtumassa julkistettiin perjantaina 26.4. näyttävä kirja suomalaisesta luomusta. **Marja Nuoran** ja **Erkki Pöytäniemen** kokoama **Tarinoita suomalaisesta luomust** kertoo upein kuvin ja konstailemattomin kertomuksin ihmisistä luomun takana sekä heidän arkisesta aherruksestaan.

Nuora ja Pöytäniemi ovat kiertäneet luomutiloilla sekä luomua jalostavissa ja myyvissä yrityksissä ympäri maata. Ihmisiä on tavattu ja luomutarinoita kerätty Etelä-Suomesta aina Tornioon asti. Kuvista ja tarinoista välittyy hyvin suomalaisen luomutuotannon moninaisuus ja ihmisten erilaiset motiivit suosia luomua. Teos on käännetty myös englanniksi.



Kirjaa voi tilata: <http://luomusalonki.fi/tarinoita-suomalaisesta-luomusta-kirjan-ennakkomyynti/>

Innovaatioita nokkosnäkkäristä juhlaan puolukkajuomaan

Lapin eri alojen opiskelijat, opettajat sekä luonnontuotealan ammattilaiset ja tutkijat kohtasivat Rovaniemellä 11. huhtikuuta, kun oppilaitos- ja hankeyhteistyönä järjestettiin poikkialainen luonnontuote- ja elintarvikealojen Ei mitään rajaa! -tapahtuma. Ensimmäisen kerran järjestettävässä päivässä avattiin uusia näkökulmia alojen innovaatioihin.

Ammattiopisto Lappia maistatti tapahtumavieraille koulun kehittämää nokkosnäkkäriä. Rukiinen herkku nautittiin koulun omalta karjatilalta peräisin olevan tinkimaidon kera.

Lappilaisia raaka-aineita ja suomalaista ruokaperinnettä yhdistelevä uutuustuote on hyvä esimerkki ammattiopiston Louen toimipisteen poikkialaisuudesta.

Meillä koulutusalat risteytyvät luontevasti. Esimerkiksi nokkosnäkkäri kehiteltiin Erikoisrehuja ja hyvinvointituotteita eläimille -hankkeen ja koulun keittolan yhteistyönä hienopuuseppien opettaja Juha Seppälän ideasta, kertoo Anne Tuomivaara.

Tuomivaaran mukaan Ei mitään rajaa -tapahtuman tyyppiset yhteisesiintymiset tuovat uskoa tulevaisuuteen.

Hienoa, että Lapin nuoret näkevät, että tämä on mahdollisuuksien ala, Tuomivaara kiittelee.

Rovaniemen ammattikorkeakoululla järjestetty tapahtuma antoi opiskelijoiden innovaatioiden kukkia. Itä-Lapin ammattiopisto Kemijärveltä esitteli useampiakin innovaatioita luonnonmukaisista energiapatukoista juhlaan puolukkajuomaan.

”JuhlaPuolukkaa” on kehitetty koululla pitkään ja tänä keväänä ensimmäiset jakeluseminumukset pohjoisen hiihtokeskusten kanssa on tehty. Opiskelijat ovat olleet mukana koko tuotteen kehittämisprosessissa aina viimeistelyä ulkoasua myöten.

Rovaniemen ammattikorkeakoulun maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma esitteli puolestaan logistiikkaketjuja, jotka opiskelijat olivat toteuttaneet rovaniemeläiselle luontaistuotealan yrittäjä Katja Misikankaalle. Misikankaan Lapland Naturalsin Tassuvoide sekä Koivutuhkauute osoittautuivat mielekkäiksi tehtäviksi opiskelijoille.

Yrittäjälle oppilaitosyhteistyö antoi paljon hyödyllistä lisätietoa.

Oma työprosessi avautui aivan uudessa valossa. Mitä lyhyempi logistiikkaketju, sitä enemmän jää katetta. Tämä olisi hyvä tehdä jokaisesta tuotteestani, pohtii Misikangas.

Neljän lappilaisen oppilaitoksen sekä luonnontuotealojen hankkeiden ja eri toimijoiden laajan tarjonnan avannut päivä osoitti, että alalle tarvittaisiin yhteinen materiaalipankki.

Alan tietoa ei ole kootusti saatavilla mistään. Uusi materiaali tulisikin mahdollisimman pian koota yhteen ja nostaa esille myös pohjoisen yrityksiä. Nyt pitäisi löytää se taho, joka ryhtyisi kokoamaan tietoa, toteaa luonnontuote-toimialakehittäjä **Irja Mäkitalo** MTT:n LAPPI LUO II -työohjelmasta.

MTT:n LAPPI LUO II -työohjelma oli tapahtuman pääjärjestäjä. Päivän juonsi letkeällä, humoristisella tyylillä tarinankertoja, shamaani ja stand up -koomikko **Raija Mehtälä**.



Kuvat vasemmalta oikealla: Nokkosnäkkäri yhdistää lappilaiset yrittäjät ja suomalaisen ruokaperinteen. Rovaniemen ammattikorkeakoulun opiskelija Soile Määttä (oik) kehuu ammattiopisto Lappian kehittämää nokkosnäkkäriä terveelliseksi ja maistuvaksi. Anne Tuomivaara maistatti nuorille myös tinkimaitoa.

Päivän aiheet:

POHJOISET VILLIKASVIT

Miksi luonnonkasveja kasvatetaan? Maistuuko tuore voikukan lehti? Osta raaka-aineet villiyrttisalaattiin!

Haluatko kokeilla yrttikuorintavoidetta? Tule tekemään omasi.

Mikä lakkakäpä on? Miksi sitä yritetään kasvattaa?

Tutustu lappilaisen luonnontuoteyrityksen logistisen ketjun haasteisiin ja tuotteisiin.

MARJAT JA KERUUTUOTANTO

Millaisia marja- ja yrttijalosteita voidaan tarjota matkailuyrityksille ja kuluttajille?

Sopivatko marjat ja yrtit samaan tuotteen? Mikä ihmeen keruuluomu? Onko sillä kysyntää?

POHJOISET ELINTARVIKKEET

Oliko puikulasta vaikeaa tehdä ravintolakäyttöön sopiva tuote?

Onko lappilaisella Angus -naudanlihalla kysyntää, miten sitä tuotetaan, miltä se maistuu?

Onko raakamaito hyvää? Entä nokkosnäkkäri? Tule ja maista.

HYVINVOINTI-LUONTAISHOITO-PERINNE-MATKAILU?

Tarjotaanko luontoon pohjautuvia hyvinvointipalveluja Lapissa? Voiko hyvinvointivaikutuksia mitata?

Voiko erityisryhmien matkailuun yhdistää luontoon liittyviä hyvinvointipalveluita?

Voiko kasvien vaikuttavia ja hoitavia aineita siirtää villaan? Miksi sitä yritetään?

KÄSITYÖT-ELÄINTENHYVINVOINTITUOTTEET

Löytyykö Lapin luonnosta käsityömateriaaleja? Mitä niistä voi tehdä?

Valmistetaanko lapissa eläinten hyvinvointituotteita? Onko niille kysyntää?

Millaisia määriä eläinrehun raaka-aineita syntyy porotaloudessa?

LUONTO PELISSÄ!

Testaa nokkeluutesi. Millainen on "Tapio ja tuottava tuohi" -peli, saatko metsän tuottamaan?

Reippaasti halki-poikki-pinoon oletko sinä "Mottimestari"?

YLEMPI AMK-TUTKINTO, NÄYTTELYT ja OPINNÄYTTEET

Mitä tarkoittaa "Alueiden käytön suunnittelu"? Onko sillä jotain tekemistä luonnon kanssa?

Näyttelyssä on katsaus Pohjoiseen puhtautteen ja Lappi-brändiin. Rokkaa "kymmenen virran maa"!

Esillä luontoon ja elintarvikkeisiin liittyviä opinnäytetöitä. Tutustu!

PALAUTEKILPAILU

Anna palautetta näyttelyistä ja valitse kiinnostavin esittely/innovaatio.

Voit voittaa luonnontuotealan tuotepalkinnon.

Lisätietoja

Irja Mäkitalo, luonnontuotetoimialakehittäjä

puh. 0400 138 174

irja.makitalo@proagria.fi



Koivu-uutteen tie koivuklapista valmiiksi tuotteeksi.



Kemijärvellä toimivat Itä-Lapin ammattiopiston luonnonvaratuottajaopiskelijat ovat kehittäneet lisäaineettomia energiapatukoita (yliin). Juhla Puolukka on Itä-Lapin ammattiopiston ylpeyden aihe. Kuohuvaa juomaa nautitaan pian pohjoisen hiihtokeskuksissa. Luontaistuotealan yrittäjä Katja Misikangas uppoutui tuotteidensa logistiikkaketjuun Rovaniemen ammattikorkeakoulun maaseutuelinkeinojen koulutusohjelman opiskelijoiden kanssa.

Kuluttajan tiedonsaanti elintarvikkeista paranee

Elintarvikkeista annettavia tietoja koskeva EU-lainsäädäntö on hiljattain uudistettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus). Asetus tuli voimaan joulukuussa 2011. Siirtymäaika pakollista ravintoarvomerkintää koskevien vaatimusten soveltamiselle on joulukuuhun 2016 asti ja muita pakollisia elintarviketietoja koskevien vaatimusten soveltamiselle joulukuuhun 2014 asti.

Soveltamisala

Elintarviketietoasetusta sovelletaan kaikkiin loppukuluttajalle ja suurtaloudelle tarkoitettuihin elintarvikkeisiin. Soveltamisalaan kuuluvat siis myös pakkaamattomat elintarvikkeet, ml. ammattikeittiöiden kautta luovutettavat elintarvikkeet. Asetuksessa säädetään kuitenkin ainoastaan pakattujen elintarvikkeiden osalta siitä, miten tiedot on kuluttajalle annettava. Jäsenvaltioiden tulee kansallisesti säätää, mitä asetuksen tarkoittamia pakollisia elintarviketietoja vaaditaan pakkaamattomista elintarvikkeista ja miten nämä tiedot on kuluttajalle annettava. Keskustelu kansallisista vaatimuksista on käynnissä maa- ja metsätalousministeriön johdolla. Päätökset tehdään joulukuuhun 2014 mennessä.

Kuluttajien mielestä keskeinen ongelma elintarvikkeiden nykyisten merkintöjen osalta on tietojen huono näkyvyys ja selvyys. Tilanteen parantamiseksi elintarviketietoasetuksessa asetetaan konkreettisia vaatimuksia pakollisten elintarviketietojen luettavuudelle. Tekstin luettavuuteen vaikuttavat erilaiset tekijät, kuten kirjasinkoko sekä selkeä kontrasti tekstin ja taustan välillä.

Asetuksen tavoitteena on varmistaa, että elintarviketietojen antamiseen sovelletaan samoja periaatteita siitä riippumatta, millä tavalla elintarvikkeita markkinoidaan. Etämyynnin kautta markkinoitavista elintarvikkeista on annettava samat tiedot kuin perinteisillä tavoilla markkinoitavista.

Asetuksen liitteessä luetellaan allergioita ja yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, jotka tulee aina ilmoittaa elintarvikkeen merkinnöissä selvästi omalla nimellään. Pakattujen elintarvikkeiden osalta uusi vaatimus on, että allergeenit on ilmoitettava ainesosaluettelossa niin, että ne erottuvat selvästi muista ai-

nesosista esim. kirjasinkoon tai -tyylin avulla. Tiedot allergeeneista on annettava myös pakkaamattomista ja ammattikeittiöiden kautta kuluttajalle toimitettavista elintarvikkeista. Kansallisesti päätetään, miten nämä tiedot on annettava.

Alkuperämaan ilmoittamisesta

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia siitä, missä ruoka on tuotettu ja tehty ja minkälaisen reitin se on kulkenut kuluttajan ruokapöytään. Elintarviketietoasetuksessa yleinen vaatimus on sama kuin aiemminkin eli alkuperämaa on ilmoitettava, jos sen ilmoittamista jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Lisäksi asetus edellyttää, että alkuperämaa on ilmoitettava tuoreesta sianlihasta, lampaan- ja vuohenlihasta sekä siipikarjanlihasta. Asetus edellyttää myös, että jos elintarvikkeen alkuperämaa ilmoitetaan, eikä se ole sama kuin pääainesosan alkuperämaa (esim. suomalainen ruisleipä, valmistettu puolalaisesta rukiista), myös pääainesosan alkuperämaa täytyy ilmoittaa. Alkuperämaan ilmoittamisvelvollisuutta laajennetaan asteittain vaikutusarviointien pohjalta. Komissio valmistelee parhaillaan kertomusta ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamisesta. Lisäksi komissio antaa joulukuuhun 2014 mennessä kertomuksen alkuperämerkintävelvoitteen laajentamisesta tiettyihin muihin tuoteryhmiin, mm. maitoon ja maitotuotteiden ainesosana käytettyyn maitoon.

Pakolliset elintarviketiedot

Pakollisia elintarviketietoja koskevat vaatimukset elintarviketietoasetuksessa ovat periaatteessa varsin samanlaiset kuin aiemmassa lainsäädännössä. Poikkeuksena on se, että ravintoarvomerkintä on tulevaisuudessa lähtökohtaisesti pakollinen. Asetuksessa säädetään kuitenkin myös eräistä uusista pakollisista merkinnöistä. Esimerkiksi pakastetun lihan, raakalihavalmisteiden ja jalostamattoman kalastustuotteen merkinnöissä on ilmoitettava pakastuspäivä tai ensimmäinen pakastuspäivä, jos tuote on pakastettu useamman kerran. Lihavalmisteissa, raakalihavalmisteissa ja kalastustuotteissa, joista saattaa saada käsityksen, että ne on valmistettu kokonaisesta liha- tai kalapalasta, mutta jotka koostuvat muilla ainesosilla tai muilla tavoilla toisiin yhdistetyistä paloista, nimen yhteydessä on oltava ilmaisu ”paloista yhdistetty liha/kala”.

Tiedonsaanti ravintosisällöstä myös paranee

Elintarviketietoasetus parantaa kuluttajan tiedonsaantia elintarvikkeiden myös ravintosisällöstä. Asetuksen myötä ravintoarvomerkintä on lähtökohtaisesti pakollinen. Merkintävaatimuksen ulkopuolella jäävät yli 1,2 tilavuus% alkoholia sisältävät juomat sekä asetuksen liitteessä luetellut elintarvikeryhmät. Ravintoarvomerkintää ei vaadita sellaisiin pakkauksiin, joissa suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 25 cm². Ravintoarvomerkintää ei vaadita myöskään elintarvikkeisiin, joita pieniä määriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle. Pakkaamattomana luovutettavien elintarvikkeiden osalta päätetään kansallisesti, vaaditaanko niistä ilmoitettavaksi ravintosisältötietoja.

Pakollisessa ravintoarvomerkinnässä on ilmoitettava energiasisältö sekä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrä. Pakollisten tietojen lisäksi ravintoarvomerkinnässä voidaan ilmoittaa yksi tai useampi seuraavista: kerta-tyydyttymättömät ja monityydyttymättömät rasvat, polyolit, tärkkelys, ravintokuitu sekä asetuksen liitteessä luetellut vitamiinit ja ki-
vännäisaineet.

Ravintoarvomerkinnän tiedot on esitettävä yhtenä kokonaisuutena samassa näkökentässä helposti havaittavassa paikassa. Ravintosisältötiedot on ilmoitettava 100 g/ml kohti. Tiedot voi lisäksi ilmoittaa annosta tai kulutusyksikköä kohti. Ravintoarvomerkinnässä ilmoitettavat arvot ovat keskiarvoja, jotka perustuvat joko valmistajan analyysihin tai erilaisiin taulukoihin, tietokantoihin tai vastaaviin perustuviin laskelmiin. THL:n ylläpitämä elintarvikkeiden koostumustietopankki Fineli on tärkeä väline elintarviketeollisuudelle, kun se kehittää uusia tuotteita, laskee tuotteiden ravintosisältöjä ja tekee pakkausmerkintöjä. On myös oletettavaa, että erityisesti pienet yritykset tulevat hyödyntämään Fineli-tietopankin ravintoainekoostumustietoja.

Suolamerkinnät

Elintarviketietoasetus tuo muutoksia elintarvikkeiden suolamerkintöihin. Nykyisin ravintoarvomerkinnässä ilmoitetaan nat-

Enterprise Europa Network palvelee kansainvälistymisessä

riumin kokonaismäärä. Tulevaisuudessa pakollisessa ravintoarvomerkinnsä ilmoitetaan suola, jolla tarkoitetaan suolaekvivalenttia (suola=2,5xNa), johon lasketaan kaikki eri lähteistä tuleva ja myös elintarvikkeessa luontaisesti oleva natrium. Ravintoarvomerkinnsän läheisyyteen voi liittää maininnan, että suolapitoisuus johtuu yksinomaan tuotteessa luontaisesti esiintyvistä natriumista.

Suomen kansallinen lainsäädäntö edellyttää lisätyn ruokasuolan (natriumkloridi) määrän ilmoittamista eräissä elintarvikeryhmissä, jotka ovat suolan saannin kannalta olennaisia. Lisäksi tietyt elintarvikkeet täytyy ilmoittaa voimakassuolaiseksi, jos suolapitoisuus ylittää lainsäädännössä asetetut elintarvikeryhmäkohtaiset rajat. Ruokasuolan määrän ilmoittamista koskeva kansallinen vaatimus kumotaan ennen pakollista ravintoarvomerkinnsää koskevan siirtymäajan päättymistä. "Voimakassuolainen" merkinnän kohtalo joudutaan arvioimaan uudelleen. Jos merkinnää pidetään edelleen tarpeellisena, merkinnän kriteerit täytyy arvioida uudelleen.

*Maa- ja metsätalousministeriö
Lainsäädäntöneuvos Anne Haikonen*

Eurooppalainen yrityspalveluverkosto Enterprise Europe Network auttaa pk-yrityksiä kansainvälistymiseen ja EU:n sisämarkkinoihin liittyvissä asioissa. Se on Euroopan laajin verkosto, joka tarjoaa kontakteja, tietoa ja neuvontaa EU:n tarjoamista mahdollisuuksista pienille ja keskiuurille yrityksille. Verkosto on läsnä yli 50 maassa ja kaikkien tavoitteena on auttaa pk-yritysten kansainvälistymisponnisteluissa oikeat kumppanit. Verkosto työskentelee yritysten lisäksi myös yliopistojen ja tutkimuskeskusten ja -laitosten kanssa kun nämä kartoittavat kansainvälisissä teknologiansiirron hankkeissa sopivia kumppaneita. Kun etsit uutta teknologiaa yrityksesi kilpailukyvyyn ja markkina-aseman parantamiseksi tai uusia markkinoita, katso millaisia mahdollisuuksia verkosto tarjoaa esimerkiksi teknologian ostoon ja myyntiin, lisensointiin, tuotesopeutukseen, tuotannolliseen yhteistyöhön, tuotekehitys- ja alihankintayhteistyöhön tai yhteisyrityksen perustamiseen. Enterprise Europe Networkin suora verkkosivuosite on www.EnterpriseEurope.fi.

Suomen kansallisessa verkostossa on mukana seitsemän organisaatiota. Kaupallisia sekä rahoitukseen, juridiikkaan ja yrityskontakteihin liittyviä palveluja tarjoavat Varsinais-Suomen ELY-keskus ja Helsingin seudun kauppakamari. Teknologian siirto- ja yritys yhteistyöpalve-



luja, liittyen kansainväliseen teknologian siirtoon, yritys yhteistyökumppanin hakuun sekä tuotekehitys- ja tutkimusyhteistyöhön, tarjoavat Suomen Teknologikeskusten Liitto TEKEL, Technopolis Oyj (Espoo, Lappeenranta, Oulu), Turku Science Park Oy ja Hermia Yrityskehitys Oy. Verkostoa koordinoi työ- ja elinkeinoministeriö.

Enterprise Europe Networkin toiminnan osarahoitus tulee Euroopan komission kilpailukyvyyn ja innovoinnin puiteohjelmasta (Competitiveness and Innovation Framework Programme, CIP). Lisäksi verkostoa rahoittavat kansallisesti työ- ja elinkeinoministeriö sekä Tekes.

Verkoston palvelut ovat maksuttomia kaikille pk-yrityksille Suomessa. Elintarvikealan palveluun on erikoistunut yksikön päällikkö Anna Rantasuo, puh. 0295 022 570, [anna.rantasuo\(at\)ely-keskus.fi](mailto:anna.rantasuo(at)ely-keskus.fi)

Luomun juuret -kampanja

Kuluttajakampanja Luomun juuret käynnistyi 26.4.2013 Helsingin messukeskuksessa Lähiruoka- ja luomutapahtuman yhteydessä. Tavoitteena on tehdä luomutuotannon periaatteita ja käytäntöjä tutuksi kuluttajille sekä kirkastaa luomuruoan etuja. Luomun tuotanto ja kulutus Suomessa ovat viime vuosina olleet reippaassa kasvussa; esimerkiksi vuonna 2012 luomumarkkinat kasvoivat arviolta lähes neljänneksen ja nousivat 202 miljoonaan euroon. Kampanjan toivotaan pitävän tätä trendiä yllä heikosta taloustilanteesta huolimatta.

Luomun juuret -kampanjan viestintä painotuu verkkoon, johon on avattu kampanjasivut www.luomunjuuret.fi. Kampanjan näkyy myös sosiaalisessa mediassa Pro Luomun Facebook-sivuilla (www.facebook.com/ProLuomu), jossa nostetaan esille kampanjan aineistoa ja teemoja

Kesällä Luomun juuret -kampanja jalkautuu myös luomutilojen tapahtumiin sekä tuottajatoreille.

Lisätietoja
toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila, Pro Luomu ry
puh. 040 581 9252
marja-riitta.kottila@proluomu.fi

Tukkurin logistiikalla lähiruoka laajaan jakeluun

Hotellit, ravintolat, catering-palvelut ja muut suurkeittiöt ovat kiinnostuneita tarjoamaan asiakkailleen lähellä tuotettua ruokaa. Heitä palvelevalla tukkukaupalla on valmiudet lähiruoan jakelulle. Jotta homma lähtisi reippaasti liikkeelle, tarvitaan lähituottajien yhteistyötä.

Tämän hetken kiinnostavia aiheita horeca-puolen asiakaskunnassa ovat lähiruoka ja tuotteiden jäljitettävyyys.

– Nehän ovat keskenään sukulaisia, toteaa Kespron myyntijohtaja **Osmo Pyhtinen**.

– Kun tuotteet tuotetaan lähellä, on aines kohtimaista ja jäljitettävissä tuottajalle.

Yhtälö kuulostaa yksinkertaiselta, mutta siihen sisältyy haaste: mitä on lähiruoka? Onko poro lähiruokaa Etelä-Suomessa?

– Yksinkertaista määritelmää ei ole. Ydinkysymys on, mitä halutaan ymmärtää lähiruoalla. Yleensä tunnusmerkeiksi mielletään suomalaisuus, oman paikkakunnan tai lähiympäristön tuotteet.

Volyyimia verkostosta

Perinteinen lähiruokamalli toimii niin, että maanviljelijä tuottaa raaka-aineen, kasvattaa esimerkiksi porkkanoita. Hän myy, pakkaa,

kuljettaa ja laskuttaa. Tuotantomäärät ovat tavallisesti sen verran pieniä, että yhdeltä tilalta riittää suoravientiä muutamalle asiakkaalle. Kun aletaan puhua suuremmasta mittakaavasta, ei tuotanto enää riitäkään. Muitakin esteitä lähiruoan käytölle ammattikeittiöissä on.

– Suuri osa asiakkaistamme ei esimerkiksi pysty vastaanottamaan multaporkkanaa. Sen estää jo lainsäädäntö. Osa asiakkaista haluaa, että tuotetta on jalostettu, se on pesty, kuorittu, raastettu, pilkottu tai muuten käsitelty. Lisäksi heitä kiinnostaa, onko tuotetta satavissa ympäri vuoden ja ennen kaikkea se, millainen omavalvontasuunnitelma tuottajalla on, kertoo Pyhtinen.

Pyhtinen uskoo, että haasteet voitaisiin voittaa ja lähellä tuotettujen elintarvikkeiden rooli horeca-puolella kasvaa, mikäli tuottajat verkottuisivat.

– Tukkuliikkeenä olemme kiinnostuneita välittämään lähiruokaa, mutta jotta määrät olisivat riittäviä, tarvitaan tuottajarenkaita tai yhteensuostumia. Ne voisivat yhdessä myös kehittää ja hoitaa jalostusta, pakkaustoimintaa, laskutusta, markkinointia ja muita vastaavia toimia. Jonkinlaista organisoitumista tarvitaan, jotta lähiruoan käyttämisestä horeca-puolella tulisi

isompi juttu.

Monenlaisia mahdollisuuksia

Toimintamalleja lähiruoan jakelulle Kesprolla on jo olemassa. Tuotteita voidaan laittaa saataville yksittäiseen tukkuun, tietyille maantieteelliselle alueelle tai koko valtakuntaan. Saatavuus voi rajoittua tiettyyn sesonkiin tai tuote voi olla myynnissä koko vuoden.

– Esimerkkejä paikallisista tuottajista meillä on muun muassa liha- ja maitotaloustuotteissa.

Jos tuottaja on kiinnostunut lähiruokatuotteensa jakelusta Kespron kautta, on ensimmäinen askel ottaa yhteyttä oman alueen myyntipäällikköön.

– Keskustelut aloitetaan siitä, mitä tarjottava tuote on, mikä on sen tuotantokapasiteetti ja mille alueelle sitä tarjottaisiin, selvittää Pyhtinen ja kehottaa rohkeasti ottamaan yhteyttä.

Teksti: Minna Saano



Lindkoskella sijaitseva Pikkupuutarha Robbes tuottaa Kespron Menu-tuotesarjaan toistakymmentä erilaista yrttiä ja versoja. Kuvaaja: Matti Immonen.

Itella Termo -kylmäkuljetuksella pientuottaja tavoittaa myös kuluttaja-asiakkaat

Itella Termo on kylmäkuljetuspalvelu, joka auttaa tuottajia ja asiakkaita tavoittamaan toisensa. Pienetkin kylmäkuljetusta vaativat tuote-erät voi toimittaa perille nopeasti, lyhyellä toimitusketjulla Itellan olemassa olevaa jakeluverkostoa hyödyntäen. Termolla on mahdollista lähettää tuotteita myös kotiin - palvelu mahdollistaa kuluttajille luomutuotteiden ja muiden elintarvikkeiden tilaamiseen suoraan tuottajalta.

Kun toimitusketju on lyhyt, tuotteiden alkuperä pysyy kirkkaana. Muun muassa meijeri- ja leipomotuotteet, lihajalosteet ja luonnontuotteet kulkevat Termon avulla asiakkaille, joita voivat olla niin ravintolat, kaupat, ruokapiirit kuin yksityishenkilöt. Välimatka ei ole enää este kotimaisten, kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden saatavuudelle.

Pihvilihaa suoraan tilalta kotiin

Itella Termo mahdollistaa ruuan valtakunnallisen myynnin suoraan tiloilta. Saatavuuden parantaminen on ajankohtaista, sillä kiinnostus lähiruokaan, luomutuotteisiin ja erikoisempiin herkkuihin kasvaa. Yksi Termon käytön aloittanut yritys on pohjalainen, kolmen pientilan yritys Laidun Hereford.



– Itellan ratkaisu on mullistanut liiketoimintamme. Aiemmin pientuottajat ovat voineet vain haaveilla kuluttaja-asiakkaista kauempana. Termo-kuljetusten avulla asiakkaat voivat tilata meiltä tuoretta lihaa kuluttajapakkauksissa asuivatpa he sitten naapuripitäjässä tai toisella puolella Suomea. Kaikki välikädet jäävät pois, **Niko Kurumaa** Laidun Herefordista kertoo.

MTK:n jäsenissä on arviolta 500 maatalousyrittäjää, jotka harjoittavat elintarvikkeiden jatkojalostusta. Lisäksi maaseutuyrittäjissä on esimerkiksi matkailuyrittäjiä, jotka valmistavat pienimuotoisesti elintarvikkeita.

Termo-kuljetuksessa käytetään Itellan olemassa olevaa jakeluverkostoa

Termo-kuljetus toteutetaan mahdollisimman ekologisesti. Kuljetuksessa hyödynnetään Itellan olemassa olevaa jakeluverkostoa. Termo-kuljetus ei vaadi lämpösäädelyjä ajoneuvoja, vaan tuotteet kuljetetaan tarkoitukseen kehitetyissä kylmäkuljetuslaatikoissa. Ne on varustettu kuljetuslämpötilan taltioivilla sensoreilla, jotka mittaavat kuljetuksen aikana lämpötilaa 5 minuutin välein. Termo-kuljetus soveltuu esimerkiksi tuoreelle lihalle, lihajalosteille, maitotaloustuotteille ja leivonnaisille.

Lisätietoja
www.itella.fi/termo
<http://www.laidunhereford.fi>



Kuudesluokkalaisten makujen matkalla

Jyväskylän kaupungin Keljon koulun kuudesluokkaisille pidettiin kevään 2013 aikana kuusi kertaa Sapere-menetelmän mukaista makukoulua. Makukoulutunnit ohjasi restonomiopiskelija Soili Rautakoski osana toiminnallista opinnäytetyötään. Tunneilla oli mukana myös luokan oma opettaja. Makukoulu järjestettiin yhteistyössä Jyväskylän ammattikorkeakoulun, Sapere-hankkeen ja Kylän Kattauksen kanssa. Tunneilla tutustuttiin ruokaan kaikkien aistien avulla ja valmistettiin herkullisia välipaloja. Toteutuksen suunnittelussa oli alusta alkaen mukana koko koulun ruokailuun osallistuva henkilöstö. Ydintiimiin kuului koulun palveluvastaava, rehtori, restonomiopiskelija ja kuudennen luokan opettaja.

Sapere- menetelmä on kaikki aistit huomioon ottava lapsille suunnattu ruoka- ja ravitsemuskasvatusmenetelmä. "Sapere" -sana on latinaa ja tarkoittaa maistella, tunkea ja olla rohkea. Menetelmän tavoitteena on tutustuttaa lapsia ruuan kautta saataviin aistikoemuksiin, niin haju-, maku-, kuulo-, näkö- kuin tuntoaistin avulla. Tavoitteena on saada lapsi tuntemaan omat aistinsa ja rohkaista lasta tutustumaan uusiin ruokiin, laajentaa syömäänsä ruokavalikoimaa, oppia sanallista ilmaisua ja kehittyä tietoisesti kuluttajaksi.

Ensimmäisellä kerralla ruokaan tutustuttiin näköaistin avulla. Näköaistin avulla ruuasta voidaan havaita väri, koko, rakenne, muoto, koko, liike, kiilto ja läpikuultavuus. Tunnilla käsiteltiin erityisesti värinäön merkitystä syömisessä.



Välipalaksi oppilaat valmistivat herkullisen näköisen voileivän. Valmistuksessa käytettiin tuoreita vihanneksia, jotka oppilaat saivat itse pilkkoa.

Toisella kerralla ruokaan tutustuttiin hajuaitia käyttäen. Oppilaat tunnustivat erilaisia hajuja näytepurkeista ja heidän tehtävänä oli lisäksi miettiä, mitä tuoksusta tulee mieleen. Tunnilla havainnollistettiin myös sitä, miten useat kokemistamme mauista ovat todellisuudessa hajuja.



Välipalaksi pilkottiin suomalaisia kasviksia ja juureksia ja niitä dippailtiin itse valmistetussa yrtti-kermaviilikastikkeessa. Kastikkeen valmistukseen käytettiin tuoreita kotimaisia yrttejä.

Kolmannella kerralla tutustuttiin viiteen perusmakuun, joita ovat makea, suolainen, hapan, karvas ja umami. Perusmaut opeteltiin ensin jauhenäytteiden avulla, jonka jälkeen niitä etsittiin elintarvikkeista.



Välipalaksi jokainen sai valmistaa mieleisensä jogurtin suomalaisia marjoja käyttäen. Oppilailla oli käytössään maustamatonta jogurtia, mustikoita, mansikoita, punaherukoita ja sokeria.

Neljännellä tunnilla käsiteltiin kuuloaistin merkitystä ruokailussa ja ruuan valmistuksessa. Aiheeseen liittyen tunnustettiin erilaisia keittiössä syntyviä ääniä. Lisäksi mietittiin, minkälaisia ääniä ruuan pureskelusta syntyy ja miten ääni vaikuttaa ruuan maittavuuteen.

Välipalaksi valmistettiin mustikka-banaanisMOOTHIE.



Viidennellä kerralla aiheena oli tuntoaisti. Oppilaiden saivat tunnustella käsin ruoka-aineita ilman näköaistia. Lisäksi pohdittiin suutuntumaa eli sitä, miltä ruoka tuntuu suussa. Viileiden ja polttavien tuntemusten aistimusta suussa, eli kemotuntoa, havainnollistettiin chilikastikkeen ja purukumin avulla. Välipalaksi oppilaat valmistivat hedelmäsalaattia.



Viimeisellä kerralla harjoitettiin kaikkien aistien yhteispeliä ja tutustuttiin perinteisiin suomalaisiin ruokiin. Kaikkien aistien arvioitavaksi pääsivät mämmi, leipäjuusto ja lakat sekä perinteinen juureen leivottu ruisleipä. Lopuksi oppilaat saivat antaa palautetta makukoulusta. Palaute oli erittäin positiivista ja lapset kertoivat välipalojen tekemisen ja ruuan maistelun olleen erityisen mukavaa. Palautteessa ihmeteltiin mm. kuinka itse tehty dippikastike maistui ihan samalle kuin valmispussista valmistettu oikea dippikastike.

Luokan opettaja onnistui sitomaan edellisen päivän makukoulutunnit seuraavan päivän teemoihin esim. biologiassa. Kyseisen luokan opettaja oli erittäin tyytyväinen kokemukseen ja toivoo toimintamallin jalkaantuvan pysyväksi käytännöksi perusopetusta. Integrointia muihin aineisiin voisi tehdä monin eri tavoin. Ruokakasvatus on tärkeä ja oleellinen osa jokaisen oppilaan hyvinvointiosaamista tulevaisuuden haasteita varten.

”Kitkan viisas” -muikuista ensimmäinen suomalainen alkuperäsuojattu kala EU:ssa

Viedään yhdessä ruokailoa eteenpäin!

- Anna lapselle mahdollisuus osallistua kodin ruokapuuhiin.
- Tutustu raaka-aineisiin yhdessä lapsen kanssa uteliaana kaikkia aisteja käyttäen.
- Tarjoa monipuolista ruokaa - aikuinen päättää, mitä syödään, lapsi päättää, minkä verran hän syö.
- Älä lahjo tai pakota lasta syömään, mutta rohkaise häntä maistamaan ruokaa.
- Syö samaa ruokaa lapsen kanssa ja samanaikaisesti. Olet hänelle esimerkkinä.

Lisätietoja

*Soili Rautakoski, opiskelija
soili.rautakoski@gmail.com*

*Karoliina Väisänen, ravitsemuksen
ja mikrobiologian lehtori
karoliina.vaisanen@jamk.fi*

”Kitkan viisas” -nimellä tunnettu muikku on lisätty Euroopan komission asetuksella niiden tuotteiden joukkoon, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN). Nimisuojaajjärjestelmä on voimassa kaikissa EU:n jäsenmaissa, joten rekisteröity nimitys on suojattu koko yhteisön alueella.

Kitkan viisas -nimitystä käytetään Koillismaan eli Kuusamon ja Posion kuntien ylänköalueen järvistä pyydytyistä muikuista. Alueen arktisten olosuhteiden ja vesistöjen vähäravinteisuuden takia Kitkan viisas on useimpia muita makean veden muikkukantoja huomattavasti pienempi, noin kahdeksan sentin pituinen ja 4-5 gramman painoinen. Pienen koon takia Kitkan viisaan ruoto ei kovetu, vaan se säilyy pehmeänä. Talvisin Kitkan viisasta voidaan käyttää ravinnoksi perkaamattomana. Kitkan viisaalle on ominaista myös sen kotipaikkasuojattomuus. Alueen vesistön veden korkeus- ja virtaamavaihtelut ovat erittäin pienet ja veden happitilanne säilyy hyvänä myös talvella, minkä takia muikku ei vaella alapuolisiin vesistöihin.

EU:n nimisuojaajjärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja huokeammilta väärennöksiltä. Kuluttajalle suojaus on tae siitä, että tuotteen alkuperä tunnetaan. Suojausjärjestelmiä on kolme erilaista, joissa suojattu alkuperänimitys (SAN) ja suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

suojaavat tuotteen tuotannon ja valmistuksen perinteisellä maantieteellisellä alueella. Kolmas järjestelmä (APT) suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän.

Tähän mennessä EU:n alueella on nimisuojauksen saanut jo yli 1100 tuotetta. Näistä vain yhdeksän tuoreista kaloista ja niistä valmistetuista tuotteista on ennen Kitkan viisaan rekisteröintiä suojattu alkuperänimityksenä. Vastaavan suojauksen on saanut muun muassa Ruotsin Kalix Ljörom eli Kalixin muikunmäti. Suomalaisia tuotteita on nyt rekisteröity yhteensä yhdeksän, joista viisi suojattuna alkuperänimityksenä.

Kaikki yhteisössä suojatut nimitykset löytyvät komission internet-sivuilta DOOR-ohjelmasta osoitteessa: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Lisätietoja

*aktivaattori Teuvo Hatva,
Kainuun ja Koillismaan kalaleader
-hanke, p. 050 434 0150*

*kalastaja Juha Korhonen, Koillismaan
luonnonkala Oy, p. 040 731 7526*

*neuvotteleva virkamies Maija
Heinonen, maa- ja metsätalous-
ministeriö, p. 0295 16 2288*

Vuoden Hillatuote 2013 haussa

Ranua etsii vuoden 2013 parasta hilla/marjatuotetta. Voittaja julkistetaan elokuussa Ranuan maankuululla hillaviikolla. Viime vuonna ensimmäisen kerran järjestetyn hillatuotekilpailun voitti Ranua Revontuli Oy:n kuokuva hillajuoma Arctic Rose. Tänä vuonna haetaan tuotetta, jolla olisi uutuusarvon ja kaupallisuuden lisäksi terveellisiä ominaisuuksia.

Vuoden 2013 paras hilla- tai marjatuotekisan voittaja julkistetaan elokuun 2. päivänä Hillakuumetta Ranualla -seminaarissa sekä viikonvaihteen Ranuan maankuuluilla Hillamarkkinoilla 3.-4.8.2013.

Kilpailuesitykset tulee toimittaa Rovaniemen Kehitys Oy:lle kesäkuun 2013 loppuun mennessä. Esitys voi olla kuva, video tai kirjallinen esitys, josta käy ilmi, miten hillaa tai muuta luonnonmarjaa on hyödynnetty tuotteessa. Kisaan kisaan esimerkiksi elintarvikkeita, hillaherkkuja, hoitotuotteita, kosmetiikkaa tai mitä tahansa Ranuan hillabrändiin sopivaa uutuustuotetta.

*Risto Saukkoriipi
puh. 040 572 0523
risto.saukkoriipi@rovaniemi.fi, www.rovaniemenkehitys.fi*

Tuottajien ja ostajien kohtaamistapahtuma Lähiuoan Lastauslaituri onnistui yli odotusten!

Lähiuoan kysyntä ei Kainuussa näytä hiipuvan, vaan sitä halutaan yhä enemmän ostaa ja käyttää. Haasteena on kuitenkin ollut tuottajien ja ostajien kohtaamattomuus. Ostajat kertovat haluavansa enemmän lähituotteita, mutta eivät koe saavansa tuotteista tarpeeksi tietoa. Tähän ongelmaan tartuttiin ProAgrian Kainuun / Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten hallinnoimassa Kainuulainen Lähiuoaka-hankkeessa. Aktiivisena aloitteen tekijänä lähiuoan löytämiselle oli hankkeen sidosryhminä toimivat ostajatahot. Yhteistyön lisäämiseksi haluttiin lähiuoakafoorumi.

Aluksi tammikuussa järjestettiin foorumin suunnittelutilaisuus, johon kutsuttiin tuottajia sekä ostajatahojen edustajia. Tapahtuman hallittiin palvelevan molempia osapuolia ja siksi foorumin muotoa haettiin kohderyhmiltä. Molemmista suunnista tuli sama toive: foorumi pitäisi järjestää messuina, jolloin ostajat pääsevät tutustumaan suoraan tuottajien lisäksi myös heidän tuotteisiinsa. Päivän tär-

keimmiksi tavoitteiksi asetettiin keskustelun ja tuottaja-ostaja-yhteistyön lisääminen sekä tätä kautta kaupankäynnin edistäminen.

Ensimmäinen foorumitilaisuus, Lähiuoan Lastauslaituri, toteutui 16.4. Kajaanissa. Sokos Hotel Valjuksen tilat täyttyivät monenlaisista yrittäjistä sekä herkuista. Esillä oli tuotteita nokkosesta leipomotuotteisiin, jäätelöstä kylläntölihaan. Maistiaiset olivat herkullisia!

Lisäksi tapahtumassa mukana oli Aitoja Makuja -hanke ja Päivi Töyli maakuntakierroksensa puitteissa. Päivi piti kaksi napakkaa infoa aitojamakuja.fi-sivustosta ja sen hyödyistä ostajille ja tuottajille.

Lähiuoan Lastauslaituri oli säpinää täynnä; oli maisteltavaa, esiteltävää, keskusteltavaa ja ostojen suunnittelua. Tapahtumassa oli tuottajia 18 ja ostajatahojen edustajia 40. Ostajia oli niin ravintoloista kuin pienistä pitopalveluyrityksistäkin.

”Kiitosta haluan antaa julkiselle sektorille, sillä lähes jokaisesta Kainuun kunnasta oli ruokahuollon edustaja mukana tapahtumassa”, kertoo tapahtumaa koordinoanut Anna-Kaija Kaikkonen. ”Kohderyhmiltä jälkepäin kerätty palaute oli positiivista. Tapahtumalle oli selkeästi tilausta.”

Lähiuoakafoorumi on tarkoitus saada pysyvä toimintamalli Kainuuseen. Seuraava foorumi on syksyllä ja nyt suunnitellaankin, missä muodossa tapahtuma tuolloin järjestetään. Onnistunut kokemus tapahtumasta antaa potkua elintarvikealan kehittäjille viedä alaa eteenpäin.

Kirjoittaja
Anna-Kaija Kaikkonen
Projektipäällikkö, Kainuulainen
Lähiuoaka -hanke



Kainuun uusimpia tuotteita Luomus-sarjan ”hölskyhauki”. Tuotteen takana ravintola Sirituksen yrittäjä Annikki Kaasinen (vas.) sekä Kaesan Kotileipomon Marianne Huusko esittelemässä tuotteitaan (oik.). Kuvat: Anna-Kaija Kaikkonen.

Kokemuksia ”Mathantverk i Finland” hankkeesta

Saariston monitaitureille uusia mahdollisuuksia.

Hankkeen suunnittelu sai alkunsa Saaristomeren Biosfäärialueen talvitapaamisessa, jossa paikallisen pienyrittäjän aloitteesta alettiin miettiä pienimuotoisia elinkeinoja jotka sopisivat lisäelinkeinoksi pieniin, usein yhden henkilön yrityksiin. Hankkeessa on kyse elintarvikkeiden jalostamisesta perinteisin menetelmin, pienissä erissä, käsityönä ja ilman lisäaineita. Monella hankkeeseen osallistuvalla on jotain omaa tuotantoa, jonka jatkojalostaminen tuo monia uusia mahdollisuuksia talteenottoon ja myynnin kasvuun.

Hankkeen aikana osallistujat saavat kaiken jalostuksessa tarvitsemansa koulutuksen mitattavana vuoden pituisena, 30 opintopisteen kokonaisuutena. Koulutus on mahtava tulos yhteistyöstä joka syntyy kun Ruotsin kansallinen käsityönä valmistetun ruoan keskus Eldrimner, YH Novia, ”Bra mat i Västnyland”-sekä ”Mathantverk i Finland”-hankkeet yhdistävät voimansa ja vahvuutensa .

Ohjelma aloitettiin tutustumalla läntisellä Uudellamaalla toimiviin elintarvikealan pienyrityksiin. Sitä on seuranut teoriaopetukset niin elintarvike- kuin yrittämisen alalta. Käytännön opetus hoituu työpajoilla, joita on jo järjestetty asiantuntevien kouluttajien opastuksella niin marjojen ja hedelmien jalostuksessa kuin leivonnassa. Ohjelmaan kuuluu neljän viikonlopun työpajat kummallakin alalla.

Osallistujia hankkeessa on 25 ja he ovat Turunmaalta, Uudeltamaalta, Ahvenanmaalta ja Pohjanmaalta, mikä osoittaa että kiinnostusta pienimuotoiseen jalostamiseen on ympäri Suomea. Jouduimme rajoittamaan osallistujien määrää opetuskeittiöiden koon puitteissa. Osallistujien joukossa on niin tuottajia, yrittäjiä, yrittäjiksi aikovia kuin myös opiskelijoita. Hankkeen vetäjänä iloitsen erityisesti siitä, että nuoret ovat ennakkoluulottomasti

mukana hakemassa uusia tuulia esimerkiksi maatilan toimintaan.

Ryhmämme käsityönä valmistettuja jalosteita tuskin sentään nähdään suuressa mittakaavassa kauppojen hyllyillä, vaan monella on jo oma tilamyymälänsä. Markkinoilla ja erilaisissa paikallisissa tapahtumissa tuotteita tulee olemaan myynnissä.

Itse uskon vahvasti että rannikon monitaitureiden tuotteille on kysyntää. Olen sen selvästi jo itsekin marjanviljelijänä ja jatkojalostajana huomannut. Aitous, pienimuotoisuus ja lisäaineettomuus ovat asioita, joita nykypäivän kuluttaja arvostaa. Pienimuotoinen ”mathantverk” luo ainutlaatuisia tuotteita, joiden maku, laatu ja identiteetti ovat jotain sellaista, mitä teollisuudessa ei pystytä saamaan aikaan. ”Mathantverk” ei sisällä makuaromeja, vaan kaikki maut ovat peräisin käytettävistä raaka-aineista.

Niin, sanalle ”mathantverk” ei vielä ole löytynyt kuvaavaa suomennosta. Vastaanotan ehdotuksia sähköpostiini.

Lisätietoja hankkeesta ja koulutusohjelmasta:
<http://mathantverk.wordpress.com>
www.facebook.com/Mathantverk i Åboland
www.facebook.com/BraMat i Västnyland
www.kemionsaari.fi/elinkeinoelämä/Kehitysosasto/projektit/Mathantverk
margot.wikstrom@kemionsaari.fi
www.eldrimner.com

FAKTAA:

Hanke on yksivuotinen.

Hankkeen tavoite on antaa riittävä koulutus uusille jalostajille.

Rahoitus: Varsinais-Suomen Liitto, Paraisten kaupunki ja Kemiönsaari

Hankevetäjä: Margot Wikström
margot.wikstrom@kimitoon.fi



Tapahtumat

22. - 23.5.2013	Lisääarvoa tuloksiin aistinvaraisilla menetelmillä – Added Value by Sensory Approaches, Helsinki (www.nsw2013.vtt.fi)
22. - 23.5.2013	Kevätkylvä 2013, Seinäjoki (www.kevatkylvo.fi)
3.6.2013	Laiduntreffit, Korppoo (http://wwf.fi/maapallomme/uhanalaiset/hankkeet/metsalaidun/ajankohtaista/)
6. - 7.6.2013	Futures for Food, Turku (www.futuresconference.fi/2013)
11. - 13.6.2013	LINC Finland, Iisalmi ja Ylä-Savo (www.linc-finland.fi)
13. - 15.6.2013	Neitsytperunafestivaali, Turku (www.neitsytperunafestivaali.fi)
29.6.2013	Bättre torget, Hailuoto (jarkko.kaariainen@mssl.fi)
3. - 6.7.2013	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)
2.8.2013	Hillakuumetta Raunualle –seminaari, Ranua (www.rovaniemenkehitys.fi)
3. - 4.8.2013	Hillamarkkinat, Ranua (www.hillamarkkinat.fi)
10. - 11.8.2013	Lähiiruoka-tilaviinijuhlat Heinolan torilla, (www.heinolankaupunkisydan.fi)
21. - 23.8.2013	Organic farming systems as on driver for change, Tanska (http://www.njf.nu/seminars/461)
22. - 23.8.2013	Maaseutututkijatapaaminen, Kalajoki (http://mua.fi/toiminta/tutkijatapaaminen/)
22. - 24.8.2013	Herkkujen Suomi, Helsinki (www.herkkujensuomi.fi)
30.8.2013	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
30. - 31.8.2013	Elonkorjuujuhlat, Kuopio (helena.lehtoaro@proagria.fi)
2.9.2013	Food For Life - vuosiseminaari, Helsinki (www.foodforlife.fi)
4. - 6.9.2013	Pohjoiset arktiset maut – Northern Arctic Flavours -seminaari ja ruokamatkailutapahtuma, Oulu (www.arcticfla.fi)
4. - 7.9.2013	Riga Food , Latvia (www.rigafood.com)
6. - 8.9.2013	Kalaryssäys, Kuopio (www.kuopio.fi/web/ajankohtaista/kalaryssays)
7.9.2013	Lähiiruokatori, Oulu (www.arcticfla.fi)
5.9.2013	Yrittäjän päivä (www.yrittajanpaiva.fi)
11. - 14.9.2013	EurSafe -konferenssi, Uppsala (http://www.slu.se/en/collaborative-centres-and-projects/ethics/eursafe-2013/eursafe-2013/)
14. - 15.9.2013	Lähiiruokamessut, Elimäki Kouvola (www.lahiruoka.fi)
14. - 15.9.2013	Ween Maan Wiljaa, Jyväskylä (http://www.wmw.fi)
21.- 24.9.2013	World Food Travel Summit, Göteborg, Ruotsi (http://www.worldfoodtravel.org/world-summit-2013/)
28. - 29.9.2013	Länsi-Uudenmaan Maistiaiset lähiiruokamarkkinat, Fiskars (www.slowfoodvastnyland.org)
30.9. - 6.10.2013	Luomuviikko (http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/luomuviikko/)
4. - 6.10.2013	Turun Ruoka- ja Viinimessut, Turku (www.turunruokamessut.fi)
8. - 10.10.2013	Nordisk Mathantverk, Östersund Ruotsi (http://eldrimner.com/1547-saerimner.html)
18.10.2013	Ravitsemus muuttuvassa viestintäympäristössä – miten media ja sosiaaliset liikkeet muovaavat käsityksiä terveellisestä syömisestä?, Helsinki (http://www.socialmedicine.fi/index_files/ajankohtaista.htm)
21.10.2013	Merta lähemmäs kalaan –seminaari, Kuopio (www.sakky.fi/mestari)
26.10.2013	Parasta Pöytään Pirkanmaalta lähi- ja luomuruokatapahtuma, Tampere (http://www.parastapoytaan.fi/news/91/65/Laehi-ja-luomuruokatapahtuma-26-10-2013-Tampere-talossa/d,uutinen.html)
1.11.2013	Ruoka & matkailu, Haaga (http://ruokajamatkailu.wordpress.com/)
5.11.2013	Ateria, Helsinki (http://www.julkinenateria.fi/)
7. - 10.11.2013	Mitt kök mässan, Tukholma Ruotsi (http://stockholm.mittkokmassan.se/)
12. - 13.11.2013	Luomupäivät, Mikkeli (elisa.niemi@luomuliitto.fi)
22. - 24.11.2013	ELMA maaseutumessut, Helsinki (www.elmamesut.fi)
19. - 21.3.2014	Gastro, Helsinki (www.gastro.fi)
13.5.2014	Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)