

[illegible]

Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2007 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levittää tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476
arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416, 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

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

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

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

Aitoja makuja - ydinviesti elintarvikealan pienyrittäjille	1
Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari	2
6. - 7.11.2007 Pori	
Yritystilastot 2007	5
Tehokkuus ja erikoistuminen ovat leipomoteollisuuden menestystekijöitä	6
Kauppa haluaa pk-yritysten tuotteita	7
Pohjoismaiden ministerineuvoston uudet "ruokaprojektit"	7
Hyvä tapa toimia lammasketjussa	8
Maku, hyvinvointi ja rehtiys keihäänkärkinä - uusi FoodfromFinland	11
palvelu markkinoi suomalaista elintarvikeosaamista	
Tuoksuvalmuska on hyväksytty uutena sienenä kauppasieniluetteloon	12
Luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittelyä ja jalostusta koskevien vaatimusten helpottuminen	13
Jatkojalostustuotteita maaseudulta kilpailukykyisesti	14
Elintarvikevalvontaa johtaa Suomessa Evira	16
Ruoka-Suomi tiedotteen ilmestyminen vuonna 2007	16
Kongressia kokoamassa	17
Taparyrittäjyys -tilannetekijät toiminnan taustalla ja yrittäjäkokemuksen merkitys yritystoiminnassa	18
Lähiaruokaryrittäjien työhyvinvoinnin tukemisen keinoja Loimaan seutukunnassa	19
Luomupäivät 5. - 6.2.2008 Lahdessa	19
Lähiaruoka 2008	20
Pk-yritysten laadun ja tehokkuuden kehittäminen yhteistyössä kaupan kanssa	22
Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari Tampereella	23
HEILA, tästä läheltä -lyhyesti	24
Tarjolla koulutusta viestinnästä ja markkinoinnista elintarvikealan kehittäjille	25
Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön ja sen soveltamisen vaikutukset pk-yritysten toimintaan	26
Pienten liha-alan laitosten omavalvonta -seminaari	29
Lähiaruokaviikot alkavat	30
Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja	31
Palvelukortti	32



Kannenkuva:

Aitoja makuja - Äkta smak - Eakti smáhkát
- ydinviesti elintarvikealan pienyrittäjille

Aitoja makuja - ydinviesti elintarvikealan pienyrittäjille

Ruoka-Suomi -teemaryhmän johdolla laajaan yhteistyöhön pohjautuen elintarvikealan pienyrittäjien ydinviestiksi muotoutui "Aitoja makuja". Viestin vaihtoehtoinen muoto on "Aitoa makua". Ydinviestinä voi käyttää em. kahta sanaa tai lisätä siihen sinulle ja / tai sen maakunnan tai paikkakunnan nimen mistä on kyse elatiivi tai ablatiivi muodossa (esim. Lapista, Pohjanmaalta, Joensuusta tai Kiuruvedeltä). Sopivia muotoja Lapin alueelle sovellettuna ovat:

Aitoja makuja sinulle
Aitoa makua sinulle
Aitoja makuja sinulle Lapista
Aitoa makua sinulle Lapista
Aitoja makuja Lapista
Aitoa makua Lapista

Ruotsiksi ydinviesti on Äkta smaker tai Äkta smak. Suomenkielisen version tapaan on mahdollista käyttää täydennyksiä, jotka olisivat Pohjanmaalle sovellettuna:

Äkta smaker för dig
Äkta smak för dig
Äkta smaker för dig från Österbotten
Äkta smak för dig från Österbotten
Äkta smaker från Österbotten
Äkta smak från Österbotten

Saameksi ydinviesti on Eakti smáhkat tai Eakti smáhkka. Lappiin sovelletut täydennykset ovat:

Eakti smáhkat dutnje
Eakti smáhkka dutnje
Eakti smáhkat Sámis
Eakti smáhkka Sámis
Eakti smáhkat dutnje Sámis
Eakti smáhkka dutnje Sámis

Yhtenäisen valtakunnallisen ydinviestin tavoitteena on lisätä elintarvikealan pienyrittäjyyden näkyvyyttä. Toimialaa tuodaan esiin toistamalla samaa viestiä eri yhteyksissä paikallisesti, alueellisesti ja kansallisesti. Vahvuutta tuo myös se, että eri toimijat käyttävät viestiä toistuvasti yhteydenpidossa mediaan, mainonnassa sekä yrittäjien ja hankkeiden yhteisesiintymisissä.

Ydinviestiä tukevat ja täydentävät pääviestit, joita käytetään, kun halutaan laajemmin kuvata elintarvikealan pienyrittäjyyttä. *Luo elämyksiä* tarkoittaa konstailemattomuutta, sinulle tehtyä ja maukasta. *Omalta alueeltaan kotoisin* - ilmaisulla kuvataan läheisyyttä, kasvoja sekä alueen hyvinvointia ja tulevaisuutta. *Ruokakulttuuria rikastuttava* ilmentää tuotteen juuria, omaleimaisuutta ja uudistuvuutta. *Ensiluokkaisuus* viestii tuotteen tuoreista raaka-aineista, ketjun läpinäkyvyydestä sekä hyvästä hinta ja laatu -suhteesta.

Ydinviestin määrittelemisen perusteena on ollut *Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantaminen ja menekin-edistäminen* vuosille 2007-2013 laaditun valtakunnallisen strategian ehdotus elintarvikealan pienyrittäjyyden yhteisemmästä näkyvyydestä. Elintarvikealan pienyrittäjyyden toimijat, kuten organisaatiot ja hankkeet, voivat vapaasti käyttää ydin- ja pääviestejä. Ydinviesti ei kuitenkaan ole tuotemerkki. Mikäli ydin- ja pääviestejä käytetään pakkauksessa, on varmistuttava, että merkintä täyttää pakkausmerkintämääräykset. Ruoka-Suomi -teemaryhmä toivoo että eri toimijat ottavat viestin aktiiviseen käyttöön.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän järjestämä vuosittainen hankeseminaari on Porissa 6.-7.11.2007. Ohjelman ja lisätiedot löydät sivuilta 2 - 4, tervetuloa mukaan !

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari

6. - 7.11.2007 Pori

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaarin. Seminaarin keskeisiä teemoja ovat elintarvikealan pienyrittäjyyden kehittämiseen liittyvät ajankohtaiset asiat sekä markkinointiin liittyvän tutkimusohjelman tulosten esittäminen. Ohjelmassa perehdytään myös alan tulevaan kehittämistoiminnan sisältöön.

Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen juhlapäivällinen ohjelmineen. Asiasisällön ohella tapahtuma on vuosittainen kokoontumispaikka alan kehittäjille, asiantuntijoille, viranomaisille ja muille toimijoille. Myös elintarvikealan yrittäjät ovat tervetulleita seminaariin. Seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa eri toimijoiden, maakuntien ja toimialojen kuten elintarvikeala ja luonnontuoteala eri osa-alueiden välistä yhteistyötä.

Seminaari järjestetään 6.- 7.11.2007 Porissa Liisanpuiston auditoriossa, Porin ammattiopiston tiloissa (Lii-sankatu 20, 28100 Pori). Esimerkiksi osoitteista www.pori.fi ja www.porinammattiopisto.fi löytyy infoa sekä paikallistietoa.

Ilmoittautumiset seminaariin pyydetään 24.10.2007 mennessä oheisella lomakkeella. Samalla lomakkeella tehdään varaus myös 6.11.2007 järjestettävään ohjelmalliseen iltatilaisuuteen Hotelli Vaakunassa. Seminaari on osanottajille maksuton, mutta jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Myös majoitusvarauksista jokaisen osallistujan tulee huolehtia itse.

Lisätietoja seminaarista antavat Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksessa Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, puh. (02) 333 6416 ja projektisihteeri Arja Meriluoto, puh. (02) 333 6476 tai [sp. arja.meriluoto@utu.fi](mailto:arja.meriluoto@utu.fi)

Paikallistuntemuksen osalta tiedusteluihin osaavat vastata parhaiten Meli Valo, puh. (02) 838 0617 tai 050 3385367 [sp. meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi](mailto:sp.meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi) tai Marko Jori, puh. (02) 838 0627 tai 050 3801621, [sp. marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi](mailto:sp.marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi)

Tiistai 6.11.2007

- | | |
|----------------|--|
| Klo 11 - 12.15 | Lounas (omakustanteinen, maksetaan paikan päällä, 7e) |
| Klo 11.00 | Ilmoittautuminen |
| Klo 12.15 | Seminaarin avaus
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja |
| Klo 12.25 | Tervetuloa Satakuntaan
Satakunta ja elintarvikeyrittäjyyden sekä maaseudun kehittäminen
Kansanedustaja Juha Korkeaoja |
| Klo 13.00 | Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen Satakunnassa
Toiminnanjohtaja Teija Kirkkala, Pyhäjärvi-instituutti
Toimitusjohtaja Eila Törmä, Satafood Kehittämisyhdistys ry
Satakuntalaisia yritys esimerkkejä |
| Klo 14.15 | Kahvi |
| Klo 14.45 | Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen ja EU:n ohjelmakausi 2007-2013
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja, ylitarkastaja Kirsi Viljanen ja ylitarkastaja Sirpa Karjalainen, Maa- ja metsätalousministeriö |

-
- Klo 16.00 **Lähirookaviikot sekä Lähikeittiöhanke 2007**
Mihin katseet seuraavaksi käännetään ?
Tiedottaja Irma Kärkkäinen, Lähikeittiöhanke, EkoCentria
- Klo 16.30 **Rakastajat ruuan asialla**
Teatterinjohtaja Angelika Meusel, Rakastajat-teatteri
- Klo 17.30 Seminaaripäivän päätös
- Klo 19.00 **Iltatilaisuus**, Sokos Hotel Vaakuna
Satakuntalainen juhlapäivällinen, esiintyjinä Häplänperän Valittajat ja muusikko Juha Simola

Keskiviikko 7.11.2007

- Klo 9.00 **Seminaaripäivän avaus**
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriö, ylitar-
kastaja

Tutkimus palvelee elintarvikeyrityksyyden kehittämistä

- Klo 9.10 **Kuluttaja-arvo markkinoinnin johtamisessa -tutkimusohjelman esittely**
Tutkimuksen vastuullinen johtaja, tutkija Terri Kupiainen, MTT
- Klo 9.20 **Ruokaa ja tietoa verkosta**
Erikoistutkija Kaarina Hyvönen ja tutkija Katja Järvelä, Kuluttajatutkimuskeskus
- Klo 9.40 **Valmisruoan arvostus ja arvot eri kuluttajaryhmissä**
Tutkija Terri Kupiainen, MTT
- Klo 10.00 **Uuden elintarvikkeen kuluttajakokemukseen vaikuttaminen: Onko hinnalla ja lisäarvovietillä väliä?**
Tutkija, ETM, Katariina Lehtola, Vaasan yliopisto
- tauko 10.20-10.40
- Klo 10.40 **Konseptista tuotteeksi – kokemuksia kuluttajatutkimustiedon soveltamisesta elintarvikkeen tuotekehityksessä**
Kehittämiskoordinaattori Barbara Kankaanpää-Anttila, Food Park Kauhajoki ry
- Klo 11.00 **Ajankohtaista Elintarvikekehityksen klusterista**
Johtaja Jukka Lähteenkorva, Foodwest Oy
- Klo 11.30 **Lounas** (omakustanteinen, maksetaan paikan päällä 7e)

Verkostoituminen kehittämistyötä tukemassa

- Klo 12.30 **Uusi pohjoismainen ruoka ja ID-Norfood** (Platform for Nordic identity of regional foods)
Postdoc Jannie Vestergaard, Sensory Science, Dept. of Food Science, University of
Copenhagen
- Klo 13.15 **Ajankohtaista maaseutuverkostosta**
Maaseutuverkostoyksikkö
- Klo 13.45 **Kokemuksia yhteistyöprosesseista vähittäiskaupan kanssa**
Mara Yritysklinikan päällikkö Matti Härkönen, Jyväskylän ammattikorkeakoulu
- Klo 14.15 **Ravintoloiden toiminta ja yhteistyöverkostojen luominen**
Ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry
- Klo 15.00 **Seminaarin päätös ja iltapäiväkahvi**

Majoittuminen ja majoituskustannukset

Esim. Sokos Hotel Vaakuna (www.sokoshotels.fi), 1 hh 88 e/vrk, 2 hh 122 e/vrk sisältäen aamiaisen tai Scandic Hotel Pori (www.scandic-hotels.fi), 1hh 76 e/vrk, 2 hh 94 e/vrk tai Hotelli Cumulus (www.cumulus.fi), 1hh 76 e/vrk, 2hh 90e/vrk. Kaikissa hotelleissa on majoituskiintiöt Ruoka-Suomi nimellä 15.10. asti

ELINTARVIKEYRITTÄJYYDEN KEHITTÄMISEN HANKESEMINAARI

6. - 7.11.2007, PORI

Palauta ke **24.10.** mennessä osoitteella:

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus
Projektisihteeri Arja Meriluoto
20014 Turun yliopisto
tai
Fax. (02) 333 6331
Sp. arja.meriluoto@utu.fi

SITOVA ILMOITTAUTUMINEN

OSALLISTUN ELINTARVIKEYRITTÄJYYDEN KEHITTÄMISEN HANKESEMINAARIIN SEURAAVASTI:

_____ OSALLISTUN **6.11.2007**

_____ OSALLISTUN **7.11.2007**

_____ OSALLISTUN **ILTATILAISUUTEEN TIISTAINA 6.11. KLO 19 ALKAEN SOKOS HOTEL VAAKUNASSA** (30 euroa, sis. tervetuliaismaljan, satakuntalaisen juhlapäivällisen ja ohjelman).
PYHÄJÄRVI-INSTITUUTTI LÄHETTÄÄ LASKUN ILTATILAISUUDESTA HETI ILMOITTAUTUMISTIEDOTEJEN SAAVUTTUA.

NIMI _____

YRITYS/
YHTEISÖ _____

OSOITE _____

LASKUTUSOSOITE _____
JOS ERI KUIN YLLÄ

PUH. _____ FAX _____

SP. _____

MAHDOLLINEN _____
ERITYISRUOKAVALIO



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoitain 5/2007

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotoi- minta	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkei- den jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	4	13	9	1	0	9	2	7	45
Etelä-Karjala	13	20	15	1	8	39	3	17	116
Etelä-Pohjanmaa	20	4	42	10	9	75	12	16	188
Etelä-Savo	14	12	13	3	5	51	7	9	114
Kainuu	3	7	25	2	2	19	4	8	70
Kanta-Häme	13	5	30	6	6	31	8	24	123
Keski-Pohjanmaa	5	7	11	4	2	14	3	10	56
Keski-Suomi	22	9	28	5	6	84	8	31	193
Kymenlaakso	15	13	24	3	6	37	2	17	117
Lappi	52	15	14	6	2	39	7	11	146
Pirkanmaa	33	9	15	10	18	72	4	18	179
Pohjanmaa	15	21	35	4	5	52	5	12	149
Pohjois-Karjala	17	18	35	4	4	54	12	5	149
Pohjois-Pohjanmaa	30	30	25	13	10	67	6	19	200
Pohjois-Savo	15	6	32	5	13	57	8	11	147
Päijät-Häme	12	7	22	4	7	34	11	15	112
Satakunta	50	26	42	3	15	47	4	18	205
Uusimaa ja Itä-Uusimaa	82	35	43	20	34	138	23	95	470
Varsinais-Suomi	64	85	56	14	27	85	28	67	426
Yhteensä	479	342	516	118	179	1004	157	410	3205
%	15	11	16	4	5	31	5	13	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 5/2007

Henkilöstö	< 4	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	37	3	1	3	1	45
Etelä-Karjala	99	6	5	1	5	116
Etelä-Pohjanmaa	139	22	14	5	8	188
Etelä-Savo	79	25	4	2	4	114
Kainuu	56	5	4	5	0	70
Kanta-Häme	82	14	11	9	7	123
Keski-Pohjanmaa	40	5	3	3	5	56
Keski-Suomi	171	11	2	3	6	193
Kymenlaakso	73	27	15	2	0	117
Lappi	123	15	3	3	2	146
Pirkanmaa	127	16	12	16	8	179
Pohjanmaa	107	26	7	6	3	149
Pohjois-Karjala	112	17	13	3	4	149
Pohjois-Pohjanmaa	162	17	8	6	7	200
Pohjois-Savo	117	9	10	5	6	147
Päijät-Häme	87	13	3	5	4	112
Satakunta	153	22	11	6	13	205
Uusimaa ja Itä-Uusimaa	302	46	34	48	40	470
Varsinais-Suomi	331	26	31	26	12	426
Yhteensä	2397	325	191	157	135	3205
%	75	10	6	5	4	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Lisätietoja

Heidi Valtari

heidi.valtari@utu.fi

Tehokkuus ja erikoistuminen ovat leipomoteollisuuden menestystekijöitä

Leipomoteollisuudessa käydään kireää hintakilpailua ja tehokkuuden lisäämisestä on tullut keskeinen menestystekijä myös pienille leipomoille. Tehokkuuden lisäämisen ohella erikoistuotteilla ja omilla jakelukanailla pienten leipomoiden on mahdollista parantaa toimintansa kannattavuutta, todetaan kauppa- ja teollisuusministeriön ja TE-keskusten toukokuussa julkaisemassa leipomoteollisuuden toimialaraportissa, jossa kerrotaan alan tulevaisuudennäkymistä.

Perusleivän kysyntä on vakaata - kasvua erikoistuotteista

Leipomoteollisuuden erikoistuotteiden kysyntä on kasvanut viime vuosina muita leipomotuotteita nopeammin. Tumman ruokaleivän kulutus lisääntyi vuonna 2006 pari prosenttia, mutta vaalean leivän kulutus pysyi lähes ennallaan. Erikoistuotteiden, kuten tuoreiden piirakoiden ja pastejoiden kulutus kasvoi noin 3 %, mutta niiden myynnin arvo lähes 14 prosenttia. Osoituksena kireästä kilpailusta pehmeän ruokaleivän hintataso pysyi viime vuonna lähes ennallaan.

Vilja-allergikoille tarkoitettujen gluteenittomien tuotteiden kysyntä on kasvanut nopeasti sekä tuoretuotteina että pakasteina. Viime vuonna eräissä tuoteryhmissä gluteenittomien tuotteiden kysyntä jopa kaksinkertaistui. Myös niiden hintataso on pysynyt korkeana perinteisiin leipomotuotteisiin verrattuna. Gluteenittomien tuotteiden myynti on kokonaisuudessaan pari prosenttia koko leipomoteollisuuden myynnistä.

Kannattavuus pienleipomoiden ongelmana

Pienleipomoiden keskeisiä ongelmia ovat kireästä kilpailusta johtuva heikko kannattavuus, laaja perinteinen tuotevalikoima, pienet tuotantovolyymit, tuotannon käsityövaltaisuus ja suuret jakelukustannukset. Jakelukustannukset ovat nousseet 2000-luvulla leipomoteollisuudessa muuta elintarviketeollisuutta nopeammin. Niiden osuus liikevaihdosta on leipomoilla puolitoistakertainen elintarviketeollisuuden keskiarvoon verrattuna.

Kannattavuuden vaihtelu leipomoyritysten välillä on suuri. Alalla on paljon kannattavaakin yritystoimintaa, mutta keskimääräiset kannattavuusluvut ovat alhaisia. Kannattavuus on ollut 2000-luvulla keskimäärin heikointa 10–49 henkilön leipomoissa, joihin kilpailun kiristymisen on heijastunut eniten.

Tehokkuuden lisäämisen tarve kohdistuu kaikkiin yrityskokoluokkiin. Myös suurimmat leipomoyritykset ovat vähentämässä työvoimaansa. Käsityövaltaisessa pienleipomotoinnassa tuotannon tehostaminen ei ole kovin yksinkertaista muun muassa epätyypillisistä työajoista johtuen.

Ongelmia voidaan osaksi lievittää yhteistyöllä esimerkiksi jakelussa, tuotevalikoiman karsimisella, yhteisillä tuotemerkeillä ja erikoistumisella,

joita ei kuitenkaan ole vielä hyödynnetty tarpeeksi. Yhteistyössä pienetkin leipomot voisivat erikoistua enemmän, tehostaa markkinointia ja parantaa kannattavuuttaan. Kaupan ketjuuntuminen ja keskittyminen yhä suurempiin myymälöihin on vaikeuttanut pienleipomoiden kilpailu- ja neuvottelumahdollisuuksia ja luosaltaan painetta yhteistyön lisäämiseen.

Leipomoteollisuuden toimialaraportti osoitteessa
<http://www.toimialaraportit.fi/>

Lisätietoja
toimialapäällikkö Kari Välimäki
Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
puh. 040 540 2378
kari.valimaki@te-keskus.fi

Kauppa haluaa pk-yritysten tuotteita

Kaupan pienet ja keskiuuret yritykset ovat suomalaisen ruokaperinteen sekä paikallisten makutottumusten asiantuntijoita. Kauppa tarvitsee näiden yritysten tuotteita asiakasta kiinnostavan valikoiman rakentamiseen. Paikallisten tuotteiden avulla päivittäistavarakaupan myymälä ankkuroituu sijaintialueensa talouteen ja asiakkaidensa elämään. Suomalainen kauppa menestyy yhdessä kotimaisten tavarantoimittajiensa kanssa.

Opas yhteistyöhön

Pienillä ja keskiuurilla yrityksillä on hyvät mahdollisuudet menestyä kaupan tavarantoimittajina. Tämä edellyttää kuitenkin sitä, että tuotteet erottuvat kilpailevista tuotteista ja kiinnostavat kuluttajaa. Pk-yritysten vahvuutena on myös se, että ne voivat reagoida kaupan toiveisiin ja markkinoiden mahdollisuuksiin nopeasti ja joustavasti.

Päivittäistavarakauppa ry on julkaissut oppaan pk-tavarantoimittajien ja

kaupan väliseen yhteistyöhön. Opas on toteutettu osana maa- ja metsätalousministeriön johdolla toteutettavaa kansallista elintarvikkeiden laatustrategiaa.

Pienuus voi olla tehokasta

Pienten yritysten kilpailuvaltteja ovat sinnikkyys ja neuvokas yrittäjäyys. Kaikissa tuoteryhmissä löytyy piilokysyntää, johon mikään olemassa oleva tuote ei vielä vastaa. Tarjonnan erilaistaminen ja uudet innovaatiot ovat avain kysynnän laajentamiseen. Kaupan yritykset tuntevat oman asiakaskuntansa ja osallistuvat mielellään tuotekehitykseen tavarantoimittajiensa tukena.

Pk-yrityksen kannattaa verkottua tehokkaasti yhteistyökumppaneidensa kanssa. Yrittäjä ei voi olla paras asiantuntija kaikissa asioissa eikä yrityksen omien työntekijöidenkään tarvitse tehdä kaikkea itse. Esimerkiksi logistiikan, pakkaussuunnittelun ja sähköisen tiedonsiirron kysymyk-

sissä kannattaa usein hyödyntää yrityksen ulkopuolista asiantuntemusta. Yrittäjän jaksaminen on toiminnan kulmakivi ja siitä on huolehdittava.

Oppaassa on haastateltu kuutta pk-tavarantoimittajaa. He kaikki kertovat panostavansa tuotteidensa laatuun, asiakkaiden tarpeiden tuntemiseen ja toimitusvarmuuteen.

Pienet ja keskiuuret tavarantoimittajat kaupan yhteistyökumppaneina -opas on luettavissa osoitteessa www.ptty.fi Opasta voi tilata myös Päivittäistavarakauppa ry:stä sähköpostitse: riitta-mari.laakkonen@ptty.fi

Lisätietoja

Järjestöpäällikkö Ilkka Nieminen
Päivittäistavarakauppa ry
puh. 0500 422 216

Pohjoismaiden ministerineuvoston uudet “ruokaprojektit”

Have a look here at the 14 projects granted by Nordic Council of Ministers.

<http://www.norden.org/Nyheter/pdf/NNMprojekt2007.pdf>

Joulukuun alussa julkistettiin Hotelli Arthurissa Helsingissä järjestetyssä tilaisuudessa Hyvä tapa toimia lammasketjussa – hankkeessa laadittu hyvän toimintatavan ohjeistus, jonka olivat koonneet lammastilaneuvoja *Johanna Rautiainen* alkutuotannon osalta ja kehittämispäällikkö *Asko Mäyry* Foodwest Oy:stä teurastuksen osalta. ProAgria Pirkanmaan hallinnoiman ja MMM:n laaturaketjun rahoittaman hankkeen näkyvänä, konkreettisena lopputuloksena oli kirjallinen ohjeistus, jota on talven kuluessa eri yhteyksissä jaettu sekä lammppureille että muille alaan liittyville taholle. Ohjeistus on kevään aikana saatu myös internettiin Agronetin sivuille (www.agronet.fi -> Muut eläimet -> Lammasketjun toiminta).

tä Heidi Valtari ja Suomen Lammas-
yhdistyksen puolelta allekirjoittanut.
Jokaisen aluetilaisuuden käytännön
järjestelyistä vastasivat paikalliset toi-
mijat. Kevään aikana järjestettiin neljä
eri tilaisuutta.

Ensimmäinen tilaisuus oli helmikuun lopulla Hotelli Cumuluksessa Kouvossa. Se oli tarkoitettu Kymenlaakson, Etelä-karjalan ja Etelä-Savon lampureille ja muille alaan liittyville toimijoille. Vastuun tilaisuuden käytännön järjestelyt hoiti *Tuula Repo* ProAgria Kymenlaaksosta. Paikalla oli kolmisenkymmentä henkeä ja aluejakautumakin toimi hyvin, sillä mukana oli lampureita kaikista maakunnista.

Teurastamotilanne on Kaakkois-Suomessa entisestään huonontunut, kun Järvi-Suomen Portti lopetti vuoden vaihteessa kokonaan lampaan/karitsalihan vastaanoton. Kouvolan tilaisuuteen oli tullut Hannu Vainion teurastamon edustajana *Markku Auno-*

Etelä-Karjalassa on kolme pienteurastamo, jotka eivät luokittele ruhoa. Niiden lisäksi teuraita menee Kontiolahdelle ja Vainion teurastamoon Mäntsälään. Etelä-Savosta markkinoidaan lihaa Kontiolahdelle, Vainiolle ja Pennan Lihaan. Kymenlaaksoiset käyttävät myös Etelä-Karjalan pienteurastamoita. Ongelmana ovat aikuiset lampaat, joita ei teurasta oikein kukaan.

Seuraava tilaisuus oli 6.3. Pyhäjärvi-Instituutissa Eurassa Pyhäjärven rannalla. Osanottajia oli sielläkin kolmisenkymmentä, suurin osa Satakunnasta ja Varsinais-Suomesta. Ohjelmarunko oli sama kuin Kouvolassakin. Käytännön järjestelyistä kantoi-
vat päävastuun Pyhäjärvi-Instituutti ja Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus Louna-Foodia unohtamatta.

Lallin Lammas on jo pitkään ollut suurin lampaan ostaja Länsi-Suomen eteläosissa. Esille tuli kevätkaritsoiden laatu. pääsiäismyyntiin tarkoitettuilla karitsoiden on vaarana rasvoittuminen, jos ne ovat kasvaneet kovin kauan eli jos esim. edellisen kevään karitsat myydään vasta vuoden ikäisinä. Lallin lampaassa on lammas tuotteistettu, osa lihasta valmistetaan erilaisiksi jatkojalostustuotteiksi.

Tänä keväänä tuli voimaan omavalvonta. Hyvä tapa toimia lammasketjussa -opas sisältää paljon ohjeita, jotka liittyvät niihin yksityiskohtiin tilan toiminnassa, joita omavalvontasuunnitelmassa mainitaan.

Keittiömestarin puheenvuoron käytti *Jani Lehtinen* Trattorio Buccosta Porista. Hän ostaa raaka-aineita mahdollisimman läheltä. Pääsiäinen ja joulu ovat sesonkeja. Oli hauska satuma, kun kysimme kokilta, mistä heille tulee kotimainen lampaanliha, vastasi luennoitsijamme, että liha tulee välittäjän kautta jostain Ketsun teurastamosta. *Martti* ja *Eila Rantala* totesivat siihen, että meiltähän se tulee. Myyjä ja ostaja kohtasivat ensimmäistä kertaa kasvotusten.

Jani Lehtinen totesi, että koko lammas käytetään. Paistit, lavat ja fileet erotellaan. Vähäarvoisista osista tehdään jauhelihaa. Huippulaatu on kaiken toiminnan perusta. Jos raaka-aine ei ole kunnollista, ei siitä pysty valmistamaan kunnon aterioita. Koko tuotantoketju kasvattajasta teurastamon kautta kuluttajalle on tärkeä, yksikään lenkki ei saa pettää.

Tenhon tilalla Kullaalla on oma teurastamo. *Riitta Tenho* kertoi, että ravintolat ovat parhaita asiakkaita. Ketju tilalta asiakkaalle on mahdollisimman lyhyt.

Eurassa keskustelu oli alussa varsin vähäistä, mutta kun länsisuomalaiset pääsivät vauhtiin, ei jääty yhtään jälkeen Kouvolan tilaisuudesta.

Etelästä pohjoiseen

Maaliskuun puolessavälissä oli vuorossa Kemijärvi. Johanna Rautiainen ja Asko Mäyry olivat myös siellä, mutta allekirjoittaneen osuuden hoiti Heidi Valtari, joka oli mukana myös kaikkien tilaisuuksien suunnitteluvaiheessa. Siellä tilaisuuden järjestämisestä vastasi Itä-Lapin alueella toimiva liiketoiminta- ja logistiikkahanke. Lapissakin oli mukana reilusti yli 20 henkeä.

Lapissa Veljekset Rönkä Oy on jo vuosia tehnyt voimakasta yhteistyötä lammastilojen kanssa. Röngän edustaja oli kuitenkin estynyt tilaisuudesta ja heidän viestinsä elintarvikekoordinaattori Jussi Veijola kertoi lampaan tarjonnan lisääntyneen. Seminaariin mennessä tänä vuonna on teurastettu yhtä paljon lammasta kuin viime vuonna heinäkuun loppuun mennessä. Painopisteenä on ollut Länsi-Lappi.

Keittiömestarin puheenvuoron esitti *Simo Valtonen* Hotelli Luostotunturista. Hän korosti lampaanlihan käyttäjän kannalta tasakokoisuuden merkitystä. Esimerkiksi pakkauksessa olevat fileet pitäisi olla keskenään saman kokoisia. Kaikki turistit, esim. englan-

tilaiset, eivät ole kovin kiinnostuneita poronlihasta ja siksi lampaanliha sopii hyvin monipuolistamaan liharuokalistaa perinteisen naudan- ja sianlihan rinnalla. Paikalla olleiden ker-toman mukaan keskustelu oli vilkasta myös Lapissa.

Pohjanmaalla lopetettiin

Kevään kierroksen viimeinen tilaisuus järjestettiin Etelä-Pohjanmaalla Härmän Kuntokeskuksessa Ylihärmässä. Tämän tilaisuuden vetovuossa oli Foodwest Oy. Täälläkin osanottajia oli reilusti yli 20 henkeä.

Johanna Rautiaisen esityksessä tuli esille omavalvonta ja sen yhteys laadittuun ohjeistukseen. Johanna toi esille, että nyt on tullut määräys, että eläinlääkäri voi jättää tilalle tiettyjä lääkkeitä, jos tila on tehnyt terveydenhuoltosopimuksen. Meillä on lammaspuolellakin jo muutama tila tehnyt sopimuksen. Tätä toimintaa kannattaisi laajentaa.

Käyttäjän puheenvuoro tuli kokouspaikkamme keittiöstä ja sen esitti keittiömestari *Pasi Holkkala*. Hän kertoi, että tarpeeksi pitkä mureutusai-ka on tärkeä. Hän toi esille savustetun lammasjauhelihan, jota käytetään savulammas-juustokeittoon. Ilmajoen Makkaramestarit on valmistetut pidemmälle jalostettuja erikoistuotteita. Paisti ja laparulla ovat tärkeimmät.

Härmän Kuntokeskuksessa käytetään lampaanlihaa ympäri vuoden. Kulutus on vuositasolla n. 1400 kg, pääsiäisen aikaan tänä vuonna käytettiin 170 kg. Lammasruokien suosio on kasvanut.

Asko Mäyry toi esille kylmäketjun tärkeyden. Nykyisin, kun lampurit itse markkinoivat tuotteitaan, tämä pitää huomioida joka vaiheessa. Hän toteasi, että luokituksen yleistyminen on vaikuttanut positiivisesti esim. rasvaisten ruhojen vähenemiseen. Yli-rasvaisten ruhojen osuus on pienentynyt.

Keskustelu oli Pohjanmaallakin vilkasta. Koko ketjua koskevia asioita käsiteltiin ja esille tulivat myös uudet kuljetusvaatimukset.

Nyt on ohjeistusta viety eri tavoin kentälle. Toivottavasti jokainen lammasketjuun kuuluva toimija huomioi siihen liittyvät asiat omassa toiminnassaan. Vain saumattomalla yhteistyöllä pystytään kuluttajille toimittamaan laadukkaita lammastuotteita. Jos yksi palikka pettää, vaikuttaa se koko ketjun toimintaan.

Lisätietoja

Ulla Savolainen

ulla.savolainen@proagria.fi



Yleisö seurasi Eurassa tarkkavaisena esityksiä.



Jani Lehtinen esitti Eurassa keittiömestarin puheenvuoron. Kuuntelemassa lampureiden ohella ikkunan edessä vasemmalta Johanna Rautiainen, Ulla Savolainen ja Asko Mäyry.

Maku, hyvinvointi ja rehtiys keihäänkärkinä - uusi FoodfromFinland -palvelu markkinoi suomalaista elintarvikeosaamista

Finfood - Suomen Ruokatieto ry avasi FoodfromFinland (3F) -palvelun vauhdittamaan hyvään kasvuun lähtenyttä suomalaista elintarvikevientiä ja tehostamaan elintarvikealan ulkomaista markkinointia. Yrityksille palvelu avaa uusia mahdollisuuksia tiedottamiseen ja yhteismarkkinoinnin etujen saavuttamiseen.

Suomalainen ruoka sai uuden kanavan ulkomaiseen tiedotukseen, kun Finfood - Suomen Ruokatieto ry avasi FoodfromFinland (3F) -palvelun elintarvikealan markkinoinnin välineeksi. FoodfromFinland -palvelu vie suomalaisen ruuan viestiä Venäjälle, Baltiaan, Ruotsiin, Saksaan ja Puolaan. Tiedotus suunnataan medialle ja yritysasiakkaille. Markkinointia tehdään internet-sivuston, uutiskirjekelun ja tapahtumamarkkinoinnin keinoin. Palvelun perustamisen rahoittavat elinkeino, Sitran Elintarvike- ja ravitsemus-ohjelma ERA ja maa- ja metsätalousministeriö sekä kauppa- ja teollisuusministeriö.

“Suomalainen elintarvikevienti kasvoi vuonna 2006 ennätyslukemiin ja yritykset ovat investoineet voimakkaasti Itämeren kotimarkkina-alueella. Suomessa on tarjottavanaan ulkomaisille kauppakumppaneille korkealaatuisia tuotteita sekä arvostettua erikoisosaamista. Alalla riittää kerrottavaa, kun saamme viestinnän välineet kuntoon” Finfoodin toiminnanjohtaja Tiina Lampisjärvi toteaa.

Maukasta ja rehdisti valmistettua ruokaa - järkiruokaa

Tuleva markkinointi nostaa esille kolme suomalaisen ruuan eritysvahvuutta: ruuan hyvän maun, tuotteiden hyvinvointia tukevat ominaisuudet ja rehdin suomalaisen valmistustavan. Markkinointiviesteillä pyritään erottamaan kohdemarkkinoilla ja rakentamaan suomalaisen ruuan ulkomaisesta imagoa pitkällä tähtäimellä. Palvelu tukee myös Sitran ERA -ohjelman tavoitteita parantaa alan kansainvälistymismahdollisuuksia. “3F -palvelu on yksi kaupallistamisen keino. Se tuo kiinnostavalla tavalla esiin suomalaista osaamista “järkiruuassa” eli terveyttä edistävässä ruuassa”, Sitran ohjelmajohtaja Anu Harkki sanoo.

FoodfromFinland -palvelun ensimmäisiä yhteistyökumppaneita ovat Valio, Vaasan & Vaasan, Snellman, Saarioinen, Polar Shiitake, Paulig, Myllyn Paras, Maustaja ja Halva. Elintarvikeyritysten lisäksi palvelu tarjoaa viestinnän mahdollisuuksia asian tuntijaorganisaatioille ja muille elintarvikealaa lähellä oleville toimijoille.

Uusia yrityksiä mukaan hyödyntämään palvelua

3F -palvelua esitellään yrityksille syksyllä 2007 markkinointikiertueella viidellä paikkakunnalla eri puolilla Suomea. Yritykset ja yhteistyökumppanit ovat tervetulleita tilaisuuksiin kuulemaan lisää 3F:n avaamista uusista markkinointimahdollisuuksista.

Tampere 3.9.2007 klo 12 - 16 Pirkanmaan TE-keskus, Kauppakatu 4

Joensuu 28.9.2007 klo 10 - 11, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Kaislankatu 3

Vantaa 9.10.2007 klo 12 - 15, Finfood, Vernissakatu 4

Oulu 8.10.2007 klo 12 - 15, Pohjois-Pohjanmaan Te-keskus, Viestikatu 1
Seinäjoki 11.10.2007 klo 12 - 15, Foodwest (paikka vahvistetaan myöhemmin.)

Ilmoittautumiset tilaisuuksiin pe 30.8.2007 mennessä Finfood / Anja Tahvanainen, anja.tahvanainen@finfood.fi, puh. (09) 6155 4519

Lisätietoja
www.foodfromfinland.com
Projektipäällikkö Eeva-Liisa Lilja
puh. 040 833 7727
eeva-liisa.lilja@finfood.fi

Markkinoinnin koordinaattori Carita Vastinesluoma
puh. 0400 359 569
carita.vastinesluoma@finfood.fi

Tuoksuvalmuska on hyväksytty uutena sienenä kauppasieniluetteloon

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on 16.4.2007 antanut määräyksen kauppasieniluettelosta (3/2007). Määräys tuli voimaan heti ja on voimassa toistaiseksi. Kauppasieniluettelo on laadittu kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen ruokasienten kaupan pitämisestä (489/2006) nojalla. Kauppasieniluettelo säätelee ja rajoittaa kaupan pidettävien sienten ja sienivalmisteiden myyntiä, koska vain luettelossa mainittuja ruokasieniä saa myydä elintarvikkeena. Kauppasieniluetteloon sisältyy myös ohjeet saman sukuisten sienten myymisestä samassa erässä ja määräys viljeltyjen ruokasienten nimitystä.

Kauppasieniluetteloon sisältyy yhteensä 24 ruokasientä. Kauppasieniluettelo on saatavissa Finlexistä kohdasta Viranomaisten määräyskokoelmat ja Eviran internetsivuilta (http://www.evira.fi/attachments/palveluhakemisto/eviran_maarayskokoelma/maarays_3_2007.pdf)

Uutena sienenä kauppasieniluettelo on otettu tuoksuvalmuska (*Tricholoma matsutake*). Tuoksuvalmuska on lisätty kauppasieniluetteloon kauppa- ja teollisuusministeriön asettaman kasvisasetustyöryhmän ehdotuksen mukaisesti. Tuoksuvalmuska on arvostettu ruokasieni erityisesti Japanissa, jossa sienen käytöllä on vuosisataiset perinteet. Tuoksuvalmuskan vientimahdollisuuksia pidetään hyvinä. Sienelle saadaan arvoa myös tarjoamalla siitä tehtyä ruokaa suomalaisravintoloissa japanilaisturisteille. Tuoksuvalmuskaa vieetään Japaniin vuosittain yli kolme miljoonaa kiloa mm. Kiinasta, Etelä-Koreasta ja sen lähilajiketta Kanadasta ja USA:sta. Myös Ruotsissa kartoitetaan tuoksuvalmuskan vientimahdollisuuksia.

Tuoksuvalmuska kasvaa mäntykankailla ja esiintyy koko maassa. Sateisina kesinä se tuottaa satoa parhaiten Pohjois-Suomessa kasvaen samankaltaisilla kankailla kuin männynherkkutatti. Se on kiinteämaltoinen ja kasvaa melko kookkaaksi. Parhaimpia kauppasieniä ovat tuoksuvalmuskan nuoret sienet, joiden lakki ei ole

vielä täysin auennut. Arktiset Aromit ry on valinnut tuoksuvalmuskan vuoden sieneksi ja julkaissut siitä esitteen sienen tuntemuksen lisäämiseksi. Esitettä voi tulostaa yhdistyksen internetsivuilta (www.arktisetaromit.fi >Tiedotteet) tai tilata sitä postikustannuksia vastaan yhdistyksen toimistolta.

Lisätietoja

*Elintarvikeylitarkastaja Arja Kaiponen
Evira (kauppasieniluettelo)
puh. 020 772 4288
arja.kaiponen@evira.fi*

*Toiminnanjohtaja Simo Moisio
Arktiset Aromit ry (tuoksuvalmuska-
esite ja luonnontuotteiden keräily ja
hyödyntäminen)
puh. (08) 6155 5591, 040 5801186
simo.moisio@arctic-flavours.fi*

Luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittelyä ja jalostusta koskevien vaatimusten helpottuminen

***Luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittelystä, jalostuksesta ja luovutuksesta teollisuuteen, suur-
talouteen ja vähittäiskauppaan on
annettu ohje, jossa helpotetaan
kerääjien toiminnalle lainsäädän-
nössä asetettuja vaatimuksia. Evi-
ran antaman ohjeen mukaan luon-
nonvaraisten tuotteiden kerääjien
tulee tehdä ilmoitus kotikuntansa
elintarvikevalvontaviranomaiselle,
eikä erillistä hyväksymismenette-
lyä tarvita.***

Eviran antama ohje perustuu elintarvikelain (23/2006) ohella EY:n elintarvikehygieniasta antamaan asetukseen (852/2004) ja sen tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta annettuun EY:n komission ohjeeseen. Se liittyy viraston 12.12.2006 antamaan ohjeeseen kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotannosta sekä elintarvikehuoneiston edellyttävistä toiminnoista (6568/900/2006) täsmentäen sitä luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittelyn, jalostuksen ja luovutuksen osalta.

Eviran ohjeessa todetaan, että luonnonvaraisten sienten ja marjojen poimijat ovat Suomessa perinteisesti käsitelleet ja jalostaneet sieniä ja marjoja ja luovuttaneet näitä tuotteita paitsi kuluttajille myös teollisuuteen, suur-
talouteen ja vähittäiskauppaan ilman että tällaisesta toiminnas-

ta olisi vaadittu tehtäväksi mitään ilmoitusta. Vaikka tällainen perinteinen toiminta on luonteeltaan pienimuotoista eikä siihen liity sanottavia turvallisuusriskejä tai tarvetta ennakkovalvontaan, se edellyttäisi nykyisten säännösten perusteella käytettyjen tilojen hyväksymistä elintarvikehuoneistoksi.

Elintarvikelain 13 § 2 momentissa tarkoituksena oli säätää toiminnoista, jotka ovat "luonteeltaan vähäisiä tai muuten rajoitettuja taikka elintarvikkeen jakelu tapahtuu suoraan kuluttajalle" tai joissa "toimintaan liittyvät riskit voidaan katsoa vähäisiksi, eikä niiltä edellytettäisi ennakkovalvontaa" (HE elintarvikelain yksityiskohtaisiksi perusteluiksi, 13 §). Tästä syystä ja ottaen huomioon joustavuusnäkökohdat Evira pitää riittävänä, että luonnonvaraisten tuotteiden kerääjät tekevät elintarvikelain mukaisesti ilmoituksen toiminnastaan kotikuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Luonnonvaraisten tuotteiden perinteiseksi käsittelyksi ja jalostukseksi katsotaan ohjeessa muun muassa sienten ryöppäämistä ja suolaamista, marjojen murskaamista tai survomista, yrttien ja muiden luonnonvaraisten tuotteiden kuivaamista sekä niiden jäädyttämistä.

Ohjeet Eviran internetsivuilla:
? Ohje luonnonvaraisten keräilytuotteiden käsittelystä, jalostuksesta ja

luovutuksesta teollisuuteen, suur-
talouteen tai vähittäiskauppaan (ad.
6568/900/2006): [http://
www.palvelu.fi/evi/files/
72_653_288.pdf](http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_288.pdf)

? Ohje kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotannosta sekä elintarvikehuoneiston edellyttävistä toiminnoista (ad. 6568/900/2006): [http://www.palvelu.fi/evi/files/
72_653_262.pdf](http://www.palvelu.fi/evi/files/72_653_262.pdf)

Lisää tietoa alkutuotannosta Eviran internetsivuilla: [http://www.evira.fi/
portal/fi/elintarvikkeet/
valvonta_ja_yritt_j_t/alkutuotanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/alkutuotanto/)

Lisätietoja
yksikönjohtaja Kyösti Siponen
puh. 020 772 4230, 050 386 8412

Jatkojalostustuotteita maaseudulta kilpailukykyisesti

Kilpailukykyiset jatkojalostustuotteet maaseudulta -hanke toteutettiin 01.01.2003 - 31.12.2006. Hanketta hallinnoi JS Focus Oy:n ja sitä toteutti ProAgria Pohjois-Karjala. Hankkeen kautta toteutettiin alueen elintarvikealan kehittämisohjelmaa. Hanke oli luonteeltaan maaseudun elintarviketoimialan pienimuotoista jatkojalostustoimintaa uudistava ja alueen elintarviketoimialan kehittämistoimia laajentava. Hanke toimi koko maakunnan alueella. Kilpailukykyiset jatkojalostustuotteet maaseudulta -hanketta rahoittivat Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahasto (EMOTR), Pohjois-Karjalan TE-keskuksen maaseutuosasto, Pohjois-Karjalan kunnat ja mukana olleet yritykset.

Kilpailukykyiset jatkojalostustuotteet maaseudulta -hankkeessa paneuduttiin olemassa olevien yritysten toiminnan kehittämiseen ja uusien yritysten perustamiseen sekä kannattavien yrittäjäyhteyksien luomiseen. Tavoitteena oli parantaa pohjoiskar-

jalaisten elintarvikkeiden jatkojalostuksen valtakunnallista kilpailukykyä tukeutuen alueen alkutuotannon ja teknologian vahvuuksiin ja verkottamalla useaan suuntaan. Hankkeen tavoitteena oli lisäksi kehittää toimialaa asiakaslähtöisesti, hyödyntäen tietoyhteiskunnan luomia mahdollisuuksia yritystoiminnan kehittämisessä.

Hankkeelle oli selvä tilaus. Hyvin nopeasti muodostui 49 yrityksen toimijaryhmä, joka oli aktiivinen koko hankkeiden. Näille yrityksille tehtiin liiketoimintasuunnitelmia ja tuotekehitystyötä sekä kehitettiin tuotteita edelleen tähän päivään sopiviksi tuotteiksi. Kaiken kaikkiaan erilaisissa yhteyksissä mm. tuotteiden esittely- ja menekinedistämiskampanjoissa sekä kehitystilaisuuksissa oli mukana yli 276 yritystä joista 25% oli maatilayrittäjiä.

Hankkeen aikana astui voimaan uusi lakisääteinen velvoite hygieniasaa-

misesta. Koulutuksia järjestettiin tähän liittyen 43 kpl ja testin suoritti hankkeen aikana peräti 948 henkilöä. Muita yritystoimintaan oleellisesti liittyviä koulutustilaisuuksia järjestettiin hankkeen aikana 16 kpl ja osallistujia näihin oli kaikkiaan 362 henkilöä. Aito Perinteinen Tuote (APT) -suojauksella suojataan karjalanpiirakan perinteinen tuotantotapa tai koostumus. Tämän EU:n nimisuojan tunnettavuutta on lisätty hankkeen aikana erilaisissa karjalanpiirakkatempauksissa. Hankkeen aikana syntyi mm Karburgeri, vaihtoehto pikaruokalle karjalaista perinteistä karjalanpiirakkaa hyödyntäen. Provinssi -liikelahjatuotepäri kokoaa nyt maakunnan yrittäjien tuotteita asiakkaan haluamiin kokonaisuuksiin tai tuottaa ehdotuksia valmiista kokonaisuuksista. Joensuun kauppahalli on ainutlaatuisen yrityskeskittymä keskellä kaupunkia. Sen tunnettavuutta on lisätty ja yhteistyötä yrittäjien kanssa kehitetty.



Karjalanpiirakka oli kotonaan tässä hankkeessa.



Karburgeri on maistuva uutuustuote, maistuu nuorisollekin.

Maakunnan yritysten tuotteiden aktiivista menekinedistämistä ja kuluttajakampanjointia tehtiin erilaisissa tapahtumissa mm. Sadonkorjuutapahtuma Joensuun torilla, Karjalan Messut, Pohjois-Karjala Päivät Tuurin Kyläkaupalla ja Elma Messut Helsingissä. Hankkeen ansiosta syntyi myös Pääsiäistapahtuma Joensuun kävelykeskustaan. Yhteensä näitä tapahtumia oli 29, joissa oli mukana 287 yritystä. Lisäksi järjestettiin 32 muuta tapahtumaa ja teemapäivää.

Hankkeessa mukana olleiden yritysten näkyvyyttä tehostettiin myös markkinointimateriaaleilla. Maakunnan jatkojalostajat koottiin kokonaisuuksittain esitteeksi ja tuotettiin nettisivustot www.iloistaosaamista.fi

Yritysten kehittämiseen liittyy olennaisesti myös markkinakentän tunteminen ja uusien ideoiden synnyttäminen ja edelleen kehittäminen. Yritysten yhteisiä opintomatkoja tehtiin

sekä kotimaassa että ulkomailla. Kotimaisilla matkoilla saatiin aikaan verkostoitumista muiden maakuntien yrittäjien kanssa, mm. karjalanpiirakoita toimitetaan nyt jatkuvasti eri puolille Suomea. Opintomatkoja tehtiin yhteensä 12 kpl, joissa oli osallistujia yhteensä 172 henkilöä. Hankkeen aikana syntyi 5 uutta yritystä ja uudistettiin 26 työpaikkaa. Yritysten välisiä verkostoja syntyi 9 kpl, joissa on 65 yritystä mukana.

Jatkossakin erilaisten kehittämissuunnittelussa tulisi huomioida eri kehittämisorganisaatioiden vahvuudet ja toimijoiden tulisi tehdä tiivistä yhteistyötä. Siten edistetään erilaisten yritysten monialaista yhteistyötä ja verkottumista.

Lisätietoja

Pirjo Korjonen

Yritysneuvoja / elintarvike

ProAgria Pohjois-Karjalan

Maa- ja kotitalousnaiset

pirjo.korjonen@proagria.fi



Elintarvikevalvontaa johtaa Suomessa Evira

Elintarvikevalvonnan tehtävänä on valvoa ja edistää kaikkien elintarvikkeiden turvallisuutta, asianmukaista laatua ja koostumusta sekä ehkäistä ja poistaa elintarvikkeista johtuvia terveyshaittoja.

Toukokuussa 2006 toimintansa aloittaneen Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran toiminnan päämääränä on varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus, edistää eläinten terveyttä ja hyvinvointia, huolehtia kasvin- ja eläintuotannon edellytyksistä sekä kasvinterveydestä. Evira toimii maa- ja metsätalousministeriön hallinnon alalla, ja johtaa kaikkien elintarvikkeiden markkinavalvontaa Suomessa.

Käytännön elintarvikevalvonta

Käytännön elintarvikevalvonta tapahtuu pääasiassa kunnissa. Elintarvikkeita valvovat kunnissa terveys- tai muu lautakunta, eläinlääkäri, terveystarkastaja tai muu kunnallinen elintarvikevalvoja. Lääninhallitukset ohjaavat kuntien elintarvikevalvontaa ja välittävät tietoja paikallisviranomaisten ja keskushallinnon välillä.

Evira tarjoaa tietoa elintarvikealan yrittäjille internetsivuillaan, mutta valvonnan vuoropuhelu käydään kunnan tai läänin ja yrittäjien kesken

Evira johtaa ja ohjaa elintarvikevalvontaa Suomessa. Lääninhallitusten ja kuntien elintarviketarkastajat neuvovat elintarvikealan yrittäjiä heitä askarruttavissa elintarvikevalvonnan kysymyksissä. Evira tarjoaa tietoa yrittäjille internetsivuillaan mm. elintarvikkeita koskevista määräyksistä, elintarvikekuljetuksista ja omavalvonnasta. Lisäksi Eviran internetsivuille on koottu ilmoitus- ja hakemuslomakkeita: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/.

Eviran internetsivuilta voi myös tilata Eviran tiedotteet ja ajankohtaisuutiset kaikilta Eviran toimialoilta omaan sähköpostiin: http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tilaa_sahkopostitiedotteet/.

Ruoka-Suomi tiedotteen ilmestyminen vuonna 2007

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2007	9.11.	29.11.

Kongressia kokoamassa

Koordinaattori **Anna Hillgrén** Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksesta on työskennellyt tiiviisti kevään ja kesän ajan kansainvälisen kongressin parissa. Nutrition and Health Claims 2007 -kongressi kerää marraskuussa Naantaliin kansainvälisiä huippuluentoja, ja pääteemana kongressissa on EU:n uuden ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen soveltaminen ja soveltumisen käytäntöön.

– Erityisesti odotan kongressilta antoisia keskusteluja. Toivon, että uusi ravitsemus- ja terveysväiteasetus aukeaisi kaikille osallistujille ja että keskustelujen kautta pystyttäisiin vaikuttamaan siihen, millaisiksi lopulliset käytännöt muodostuvat, Hillgrén pohjaa.

Terveysväittämien lainsäädäntö on edelleen rakennusvaiheessa. Vaikka asetus on ollut voimassa jo 1.7.2007 lähtien, ovat Euroopan yhteiset käytännöt vielä epäselvät. Kongressi pyrkii valottamaan nykyistä tilannetta ja mahdollisuuksia asiantuntijoiden avulla.

Kansainvälistä kiinnostavuutta kongressiin tuovat monipuoliset puhujat sekä katsaukset Kiinan ja Japanin vastaavaan lainsäädäntöön.

– Kun uuden lainsäädännön soveltamista pohditaan, on hyvä vertailla

maita, joissa tällainen lainsäädäntö on jo olemassa. Lisäksi useilla terveysvaikutteisilla elintarvikkeilla valmistavilla yrityksillä on todennäköisesti haluja lähteä viemään tuotteitaan ulkomaille. Aasian markkinat ovat suuret. On hyvä tuntee kohdemaan lainsäädäntöä jo tuotteen kehittämisen vaiheessa, Hillgrén summaa kansainvälisen näkökulman hyötyjä.

Nutrition and Health Claims 2007 on ensimmäinen kongressi, jonka parissa Hillgrén on työskennellyt. Työ on ollut hänen mukaansa mielenkiintoista, eikä suurempia vaikeuksia kongressin kokoamisessa ole ollut.

– Kehityksessä pysyy hyvin mukana, kun uppoutuu yhteen aiheeseen kokonaisvaltaisesti. Lisäksi prosessissa syntyy yhteyksiä erilaisiin alan ihmisiin.

Haastavimpana Hillgrén on kokenut kongressin aikatauluttamisen.

– On tärkeää koota kongressi siten, että kaikki mielenkiintoiset asiat ja osaavat puhujat saadaan mukaan. On myös löydettävä kiinnostava näkökulma asioihin, Hillgrén kertoo.

Suurin työ kongressin eteen on tehty, puhujat ja paikka varmistettu ja mainonta käynnistetty. Hillgrén uskoo kuitenkin kongressin olevan kiireistä aikaa hänelle. Hän pyrkii silti pääsemään kuuntelemaan kaikki puhujat.

– Odotan kongressia kokonaisuutena, jokaisessa puheenvuorossa on oma mielenkiintoinen antinsa, jota odottaa.

Kansainvälinen Nutrition and Health Claims 2007 -kongressi järjestetään 7.–9.11.2007 Naantalin kylpylässä. Kongressin avaa maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila, ja puhujakaartiin kuuluu asiantuntijoita muun muassa Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto EFSA:sta ja yliopistoista.

Lisätietoja ohjelmasta ja ilmoittautumisesta saa osoitteesta <http://congress.utu.fi/NHC2007> koordinaattori Anna Hillgréniltä puh. 040 592 9732 anna.hillgren@utu.fi

Jenni Anttila
jenni.anttila@foodwest.fi

Tapayrittäjyys

-tilannetekijät toiminnan taustalla ja yrittäjäkokemuksen merkitys yritystoiminnassa

Sarja- ja portfolioyrittäjät alueiden voimavarana

Tutkimuksessa tarkasteltiin tapayrittäjyyttä yrittäjyyden toimintatapana ja yrittäjäkokemuksen merkitystä yritystoiminnassa. Tapayrittäjillä tarkoitetaan sarja- ja portfolioyrittäjiä, joiden yrittäjäkokemus on peräisin vähintään kahdesta eri yrityksestä joko ajallisesti peräkkäin tai samanaikaisesti. Tapayrittäjyystutkimus on kansainvälisesti noussut yhdeksi tutkituimmista yrittäjyyden ulottuvuuksista, mutta jäänyt Suomessa toistaiseksi vähemmälle huomiolle. Nyt valmistunut tutkimus on ensimmäinen tähän aihealueeseen keskittynyt väitöskirja Suomessa.

Kansainväliset tutkimukset ovat pääosin keskittyneet vain yksittäisten yritysten aloittamistilanteisiin tai yrittäjäkokemuksen vaikutuksiin, eikä yrittäjäuraa ole tarkasteltu kokonaisvaltaisesti. Tässä tutkimuksessa puututtiin tähän epäkohtaan ja tarkasteltiin yrittäjäuran kehittymistä yrittäjäksi ryhtymisestä aina nykyhetkeen saakka. Tutkimuksen mielenkiinnon kohteena olivat niin yritysten aloittamiskuin luopumistilanteissa vaikuttaneet tilannetekijät. Lisäksi tutkimuksessa oltiin kiinnostuneita aikaisemman yrittäjäkokemuksen hyödyistä ja haitoista sekä yrittäjien suhtautumisesta nykyiseen yritystoimintaansa.

Väitöskirjan tulokset paljastavat tapayrittäjyyden yleisyyden, sillä lähes 43 prosentilla kaikista tutkimukseen osallistuneista yrittäjistä oli yrittäjäkokemusta useammasta yrityksestä. Jo pelkästään ilmiön yleisyyden vuoksi

kyseessä on yrittäjäryhmä, jonka merkitys yrittäjyyden edistämisessä ja alueiden kehittämisessä on suuri. Tätä kuvastaa hyvin se, että tutkimuksessa mukana olleet 88 tapayrittäjää olivat omistaneet yhteensä 249 yritystä Pohjois-Savon alueella. Tapayrittäjyyden muodoista sarjayrittäjyys oli yleistä Kuopion seutukunnassa, kun taas portfolioyrittäjyyttä esiintyi asukas- ja yritysmääriltään pienemmissä seutukunnissa. Tutkimus osoittaa selkeästi myös sen, ettei sarja- ja portfolioyrittäjiä voida pitää homogeenisena yrittäjäryhmänä. Portfolioyrittäjät olivat yrittäjinä kasvuhakuisempia, kun taas sarjayrittäjät pyrkivät ensisijaisesti hyödyntämään kertynyttä osaamista ja kokemusta. Aluekehityksen kannalta tulos on merkittävä, koska portfolioyrittäjien omistamat yritykset ylsivät myös keskimäärin muita yrityksiä suurempaan liikevaihtoon. Portfolioyrittäjyys tarjoaakin mielenkiintoisen näkökulman kasvuyrittäjyyteen, jolla on tähän saakka tarkoitettu lähinnä yksittäisissä yrityksissä tapahtuvaa kasvua ja sen edistämistä. Toisin sanoen perinteisesti kasvuyrityksiin liitettäviin kriteereihin (kuten liikevaihdon ja henkilöstömäärän kasvuvauhti) sisältyy vaara siitä, että osa maakunnissa toimivista kasvuyrittäjistä jää paikallistamatta, jos heidän yksittäisten yritystensä kasvuvauhti ei riittävästi poikkea tavanomaisesta.

Tutkimustulokset tukevat myös käsityksiä siitä, ettei yritystoiminnassa epäonnistuminen välttämättä tarkoita yrittäjän epäonnistumista. Yrittäjä voi jatkaa yrittäjäuraansa toisessa yrityksessä ja menestyä paremmin

juuri aikaisempien, yrittäjäosaamista edistäneiden vastoinikäymisten takia. Käytännössä alkuperäisessä yrityksessään epäonnistuneen yrittäjän on usein kuitenkin vaikea jatkaa yrittäjäuraansa, sillä kerran yritystoiminnassa epäonnistunut yrittäjää pidetään lähes poikkeuksetta ja lopullisesti yrittäjätaidoiltaan kyvyttömänä. Tämä luo asenneilmaston, jossa epäonnistumisen ja leimautumisen pelko estävät potentiaalisia yrittäjiä toteuttamasta ajatuksiaan käytännössä. Tutkimuksessa tehdyt havainnot peräänkuuluttavatkin sallivampaa asenneilmastoa, jonka luomisessa erityisesti yrittäjyyden parissa työskentelevät asiantuntijat ja päättäjät ovat tärkeässä roolissa.

Väitöskirja on julkaistu sarjassa Kuopion yliopiston julkaisuja H. Informaatioteknologia ja kauppatieteet. ISBN 978-951-781-986-2. Sitä voi tilata yliopiston kirjaston julkaisumyynnistä sähköposti: yrjo.valtanen@uku.fi tai verkko-osoitteesta <http://www.uku.fi/kirjasto/julkaisutoiminta/julkmyyn.shtml>

Lisätietoja

KTM Jari Huovinen

Kauppatieteiden laitos, Kuopion yliopisto

puh. (017) 163 727, 040 508 5783

jari.huovinen@uku.fi

Lähiuokayrittäjien työhyvinvoinnin tukemisen keinoja Loimaan seutukunnassa

Turun ammattikorkeakoulussa valmistui joulukuussa 2006 opinnäytetyö, jossa hoitotyön koulutusohjelman terveyden suuntautumisvaihdon opiskelija Maria Soikkeli selvitti keinoja, joita lähiuokayrittäjät itse pitivät tärkeinä työhyvinvointinsa tukemiseksi työterveyshuollon ja Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen tukitoimien avulla. Samalla kartoitettiin Loimaan seutukunnan alueella toimivien lähiuokayrittäjien tietämystä työterveyshuollon tarjoamista tukitoimista.

Opinnäytetyö tehtiin yhteistyössä Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen LoiMaaseutu-hankkeen ja Loimaan seudun työterveyshankkeen kanssa. Tutkimusaineisto kerättiin Loimaan seutukunnan alueella toimivilta (107) lähiuokayrittäjiltä kyselylomakkeen avulla kesällä 2006. Kyselylomakkeita palautettiin täytettynä 26 kappaletta ja vastausten perusteella oli mahdollista selvittää mitä

lähiuokayrittäjät tiesivät työterveyshuollon tukitoimista ja millaisia tukitoimia he pitivät tärkeinä oman työhyvinvointinsa kannalta.

Vastauksista ilmeni, että lomakkeen palauttaneet, joista noin puolet kuului työterveyshuollon piiriin, tunsivat työterveyshuollon toimenpiteistä hyvin seuraavat:

- terveystarkastukset
- apu tapaturmien selvittelyssä
- terveisiin elintapoihin ohjaaminen
- kuntoutuksen järjestäminen
- sairaanhoito

Ja työterveyshuollon tukitoimista pidettiin tärkeimpinä:

- fyysisen hyvinvoinnin tukeminen
- psyykkisen hyvinvoinnin tukeminen
- sairaanhoidon järjestäminen

Tutkimuksessa selvitettiin myös, millaisia Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksen tukitoimia lähiuokayrittäjät pitivät tarpeellisina oman työhyvinvointinsa kannalta. Seuraavassa tärkeimpinä pidetyt:

- yhteiset virkistyspäivät
- vuokratyövoiman kurssittaminen
- seutukunnan alueen yrityksiin liittyvän myönteisen julkisuuskuvat ylläpitäminen
- yhteiset koulutuspäivät

Lisätietoja

Maria Soikkeli

Luomupäivät 5. - 6.2.2008 Lahdessa

Valtakunnalliset Luomupäivät järjestetään ensi vuonna kolmannen kerran; tällä kertaa Lahdessa, kongressikeskus Fellmannissa.

Kahden päivän seminaarissa tarjolla tietoa, ideoita ja verkottumista muiden alan toimijoiden kanssa. Tule mukaan kuuntelemaan, keskustelemaan ja vaikuttamaan.

Tarkemmat tiedot päivien sisällöstä ja ilmoittautumisohjeet julkistetaan syksyllä, mutta merkitse jo nyt 5.- 6.2.2008 allakkaasi.

Lähiuoka 2008



Tampereen Messu- ja Urheilukeskus
 14.-16.5.2008

LÄHIRUOKA 2008 Aitoja makuja sinulle.

14.-16.5.2008 Tampereen Messu- ja Urheilukeskus

LÄHIRUOKA 2008 ON MONIPUOLINEN AMMATTITAPAHTUMA

Lähiuoka 2008 koostuu näyttelystä, tuottaja- ja lähiuokatoreista, demoista, esteistä ja esityksistä, haastatteluista, promootioista, kilpailuista, seminaarista ja koulutustapahtumista sekä alan järjestäjien ja organisaatioiden esityksistä ja kokouksista.

Lähiuokamessujen näyttelytoimikunnan puheenjohtajana toimii MTK:n ruokakulttuuriasiamies keittiömestari, ETM **Jaakko Nuutila**.

www.lahiruokamessut.fi

Näytteilleasettajana voit itsekkin osallistua tapahtuman ohjelman toteuttamiseen. Tuo siis ideasi ja asi-
 antuntemuksesi Lähiuoka 2008 -tapahtumaan ja esitele/myy tuotteesi kiinnostuneille ammattilaiskä-
 vijöille!

Samanaikaisesti Lähiuoka 2008 -tapahtuman kanssa järjestetään **Elintarviketeollisuus 2008** -am-
 mattimessut.

NÄYTTEILLEASETTAJIEN TUOTERYHMÄT

- **Tuottaja- ja lähiuokasektori**
- **Elintarvikkeet ja lähiuoka**
 - Lihatuotteet
 - Kala- ja äyriäistuotteet
 - Delituotteet
 - Luomutuotteet
 - Luonnonkeruutuotteet
 - Maito- ja meijerituotteet
 - Hedelmät, marjat, vihannekset, sienet ja muut tuoretuotteet
 - Leipä, leivonnaiset ja muut viljatuotteet
 - Marja- ja hedelmäjalosteet
 - Mausteet ja yrtit
 - Terveysvaikutteiset elintarvikkeet
 - Makeiset ja jälkiruoat
 - Muut elintarvikkeet
- **Ravinto ja terveys**
- **Pelloilta pöytään -ketjun palveluntuottajat**
 - Lähiuottajat, jatkojalostajat, logistiikka, pakkaus



- Koulutus ja neuvonta
- Lähiruuan vähittäis- ja tukkukauppa sekä muut jakelukanavat
- Välineet ja keittiötarvikkeet
- Kattaustarvikkeet, astiat ja aterimet
- Keittokirjat, alan lehdet, ruokatieto, reseptiikka
- Koneet ja laitteet
- Ravintola- ja juhlapalvelut
- Matkailupalvelut
- Organisaatiot ja yhdistykset
- Muut lähiruokaan liittyvät tuotteet ja palvelut

HALUATKO NÄYTEILLEASETTAJAKSI

Miksi osallistua?

Messut ovat monipuolisuudessaan jopa lehtimainosta tai esitettä tehokkaampi media. Aktiivisena ja henkilökohtaisena välineenä messut johtavat usein suoraan tuloksiin. Yrityksensä ostoihin vaikuttavat kävijät ovat messuilla tutustumassa tarjontaan, valmiina kaupankäyntiin.

Messuilla tavoitat kerralla tehokkaasti suuren joukon potentiaalisia ja nykyisiä asiakkaitasi. Messut vahvistavat yrityksen brändiä, ja messuilla on hyvä lanseerata uusia tuotteita. Messumenestyksen takaa huolellinen valmistautuminen, aktiivinen toiminta messuilla sekä tehokas jälkihoito. Kun kaikki vaiheet ovat kunnossa, messuinvestointi kantaa pitkälle messujen jälkeenkin.

Näytteilleasettajana ja ohjelmajärjestäjänä saat myös asiakaskutsukortteja oman ydinkohderyhmäsi paikalle kutsumiseen. Tule siis mukaan, ja ota täysi hyöty irti messuosallistumisesta!

Lähiruoka 2008 ammattitapahtuman kävijäkohderyhmät:

- Suurkeittiöt – julkinen ja yksityinen sektori
 - keittiömestarit, ruokahuoltopäälliköt, ravintoloitsijat
- Hotelli-, ravintola-, catering-, ja pitopalvelutoimijat
- Paikalliset elintarvikeyritykset
- Lähituottajat, matkailu- ja maaseutuyrittäjät
- Erikois- ja lähikauppojen sekä logistiikkapalvelutuottajien edustajat
- Elintarviketeollisuus 2008 -ammattitapahtuman kävijät, jotka ovat elintarviketeollisuuden päättäjiä, lähituottajia ja elintarviketeollisuuden alihankkijoita

Lisätiedot ja yhteydenotot:

Hannu Jokinen

puh. 0400 152 095

hannu.jokinen@suomenamt.fi

Anne Savolainen

puh. 040 596 4602

anne.savolainen@suomenamt.fi

Jarmo Myllysilta

puh. 040 551 6584

jarmo.myllysilta@suomenamt.fi

Yhteistyökumppanit:



Pk-yritysten laadun ja tehokkuuden kehittäminen yhteistyössä kaupan kanssa

Lykky2007

Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantaminen ja menekin edistäminen -strategiassa 2007–2013 on asetettu yhdeksi tavoitteeksi pienyritysten kilpailukykyisten tuotteiden lisääntyminen kaupan valikoimissa. Tietoa kaupan toimintatavoista on viime vuosina aktiivisesti levitetty osana alueellista ja myös valtakunnallista hanketoimintaa. Tiedon muuttumisessa käytännön toiminnaksi on kuitenkin edelleen ongelmia. Erityisen vaikeaa on havaintojen mukaan ollut valikoimaneuvottelujen, logistiikan ja sähköisten tilausjärjestelmien vaatimusten ja toimintatapojen omaksuminen.

Keski-Suomessa toteutettiin kevättalvella 2006 Aitoja Makuja Keski-Suomesta -kampanja yhteistyössä, johon osallistui yksitoista lähiruokatuoteperhettä, Osuuskauppa Keskimaa sekä Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoima myyminen edistämishanke. Kampanjan tavoitteena oli kaupan ja

pk-elintarvikeyritysten välisen yhteistyön mahdollisimman konkreettinen kehittäminen. Kampanja onnistui sekä kaupan että yritysten mielestä erinomaisesti. Eräänä syynä siihen nähtiin yhteistoiminnallinen Learning by doing – valmennuskokonaisuus. Yhteistyöneuvottelut Ruoka-Suomi-toimijoiden kanssa johtivat siihen, että Jyväskylän ammattikorkeakoulu sai rahoituksen MMM:n laatustrategiasta ko. valmennusprosessin käynnistämiseksi muissa maakunnissa. Valmennusprosessin käynnistäminen (kuva 1) on toteutettu tai toteutetaan vuoden 2007 aikana neljän maakunnan ja alueosuuskaupan alueella (Varsinais-Suomi, Uusimaa, Pohjois-Savo, Etelä-Savo).

Keväällä 2007 yhteistyön kehittämiseen starttaavien työpajapäivien tavoitteena oli "Määritellä yhteistyön kehittämisen osa-alueet ja luoda si-

sältö tulevalle kehitystyölle". Kehittämisen osa-alueiden löytämisessä jokaisessa työpajapäivässä käytettiin apuna PTY ry:n keväällä 2007 julkaisemaa "Pienet ja keskisuuret tavaramitoittajat kaupan yhteistyökumppaneina" -opasta. Oppaan sisällön mukaisesti työpajapäivien ilmapäivän sähköistämisestä vastasivat niin yrittäjien, kaupan kuin logistiikkapartnerienkin edustajat omilla aloituspuheenvuoroillaan. Työpajapäivää ei voisi kutsua työpäiväksi, ellei jokainen osallistuja paitsi myös hieman töitä. Etukäteen laadittujen ennakotehtävien pohjalta osallistujat jakautuivat pienryhmiin työskentelemään teemoittain tulevien yhteistyön osa-alueiden kehityssaskelia. Työpajatilat täyttyivät kysymyksistä ja jo alustavista vastauksistakin:

Tarvitsemmeko sähköisiä tilausjärjestelmiä? Mikä tilausjärjestelmä olisi kaupan mielestä yritykselleni paras? Miten aluekehitysorganisaatio voi auttaa

Kuva 1 Lykky-hanke pähkinänkuoressa.

A. Aluekehittäjien tapaamiset	B. Osuuskauppojen tapaamiset	C. Yhteydenotot yrittäjiin	D. Työpajapäivä
1. Mitä alueellamme on tehty? 2. Mitä kannattaisi tehdä seuraavaksi? 3. Mitkä osa-alueet kauppayhteistyön kehittämisessä ovat ensisijaisia alueella? 4. Kannattaako lähiruokayritysten ja kaupan välillä aloittaa kehityshanketta?	1. Mitä alueellamme on jo tehty? 2. Mitä kannattaisi tehdä seuraavaksi? 3. Mitä tuotteita haluttaisiin kehitysprosessiin mukaan? 4. Mitä kehittämisen osa-alueita haluttaisiin jatkossa korostaa? 5. Kutsu 1. työpajapäivään	1. Ovatko kiinnostuneet kasvattamaan liiketoimintaansa? 2. Ovatko valmiita panostamaan rahallisesti ja ajallisesti? 3. Haluavatko osallistua mahdolliseen kehittämishankkeeseen? 4. Kutsu 1. työpajapäivään	1. Aluekehittäjän johdolla yhteisten tavoitteiden asettaminen tulevalle kehittämissankkeelle 2. Osallistujien omat tavoitteet ja niiden yhteensovittaminen. 3. Valtakunnallinen työ asian edistämiseksi.

Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari Tampereella

minua ottamaan käyttöön nämä järjestelmät? Mitä uusia tuotteita nämä tuottajat voisivat tuottaa kaupалlemme? Miten voisimme yhdessä testata niiden käyttöön ottoa? Miten aluekehitysorganisaatio voisi auttaa yrityksiä niiden tuotekehitysprosessin nopeuttamisessa, jotta saisimme parempia tuotteita ja nopeammin hyllyyimme? Miten markkinoimme tuotteitamme tehokkaammin? Onko yhteinen näkyvytemme kohdallaan? Voisiko aluekehitysorganisaatio organisoida kaupan kanssa lähiruualle yhteistä markkinointikonseptia?

Työpajapäivien aikana nousseiden kysymysten pohjalta ollaan tällä hetkellä valmistelemassa jo alueellisia jatkotoimenpiteitä. Etelä-Savossa pidetyn työpajapäivän aikana kauppa, yritykset ja kehitysorganisaatioiden edustajat sitoutuivat tulevan kehityshankkeen yhteiseen valmisteluun ja Varsinais-Suomessa on ehditty jo lyödä seuraavan työpajapäivän ajankohta lukkoon. Työpajapäivissä nousi esille yhteistyön kehittämiseen tähtäävien prosessien tarpeellisuus. Yhdessä kaupan ja kehitysorganisaatioiden kanssa pienemmillä yrityksillä on mahdollisuus päästä liiketoimintansa kehittämisessä huomattavasti kustannustehokkaammin eteenpäin ja löytää resursseja ja apua oman kilpailukykyä säilyttämiseksi ja kehittämiseksi.

Marja Seuranen
marja.seuranen@jamk.fi

Matti Härkönen
matti.harkonen@jamk.fi

Perinteinen luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari retkeilyineen järjestetään tänä vuonna Pirkanmaalla 2.–3.10.2007. Ensimmäisen päivän seminaariosuus on Tampereella, jossa kokoontumispaikkana on Sokos Hotel Villan yhteydessä oleva Ravintola Eetvarti auditorioineen. Illalla on yhteinen päivällinen ohjelmineen Viikinkiravintola Haraldissa. Toinen päivä vietetään retkeilyn merkeissä tutustuen mm. Frantsilan Luomuyrittötilan tuotteisiin ja palveluihin.

Seminaarin keskeisinä teemoina ovat luonnontuotealan ajankohtaiset asiat, yrityspalvelut alan kehittämisessä sekä luonnontuotteiden yhdistäminen hyvinvointipalveluihin. Ohjelmassa tarkastellaan myös ravintolisäalaa ja ruoan merkitystä terveydelle, alan koulutuksen kehittämistarpeita sekä hanketyön sisältöä ja mahdollisuuksia.

Seminaarin järjestää Luonnontuotealan teemaryhmä yhteistyössä mm. Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n kanssa. Luonnontuotealan asioiden käsittelyn lisäksi tapahtuma on tärkeä kohtaamispaikka alan yrittäjille, kouluttajille, kehittäjille ja muille toimijoille. Yhteisen kokoontumisen kruunaa yhteinen illanvietto ohjelmineen. Seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa toimijoiden, maakuntien ja luonnontuotealan eri osa-alueiden välistä yhteistyötä.

Seminaariin ja retkeilylle on ilmoittauduttava ennakkoon torstaihin 20.9.2007 mennessä. Seminaarin ohjelma sekä ilmoittautumis- ja hintatiedot löytyvät teemaryhmän nettisivuilta.

Lisätietoja

Juha Rutanen

Luonnontuotealan teemaryhmä

puh. 040 5737 568

juha.rutanen@helsinki.fi

<http://www.luontoyrittaja.net/luonnontuoteala/>

HEILA, tästä läheltä -lyhyesti

1. Avautuu helluntaiksi 2008 Heinola P –liittymään, ABC-kauppakeskuksen kortteliin
2. Rakentaa rakennustoimisto Valve, arkkitehtisuunnittelu R- Plan Oy Mikkelistä
3. Heila on 1200m² talo, jossa Maatilatori(lähiruoka, luomu, tilaviini, sahti, 10m lihatiski, kalatiski, käden taidon tuotteet: puu, paju,lasi,posliini,testiili,savi jne.),lähiravintola-kahvila, torimyyntialue, kesäterassi, lasten leikkipaikka, takka-leivinuuni, kyläinfo jne.
-Lähiruoan ekologinen tase on paras mahdollinen ja se antaa työtä lähiseudulle, koska se tehdään pääsääntöisesti työvoimavaltaisesti ja käsityönä. Lähiruoassa on makua, kuituja ja vitamiineja, se on tuttu ja turvallinen.
4. Yrittäjät Eila ja Ismo Eerola litistä ja Titta ja Janne Pihamaa Asikkalasta perustavat yhtiön Heinolan Heila Oy:n joka vuokraa ko. talon rakennustoimisto Valveelta
-Benjamin lihatori valittu 2001 vuoden LIHATISKIKSI Suomessa
-Pihamaan JALOVADELMA- viini valittu vuoden 2007 maatilaviiniksi Suomessa
-ravintola-kahvilayrittäjää etsitään, kiinnostuneiden yhteydenottoja odotellaan
- 5 .Tavarantoimittajia yli 100, tästä läheltä (lähiruoka, luomu, viini, sahti ja käden taidon tuotteet: puu, lasi, paju, posliini, tekstiili jne.) ja lisää mahtuu. Sopimusten teko aloitetaan heti syksyllä 2007 ja tavarantoimittajien valmennukset talvella 2008
6. Työllistää lähes 20 ammattilaista ja välillisesti tavarantoimittajayrityksissä paljon enemmän
-avainhenkilöt InnoHeinolan valmennuksessa, henkilöstön hankinta käynnistyy syksyllä
-henkilöstön valmennukset alkavat talvella 2008
7. Esiselvitystä ja suunnitteluvaihetta tukevat Suomen Luomupekka Oy:n kautta: Lakes, Sysmän kehitys Oy ,MTK, ProAgria Kouvola, Nordea Heinola, InnoHeinola, Agropolis

Lisätietoja

Suomen Luomupekka Oy

tj Pekka Rusila

puh. 050 500 2009

pekka@suomenluomupekka.fi



Kuva Heilan ensimmäisestä lehdistöinfosta rakennuspaikalla 4.6.2007 klo 14. Kuvassa yrittäjä Janne Pihamaa lataa lehdistölle aineistoa kassiin.

Tarjolla koulutusta viestinnästä ja markkinoinnista elintarvikealan kehittäjille

Tämän syksyn ja kevään 2008 aikana toteutetaan elintarvikealan kehittäjille tarkoitettu viestinnän ja markkinoinnin koulutus. Koulutuksen aikana tutustutaan pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten näkökulmasta viestinnän ja markkinoinnin moninaiseen kenttään.

Koulutuksen sisältö:

1. Johdatus markkinointivietintään, toimintaympäristöön sekä tulevaisuuden näkymiä

5.11.2007 Turku

Kotimaisten tuotteiden tulevaisuus ja markkinointinäkömät

Kuluttajatrendit

Markkinointi - mikä, miksi ja miten?

2.-3. Elintarvikekehittäjien valtakunnallinen seminaari

6. - 7.11.2007 Pori

4. Toimintatavat vähittäiskaupasektorilla

28.11.2007 Jyväskylä

Kauppojen päätöksentekoprosessit ja valikoimanhallinnan mekanismit

Miten pienyrittäjän tulee toimia vähittäiskaupasektorilla?

Kaupan antamat vaatimukset mm. tuotteille, pakkauksille, toimituksille

5. Toimintatavat Horeca-sektorilla

29.11.2007 Jyväskylä

Horeca-sektorin hankintatavat ja toiminnan vaatimukset pk-yrityksille

Uuden hankintalain soveltaminen

Pienyrittäjän mahdollisuudet Horeca-sektorilla

6. Viestinnän tavat ja mahdollisuudet

9.1.2008 Helsinki

Viestinnän keinot

Yritysviestintä , Kriisiviestintä

Viestintäsuunnitelma

7. Markkinoinnin perustietoa pk-yrityksen mittakavassa

10.1.2008 Helsinki

Markkinoinnin nykytila ja trendit

Markkinointiyhteistyö alan toimijoiden kanssa

Markkinointisuunnitelma pienellä budjetilla

8. Muita kasvun kanavia

11.3.2008 Mikkeli

Miten yritys pysyy vähittäiskauppa- ja Horeca-sektorilla?

Vaihtoehtoiset jakelutiet

9. Tapahtumamarkkinointia ja kansainvälistymistä

12.3.2008 Mikkeli

Messutilaisuudesta kaikki hyöty irti

Erilaisia elintarvikkeiden markkinapäiviä

Näkymät elintarvikkeiden viennissä

Aasian markkinat

10. Markkinointiviestintäsuunnitelmia

vko 15 Kouvola (Pietarin matkan yhteydessä)

Markkinointiviestintäsuunnitelmien koonti ryhmissä

11. Pietarin opintomatka

vko 15

Venäjän markkinoihin tutustuminen

12. Yhteenvetopäivä

toukokuussa 2008

Koulutus (16 op) koostuu lähiopetuksesta ja etätehtävistä, joissa apuna käytetään Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n verkko-oppimisympäristöä. Kokos koulutus maksaa 1000 euroa. Hintaan sisältyy koulutus materiaaleineen, mutta ei aterioita eikä matka- ja majoituskuluja. Pietarin opintomatka ei sisälly edellä mainittuun hintaan.

Ilmoittautumiset koulutukseen viimeistään 19.10.2007 mennessä Arja Meriluodolle puh. (02) 333 6476 tai sähköpostitse arja.meriluoto@utu.fi. Koulutukseen otetaan 30 ensimmäistä ilmoittautumisjärjestyksessä. Mikäli koulutukseen osallistuminen perutaan viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen, veloitamme puolet koulutusmaksusta. Koulutuksen järjestäjä pitää oikeudet ohjelman ja aikataulun muutoksiin.

Tarkempia tietojakoulutuksesta löydät nettisivuilta www.tkk.utu.fi.

Lisätietoja

Päivi Töyli

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

puh. (02) 333 6475, 040 565 8121

paivi.toyli@utu.fi

Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön ja sen soveltamisen vaikutukset pk-yritysten toimintaan

Johdanto

Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisessä tiedekunnassa, elintarvike- ja ympäristöhygienian laitoksella suoritettiin syksyn 2006 aikana tutkimus, jonka kohteena olivat eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevan lainsäädännön ja sen soveltamisen vaikutukset pk-yritysten toimintaan. Tutkimus suoritettiin kyselytutkimuksena, jota syvennettiin yrityshaastattelulla.

Pk-yrityksillä tarkoitetaan pieniä ja keskisuuria yrityksiä. Pk-yritysten määritelmä perustuu Euroopan komission vuonna 2003 antamaan suositukseen (2003/361/EY), jossa pk-yritykset luokitellaan koon ja yritystyyppin perusteella pieniin ja keskisuurisiin yrityksiin sekä mikroyrityksiin. Luokittelussa huomioidaan yrityksen henkilöstömäärä, liikevaihto ja taseen loppusumma sekä yrityksen omistussuhteet.

Keskisuureksi yritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on vähintään 50 mutta alle 250 työntekijää. Pieneksi yritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on vähintään 10, mutta alle 50 työntekijää. Mikroyritykseksi määritellään yritys, jonka palveluksessa on alle 10 työntekijää.

Tutkimuksen yksityiskohtaiset tavoitteet

Tutkimuksella haluttiin selvittää, millä tavalla elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön toimeenpano on yritysten näkökulmasta katsottu-

na toteutettu Suomessa. Tutkimuksella pyrittiin myös kartoittamaan, onko lainsäädännössä osa-alueita, joita yritysten on vaikea noudattaa. Lisäksi kartoitettiin, esiintyykö tukia ja rahoitusta myöntävien viranomaisten asettamissa, muusta lainsäädännöstä johtuvissa vaatimuksissa ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön vaatimuksiin nähden. Tällaisia ristiriitaisuuksia saattaisi ilmetä esimerkiksi laitokselle asetetuissa rakenteellisissa vaatimuksissa.

Tutkimuksessa kartoitettiin myös yritysten tarpeita neuvonnan suhteen, yritysten mielipiteitä ajallisten ja rahoitusten resurssien riittävyydestä sekä yritysten käsityksiä laitosten tulevaisuudennäkymistä. Tutkimuksen yhtenä osana tutustuttiin Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmän pääpiirteisiin. Ruotsalaisten liha- ja kala-alan pk-yritysten asemaa arvioitiin Ruotsin elintarvikelainsäädännössä. Lisäksi Ruotsin ja Suomen elintarvikelainsäädäntöä ja elintarvikevalvontajärjestelmiä verrattiin toisiinsa.

Aineisto ja menetelmät

Kyselylomake lähetettiin yrityksiin postitse lokakuussa 2006. Kysely lähetettiin kaikkiin Eviran rekisterissä oleviin liha- ja kala-alan laitoksiin. Laitoksia oli kyselyn lähettämishetkellä 904 kpl. Kyselytutkimuksen vastausprosentti oli 27,6. Laitostyypeittäin tarkasteltuna vastausprosentit olivat seuraavat: liha-alan EU-laitokset 31,1, pienimuotoiset liha-alan laitokset 24,8 ja kala-alan laitokset 27,3.

Yrityshaastatteluilta syvennettiin kyselytutkimuksella saatuja tietoja ja kartoitettiin uudesta lainsäädännöstä johtuvia kustannusvaikutuksia. Haastatteluihin valittiin 18 yrityksen otanta sellaisista yrityksistä, jotka olivat käyneet läpi liha- tai kala-alan laitoksen hyväksymisprosessin vuosien 2005 ja 2006 aikana.

Ruotsin elintarvikelainsäädännön rakenteeseen ja elintarvikevalvontajärjestelmään tutustuttiin kirjallisen lainsäädännön ja Ruotsin elintarvikeviraston (Livsmedelsverket) laatimien ohjeiden avulla. Lisäksi haastateltiin Ruotsin elintarvikeviraston asiantuntijoita.

Tutkimuksen tulokset

Kyselyyn vastanneista laitoksista 93,3 % kuului pk-yritysten luokkaan. Kyselyyn vastanneista laitoksista 84,9 % kuului pienten yritysten tai mikroyritysten luokkaan ja 62,6 % mikroyritysten luokkaan.

Elintarvikelainsäädännön osaamisen hankkiminen

Useimmat vastaajista olivat hankkineet elintarvikelainsäädännön osaamista käytännön kokemuksen kautta, suorittamalla hygieniapassin, lukemalla viranomaisten antamia ohjeita sekä kysymällä tarvittaessa neuvoa viranomaiselta. Noin 65 % vastaajista oli hankkinut elintarvikelainsäädännön osaamista myös lukemalla itse lainsäädännöstä. Pk-yritysten joukosta kuitenkin noin 60-70 % vastanneista koki, että elintarvikelainsäädäntö ei ole selkeästi hahmottu-

va kokonaisuus. Neuvontatarpeista kysyttäessä useimmat vastaajista mainitsivat tarvitsevansa eniten neuvontaa siitä, mitä elintarvikelainsäädännön vaatimukset ovat, sekä siitä, kuinka elintarvikelainsäädännön vaatimukset käytännössä täytetään.

Elintarvikelainsäädäntö laitoksen toiminnassa

Pk-yritykset käyttävät elintarvikelainsäädännön lähteenä pääasiassa kansallista lainsäädäntöä. Noin puolet keskisuurista, 50-249 henkilöä työllistävästä laitoksista käyttää pääasiallisena lainsäädännön lähteenä kansallista lainsäädäntöä ja noin puolet EY-lainsäädäntöä. Monien laitosten arkipäivässä EY-lainsäädäntöä ei lueta lainkaan. Kansallinen lainsäädäntö ei kuitenkaan korvaa EY-lainsäädäntöä. Tämän seurauksena yritykset eivät välttämättä ole tietoisia kaikista niille EY-lainsäädännön perusteella kuuluvista velvoitteista ja toisaalta oikeuksista.

Elintarvikelainsäädännön ongelmakohdat

Kyselytutkimuksen tulosten perusteella liha- ja kala-alan pk-yrityksillä on sekä yhteisiä että eriäviä kokemuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten aiheuttamista ongelmakohteista. Pienet yritykset (henkilömäärä 10-49) ja mikroyritykset (henkilömäärä 1-9) nimesivät määrällisesti enemmän ongelmakohtia kuin keskisuuret yritykset (henkilömäärä 50-249). Yhteisinä ongelmakohtina kaiken kokoisille pk-yrityksille nousivat esiin tuotantotilojen sijoitteluun ja

kulkureitteihin, tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon sekä HACCP -järjestelmään liittyvät vaatimukset.

Keskisuurten yritysten joukosta 40 % nimesi ongelmakohdiksi tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon liittyvät ja 30 % tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin liittyvät vaatimukset. Hieman yli 25 % nimesi rakennusmateriaaleihin, sivutuotteisiin ja jätteisiin sekä materiaalien varastointiin liittyvät vaatimukset ja 20 % HACCP -järjestelmään liittyvät vaatimukset.

Alle 20 henkilöä (10-19) työllistävästä pienistä yrityksistä hieman alle 30 % mainitsi ongelmiksi tuotantotilojen sijoittelua ja kulkureittejä koskevat vaatimukset ja noin 25 % jäljettävyysvaatimukset sekä tilojen rakenteet ja kunnossapidon. Noin 20 % nimesi omavalvontasuunnitelman hyväksymistä, tuotantotilojen määrää ja kokoa sekä pakkausmerkintöjä koskevat vaatimukset. Hieman yli 15 % laitoksista mainitsi omavalvontavaatimukset, HACCP -järjestelmän ja valvontamaksut.

Noin 40 % niistä pienistä yrityksistä, jotka työllistivät 20-49 henkilöä, nimesi ongelmakohdiksi tuotantotilojen sijoittelun ja kulkureitit. Hieman yli 25 % nimesi ongelmakohdiksi omavalvontasuunnitelman hyväksymisen sekä tilojen rakenteet ja kunnossapidon. Hieman yli 20 % laitoksista mainitsi tuotantotilojen määrää, kokoa tai rakennusmateriaaleja koskevat vaatimukset.

Harvemmin ongelmia pienille yrityksille vaikutti sen sijaan aiheuttavan

laitoksen tai sen toimintojen hyväksymistä, tuotannon hygieniavaatimuksia, elintarvikeprosessien tuntemusta, tuotteiden lämpökäsittelyä, käärimistä ja pakkaamista, elintarvikkeita, materiaalien varastointia, sivutuotteita ja jätteitä, vientiä ja tuontia sekä riskiaineiden käsittelyä koskevat vaatimukset.

Kyselyyn vastanneista laitoksista 62,6 % oli mikroyrityksiä (0-9 henkilöä). Yli 40 % 0-2 henkilöä työllistävästä mikroyrityksistä nimesi ongelmakohdaksi valvontamaksut. Neljäsosa mainitsi ongelmakohdiksi omavalvontavaatimukset ja pakkausmerkinnät. Viidesosa koki ongelmaksi sivutuotteisiin ja jätteisiin, omavalvontasuunnitelman hyväksymiseen, tuotantotilojen sijoitteluun ja kulkureitteihin, HACCP -järjestelmään sekä tuotantotilojen määrään ja kokoon liittyvät vaatimukset. Viidesosa koki myös viranomaisvalvonnan aiheuttavan hankaluuksia.

Vastaavasti elintarvikeketjua koskevien tietojen antamiseen, tiedonantovelvollisuuteen, osaamistodistukseen, henkilökunnan koulutukseen sekä vientiin ja tuontiin vaikutti liittyvän harvemmin ongelmia 0-2 henkilöä työllistävässä yrityksissä.

Yli 25 % 3-9 henkilöä työllistävästä mikroyrityksistä mainitsi ongelmakohdiksi tuotantotilojen sijoittelun ja kulkureitit sekä valvontamaksut. Seuraavaksi useimmin mainittiin omavalvontavaatimukset. Noin 15 % laitoksista mainitsi ongelmaksi HACCP -järjestelmään ja omavalvontanäytteisiin liittyvät vaatimukset ja noin 12 % oma-

valvontasuunnitelman hyväksymiseen, tilojen rakenteisiin ja kunnossapitoon, pakkausmerkintöihin sekä terveys- ja tunnistusmerkintöihin liittyvät vaatimukset. Yli 10 % laitoksista oli maininnut ongelmaksi laitoksen toiminnan suunnittelun pitkäksi ajaksi sekä laitoksen tai toimintojen hyväksymisen.

Kyselyn perusteella vähiten ongelmia 3-9 henkilöä työllistävillä yrityksille vaikuttivat aiheuttaneen tuotteiden lämpökäsittelyyn, tiedonantovelvollisuuteen, osaamistodistukseen ja tuotantotilojen lämpötiloihin liittyvät vaatimukset sekä henkilökunnan koulutukseen, vientiin ja tuontiin sekä tuotteiden kuljetuksiin liittyvät vaatimukset.

Tuet ja rahoitus

Yrityskoon mukaan tarkasteltuna noin 15 % mikroyrityksistä ja 20-49 henkilöä työllistävästä pienistä yrityksistä oli havainnut ristiriitaisuuksia elintarvikelainsäädännön vaatimusten ja tukien tai rahoituksen edellyttämien toimintatapojen välillä. Laitostyypeittäin tarkasteltuna pienimuotoisten liha-alan laitosten joukosta noin 25 % oli havainnut tällaisia ristiriitaisuuksia.

Kustannusvaikutukset

Tutkimus aloitettiin ennen kuin maa- ja metsätalousministeriön asetus (37/EEO/2006, *laitosasetus*) eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta astui voimaan (1.10.2006). Lisäksi laitosten uudelleenhyväksymiselle on elintarvike-

laissa (23/2006) annettu siirtymäaikaa 1.3.2009 asti. Tämän vuoksi lainsäädännön toimeenpanon aiheuttamista kustannusvaikutuksista oli tutkimuksen suorittamisen ajankohtaan mennessä kertynyt vasta vähän tietoa. Jonkin verran laitoksia oli kuitenkin jo hyväksytty uuden elintarvikelain mukaisesti, joten tällaisia laitoksia pyrittiin valitsemaan mukaan tutkimuksen haastatteluosuuteen.

Yrityshaastattelujen perusteella niissä laitoksissa, joissa tiloja oli rakennettu, laajennettu tai saneerattu, tilojen rakentamisesta aiheutuneet kustannukset olivat yrityksen liikevaihdosta riippumatta keskimäärin noin 1000 €/m² (ilman arvonlisäveroa). Kustannukset laskettiin jakamalla yrittäjien ilmoittama rakennuskustannusten kokonaissumma rakennettujen tilojen neliöillä. Laskelmassa huomioidut kustannukset sisälsivät ainoastaan tilojen rakentamisesta aiheutuneet kulut eivätkä laitteita tai välineitä.

Oma- ja HACCP-suunnitelman ja HACCP-järjestelmän laatiminen koettiin vaativaksi ja aikaa vieväksi ja siksi osa yrityksistä oli antanut sen ulkopuoliselle taholle laadittavaksi. Oma- ja HACCP-suunnitelmien teettäminen ulkopuolisella taholla saattaa olla pienille yrityksille ja mikroyrityksille suhteessa suurempi kustannustekijä kuin keskisuurille yrityksille.

Neuvonta

Elintarvikelainsäädäntö koettiin useassa pk-yrityksessä vaikeaselkoiseksi

si kokonaisuudeksi. Yritykset kokivat tarvitsevänsä eniten neuvontaa juuri elintarvikelainsäädännön vaatimuksista sekä siitä, miten vaatimukset käytännössä täytetään. Myös tuki- ja rahoitusasioista koettiin tarvittavan neuvontaa yrityksissä. Elintarvikelainsäädäntöön liittyvää neuvontaa yritykset ilmoittivat saavansa enimmäkseen paikalliselta valvontaviranomaiselta. Yritykset olivat pääsääntöisesti tyytyväisiä viranomaiselta saamansa neuvonnan määrään ja laatuun.

Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmä

Ruotsin elintarvikevalvontajärjestelmä nojaa suurelta osin pelkästään EY-lainsäädäntöön jättäen mahdollisuuksia paikalliseen soveltamiseen. Kansallista yksityiskohtaista lainsäädäntöä on laadittu vain vähän. Keskusviranomaisella (Livsmedelsverket) on kuitenkin toimivalta antaa valtakunnallisesti sitovia määräyksiä elintarvikealaa koskeissa asioissa, mikä puolestaan edistää lainsäädännön soveltamisen yhdenmukaisuutta.

Johtopäätökset

Tutkimuksen tulosten perusteella useammat elintarvikelainsäädännön osa-alueet tuottavat hankaluuksia pienille yrityksille ja mikroyrityksille kuin keskisuurille ja suurille yrityksille. Tutkimuksen tulosten perusteella elintarvikkeiden tuotantoon liittyvän lainsäädännön ongelmakohtia vaikuttivat olevan valvontamaksut sekä tilojen sijoitteluun, kulkureitteihin, rakenteisiin ja kunnossapitoon liittyvät

vaatimukset. Lisäksi omavalvontaan ja HACCP -järjestelmään liittyvät vaatimukset, pakkausmerkinnät, jäljitettävyys, terveys- ja tunnistusmerkinnät sekä sivutuotteet ja jätteet nimettiin usein ongelmakohdiksi.

Laitosten rakentamisessa käytetään tyypillisesti helposti puhtaana pidettäviä ja kylmää kestäviä rakenne- ja pintamateriaaleja. Kustannuksia aiheuttavat siten rakenteiden muuttaminen, tilojen laajentaminen sekä useiden pienempien huonetilojen puhdistus ja kunnossapito. Lisäksi pientenkin tilojen yhteydessä tarvittavat yksityiskohdat kuten ovet, työvälineiden desinfiointilaitteet ja jäähdytyslaitteet lisäävät helposti kustannuksia.

Pk-yritysten asema Ruotsin elintarvikelainsäädännössä vaikuttaa ole-

van hieman väljempi kuin Suomessa. Suomessa lainsäädännön soveltamisen yhdenmukaisuutta on pyritty lisäämään asetustasoisilla yksityiskohtaisilla säännöksillä. Kansallinen lainsäädäntö ei Ruotsissa ole eläimistä saatavien elintarvikkeiden osalta niin yksityiskohtaista kuin Suomessa. Ruotsin kansallisessa lainsäädännössä ei ole erilaisia vaatimuksia erikokoisille laitoksille. Valvonnan yhdenmukaisuus on pyritty varmistamaan keskusviranomaisen laatimilla lainsäädännön soveltamisohjeilla.

Elintarvikelainsäädäntö koettiin useassa pk-yrityksessä vaikeaselkoiseksi kokonaisuudeksi. Neuvontatarpeiden ilmaantuessa yritykset mainitsivat tarvitsevänsä yleensä eniten neuvontaa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista sekä siitä, kuinka vaatimukset käytännössä täytetään. Yri-

tykset saavat neuvontaa pääasiassa paikalliselta elintarvikeviranomaiselta. Yritykset saavat pääsääntöisesti mielestään riittävästi ja riittävän asiantuntevaa neuvontaa.

Yksityiskohtaisemmat tulokset ovat luettavissa tutkimuksesta julkaistavasta raportista (painossa) maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta osoitteesta www.mmm.fi.

ELL Nina Kaario, ELL Anu Tulokas, ELT Janne Lundén

*Elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Helsingin yliopisto
Liha- ja kalahygieniyksikkö, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira*



Pienten liha-alan laitosten omavalvonta -seminaari

Järjestäjä: Lihateollisuuden tutkimuskeskus

Kohderyhmä: Pienteurastamot ja leikkaamot, viranomaiset

Pe 28.9. 2007 Hämeenlinna, Hotelli Aulanko

Lisätietoja : www.ltk.fi, Ilmoittautuminen: Marjatta Rahkio, 040-5640516, marjatta.rahkio@ltk.fi 14.9 mennessä. Seminaari on maksuton

Omavalvontavaatimuksiin vastaaminen käytännössä - Suunnitelmien tarkkuus - Dokumentointitavat - Lomakemallit
- Näytteet - HACCP ja työohjeet

Seminaari järjestetään osana on Laatuketjustrategiahanketta Teurastamojen HACCP- ja omavalvontajärjestelmien kehittäminen. Elintarviketalouden kansallinen laatustrategia on elintarviketalouden toimijoiden yhdessä laatima ohjelma, jossa kuvataan elintarviketalouden arvot, visio ja toiminta-ajatus sekä menettelytavat. Laatustrategiatyöhön kuuluu laatutyöhön liittyvien hankkeiden rahoittaminen. www.laatuketju.fi

Lähiruokaviikot alkavat

Syyskuussa 2007 vietetään Suomessa valtakunnan ensimmäisiä Lähiruokaviikkoja. Viikoilla 36–39 maakuntien herkut nousevat näkyvästi esille maakuntien kouluissa, oppilaitoksissa, vähittäiskaupoissa, ammattikeittiöissä, järjestöjen toiminnassa ja tiedotusvälineissä.

Lähiruokaviikkojen tavoitteena on lisätä keskustelua lähiruoasta sekä kasvattaa tietämystä ruoan vaikutuksista ympäristöön sekä kestävään kehitykseen.

Kouluille ja oppilaitoksille suunniteltuideoita ja linkkejä netissä

Paikallisilta MTK-yhdistyksiltä, lähialueen elintarvikeyrityksiltä sekä yhteistyötahoiltamme saatte tuoretta tietoa ja havaintomateriaalia Lähiruokaviikkojen toteutukseen ja opetuksen tueksi. Lähiruokaviikon aikana keittiöt voivat tarjota parhainta antia oman maakuntansa ruokakulttuurista. Suunnitellaan elämyksellinen teemaviikko, jolloin tuoreet raaka-aineet ja aidot maut tuovat nautintoa ja elämyksiä herkuttelijoille!

Lähiruokaviikon toteutukseen mukaan innostuvat koulut voivat edelleen ilmoittautua Lähiruokaviikkojen koordinaattorille nettilomakkeella (www.mtk.fi/lahiruoka). Parhaat toteutettavat ideat esitellään syyskuun lopulla Eduskunnassa järjestettävässä Lähiruokaseminaarissa. Hyvät ideat jäävät myös elämään MTK:n lähiruokasivustolle siemeniksi tulevien vuosien Lähiruokaviikkoja varten.

Lähileipää ja maakuntien herkkuja

Valtakunnallinen Lähileipähanke on aktivoinut vähittäiskauppoja, myllyjä sekä leipomoita Lähiruokaviikkojen toteutukseen keväästä alkaen. "Lähileipämerkistä erottuvien leipäpussin kysyntä on vilkastunut huomattavasti" iloitsee Katri Lunnas Lähileipä-hankkeesta. "Meillä on myös oma Lähileipäjoukkue Lähiruokaviestissä ja sekä polkijat että media saavat päivittäin nauttia lähileipää viestin aikana" Katri jatkaa.

Keski-Suomen elintarvikealan kehittämishankkeita koordinoiva Ruoka-Centrian projektipäällikkö Annamaija Nieminen on tehnyt myös ahkerasti töitä lähiruokaviikkojen näkyvyyden turvaamiseksi. Keittiömestarit, MTK ja alan kehittäjät ovat kokoontuneet yhteen suunnittelupalaveriin ja tuloksena onkin mittava lista tapahtumia koko elo-syyskuun ajalle. Valtran kanssa hoidellaan Lähiruokaviestin Jyväskylän vaihtopiste ja viestiä saattelee matkaan nimekäs joukko Tommi Mäkisen johdolla. Kuluttajatapahumat huipentuvat vuosittain syyskuussa järjestettävään WeenMaan Viljaa -messuihin Jyväskylässä.

Tuore on mahdollista -seminaarisarja sekä Lähiruokaseminaari Eduskunnassa

Lähiruokaviikot julistetaan virallisesti avatuiksi 31.8. Eduskuntatalon portailla, jolloin Lähiruokaviestistä saapuu Helsinkiin. Lähiruokaviikkojen pää-

tösseminaari pidetään ke 26.9. Eduskunnan uuden puolen auditoriossa, johon kaikki alan kehittäjät ovat tervetulleita. Pääpuhujana on tohtori Roberta Sonnino Cardiffin Yliopistosta ja teemana lähiruoan mahdollisuudet julkisen sektorin ruokapalveluissa.

Lähikeittiöhankkeen Tuore on mahdollista -seminaareja järjestetään syyskuussa ympäri Suomea. Tarkka aikataulu tiedotteen takasivulla. Nähdään seminaareissa!

Tervetuloa Lähiruokaviikkojen tunnelmiin osoitteessa
www.mtk.fi/lahiruoka

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja:

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000
Suomen Gallup Elintarviketieto Oy
PL 505, 02101 Espoo
puh. (09) 613 500

Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiölle)
Ostajan opas ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä) www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista
Päättäjän opas (Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)

Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi?
(Opas ja ohjelma jatkoon suunnitteluun) www.yrittajat.fi/kukajatkaa

Opas sienten oikeaan käsittelyyn
Pyhäjärvi-instituutti
www.pyhajarvi-instituutti.fi

Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003
Mikkelin ammattikorkeakoulu
Kirjasto- ja tietopalvelut
PL 181, 50101 Mikkelä
ktpk.keskus@mikkeliyamk.fi

Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti) www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti) www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Sinustako yrittäjä?
Kauppa- ja teollisuusministeriö
www.yrityssuomi.fi
<http://www.ktm.fi/index.phtml?nid=B250A533B57C7180C2256FE0003F56FAO>

Kasvituottajien yhteistoiminta -opas
Puutarhaliitto
puh. (09) 584 166
puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi
www.puutarhaliitto.fi/yhteistoimintaopas.html

Minne markkinoin tuotettani -opas www.foodcentre.helsinki.fi

Hyvä tapa toimia lammasketjussa –opas www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Peruna- ja juureskuorimon jätteet ja jätevedet <http://www.mtt.fi/met/pdf/met94.pdf>

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

Haluatko mukaan neljä kertaa vuodessa ilmestyvän, ilmaisen Ruoka-Suomi –tiedotteen jakelulistalle? Ilmoittautuminen onnistuu kätevästi alla olevalla kortilla. Voit myös ilmoittautua sähköpostilla, puhelimella tai faksilla.

Sähköposti: arja.meriluoto@utu.fi
Puh. (02) 333 6476
Faksi: (02) 333 6331

Palvelukortti

_____ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

_____ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Palautusosoite: Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
Arja Meriluoto
20014 Turun yliopisto

KAUHAJOEN RUOKAMESSUSEMINAARI 2007

Kuluttajalähtöisyys – Ymmärrämmekö kuluttajan ruokavalintoja?

Aika Perjantai 7.9.2007 klo 10.00–15.30

Paikka Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravitsemisalan yksikkö, juhlasali, Toopeka 47, Kauhajoki

Ohjelma

10.00 Ilmoittautuminen ja tulokahvi

10.30 Seminaarin avaus

Elintarvikekehityksen klusterin vetäjä Jukka Lähteenkorva, Foodwest Oy

10.40 Ranskalainen syö iloonsa, suomalainen suruunsa? – Ruoan kokeminen eri kulttuureissa

Tutkimusprofessori Harri Luomala, Vaasan yliopisto / EPANET

11.25 Kuluttajatekijöiden rooli ruoan valinnassa

Tutkija Rami Paasovaara, Vaasan yliopisto / Markkinoinnin laitos

12.10 L o u n a s

12.50 Ruoan kuluttamisen mahdolliset yhtälöt – Vertauskuullinen jäsennys ruokaristiriidoista

Tutkija Hanna Leipämaa-Leskinen, Vaasan yliopisto / Markkinoinnin laitos

13.35 Onko pakkauksen väreillä väliä? – Värien merkitys kuluttajan näkökulmasta

Tutkija Hannele Kauppinen – Räisänen, MTT

14.20 K a h v i

14.35 Mitä ruoaksi huomenna? – Ruoan kuluttamisen tulevaisuuden näkymiä

Tutkija Riikka Saarimaa, Tulevaisuuden tutkimuskeskus

15.20 Loppupuheenvuoro

15.30 Siirtyminen messuille

Hinta 70 euroa / hlö. Maksu sisältää kahvit ja lounaan, seminaarimateriaalin ja messulipun.

Ilmoittautumiset irmeli.rintala@helsinki.fi, puh. (06) 4213 310



HELSINGIN YLIOPISTO

Ruralia-instituutti, Seinäjoki



ELINTARVIKETALouden PD-OHJELMA

- elintarvikealan asiantuntijoille suunnattu yliopistollinen erikoistumisohjelma 60 op, jossa yhdistyvät opiskelijan ja hänen työyhteisönsä ammatillisen kehittymisen tavoitteet
- korkeakoulututkinnon tai vastaavat opinnot suorittaneelle, jolla on vähintään kolme vuotta ohjelmaan soveltuvaa työkokemusta
- pohjautuu kunkin opiskelijan henkilökohtaiseen opintosuunnitelmaan (hops), joka rakennetaan opiskelijan ja hänen taustayhteisönsä tarpeista lähtien
- joustavaa opiskelua; suuri osa PD-opinnoista on vapaavalintaisia ja opiskella voi monimuotoisesti oman aikataulun mukaisesti
- jatkuva haku

Lisätietoja molemmista edellä mainituista Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista

koulutussuunnittelija katja.perttu@helsinki.fi, puh. (06) 4213 347

www.helsinki.fi/ruralia/seinajoki

Tapahtumakalenteri

1.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Keminmaa (meeri.ylinampa@sakky.fi)
1. – 2.9.2007	Meri-Lapin Ruokamessut, Keminmaa (www.keminmaa.fi/ruokamessut)
3.9.2007	FoodfromFinland (3F) -palvelun markkinointikiertue, Tampere (www.foodfromfinland.com)
6. – 9.9.2007	Lohjan omenakarnevaalit (www.omenakarnevaalit.fi)
vkot 36-39	Lähiiruokaviikot (irma.karkkainen@sakky.fi)
7.9.2007	Kuluttajälähtöisyys – Ymmärrämmekö kuluttajan ruokavalintoja? –seminaari, Kauhajoki (katja.perttu@helsinki.fi)
7.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Kauhajoki (leena.kuosmanen@sakky.fi, kirsti.vuori@kauhajoki.fi)
7. - 9.9.2007	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (http://www.ruokamessut.fi/2006/tiedote_2006.asp)
11.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Joensuu (eija.muukka@sakky.fi)
11.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Lahti (ulla.blomquist@mikkeli.fi)
13.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Kokkola (meeri.ylinampa@sakky.fi)
13.9.2007	Lähihikeittöhanke hankintainfo, Helsinki (ulla.blomquist@mikkeli.fi)
13.9.2007	HORECA -alan ammatillaismessu, Helsinki (pirve.tennila@hbsp.fi)
18.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Lappeenranta (ulla.blomquist@mikkeli.fi)
19.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Kemijärvi (meeri.ylinampa@sakky.fi)
24.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Hämeenlinna (ulla.blomquist@mikkeli.fi)
25.9.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Kouvola/ Kuusankoski (ulla.blomquist@mikkeli.fi)
26.9.2007	Lähiiruokaseminaari Eduskunnassa klo 8.30 – 13 (kirsi.malaska@sakky.fi)
27.-30.9.	Karelian Food Forum 27.-30.9.2007 Joensuussa (hanne.leppanen@pkky.fi)
28.9.2007	FoodfromFinland (3F) -palvelun markkinointikiertue, Joensuu (www.foodfromfinland.com)
28.9.2007	Oma- ja valvonta- ja elintarviketutkimus -seminaari, Hämeenlinna (marjatta.rahkio@ltk.fi)
1.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Suonenjoki (eija.muukka@sakky.fi)
2. – 3.10.2007	Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari retkeilyineen, Tampere (juha.rutanen@helsinki.fi)
4.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Tampere (leena.kuosmanen@sakky.fi)
5. - 7.10.2007	Turun ruokamessut 2007, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
8.10.2007	FoodfromFinland (3F) -palvelun markkinointikiertue, Oulu (www.foodfromfinland.com)
9.10.2007	FoodfromFinland (3F) -palvelun markkinointikiertue, Vantaa (www.foodfromfinland.com)
9.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Ylihärmä (leena.kuosmanen@sakky.fi)
10.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Vaasa, ruotsinkielinen (leena.kuosmanen@sakky.fi)
11.10.2007	FoodfromFinland (3F) -palvelun markkinointikiertue, Seinäjoki (www.foodfromfinland.com)
13. - 17.10.2007	Anuga 2007 - Elintarviketutkimusnäyttely, Köln Saksa
16.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Pori (leena.kuosmanen@sakky.fi, meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi)
16. – 18.10.2007	FoodTech –messut, Helsinki (www.finnexpo.fi)
16.10.2007	On line/on site -tekniikat oma- ja valvonnan apuna, Helsinki (www.finnexpo.fi)
17.10.2007	Terveellisyys- haaste tuoteviestinnälle, Helsinki (www.finnexpo.fi)
17.10.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Loimaa (ulla.blomquist@mikkeli.fi, paivi.toyli@utu.fi)
18.10.2007	Kotoista ruokaa elintarviketutkimuksesta, Helsinki (www.finnexpo.fi)
20.-21.10.2007	Kansainvälinen Chefs Day Tahkolla (ulla.anttila@suonenjoki.fi)
25. - 28.10.2007	Helsingin Ruokamessut 2007, Helsinki (www.finnexpo.fi)
1.11.2007	"Tuore on mahdollista!" -seminaari, Kauhajoki (leena.kuosmanen@sakky.fi)
6. - 7.11.2007	Elintarviketutkimuksen kehittämisen hankeseminaari, Pori (heidi.valtari@utu.fi)
8.11.2007	Elintarviketutkimuksen toimialaraportin julkaiseminen, Kouvola (kari.valimaki@te-keskus.fi)
8.11.2007	Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostuksen toimialaraportin julkaiseminen, Kouvola (leena.hyrylä@te-keskus.fi)
7. - 9.11.2007	NHClaims 2007, kansainvälinen kongressi ravitsemus- ja terveysväitteistä, Naantali (http://congress.utu.fi/NHC2007))
9. - 11.11.2007	Terveys + Hyvä olo, Helsinki (www.finnexpo.fi)
20.11.2007	Ateria 2007 – uudet reseptit julkiseen ruokapalveluun (www.wanhasatama.com)
20. - 22.11.2007	Health Ingredients Japan 2007, Tokio, Japani (www.hijapan.info)
23. - 25.11.2007	Elma, Helsinki (www.finnexpo.fi)
5. – 6.2.2008	Luomupäivät 2008 (risto.pitkanen@finfood.fi)
21. – 24.2.2008	BioFach 2008 (www.biofach.de)
13. - 15.3.2008	Gastro-messut, Helsinki (www.finnexpo.fi/gastro)
14. – 19.3.2008	Internorga, Hampuri (mikko.nummi@dfhk.fi)
14. – 16.5.2008	Lähiiruoka 2008, Tampere (www.lahiruokamessut.fi)
14. - 16.5.2008	Elintarviketutkimuksen ammattimessut, Tampere (www.elintarviketutkimus.fi)
31.7. - 3.8.2008	Farmari Suomen Maatalousnäyttely, Lahti (www.farmari.net)