

aitoja
makuja

Etusivu

Elintarvikeyrityksiä

Yhteystietoja

Linkit

Toimiala

Kaikki V

Tuoteryhmä

Kaikki V

Tuoteryhmän tarkennus

Kaikki V

Maakunta

Kaikki V

☐ Hae vain luomutuotteita tuottavat yritykset

Hae yrityksiä

Aitojamakuja.fi on valtakunnallinen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän ylläpitämä
elintarvikealan yritysten hakupalvelu.

[Käyttöehdot](#)
[Palaute](#)

Vapaa sanahaku...

Hae

www.aitojamakuja.fi

Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2008 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levittä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

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

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

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

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

Työn touhua koko vuosi	1
Aitojamakuja.fi tuo esiin elintarvikeyrittäjät	3
Ensimmäiset lähiruoka-messut Tampereella	4
Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 19. - 20.11.2008 Rovaniemi	6
Paikallisten elintarvikeyrittäjien ja Turun Osuuskaupan yhteistyön kehittämisprojekti huipentui Turun Wiklundilla	8
Vuoden 2008 yritystilastot ovat valmistuneet	9
Elintarvikeala numeroiden valossa	10
Tutkimus puolivalmiiden aterioiden luokittelusta ja kehityksestä	14
Tartu tilaisuuteen erillisliite	
Välkommen till Smaklust 21-23 augusti 2009	15
Slow Food philosophy	15
Suomen yrittäjien kehitys	16
Consultancy to farms and rural enterprises making large investments 30-31 October 2008 Denmark	16
Risk assessment of global agrifood production chains	17
Helsingissä 5. - 6.11.2008	
Terra Madre	17
Tieto kulkee liian nihkeästi elintarvikeketjuissa	18
Pienten elintarvikkeita jalostavien yritysten valvonnassa painotus neuvontaan	19
Elintarvikelain mukaisilla laitosten hyväksymisillä on jo kiire	20
Nature Craft Finland	21
Lähiruusta vaaliteema	22
Terve valinta	23
Ruokaketjun kehittämistä pellolta pöytään - Maaseutuohjelman toteutus ä la Kaakkois-Suomi	24
Ruoan lisäarvot	25
Luomupäivät 2009 Tampereella	25
Villisikapäivät Joensuussa	26
Pohjoismaisen ruoan menestystekijät	27
Kokkihaastattelut kertovat vahvuuksista	
Palvelukortti	28
Elintarviketalouden PD-ohjelma (60 op)	



www.aitojamakuja.fi, kts. s. 3

Työn touhua koko vuosi

Yksi toiminnantäyteinen vuosi alkaa taas kallistua syyspuolelle, monenmoista on ehtinyt jo tapahtua vuoden alkupuoliskolla. Huhtikuussa 20-vuotisjuhliin viettänyt Maaseutupoliittikan yhteistyöryhmä (YTR) asetettiin heinäkuussa uudelle toimikaudelleen 17.7.2008–16.7.2013. Järjestyksessä viides yhteistyöryhmä jatkaa toimeksiantonsa mukaisesti maaseudun kehittämistoimien yhteensovittamista, toteuttaa maaseutupoliittikkaa hallinnonalojen yhteistyönä ja edistää maaseutuun kohdistettavien toimivarojen tehokasta käyttöä. Lisäksi yhteistyöryhmä toteuttaa teema-kohtaista kehittämistyötä ja vahvistaa maaseutututkimusta ja -osaamista sekä paikallista kehittämistä ja kansalaistoimintaa. Tällä hetkellä on käynnissä uuden YTR:n työn aloittaminen ml. uuden sihteeristön nimitäminen.

YTR:n toimintakausien taitoksesta huolimatta käytännön työ on jatkunut keskeytyksettä koko ajan. Maaseutupoliittisen kokonaisohjelman ja eduskunnalle annettavan maaseutupoliittisen selonteon valmisteluun liittyviä yhteistyötahojen kanssa pidettäviä neuvonpitoja on käyty kevättalvesta lähtien, samoin joka maakunnassa järjestettäviä alueellisia neuvottelutilaisuuksia. Elintarvikevalmistuksen mahdollisuudet maaseudun elinvoimaisuuden säilyttämisessä sekä kotimaisen huoltovarmuuden varmistaminen nousevat esille maakunnasta riippumatta, samoin elintarvikealaan liittyvät raaka-aineiden hinnan nousu ja tiukkevat säädöstit. Myös kansallisen omavaraisuuden ja huoltovarmuuden säilyttäminen ovat entistä tärkeämpiä niin elintarvikkeissa

kuin rehuissa. Em. asiakirjojen valmistelusta vastaavassa YTR:n asettamassa valmisteluryhmässä nämä teemat onkin nostettu erikseen esille ja ne ovat mukana em. asiakirjojen tämän hetkisisä luonnoksissa.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän yksi isoimmista vuoden 2008 ponnistuksista oli järjestää Suomen ensimmäiset Lähiruokamessut 2008 yhteistyössä Suomen AMT Oy:n, MTK ry:n sekä ProAgria ry:n kanssa; messut olivat 14.–16.5.2008 Tampereen Messu- ja urheilukeskuksessa samaan aikaan Elintarviketeollisuusmessujen kanssa. Lähiruokamessujen tarkoituksena oli nostaa lähiruuan tekijöitä esiin sekä antaa pienyrityksille yhteistyömahdollisuuksia niin tuottajiin päin kuin isomman teollisuuden verkostoihin. Kolmen päivän aikana messuihin tutustui lähes 4000 ihmistä. Yhteensä näytteilleasettajia oli 150, joista Lähiruokamessuilla 26. Ruoka-Suomi-teemaryhmä kokosi osastolleen joukon maaseudun kehittämisessä mukana olevia tahoja, saman katon alla olivat teemaryhmän lisäksi esillä Maaseutuverkostoyksikkö, Elintarviketieteiden Seura/Kehityvä Elintarvike -lehti, Paliskuntain yhdistys sekä EKOCentria/Lähikeittiöhanke ja -viikot. Osastolla oli tarjolla ajankohtaista tietoutta mm. porotaloudesta, elintarvikeyritysten rahoitusmahdollisuuksista, valmistuneista julkaisuista, käynnissä olevista alueellisista hankkeista sekä asiantuntijavun saamisesta elintarvikkeiden julkisissa hankintaprosesseissa.

Lähiruokamessuihin kuului päivittäin seminaari, joissa käsiteltiin lähiruokaa kestävästä kehityksestä ja ympäris-

tövaikutusten näkökulmasta sekä pohdittiin ratkaisuja lähiruuan saamiseksi paremmin kuluttajan saataville niin päivittäistavarakaupan kuin ammattikeittiöiden kautta. Seminaareissa kuultiin puheenvuoroja tutkijoiden, ravintola-ammattilaisten, yrittäjien, kaupan ja viranomaisten näkökulmasta. Seminaarien alustuksissa, yleisökommenteissa sekä osastolla käydyissä keskusteluissa nousi vahvasti esiin lähiruuan vahvuudet: asiakkaan lähellä toimiminen, joustavuus, mahdollisuus vaikuttaa ympäristökuormitukseen sekä lisäarvon tuottaminen kauppojen ja ravintoloiden valikoimiin. Lähiruuan tuotanto nähtiin myös maaseudun elinvoimaisuuden sekä kansallisen huoltovarmuuden turvaajana. Tuotannon eettisyys, tuotteiden maku, tuottajien ja kuluttajien yhteistyö sekä toimiminen lasten kasvatusympäristönä koettiin lähiruuan tuotannon tärkeiksi osatekijöiksi.

Lähiruoka on muutenkin ollut näkyvästi esillä koko vuoden. Lähi- ja luomuruuan edistäminen on yksi valmis-teilla olevan hallituksen suomalaisen ruuan edistämishajelman painopisteistä ja hajelman tavoitteita tukevia toimenpiteitä suunnitellaan par'aikaa. Mielenkiintoista on ollut seurata tautalla käytävää keskustelua siitä, mitä lähiruualla tarkoitetaan. Alaan keskeisesti liittyvät, lähinnä suurteollisuutta edustavat tahot kun aktiivisesti pyrkivät vaikuttamaan siihen, että lähiruoka tulkitaan kaikaksi Suomessa valmistetuksi ruuaksi. Osin näin voidaan ajatellakin, mutta itse en ainkaan lähtisi jossain Kainuun sivukylässä paikallisen Siwan hyllyn vieressä paikalle osuneelle ranskalais- tai

italialaisturistille esittelemään eines-pizzaa tai foliopakattuja eineslaatikoita suomalaisina lähiruokatuotteina, siinä menisi loppukin maine maamme ruokakulttuurista...

Ruokakulttuurista puheenollen olen ollut mielenkiintoisessa työryhmässä, jonka toimeksiannossa työryhmälle tehtäväksi annettiin suomalaisen ruokakulttuurin määrittely. Työryhmän kokoukset ovat olleet oikeita aivomyrskyjä ja ideariihä, joissa ruokaan ja juomaan liittyvät asiantuntijat tuovat omia näkemyksiään ja tutkimustietojaan aihepiiriin syventämiseen. Paperilta kalskahtavasta määrittely -tehtävästä työ on onneksi laajentunut tuomaan sisältöjä kaikelle sille, mikä on ominaista meille suomalaisille liittyen ruokaan ja syömiseen. Työryhmän lopputuloksesta saamme lukea varmasti seuraavassa Ruoka-Suomi -tiedotteesta.

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on mukana myös syyskuussa järjestettävässä Terve Valinta -kampanjassa sekä kunnallisvaaleihin liittyen ruokakeskustelun aktivoimisessa valtakunnan, alue- ja paikallistasoilla. Haastankin teidät kaikki olemaan aktiivisia oman alueenne vaalitulaisuuksissa: perätkää ehdokailta heidän tietämystään siitä, paljonko päiväkotilasten ja oppilaiden päivittäiseen ruokailuun on käytettävissä rahaa, paljonko kunta satsaa lähellä tuotettujen, lyhyiden toimitusketjujen ja sesonginmukaisten elintarvikkeiden hankintaan ja paljonko kunnallispääöksissä keskustellaan esimerkiksi ruokahankintojen aluetalousvaikutuksista?

Tällä hetkellä Suomen halki kulkenut, järjestyksessään toinen, Lähiruokaviesti on takana ja sen avulla koko syyskuun ajan toteutettavat Lähiruokaviikot polkaistu käyntiin, viikot päättyvät 30.9. Eduskunnassa pidettävään Lähiruokaseminaariin. Eduskunnassa julkistetaan myös Aitoja Makuja -portaali, johon kerätään kaikkien niiden maamme elintarvikeyritysten tiedot, jotka mukana julkisessa portaalissa haluavat olla. Ruoka-Suomen aluejäsenet ja muut alueelliset toimijat ovat tehneet pyyteetöntä, kovaa työtä kerätessään yrityksiä ja syöttäessään tietoja tiukassa aikataulussa. Lämmin kiitos teille kaikille portaalin kanssa työskennelleille, ilman teitä ei tämäkään ponnistus olisi ollut mahdollista!

Ruoka-Suomi -teemaryhmän kolmi-vuotinen toimikausi on taas katkossa vuoden vaihteessa monien muiden teemaryhmien tapaan. Lähtökoh- tana on, että Ruoka-Suomi -työtä edelleenkin tarvitaan ja meillä on oma roolimme jatkossakin eri toimi- joiden välisenä yhteistyösitenä. Toi- von teiltä kaikilta kommentteja ja ide- oita siitä, mitä asiakokonaisuuksia Ruoka-Suomen pitäisi uudella toimi- kaudellaan nostaa esiin, mitkä olisi- vat ne ydintehtävät, joihin sen tulisi painottua ja millä toimintamuodoin se parhaiten omalta osaltaan voi olla mukana kehittämässä maamme elin- tarvikealan pienyrittäjyyttä. Palaut- teen voi antaa minulle, koordinaatto- ri Heidi Valtarille tai suoraan aluejä- senillemme.

Hyvää syksyn jatkoa: nautitaan kyp- syvän viljan tuoksusta, ruskan värit-

tämästä luonnosta sekä kaikista niis- tä Aidoista Mauista, joita maamme elintarvikeyritykset meille tarjoavat!

Kirsi Viljanen

maaseutuylitarkastaja, maa- ja met- sätalousministeriö

Ruoka-Suomi -teemaryhmän pu- heenjohtaja

Lisätietoja artikkeliin liittyvistä tilai- suuksista ja aineistoista:

www.maaseutupolitiikka.fi

www.ruokasuomi.fi

[http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/ lahiruokaviikot/fi_FI/](http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruokaviikot/fi_FI/)

<http://www.arktisetaromit.fi/>

Aitojamakuja.fi tuo esiin elintarvikeyritykset

Internet kasvattaa jatkuvasti asemaansa tieto- ja informaatiokanavana. Ajantasaiset yritystiedot kokoava sivusto luo mielikuvaa elinvoimaisista yrityksistä ja toimialasta.

Kotimaisia elintarvikealan pienyrityksiä, niiden tuotteita tai toimialaa ei kuitenkaan tunneta vielä riittävän hyvin. Kuluttajat eivät tunne eivätkä löydä tuotteita. Kauppa ja ammattikeittiöt eivät tunne myöskään yrityksiä. Tähän haasteeseen Ruoka-Suomi -teemaryhmä on vastaamassa ja työn tuloksena on muun muassa valmistunut alan pienyritysten imago- ja menekinedistämisstrategia, samoin kaikkien käyttöön Aitoja Makuja -slogan. Parhaillaan myös kerätään elintarvikealan yritysten yhteystietoja www.aitojamakuja.fi -sivustoon. Pienten ja paikallisten yritysten yhteystiedot ostajan on hyvä löytää niin helposti että helppous ja yksinkertaisuus jo houkuttelee yhteistyöhön ja tilaamaan tuotteita.

Maakunnittain yritystietoja keräävät Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäsenet. Kun yritys halua mukaan palveluun aluejäseniin kannattaa ottaa aktiivisesti yhteyttä. Yhteystiedot heihin löytyvät www.aitojamakuja.fi -sivuston yläreunan yhteystietoja kohdasta. Palvelu on yrityksille maksuton vuosina 2008–2009. Sen jälkeen yritys voi valita joko maksuttoman perusnäkyvyyden tai yhteystiedot sisältävän näkyvyyden.

www.aitojamakuja.fi

- o on valtakunnallinen Ruoka-Suomi -teemaryhmän ylläpitämä elintarvikealan yritysten hakupalvelu
- o tuo keskitetyn ja päivitetyn yritystiedon helposti käyttäjien ulottuville
- o parantaa pk-yritysten ja ostajien kohtaamista elintarvikealan paikallistuotteiden markkinoilla
- o on alan yleisen näkyvyyden ja tunnettuuden lisäämiskeino myös esimerkiksi mediaan
- o välittää tietoa erityisesti paikallisista ja pienistä yrityksistä
- o palvelee ammattikeittiöitä niiden tiedonhaussa
- o yritystietoja voi hakea esimerkiksi maakunnittain ja/tai toimialoittain.

www.aitojamakuja.fi -osoitteessa avautuu toistaiseksi näköissivu kunnes palvelu avataan ja julkistetaan 30.9.2008 eduskunnassa järjestettävässä lähiruokaseminaarissa.

Lisätietoja

Heidi Valtari

heidi.valtari@utu.fi



www.aitojamakuja.fi

Ensimmäiset lähiruoka-messut Tampereella

Elintarviketeollisuus 2008 -messut ja Lähiruoka 2008 -messut järjestettiin Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa 14.-16. toukokuuta. Toista kertaa järjestettävät Elintarviketeollisuus-messut esittelevät laajasti ja kattavasti koko elintarviketeollisuusalan. Ensimmäistä kertaa toteutettavat Lähiruoka-messut olivat ruoan myynti- ja PR-tapahtuma, joka pyrki tekemään tunnetuksi alkutuottajien ja maaseudun pienten yritysten tuotteita kuluttajille, päättäjille ja elintarviketeollisuuden ammattilaisille. Messujen avajaisissa jaettiin keskiviikkona Vuoden 2008 Lähiruokateko -palkinto, jonka sai Irma Kärkäinen Rautalammitla. Lisäväriä messuille toivat seminaarit ja tietokut sekä lähiruokanäytökset.

- Elintarvikealan ykköstapahtuma kokosi alan ammattilaiset kolmeksi päiväksi Tampereelle tutustumaan

uusiin tuotteisiin ja palveluihin, hankkimaan tuoretta tietoa ja koulutusta sekä luomaan merkittäviä kontakteja ja verkostoja. Messuilla olivat mukana kaikki alan tärkeät toimijat ja näytteilleasettajia oli yhteensä lähes 150. Messut täyttivät näyttävästi koko A-hallin. Elintarviketeollisuus- ja Lähiruoka-messut muodostivat erinomaisen tapahtumakokonaisuuden, joka esitteli laajasti ja kattavasti koko elintarvikealan, totesi tuoteriikkipääällikkö Ville Keskinen Tampereen Messut Oy:stä.

Messuilla oli mukana yhteensä lähes 150 näytteilleasettajaa. Elintarviketeollisuus -messut järjesti Tampereen Messut Oy yhdessä alan yritysten ja organisaatioiden kanssa. Lähiruoka-messut järjesti yhteistyössä Tampereen Messut Oy ja Suomen AMT. Yhteistyökumppaneina olivat Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry, Ruoka-Suomi -teemaryhmä ja ProAgria.

**Lähiruoka-messuilla ruoan alkupe-
rää ei tarvinnut arvailla**

Lähiruoka 2008 -messuista muodostui tuottajien ja ruokahankinnoista vastaavien kohtaustapaikka. Messuilla oli mahdollista tutustua alkutuottajien ja pienten yritysten tuotteisiin. Messut myös kannustivat päättäjiä suosimaan hankinnoissaan lähellä tuotettua ruokaa. Lähiruoka säästää ympäristöä ja on merkittävä maakuntien työllistäjä.

- Lähiruoka tulee ruokapöytämme suoraan suomalaiselta tuottajalta. Kun valitset lautasellesi lähellä tuotettua, tiedät taatusti mitä syöt. Lähellä tuotetut elintarvikkeet on myös helppo jäljittää, sen takaa ensiluokainen elintarvikeketjumme. Lähellä tuotettu on tuoretta, siksi niin maukasta ja terveellistä. Sekä tuottajan että kuluttajan etu on, että ruokaketju on mahdollisimman lyhyt. Tulevaisuudessa tullaan suosimaan aitoa,



Karelia a la carte yrittäjäverkosto esittäytyi Lähiruoka-messuilla.



Ruoka-Suomi -teemaryhmä aluejäsenineen esittäytyi Lähiruoka-messuilla yhteisosastolla Kehittyvä Elintarvikelehdet/ETS ry:n, Maaseutuverkoston, Paliskuntain yhdistyksen ja EkoCentrian kanssa.

lisääaineetonta ja mahdollisimman vähän prosessoitua sekä vähän pakattua ruokaa. Lähiruoassa kaikki nämä ominaisuudet toteutuvat, tote-
si ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry:stä.

Vuoden 2008 Lähiruokateko -palkinto Irma Kärkkäiselle

Lähiruoka-messuilla palkittiin myös Vuoden 2008 Lähiruokateko, jonka vastaanotti rautalammilainen Irma Kärkkäinen. Palkintoraadin mukaan Kärkkäinen on tehnyt vuosikaudet sinnikkäästi työtä lähiruoan hyväksi

ja näin edesauttanut suomalaisen elintarviketalouden ja maaseudun hyvinvointia. Palkinnon ojensi Lähi-
ruoka-messujen näyttelytoimikunnan puheenjohtaja, MTK:n ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila.

Seminaarit ja tietoiskut tarjosivat kävijöille uutta ja tutkittua tietoa

Lähiruoka-messujen yhteydessä toteutettiin myös kolme aihepiiriin liittyvää seminaaria. Messujen avajaispäivänä aiheena oli lähiruoka ympäristön ja kestävä kehityksen kentässä. Seminaarin avasi kansanedustaja ja Kimmo Tiilikainen. Torstaina semi-

naarissa puhuttivat julkishallinnon ja kuntien hankinnat, ja perjantaina logistiset mahdollisuudet kaupan ja ravintoloiden näkökulmasta.

L ä h i r u o k a s e m i n a a r i e n esitykset ovat sähköisesti tutustuttavissa www.ruokasuomi.fi -sivulla kohdassa tilaisuuksien materiaalit.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Vuoden 2008 lähiruokateko -palkinto Irma Kärkkäiselle.



Kansanedustaja Kimmo Tiilikainen Lähiruoka -seminaarissa

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari

19. - 20.11.2008 Rovaniemi

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaarin. Keskeisiä teemoja ajankohtaisasioiden lisäksi ovat elintarvikkeiden ja matkailualan yhteyksien merkitys, ohjelmatyön monien mahdollisuuksien esittely sekä markkinointiin liittyvän tutkimusohjelman tulokset. Ohjelmassa perehdytään myös alueen elintarvikealan kehittämistoimintaan. Tapahtuman järjestämiseen osallistuu Maaseutuverkostoyksikkö erityisesti jälkimmäisen päivän osalta.

Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen "päivällinen ohjelmiseen". 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 sekä elintarvike- ja matkailualan yhteistyötä.

Seminaari järjestetään 19.- 20.11.2008 Rovaniemellä, Arktikumin auditoriossa, (Pohjoisranta 4, 96200 Rovaniemi). Esimerkiksi osoitteesta www.arktikum.fi kohdasta *Sijainti* ja sen alta edelleen *Kartat ja saavutettavuustiedot* on kartoja ja muuta paikallistietoa.

Ilmoittautuminen seminaariin alkaa 15.9. ja päättyy 7.11.2008 sähköisesti www.ruokasuomi.fi – kohdassa *ajankohtaista*. Samalla tehdään varaus myös 19.11.2008 järjestettävään iltatilaisuuteen. 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. Paikallistuntemuksen osalta tiedusteluihin vastaa toimialakehittäjä Jussi Veijola, puh. 040 739 8145 sp. jussi.veijola@mtt.fi

Keskiviikko 19.11.2008

Klo 11-12.15 Lounas (omakustanteinen)

Klo 11.00 **Ilmoittautuminen**

Klo 12.15 **Seminaarin avaus**

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen,
Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja

Alueen elintarvikeyrittäjyys esittäytyy

Klo 12.25 **Tervetuloa Lappiin**

Klo 13.00 **Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen Lapissa**

Toimialakehittäjä Jussi Veijola, MTT
Esimerkkejä Lapin alueen yrityksistä ja toiminnasta

Klo 14.45 **Kahvi**

Ohjelmien ja tutkimusten antia

Klo 15.15 **Ravintolat alueellisen kehityksen vetureina – mahdollisuudet ja haasteet Uusi pohjoimainen ruoka -ohjelman EXPLORE -hankkeen kokemuksen**

Professori Markku Virtanen ja tutkija Sinikka Mynttinen, Helsingin kauppakorkeakoulun pienyrityskeskus, Mikkeli

- Klo 16.00 **Elintarvikeyrityisyys maaseutupolitiikan osana**
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja, ylitarkastaja Kirsi Viljanen
- Klo 16.30 **Aitojamakuja.fi**
Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari
- Klo 16.45 **Suomalainen ruokakulttuuri**
Tutkimuspäällikkö Minna Kanten, Finfood - Suomen Ruokatieto ry
- Klo 17.00 **Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristötutkimuksen 2008 tuloksia**
Kehittämispäällikkö Markku Wulff, Savonia - ammattikorkeakoulu
- Klo 19.00 **Iltatilaisuus** (omakustanteinen)

Torstai 20.11.2008

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

Tavoitteena tyytyväinen kuluttaja -tutkimusohjelman tuloksia

- Klo 9.10 **Mitä ja miten pakkaus viestii - kuluttajanäkökulma ruokapakkauksen konseptisuunnittelussa**
Tutkija Terri Kupiainen, MTT
- Klo 9.30 **Elintarvikealan pk-yritysten markkinointiosaamisen kasvattaminen: kohti tutkijoiden, kehittäjien ja pk-yritysten yhteistyömallia**
Kuluttajakäyttäytymisen tutkimusprofessori Harri Luomala, Vaasan yliopisto/Epanet
- Klo 9.50 **Tauko**

Yrittäjyyden edistämisen ajankohtaisasiat

- Klo 10.00 **Maaseutuverkostoyksikön tervehdys**
Johtaja Päivi Kujala, Maaseutuverkostoyksikkö
- Klo 10.15 **Ajankohtaiskatsaus maa- ja metsätalous- sekä työ- ja elinkeinoministeriön yrittäjyyden edistämistoimenpiteistä**
- Klo 11.30 **Lounas** (omakustanteinen)

Ohjelmatyön mahdollisuudet yrittäjyyden edistämisessä

- Klo 12.30 **Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman mahdollisuudet**
- Klo 13.00 **ESR-ohjelman mahdollisuudet**
- Klo 13.30 **EAKR-ohjelman mahdollisuudet**
- Klo 14.00 **Ohjelmien yhteensovittaminen**
Keskustelu
- Klo 15.00 **Seminaarin päätös ja iltapäiväkahvi**

Majoittuminen ja majoituskustannukset

Esim. Rantasipi Pohjanhovi(www.rantasipi.fi, puh. (016) 337 11), 1 hh 79 e/vrk, 2 hh 89 e/vrk sisältäen aamiaisen tai Clarion Hotel Santa Claus (www.hotelsantaclaus.fi, puh. (016) 321 321), 1hh 75 e/vrk, 2 hh 85 e/vrk tai Lapland Hotel Sky Ounasvaara (www.laplandhotels.com , puh. (016) 323 400), 1hh 59 e/vrk, 2hh 107 e/vrk. Kaikissa hotelleissa on majoituskiintiöt Ruoka-Suomi nimellä 20.10. asti



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahoitus:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Paikallisten elintarvikeyrittäjien ja Turun Osuuskaupan yhteistyön kehittämisprojekti huipentui Turun Wiklundilla

Vuosi sitten käynnistynyt varsinais-suomalaisten elintarvikkeiden pien-tuottajien ja Turun Osuuskaupan (TOK) yhteistyökumppanuuden kehittämisprojekti huipentui yrittäjien kampanjataphtumaan (23. - 24.5.) Turun Wiklundin S-marketissa. Kampanjapäivien aikana seitsemän yrittäjää esittelivät ja maistattivat asiakkaille tuotteitaan.

Nyt huipentuneen yhteistyöprojektin tarkoituksena on ollut yhteistyön kehittäminen TOK:n ja 9 varsinaissuomalaisen elintarvikealan pk-yrittäjän välillä sekä lähellä tuotetun ruoan tarjonnan ja tunnettuuden parantaminen. Käytännön työkaluina tavoitteiden saavuttamiseksi projektin aikana järjestettiin kaikkien toimijoiden yhteisiä työpajapäiviä, joita edelsivät keskustelut, sekä yrittäjien että kaupan kanssa, molempien osapuolien halukkuudesta pitkäaikaiseen yhteistyöhön ja toiminnan kehittämiseen. Työpajapäivien aikana tärkeimmiksi kehittämisteemoiksi nousivat logistiikka, tuotekehitys ja markkinointi.

Logistiikan alalla suurimmat panostukset tehtiin sähköisten tilaus- ja laskutusjärjestelmien käyttöönottoon ja pienten tavaraerien kustannustehokkaaseen kuljettamiseen. Asiakkaiden mieltymyksiä tuotteisiin ja ostopäätöksiin vaikuttavia tekijöitä kartoitettiin yhteistyössä Turun ammattikorkeakoulun opiskelijoiden kanssa tehdyssä markkinointitutkimuksessa. Tutkimuksen tulosten pohjalta yrittäjät ovat aloittaneet tuotteidensa tai tuotantoprosessiensa kehittämisen asiakkaiden toiveet ja mieltymykset huomioiden.

Projektin tärkeintä antia ovat olleet yhteisten toimintamuotojen löytäminen, molemminpuolinen tiedon lisääminen ja ennakolluulojen poistaminen. Yhteistyön tuloksena puolella mukana olleista yrityksistä TOK:n myymäläpeitto on moninkertaistunut, suurin osa suunnittelee kehittävää uutta tuotekonseptia tai tuotantoprosesseja ja mikä tärkeintä valtaosa on aktivoitunut kehittämään yrityskohtaista yhteistyötä suoraan TOK:n

kanssa. Projektin myötä pk-elintarvikeyrittäjät ovat päässeet esille paikallismedioissa, mikä on lisännyt tunnettuutta kuluttajien keskuudessa. Projektin tuloksena on myös luotu sähköinen portaali (www.lounafood.net/lahiruokaa/portaali.html), jonka avulla yritykset ja heidän tuotteensa löytyvät helpommin.

Lisätietoja

Teemu Halttunen

puh. (02) 333 6417, 0400 260 390

teemu.halttunen@utu.fi



Vuoden 2008 yritystilastot ovat valmistuneet

Elintarvikeyritykset toimialoittain 6/2008

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotoi- minta	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkei- den jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	2	3	4	2	0	8	1	2	22
Etelä-Karjala	8	16	11	1	9	42	3	15	105
Etelä-Pohjanmaa	18	4	34	7	7	68	10	11	159
Etelä-Savo	13	12	14	3	5	47	8	9	111
Kainuu	3	7	21	1	2	18	4	8	64
Kanta-Häme	14	4	27	6	5	39	5	18	118
Keski-Pohjanmaa	5	6	9	3	1	16	4	4	48
Keski-Suomi	22	9	28	5	6	84	8	31	193
Kymenlaakso	11	13	24	3	6	39	2	17	115
Lappi	52	16	14	5	2	39	7	12	147
Pirkanmaa	33	9	15	10	18	72	4	18	179
Pohjanmaa	15	22	35	4	5	50	5	12	148
Pohjois-Karjala	21	21	32	4	3	60	9	13	163
Pohjois-Pohjanmaa	31	37	31	12	11	69	5	25	221
Pohjois-Savo	12	6	32	2	14	53	6	13	138
Päijät-Häme	14	6	20	4	7	33	11	13	108
Satakunta	49	26	44	3	12	48	5	18	205
Uusimaa ja Itä-Uusimaa	87	39	42	20	34	138	28	100	488
Varsinais-Suomi	66	84	53	14	27	85	27	66	422
Yhteensä	476	340	490	109	174	1008	152	405	3154
%	15	11	16	3	5	32	5	13	100

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 6/2008

Henkilöstö	< 4	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	16	2	1	1	2	22
Etelä-Karjala	88	12	0	2	3	105
Etelä-Pohjanmaa	112	21	14	4	8	159
Etelä-Savo	74	27	4	2	4	111
Kainuu	51	4	4	5	0	64
Kanta-Häme	78	15	10	7	8	118
Keski-Pohjanmaa	32	7	4	4	1	48
Keski-Suomi	171	11	2	3	6	193
Kymenlaakso	83	20	10	0	2	115
Lappi	124	15	3	3	2	147
Pirkanmaa	127	16	12	16	8	179
Pohjanmaa	106	26	7	6	3	148
Pohjois-Karjala	126	18	11	4	4	163
Pohjois-Pohjanmaa	191	12	4	7	7	221
Pohjois-Savo	105	19	7	4	3	138
Päijät-Häme	85	11	3	5	4	108
Satakunta	150	25	11	7	12	205
Uusimaa ja Itä-Uusimaa	320	46	34	48	40	488
Varsinais-Suomi	328	27	30	24	13	422
Yhteensä	2367	334	171	152	130	3154
%	75	11	5	5	4	100

Lisää yritystilastoja osoitteessa www.ruokasuomi.fi kohdassa yritystilastot tai lisätietoja Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

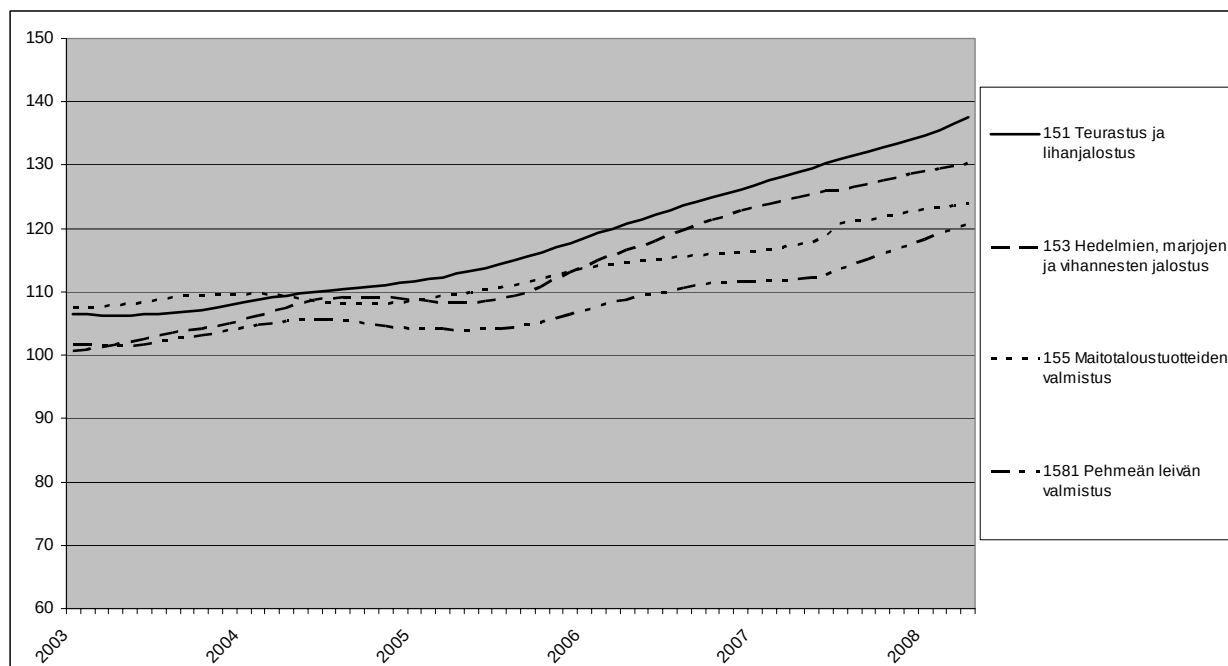
Elintarvikeala numeroiden valossa

Elintarviketeollisuus on tuotannon arvolla mitattuna neljänneksi suurin teollisuusala ja kolmanneksi suurin teollinen työllistäjä Suomessa. Koko elintarvikeketju työllistää n. 300.000 henkeä, joka on n. 13 % työllisestä työvoimasta. Elintarviketeollisuuden tuotannon bruttoarvo v. 2006 oli 8,9 mrd. euroa ja jalostusarvo 2,2 mrd. euroa. Toimipaikkoja on Tilastokeskuksen tilastojen mukaan n. 2000 ja henkilöstöä n. 35.000. Toimiala jakautuu 33 alatoimialaan, joista jalostusarvon mukaan luokiteltuina suurimmat ovat lihanjalostus, leipomo- ja keksiteollisuus, maidonjalostus sekä mallas- ja virvoitusjuomateollisuus. Toimipaikkoja on eniten leipomoteollisuudessa, 806 toimipaikkaa. Keskeinen osa elintarvikejalostustamme ovat pienet, alle 20 henkilöä työllis-

tävät yritykset. Ruoka-Suomi – teemaryhmän julkaisemien tilastojen mukaan Suomessa on 3154 elintarvikeyritystä, joista valtaosa, n. 2300 yritystä, työllistää alle neljä henkilöä. Elintarvikesektori on siten polarisoitunut harvoin isoihin ja lukuisiin pieniin yrityksiin.

Elintarviketeollisuuden suhdannetilanne oli viime vuonna hieman normaalia parempi, mutta sen uskotaan heikkenevän tänä vuonna. Kapasiteetin käyttöasteen ja henkilökunnan määrän arvioidaan hieman vähenevän. Alan kannalta merkittävä tekijä on ollut maailmanlaajuinen raaka-ainehintojen sekä muiden kustannuksien, kuten energian ja palkkojen kohoaminen. Esim. viljojen hintoja on nostanut eri puolilla maailmaa vallin-

neiden sääolosuhteiden aiheuttamat heikot sadot, kulutustottumusten muutokset kehittyvissä talouksissa sekä lisääntynyt bioenergiakysyntä. Seurauksena on ollut ruoan hinnan nousu. Ruoan hinta on kallistunut Suomessa hitaammin kuin muissa EU-maissa keskimäärin. Maailmanmarkkinahintojen vaihtelut tulevat olemaan jatkossa aikaisempaa suurempia, vaihteluiden ennakointi vaikeampaa ja hintamuutokset heijastuvat yhä selvemmin myös maahamme. Toisaalta raaka-ainekustannusten osuus ruuan kuluttajahinnasta on keskimäärin alle 20 %. Elintarvikkeiden osuus kotitalouksien kulutusmenoista on viime vuosina pienentynyt. Elintarvikkeisiin, juomiin sekä ateri-oihin v. 2006 käytettiin 21,8 %.



Liikevaihdon trendi elintarviketeollisuudessa 2003 - 2008, Lähde: Toimiala Online, Tilastokeskus

Lihanjalostus

Lihanjalostus on elintarviketeollisuuden suurin alatoimiala. Lihanjalostuksen ja teurastuksen bruttoarvo v. 2006 oli 2,4 mrd. euroa ja jalostusarvo 0,52 mrd. euroa. Ala työllistää n. 9700 henkilöä ja toimipaikkoja on 252 kpl. Niistä 47 kpl on teurastamoita ja 205 kpl lihanjalostuslaitoksia. Toimiala jakautuu valtakunnallisiin osuustoiminnallisiin suuryrityksiin ja pieniin tai keskisuuriin yksityisiin lihayrityksiin. Suurimmat yritykset harjoittavat merkittävää, lähialueille suuntautuvaa vientitoimintaa. Kotimainen kilpailu on lihanjalostuksessa kiristynyt voimakkaasti johtuen rakennemuutoksen jatkumiseen. Lihanjalostuksessa panostetaan erilaisten valmisruokien kehittämiseen. Valmisruokien osuus kuluttajien ruokakorissa on kasvanut noin neljännekseen. Erilaiset välipalatuotteet ovat kasvava tuoteala. Suomessa syödään lihaa yli 70 kg/ henkeä kohden vuodessa, josta n. 26 kg on makkaroita tai kokolihatuotteita.

Leipomoteollisuus

Leipomoteollisuus on keskittynyt ja alalla työskentelevien määrä on vähentynyt. Yrityksien määrä jäänee muuta elintarvikealaa laajemmaksi, koska sille ovat ominaista paikallisesti tai alueellisesti toimivat pk-yritykset sekä toisaalta valtakunnalliset suuryritykset. Leipomoalan toimipaikkoja on n. 800, mutta 85 % niistä on pieniä perheyrityksiä. Alalla työskentelee n. 9000 henkilöä. Kaksi suurinta leipomoyritystä hallitsevat 2/3 markkinoista. Kilpailun kiristyminen aiheuttaa ongelmia erityisesti pienyritysten

kannattavuudelle. Tuotteiden toimitusrytmin tihentyminen on lisännyt kuljetuskustannuksia. Tuoreiden leipien toimitusmäärät ovat viime vuosina nousseet muutaman prosentin luokkaa. Leivonnaispakasteiden osalta kulutus on kasvanut merkittävästi nopeammin, n. 10 % vuodessa. Rakennemuutos leipomoteollisuudessa tulee jatkumaan. Elinehto on kilpailukykyisen toiminnan kehittäminen. Kehitystä voidaan saavuttaa investoimalla moderniin tuotantoteknologiaan sekä tietotekniikan hyödyntämisellä ja yritysten välisellä yhteistyöllä esim. logistiikassa ja markkinoinnissa.

Meijeriteollisuus

Meijeriteollisuudessa rakennekehitys on ollut EU-jäsenyyden aikana erittäin nopea muihin elintarvikealoihin verrattuna. Maitotaloustuotteiden ja juuston valmistuksessa v. 2006 oli 81 ja 5 jäätelöä valmistavaa toimipaikkaa. Ala työllisti lähes 4900 henkilöä. Kilpailun kiristyminen ja tehokuuden lisäämisen tarve on johtanut yrityskentän jakautumiseen lähes pelkästään suuriin ja pieniin yrityksiin. Toimialan kehitystä on alkanut varjostaa maidon saatavuus. Vaikka rakennemuutos on suurentanut keskilehmälukua (21,5 kpl/tila), on maitoa toimittavien tilojen määrä v. 2006 lopussa vähentynyt alle 13.900 tilaan (vähennystä n. 10 %). Valion hankintaosuus meijerimaidosta on n. 86 %. Meijeriteollisuuden tuotteiden vienti on käytännössä kahden suurimman yrityksen varassa ja suuntautunut Itämeren ympäristöön (Venäjä, Viro, Ruotsi). Maitotuotteista erityisesti

juustojen (emmental, sulatejuustot) vienti on kasvanut, mutta samanaisesta on vastaavien tuotteiden tuonti myös kasvanut. Meijeriteollisuudessa on panostettu perinteisten tuotteiden lisäksi erilaisiin marjavalmistuksiin ja -keittoihin, joiden myynti on kehittynyt suotuisasti.

Kasvisten jalostaminen

Kasvisten jalostuksessa on tapahtunut toimialarationalisointeja. Alalla v. 2006 oli 204 toimipaikkaa työllistäen n. 2100 henkilöä. Lisäksi alalla käytetään kausityövoimaa. Alan liikevaihto on kehittynyt myönteisesti ja v. 2006 se oli 452 milj. euroa. Marjojen teollisella valmistuksella on pitkät perinteet. Kasvisten jalostus on pitkälti ollut kotimarkkinateollisuutta ja viennin osuus on ollut vähäinen. Marjoja on viety pakastemarjoina. Luonnonmarjamme, varsinkin mustikka ja puolukka, ja niistä tehdyt erilaiset tuotteet ovat nousseet uusiksi vientimahdollisuuksiksi, sillä tutkimustieto on osoittanut marjoilla olevan monia terveysvaikutuksia. Raaka-aineiden saatavuuteen ja markkinointiin on kuitenkin panostettava. Myös ammattikeittiöyhteistyö tarjoaa uusia mahdollisuuksia keittiöiden suosiossa ostoissaan entistä valmiimpia tuotteita. Kilpailukykyyn kehittäminen on elinehto. Kehitystä voidaan saavuttaa mm. kaupallistamalla tutkimustietoa, erikoistumalla, jalostusasteen nostamisella ja yhteistyön lisäämisellä.

Kauppa on se, joka kannattaa

Suomen päivittäistavaramarkkinoiden arvo v. 2006 oli 21,3 mrd. euroa,

josta päivittäistavarakaupan arvo on n. puolet. Päivittäistavaroiden myynti v. 2007 oli 13 mrd. euroa. Ruoan osuus päivittäistavaramyynnistä on n. 80 %. Päivittäistavarakaupalle on ominaista ketjuuntuminen ja hankinnan sekä logistiikan keskittyminen. Kolme suurinta (S-ryhmä 39,9 %, K-ryhmä 33,5 % ja Tradeka 11,9 %) pyörittävät n. 85 % päivittäistavarojen vähittäiskaupasta. Päivittäistavaramyymälöitä Suomessa v. 2008 alussa oli 3922 kpl. Kyläkauppoja v. 2006 oli 563 kpl ja niiden myynti yht. oli 259 milj. euroa.

Elintarvikekauppa kansainvälistyy nopeasti. Suurta myyntivolyymia edustavien päivittäistuotteiden halpatuotantosarjojen ja kaupan omien tuotemerkkien volyyymi on kasvanut. Ruoan hintojen kohoamisen arvioidaan lisäävän kaupan omien merkituotteiden suosiota. Suomessa kaupan omien merkkien osuus myynnin arvosta on n. 9 % (ilman kasviksia), kun se on Euroopassa 20–40 %:n tasolla. Tuontituotteiden osuus on kasvava. Tuotehankintaa tehdään entistä enemmän kansainvälisten yhteisosto-organisaatioiden osakkuuksien kautta.

Suomen yli 20 mrd. euron ruokamarkkinoista noin 8 mrd. euroa koostuu ruokailusta kodin ulkopuolella. Ammattikeittiöiden (HoReCa) määrä on vähentynyt keskittymisen kautta ja v. 2006 niitä oli n. 17.600 kpl, joista kahviloita ja ravintoloita oli lähes 11.000. Henkilöstöravintoloita oli 1520 kpl ja muita julkisia keittiöitä 5192 kpl. Ammattikeittiöiden valmistamien aterioiden määrä on ollut kasvussa (783

milj. aterialla). Päivittäin keskimäärin joka toinen suomalainen käyttää HoReCa-palveluita ja ateriapalveluita käyttää 34 % väestöstä. Elintarvikeyritysten kokonaismyynnistä HoReCa-kauppa muodostaa n. 20–30 %:n osuuden. Ammattikeittiöpuolelta on esitetty toiveita entistä tiiviimmästä yhteistyöstä elintarvikeyritysten kanssa, sillä elintarviketeollisuudessa on keskitetty pitkälti vähittäiskauppatuotteiden kehittämiseen.

Viennistä kasvumahdollisuuksia

Elintarvikevientimme kehittyi myönteisesti v. 2007. Elintarviketeollisuuden tuotteiden vienti oli 1,3 mrd. euroa eli n. 18 % enemmän kuin vuotta aiemmin. Merkittävimmät vientituotteet olivat juusto, alkoholijuomat, voita, sokerikemian tuotteet, sianliha ja suklaa. Meijerituotteiden osuus viennin arvosta oli n. 28 %. Elintarvikeviennistämme yli puolet suuntautuu naapurimaihin; Venäjälle, Ruotsiin, Viroon sekä Norjaan. Venäjän osuus elintarvikeviennistä oli n. 22 % ja rahana mitattuna 278 milj. euroa. Tuotevienti Venäjälle on kehittynyt suotuisasti, sillä kasvua ed. vuoteen oli n. 15 %. Ennätysmäisestä viennistä huolimatta elintarvikekaupan alijäämä on lisääntynyt. Tuonnin määrä on ollut vahvassa kasvussa ja sen arvo oli 3,1 mrd. euroa, mikä tarkoitti yli 11 % kasvua. Merkittävimmät tuontituotteet olivat alkoholijuomat, hedelmät, juusto, vihannekset ja raakakahvi. Viennistä 91 % ja tuonnista 66 % on teollisia elintarvikkeita.

Suomalaisen elintarviketeollisuuden vientiaste on perinteisesti ollut alhai-

nen ja EU-jäsenyyden aikana vienti on kehittynyt hitaammin kuin tuonti. Tuonti on yli kaksinkertainen vientiin nähden. Maataloustuotantoon sidoksissa olevilla toimialoilla vienti ja kansainvälistyminen ovat suurimpien yritysten varassa ja pk-yritysten kansainvälistyminen on vähäistä. Suurimmat liha-alan yrityksemme ovat suuntautuneet yritysostoilla Baltiaan, Puolaan, Ruotsiin ja Venäjälle. Leipomoteollisuudessa ulkomaankaupan merkitys on ollut perinteisesti vähäinen. Suuret suomalaiset leipomoyritykset ovat kansainvälistyneet Itämeren alueelle, erityisesti Baltiaan, jossa suomalaisomistuksessa olevat yritykset hallitsevat markkinoita. Myös pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten kansainvälistymisvalmiuksia tulisi kehittää.

Suurten elintarvikeyritysten kasvumahdollisuudet löytyvät Suomen rajojen ulkopuolelta. Pienille ja keskisuurille yrityksille elintarvikeviennin mahdollisuudet ovat erikoistumisessa hyvin kapeisiin tai alueellisiin markkinasegmentteihin ja yhteistyössä. Myös pitemmälle jalostettujen elintarvikkeiden vienti (esim. smart food) on mahdollisuus. Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia terveydestä ja hyvinvoinnista ravinnon avulla, mikä tarjoaa mahdollisuuden kehittää Suomea kilpailukykyiseksi terveellisen ravitsemuksen huippuosaajaksi.

Panostuksia kehittämiseen

Elintarvikeyritysten yhteistyö on ollut perinteisesti muuta teollisuutta vähäisempää. Verkostoitumiseen tähtääviä

toimia tulisi kehittää nykyistä enemmän. Kustannuksia säästäviä pienyritysten yhteistyömuotoja voidaan löytää mm. logistiikasta, osahankinnasta ja markkinoinnista. Valmiuksia uuden teknologian hyväksikäyttöön tuotannossa, logistiikan ja asiakastiedon hallinnassa ja yritysten yhteistyössä tulisi suosia. Uusien tuotteiden, kuten terveyttä edistävien tai funktionaalisten elintarvikkeiden, kehitystyöhön tulisi panostaa. Liikkeenjohdon ja henkilöstön osaamisen kehittämiseen on yrityksissä kasvavaa tarvetta kilpailun kiristyessä. Näihin hankkeisiin on käytetty hyvin vähän julkista kehittämistukea. Myös työturvallisuuteen ja työssä jaksamiseen tulisi panostaa.

Kilpailun kiristymisen johdosta tuotannon tehokkuuden lisääminen, tuottavuuden parantaminen ja uusien teknologioiden soveltaminen ovat alan tärkeimpiä investointien kohteita. Suurten yritysten kasvava kiinnostus soveltuvien tuotannon osa-alueiden ja palveluiden ulkoistamiseen tarjoaa pk-yrityksille uusia liiketoimin-

tamahdollisuuksia, mutta vastaavasti edellyttää niiltä kykyä vastata tarvittavalla tehokkuudella ja laadulla päähankkijan tiukkoihin laatu- ja toimitusaikavaatimuksiin. Yrityksille investoinnit ja sitoutuminen ulkoistettuun tuotantoon ovat markkina- ja kilpailutilanteiden muutoksessa aina riskialttiita.

Informaatioteknologian hyväksikäyttö elintarvikeketjussa voisi tarjota pienyrityksillekin kilpailuetuja, joita suuryritykset jo hyödyntävät tuotanto- ja markkinainformaation hallinnassa. Kaupan sekä ammattikeittiöiden asettamat vaatimukset teollisuudelle kasvavat. Tietotekniikkaa voisi hyödyntää mm. logistiikassa sekä jäljitettävyyden kehittämisessä.

Osaamisen merkitys kilpailutekijänä on kasvanut myös elintarviketeollisuudessa. Yhteistyötä eri koulutuksien järjestäjien ja tutkimuslaitosten välillä olisi tiivistettävä. Yritysten osaamisen kehittämiseen on esim. TE-keskuksilla käytettävissä lukuisia konsultointi- ja koulutustyökaluja. Toi-

mialakohtaisia kehittämishankkeita (esim. kansainvälistymiseen tähtäävät hankkeet) tulisi toteuttaa myös ylimaakunnallisina tai valtakunnallisesti, ellei riittävää yritysjoukkoa ei ole löydettävissä yhden maakunnan tai TE-keskuksen alueelta.

Lisätiedot: www.temtoimialapalvelu.fi

Kari Välimäki, elintarvikealan toimialapäällikkö

*Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
puh. 010 60 27615, 040 540 2378,
kari.valimaki@te-keskus.fi*

*Leena Hyrylä, asiantuntija
Kaakkois-Suomen TE-keskus
puh. 010 60 23416, 040 574 6220,
leena.hyryla@te-keskus.fi*

Tutkimus puolivalmiiden aterioiden luokittelusta ja kehityksestä

Helsingin Yliopistossa on valmistunut liseniaatintutkimus, joka selvittää puolivalmiiden aterioiden luokittelua sekä myynnin ja uusien tuotenimikkeiden kehitystä vuosina 2002–2004 alue ja myymälätasolla. Tutkimus liittyy tutkimuskokonaisuuteen ”Kuluttaja-arvo markkinoinnin johtamisen välineenä”, jota MTT on koordinoitunut kolmivuotisessa tutkimushankkeessa.

Puolivalmiit ateriat -kokonaisuus muodostettiin haastatteluiden ja aiempien tutkimusten pohjalta. Tarkasteltavat tuoteryhmät olivat pakasteet, tuoretuotteet ja pakatut elintarvikkeet. Yhteensä tutkimuksessa tarkasteltiin 83:a tuotetta ja niiden 21 alatuoteryhmää ja segmenttiä. Tulosten mukaan päivittäistavarakauppojen lukumäärän vähentymisestä ja rakenteen muuttumisesta huolimatta puolivalmiiden aterioiden myynti on lisääntynyt sekä myymälä- että aluetasolla. Tuoteryhmien myynti oli nopeampaa vuosina 2003–2004 kuin vuosina 2002–2003. Tutkimustulokset osoittavat tuoretuotteiden menestyneen myynnin määrällä ja uusien tuotteiden lukumäärällä mitattuna tarkasteltavista tuoteryhmistä parhaiten. Tuoteryhmien myynnin kasvussa alueittain tarkasteltuna ei voida havaita merkittäviä eroja. Tulosten perusteella lähikaupat ovat supermarkettien ohella puolivalmiiden aterioiden pääostopaikkoja. Pakasteiden ja tuoretuotteiden päälanseerausalueena on vuosina 2002–2004 toiminut Uudenmaan alue. Kaupan omien merkkien kasvun havaitaan olleen maltillisempaa vuosina 2003–2004 kuin vuosina 2002–2003. Erityisesti kaupan

omat merkit ovat kasvaneet myynnin määrällä mitattuna Uudellamaalla tuoretuotteiden ja pakasteiden tuoteryhmässä, pakattujen elintarvikkeiden myynnin kehitys on ollut maltillisempaa. Kaupan omien merkien lanseerausmäärä väheni mitä pohjoisempaa aluetta tarkasteltiin.

Alatuoteryhmien segmenttien menestymisessä eri alueiden välillä löydettiin eroja. Eräänä syynä voi olla paikalliset valikoimat ja kuluttajien erilaiset vaikutusmahdollisuudet. Tutkimustulokset osoittavat, että kaupan ja teollisuuden on pohdittava tuoteryhmähallintaa ja tuotteiden rooleja eri tavoin eri maantieteellisillä alueilla ja eri myymälätyypeissä. Myynnin kehitys kuvastaa ennen kaikkea ruokailutapojen nopeaa muutosta 2000-luvulla. Valmisruokien suhteellinen myynnin kasvu on Pohjois-Suomen alueilla ollut nopeampaa kuin Etelä-Suomessa. Tutkimustulosten taustalla saattaa vaikuttaa päivittäistavaraketjujen erilaiset toimintatavat ja tästä syystä pk-yritysten mahdollisuudet päästä kauppojen valikoimiin muodostuvat erilaisiksi. Paikallisuus lieneekin tulevaisuudessa eräs keskeinen tekijä myymäläkonseptien ja ketjujen kilpailussa. Kaupan tavarantoimittajien ja kaupan toimintamallien yhteensovittaminen on tulevaisuudessa yhä tärkeämpää. Pk-yritysten kilpailukykyä voidaan parantaa paikallisilla valikoimilla ja tehostamalla kaupan sekä pienyritysten yhteistyötä. Erikoistuminen ja oikean jakelukanavan löytäminen ovat tärkeitä edellytyksiä toiminnan tehostamisessa ja jatkumisessa. Eräänä mah-

dollisuus olisi valikoimiin pääsy pienemmissä myymälätyypeissä tai palveluelementin liittäminen tuotteen markkinointiin, kuten pk-yrityksen oma myyntitiski myymälässä.

Tutkimus on julkaistu Taloustieteen laitoksen Julkaisuja sarjassa (nro. 44). <http://www.mm.helsinki.fi/mmtal/julkaisut.html#julk01>.

Välkommen till Smaklust 21-23 augusti 2009

För andra året genomför vi Smaklust – en upplevelsemässa över Sveriges mathantverk. Även denna gång blir platsen Tantolunden, mitt i centrala Stockholm. Gensvaret från allmänhet, grossister, restauratörer och press var mycket stort. Det totala antalet besökare under mässtagarna var cirka 100 000.

Platsen är mycket lämplig – centralt och vid vattnet. Många människor söker sig hit, särskilt på sommaren då det finns stora gröna ytor, vatten och stråket. Inomhus har vi en yta på 1000 kvm där mässan kommer att bjuda på Eldrimners årliga produkttävling – SM i Mathantverk, smakverkstäder och fotoutställning. Allt med fokus på mathantverket.

Utomhus bygger vi upp en stor levande marknadsplats där alla Sveriges regioner profilerar sig med mathantverkarna och deras fantastiska produkter i centrum.

Kraften i Smaklust är att vi samlas så många mathantverkare som möjligt från Sveriges alla hörn. Det kommer att bli fantastiskt roligt med levande ystning och bak, syltkok och styckning mitt bland konsumenterna, mitt i storstan.

Åter igen, välkommen till Smaklust 2009!

Christina Holmberg
Eldrimner
christina@eldrimner.com

Slow Food philosophy

We believe that everyone has a fundamental right to pleasure and consequently the responsibility to protect the heritage of food, tradition and culture that make this pleasure possible. Our movement is founded upon this concept of eco-gastronomy – a recognition of the strong connections between plate and planet.

Slow Food is **good**, **clean** and **fair** food. We believe that the food we eat should taste good; that it should be produced in a clean way that does not harm the environment, animal welfare or our health; and that food producers should receive fair compensation for their work.

We consider ourselves **co-producers**, not consumers, because by being informed about how our food is produced and actively supporting those who produce it, we become a part of and a partner in the production process.

Read more: www.slowfood.com

Suomen yrttialan kehitys

Suomen yrttialan kehitys 2007-2009 -hanke on Arktiset Aromit ry:n hallinnoima hanke, jonka toiminta-alue on koko Suomi. Hanketta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän suosituksesta.

Hankkeen piiriin kuuluvat pelloilla ja puutarhoissa viljeltävät yrtit, samoin kuin kerättävät ja viljeltävät luonnonyrtit. Lisäksi huomioidaan sekä tavanomaiset että luonnonmukaiset tuotantoketjut.

Hankkeessa on laadittu Yrtti-Suomi -kehitysohjelma vuosille 2008-2013 yrttialan toimintaedellytysten ja yrttien käyttökulttuurin vahvistamiseksi kotimaassa.

Tutustu Yrtti-Suomi sivustoon osoitteessa: <http://www.arktisetaromit.fi/yrttisuomi/>

Lisätietojä

Helmi Mikkonen

Suomen yrttialan kehitys -hanke

Arktiset Aromit ry.

helmi.mikkonen@arctic-flavours.fi

puh. 050 505 2601

Consultancy to farms and rural enterprises making large investments 30-31 Octobert 2008 Denmark

The investments made in rural areas are decreasing in number but increasing in size. Due to the specialization and internationalization of agriculture, the investments made have increased dramatically for many years, and they have further increased for the last decade. The specialization and the professionalism in the advisory businesses have to increase in the same pace, as doing in primary agriculture.

Read more: www.njf.nu

Risk assessment of global agrifood production chains Helsingissä 5. - 6.11.2008

Pohjoismaiden maataloustutkijoiden yhdistyksen NJF:n 90-vuotisjuhlaseminaari pidetään Helsingin yliopiston päärakennuksen pienessä juhlasalissa.

Elintarvikkeiden kulutus on eriytynyt yhä enemmän tuotannosta ja tuotantopanosten valmistuksesta. Onko maatalous- ja elintarviketuotannon riskialttius lisääntynyt, kun tuotantopanokset ja niihin tarvittavat materiaalit, kuten energia, valkuaisrehut, torjunta-aineet ja tuotantoteknologia kuljetetaan yhä kauempaa Euroopan ulkopuolisistakin maista? Miten ilmastomuutos ja bioenergiabuuri

vaikuttavat ruoan saatavuuteen ja hintaan tulevaisuudessa niin Pohjoismaissa kuin maailmanlaajuisesti? Tässä seminaarissa nostetaan ongelmakohtia keskusteluun ja etsitään vastauksia näihin ja muihin huoltovaroista koskeviin kysymyksiin.

Seminaarin aihealueita ovat elintarvikkeiden ja niiden tuotantopanosten logistiikka ja sen haavoittuvuus, energian tuotanto ja bioenergia, elintarvikkeiden turvallisuus ja tuotannon turvaaminen sekä ilmastomuutos.

Seminaarin järjestävät yhteistyössä NJF, Maa- ja elintarviketalouden tut-

kimuskeskus, Helsingin yliopisto, Maa- ja metsätalousministeriö ja Huoltovarmuuskeskus.

Seminaariin voi ilmoittautua normaaliin hintaan 30.9. asti. Lisätietoa seminaarista löytyy NJF:n www-sivuilta <http://www.njf.nu>

Suora linkki: <http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?intSeminarID=410&p=1004>

Tervetuloa osallistumaan!

Terra Madre

The Terra Madre network, which integrates new members every day, is made up of all those who wish to act to preserve, encourage, and support sustainable food production methods. These methods are based on attention to territory and those distinctive qualities that have permitted the land to retain its fertility over centuries of use. This vision is in direct opposition to pursuing a globalized marketplace, with the ongoing, systematic goal of increasing profit and productivity. Such methods have substantial externalities for which we, the guardians and inhabitants of this planet, pay the price. And the damage begins with small producers, lacking the means to create markets even within their own regions, who become crushed by subsidy systems that render their working conditions unfair.

Day after day, the Terra Madre family grows, strengthens, organizes, and defends local cultures and products, and makes real the Slow Food concept of Good, Clean, and Fair quality. Good refers to the quality of food products and of their taste; Clean, to a production process that respects the natural environment; and Fair, in which there is dignity and appropriate economic return for the people who produce, including respect from those who consume.

Read more: www.terramadre.info

Tieto kulkee liian nihkeästi elintarvikeketjuissa

Ketjussa liikkuvan tiedon vähyys ja vallan epäsymmetrinen jakautuminen vaikuttavat negatiivisesti suomalaisen elintarvikeketjuun.

Näihin tuloksiin tultiin Foodcomm-tutkimuksessa (*Key Factors Influencing Economic Relationships and Communication in European Food Chains*), jossa etsittiin tietoa siitä, miten eurooppalaiset elintarvikeketjut voivat löytää tiedonkulusta ja liiketaloudellisesta yhteistyöstä kilpailukykyä, tehokkuutta ja uusia menestymisen keinoja. Suomessa tutkimus kohdistui sianlihaa sisältävien makkaroiden ja ruisleipätuotteiden tuotantoon, jalostukseen ja kauppaan.

Tutkimuksen mukaan strateginen tieto, joka esimerkiksi kehittää yrityksiä ja suhteita, ei liiku tarpeeksi ketjun yritysten kesken, vaikka varsinkin pienet yritykset kaipaavat juuri strategista tietoa ja sen tulkintaa. Tämän voidaan arvioida näkyvän myös elintarvikealan alhaisina investointeina sekä innovaatioiden vähäisyytenä suhteessa moniin muihin aloihin. Vaikka informaatioteknologian käyttö onkin Suomen elintarvikealalla yleistä tuottajista kauppaan saakka ja informaatioteknologia on lisännyt saatavan tiedon määrää, ei informaatioteknologiaa ja automatisoituja tiedonvaihdon järjestelmiä ole vielä hyödynnetty tarpeeksi strategisen tiedon vaihdossa ja tulkitsemisessa.

Suomalaisissa elintarvikeketjuissa on kuitenkin toimiva operatiivisen tiedon vaihto. Tätä tukee myös monipuolisesti hyödynnetty informaatioteknologia arkirutiineissa sekä ketjujen,

erityisesti sikaketjun, korkea integroituminen.

Tutkimus osoitti, että vallan epäsymmetrinen jakautuminen vähentää ja heikentää kommunikointia ja luottamusta ketjuissa erityisesti isojen hintavaihtelujen aikana. Tutkimukseen vastanneet kokivat epätasaisen vallan jakautumisen yhdeksi suurimmaksi ongelmaksi yritysten välisissä suhteissa elintarvikealalla integroitumisesta huolimatta. Erityisesti pienet elintarvikealan yritykset kokivat vallan keskittyvän kauppaketjuille ja vaikuttavan täten yhteistyöhön: pienet yritykset kokivat olevansa muun muassa tiedon vaihdossa antajan roolissa. Pienet yritykset tasapainottivat vallan epätasaisesta jakautumisesta erikoistuotteilla sekä aktiivisella asiakassuhteen hoitamisella. Epätasainen vallan jakautuminen ketjuissa luo erityisesti paineita suhteen pitkäkestoisuudelle sekä tiedon vaihdolle.

Tutkimuksessa todettiin myös, että molemmat elintarvikeketjut ovat yrityskulttuuriltaan samankaltaisia: epävarmuutta vältetään ja pitkäkestoisuutta sekä itsenäisyyttä arvostetaan. Nämä piirteet ovat tyypillisiä koko suomalaiselle yhteiskunnalle. Vaikka suomalaisissa ketjuissa keskinäinen luottamus esimerkiksi saatuihin tietoihin on korkea, suomalaiset yritykset suosivat kirjallisia sopimuksia ja pitkäkestoisia suhteita. Täten pystytään ennakoimaan ja välttämään epävarmuutta, mutta toisin kuin monissa muissa maissa, Suomessa kirjallisia sopimuksia ei nähdä merkkinä luottamuspulasta vaan luotta-

musta vahvistavina työkaluina. Elintarvikeketjujen integraatio, erityisesti sikaketjussa, nähtiin myös merkinä yhteistyökumppaneiden hyvästä sitoutumisesta, suhteen pitkäkestoisuudesta ja halusta panostaa yhteistyösuhteeseen. Suomessa sitoutuminen on kuitenkin osa yritysten välttämätöntä tapaa toimia, kestää suhteen pettymyksiä ja säilyttää luottamus, sillä kotimaassa potentiaalisten yhteistyökumppaneiden määrä on vähäinen. Toisaalta Suomessa vallitsevaa korkeaa luottamusta ei ole pystytty riittävästi hyödyntämään kilpailuetuna, koska tutkimusjoukossa todelliset kumppanuussuhteet olivat harvinaisia.

Suomalainen elintarvikeketju on haasteiden edessä: kansainvälistyminen, rakennemuutokset, kuluttotottumusten muutokset ja hintavaihtelut näkyvät elintarvikkeiden alkutuotannossa, jalostuksessa, kaupassa ja kulutuksessa. Koko elintarvikeketjun toimintaa koskeviin muutoksiin ovat vaikuttamassa Euroopan unionin sisällä EU:n yhteinen maatalouspolitiikka ja maailmanlaajuisesti Maailman kauppajärjestö WTO. Näistä lähtökohdista syntyi tarve Foodcomm-tutkimukselle.

Tutkimuksessa vertailtiin elintarvikeketjujen suhdemuotoja ja tiedonkulkua sekä näiden keskinäistä riippuvuutta eri maissa. Lisäksi selvitettiin muun muassa luottamuksen roolia yritysten välisissä suhteissa. Tutkimushankkeen aineisto kerättiin yleisellä kyselylomakkeella sekä maakohtaisilla haastatteluilla.

Pienten elintarvikkeita jalostavien yritysten valvonnassa painotus neuvontaan

Kyselylomakkeeseen tuli noin 1450 vastausta, joista suomalaisia oli 224 kappaletta. Haastateltavat, 25 kappaletta Suomessa, olivat sianlihan tai rukiin jalostajia. Kyselyyn vastanneiden vertailutulosten raportit lähetetään lähiaikoina. Suomen osuudesta tutkimuksessa vastasi Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti Seinäjoella. Muut tutkimuslaitokset olivat Saksasta, Isosta-Britanniasta, Irlannista, Puolasta ja Espanjasta. Kolme vuotta kestävä tutkimuksen rahoitus tuli Euroopan unionin komissiolta tutkimuksen ja kehityksen kuudennes-
ta puiteohjelmasta. Tutkimushanke päättyi Brysselissä pidettyyn seminaariin toukokuun lopussa. Seminaarissa olivat mukana johtaja **Sami Kurki** ja tutkijat **Hannele Suvanto** sekä **Merja Lähdesmäki** Helsingin yliopistosta, MTK-Etelä-Pohjanmaan toiminnanjohtaja **Yrjö Ojaniemi** sekä Pirjon Pakari Ky:n toimitusjohtaja **Hannu Malmivaara**.

Lisätietoja

Hannele Suvanto
hannele.suvanto@helsinki.fi
puh. (06) 4213 323

Merja Lähdesmäki
merja.lahdesmaki@helsinki.fi
puh. (06) 4213 318

Julkaisuja:

www.foodcomm.eu (Kohdasta:
Downloads – Papers – Foodcomm
Booklet)

Pieniä elintarvikkeita jalostavia yrityksiä oli Länsi-Suomen läänissä 1 275 kappaletta vuonna 2007. Määrä on 44 prosenttia koko maan kyseisten toimialojen pk-yrityksistä. Kohteista erittäin merkittävä osuus eli 84 prosenttia sijoittuu maaseudulle ja loput kaupunkiseutujen keskuksiin. Leipomotoiminta on yritysmäärältään suurin ja viime vuosina hieman kasvanut toimiala. Vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus on kasvanut suhteellisen voimakkaasti 2000-luvulla.

Pienet elintarvikealan toimijat tarvitsevat erityisneuvontaa varsinkin lainsäädäntöön liittyvissä asioissa. Uudet erikoistuotteet vaativat viranomaisilta myös entistä parempaa tuotekohtaiseen valvontaan perehtymistä. Kaikkia valvontakohteita ei pystytä tavoitteidenmukaisesti tarkastamaan vuosittain. Voimavarojen puute rasittaa edelleen kunnallisia valvontayksiköitä ja on esteenä kattaville neuvontapalveluille. Elintarvikevalvontaviranomaisten ja Ruoka-Suomi-organisaation tulisi tiivistää yhteistyötään mm. tietojenkeruujärjestelmissä ja yrityksille suunnattujen neuvontapalveluiden kehittämisessä.

Keskeiset lakiuudistukset ja niihin liittyvä ohjeistus tulisi postittaa keskitysti yrityksille. Kuntien valvontayksiköiden resurssit tulisi mitoittaa siten, että kohteiden valvonta ja neuvontapalvelut toimivat kattavasti. Yhteistointa-alueisiin liittymistä on lisättävä, jotta erikoistuminen ja toiminnan tehostaminen tulee mahdolliseksi. Valvonnan voimavarojen puutteisiin on suhtauduttava vakavasti.

Länsi-Suomen lääninhallituksen Peruspalvelujen arviointiraportti vuodelta 2007 on nettiversiona löydettävissä Länsi-Suomen lääninhallituksen kotisivuilta <http://www.laanhallitus.fi/lh/lansi/home.nsf/pages/DBE0EC5C03CE4F46C225741F00336E08>
Elintarvikevalvonnan osuus on sivulla 190-198 ja tiivistelmä sivulla 32.

Lisätietoja

Asko Myntti

Lääninelintarviketarkastaja

asko.myntti@laanhallitus.fi

Elintarvikelain mukaisilla laitosten hyväksymisillä on jo kiire

Elintarvikealan laitosten pitää hakea elintarvikelain mukaan uudelleenhyväksymistä 1.3.2009 mennessä tai niiden nykyinen hyväksyntä raukeaa ja toiminta lakkaa. Tällä hetkellä vasta noin 10 % laitoksista on uudelleenhyväksytty. Kaikkien entisen hygienialain mukaan hyväksyttyjen laitosten sekä 5000-10 000 kg vuodessa tuottavien kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistojen tulee hakea uutta hyväksymistä.

Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien huoneistojen eli laitosten tulee hakea elintarvikelain mukaista uudelleenhyväksyntää maaliskuun alkuun mennessä ensi keväänä. Hyväksyntää haetaan sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta. Poikkeuksena ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran suorassa valvonnassa olevat teurastamot ja niiden yhteydessä olevat liha- ja kala-alan laitokset, joiden hyväksyntää haetaan Evirasta sekä poroteurastamot, joiden hyväksyntää

haetaan lääninhallituksesta. Hyväksymisvaatimus koskee myös niiden kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistoja, jotka tuottavat 5000 -10 000 kg vuodessa. Hyväksymispäätös edellyttää aina valvontaviranomaisen tarkastuskäyntiä laitoksessa.

Hyväksymishakemuksen muoto on avoin. Hakemuksesta tulee ilmetä toimijan nimi- ja yhteystiedot, kotikunta, yritys- tai yhteisötunnus (henkilötunnus), laitoksen nimi ja käytösosoite, kuvaus siitä, mitä toimintaa laitoksessa aiotaan harjoittaa sekä ajantasainen pohjapiirustus, josta käy ilmi kalusteiden ja laitteiden sijoittelu. Tarkempia tietoja ei tarvitse toimittaa, jos ne on toimitettu valvontaviranomaiselle jo aiemmin. Omavalvontasuunnitelma on liitettävä mukaan silloin, kun sitä on olennaisesti muutettu edellisen hyväksymisen jälkeen. Kun hakemus on määräaikaan mennessä jätetty, toiminta voi jatkua hakemuksen käsittelyn ajan.

Maassamme on noin 1100 kpl liha-, kala-, maito- ja muna-alan laitoksia, joita hyväksymisvelvoite koskee. Evi-

ran keräämien tietojen mukaan on toukokuun lopussa vasta noin 10 % tarvittavista uudelleenhyväksymisistä tehty. Evira toivoo alan toimijoiden ja valvontaviranomaisten aktivoituvan jo nyt, jotta laitosten toiminta ei keskeytyisi myöhästyneiden hakemusten vuoksi, ja jotta välttyttäisiin hakemusten käsittelyruuhkilta ensi keväänä. Laitoksen uudelleenhyväksymisohje (Eviran ohje 16001/1) löytyy Eviran internetsivuilta: www.evira.fi > elintarvikkeet > ohjeet ja lomakkeet http://www.palvelu.fi/evi/search_document.php?lang_id=1&hid_search=1&search=laitoksen+uudelleen+hyv%E4ksyminen

Lisätietoja

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset

*Elintarviketurvallisuusvirasto Evira:
ylitarkastaja Mari Laihonon
puh. 020 77 24780*

*ylitarkastaja Anne Fagerlund
puh. 020 77 24264*

Nature Craft Finland

Tausta

Kainuussa toteutettiin vuosina 2003–2006 Nature Craft Kainuu-hanke, jonka tuloksena pienet taidekäsityö- ja elintarvikeyritykset pystyivät selkeästi lisäämään liikevaihtoaan. Ylimaakunnallisena hankeyhteistyönä toteutettiin 2006–2007 pilottihankkeet yhdessä Oulun seudun ja Ylä-Pirkanmaan kanssa. Hankkeiden tulokset alueiden pienyrityksissä olivat rohkaisevia.

Tavoitteet ja toimenpiteet

Hankkeen tavoitteena on taidekäsityö/design- ja elintarvikealoilla

- verkottaa pk-sektoria
- monipuolistaa yritysten liiketoimintaa
- kasvattaa yritysten liikevaihtoa
- viedä yritykset EU:n sisämarkkinoille

Hankeyrityksille luodaan uudenlainen verkkoyhteisö, NCF-verkkoportaali, maakunnalliseen ja ylimaakunnalliseen käyttöön. Ratkaisu toimii ”käyntikorttina” koemarkkinointitoimenpiteiden ja testausprosessin tukena. Hankkeen avulla yrityksille haetaan pysyviä vientimahdollisuuksia joko suoraan kohdealueilla omalla tuotemerkillään tai sertifioituilla tuotteilla yhteisen tavaramerkin alla.

NCF-hankkeessa toteutettavilla toimenpiteillä pienet yritykset saavat mahdollisuuden

- kehittää osaamispääomaansa
- lisätä tuotevalikoimaansa
- laajentaa toimintaansa kansainvälisille markkinoille

Verkostoitumisella pienet yritykset saavuttavat synergiaetua kansainvälisillä markkinoilla. Uutta innovatiivista toimintaa luodaan ShopIn-Shopeissa kansainvälisten myyntiketjujen sisällä. Erilaisten koemarkkinointitapahtumien avulla yrittäjät voivat testata tuotteitaan Keski-Euroopan markkinoilla.

NCF-hanke tarjoaa yrityksille valmennusta, ohjausta ja neuvontaa. Maakunnallisissa ja ylimaakunnallisissa innovaatioseminareissa hankeyrittäjät voivat jakaa kokemuksiaan muiden yrittäjien kanssa. Myös sähköistä verkko-opetusta kokeillaan.

Ylimaakunnallinen hanketoiminta

Hankesuunnittelu samansisältöisten hankkeiden toteuttamiseksi on parhaillaan käynnissä Varsinais-Suomessa, Satakunnassa, Pirkanmaalla, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalla sekä Itä-Suomessa.

Kainuun koordinaatio- ja aluehanke on jo saanut rahoituspäätöksen TE-keskuksesta ja hanketoiminta on aloitettu keväällä 2008. Muilla hankealueilla rahoituspäätöksiä odotetaan syksyn kuluessa. Tavoitteena on luoda yhtenäinen hankeverkosto koko maata kattavaksi.

Toiminnan ylimaakunnallinen koordinaatiovastuu sekä Kainuun aluehankkeen hallinnointi on Kajaanin Teknologiakeskus Oy:llä.

Lisätietoja

projektipäällikkö Sinikka Pollari
Kajaanin Teknologiakeskus Oy
Linnankatu 21
87100 KAJAANI
puh. 044 3250 044
sinikka.pollari@kajaani.net

Lähiruuasta vaaliteema

Syksy alkoi tänä vuonna vilkkaalla ruokakeskustelulla. Elintarvikkeiden hinnannousu ja kuntien talousvaikeudet sekä toiveet lähi- ja luomutuotteiden käytön lisäämisestä ovat luo-
neet kestävämpiä paineita kunnallisten ruokapalveluiden tuottajille. Tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun mukaisten elintarvikkeiden käyttö on ainakin osittain mahdollista kunnallisissa ruokapalveluissa, mikäli näin halutaan. Kuntapäätäjien, paikallispolitiikkojen ja veronmaksajien tehtävänä on määritellä, millaisia elintarvikkeita kunnan ruokapalveluissa käytetään ja miten kestävyyttä kunnassa halutaan edistää.

Uusi ohjelmakausi on vihdoinkin alkanut ja tulossa ovat kunnallisvaalit. Tämä syksy tarjoaa oivallisen tilaisuuden nostaa esille ruokapalveluiden merkityksen alueelliselle elintarviketuotannolle.

Lähiruokaviikkojen aikaan halutaan haastaa erityisesti elintarvikeketjun eri toimijoita yhteistyöhön tuoreen ruuan puolesta. Yhteistyön nimiin on

vannottu vuosikausia, mutta edelleen elintarvikeketjun sisäinen keskustelu ja tuloksellinen kehittämistoiminta ovat olleet vähäistä. Todellisia innovaatioita ja innostusta ei synny, jos aina keskustellaan vain niiden tahojen kanssa, jotka silittävät myötäkaraan. Kehitys ja ideat nousevat haasteista, joita elintarvikeketjun eri portaiden ja sidosryhmien välillä yhdessä uskalletaan lähteä käsittelemään.

Huomaamattamme Suomessa on kasvanut sukupolvi, joka ei välttämättä ole koskaan nähnyt tuoretta kalaa. Vuodenajat ikään kuin häivytettiin ruokakalenteristamme. Sesonginmukaisten teemapäivien ja erikoisviikkojen aikana kouluille ja keittiöille tarjoutuu mahdollisuus läheiseen yhteistyöhön alueellisten lähituottajien kanssa. Samalla voidaan kokeilla tuoreiden lähituotteiden hankintoja ja niiden soveltuvuutta ruokapalveluiden käyttöön. Tämä onnistuu hyvin esim. syyskuussa vietettävien Lähiruokapäivän ja Lähiruokaviikkojen aikana.

Lähiruokaviikot polkaistiin käyntiin jo elokuussa, kun 18.8. maanantaina Suomussalmelta starttasi parikymmentä pyöräilijää kohti Helsinkiä. Kajaanin, Joensuun, Lappeenrannan ja Porvoon kautta kulkenutta Lähiruokaviestiä vei eteenpäin reilu 200 polkijaa ja viesti saapui Helsinkiin 22.8. perjantaina. Viestille osallistui useita Ruoka-Suomi teemaryhmän jäseniä kaikista maakunnista.

Lähiruokaviikot näyttäytyvät julkisissa ruokapalveluissa koko syyskuun ajan erilaisin tempauksin, paikallisen elintarvikeketjun tarjotessa sadonkorjuuajan herkuja. Lähiruokaviikot hui-pentuvat syyskuun lopussa 30.9. eduskunnassa pidettävään Lähiruokaseminaariin, jossa kuullaan suomalaisten asiantuntijoiden lisäksi ajatuksia herättäviä esimerkkejä lähi- ja luomuruuan käytöstä muista Euroopan maista.

*Irma Kärkkäinen,
hankepäälikkö EkoCentria*



Irma Kärkkäinen ja Tuukka Lehtolainen kertaamassa ohjeita pyöräilijöille Suomussalmella Lähiruokaviestin lähtöpahtumassa.



Arktisten Aromien Simo Moisio johdatti Lähiruokaviestin polkijat matkaan pitkälle taipaleelle Suomussalmelta iloisissa tunnelmissa.

Terve Valinta

Terve Valinta -kampanjan tavoitteena on lisätä terveellisten elintarvikkeiden kysyntää ja tarjontaa kaupoissa. Kampanjalla haastamme Sinut kysymään lähikaupastasi sellaisia terveellisiä elintarvikkeita, joita ei kaikkien kauppojen valikoimissa vielä ole. Kampanjan elintarvikkeet ovat vain esimerkkejä, ja näiden lisäksi muidenkin tuoteryhmien Sydänmerkituotteet auttavat kuluttajia terveellisiin valintoihin. Sinä voit vaikuttaa kaupan valikoimiin.

Miten osallistut kampanjaan?

Kysy syyskuun aikana ruokakaupassa asioidessasi yhtä tai useampaa elintarviketta listalta.

Voit kysyä esimerkiksi: **"Löytyykö teiltä runsaskuituista ja vähäsuolaista ruisleipää?"**,

"Onko teillä myytävänä tuoretta puolukkaa?". Sinulla on koko syyskuu aikaa käydä tuotelista läpi.

Kauppalista:

Merkitse listaan tukkimiehen kirjanpidolla, kun olet kysynyt seuraavia tuotteita:

Ruisleipää

- ruisjauhoja vähintään 50 %
- kuitua vähintään 6 g/100 g
- suolaa enintään 0,7g/100 g

Maustamaton, rasvaton jogurtti

Vähäsuolaiset ja vähärasvaiset täyslihaleikkeleet

- suolaa enintään 1,8 %
- rasvaa enintään 3 g/100 g

Vähäsuolaiset ja vähärasvaiset juustot

- suolaa enintään 1,2 %
- rasvaa enintään 17 g/100 g

Kotimaiset omenat

Marjat ja yrtit

- marjamehut ja -hillot
- tuoreet ja pakastetut marjat
- tuoreet ja kuivatut yrtit

Tuore kala

Marinoimaton siipikarjanliha

Kiinnitä muistilista esimerkiksi jääkaapin oveen. Lisää listoja voit tulostaa osoitteesta www.arktisetaromit.fi/tervevalinta

Pidä syyskuun ajan kirjaa merkitsemällä muistilistaan tukkimiehen kirjanpidolla kuinka monta kertaa olet kysynyt tai ostanut kampanjatuotetta.

Anna kampanjan jälkeen palaute kyselysi tuloksista osoitteessa: www.arktisetaromit.fi/tervevalinta

Kaikkien 15.10.2008 mennessä palautteen antaneiden kesken arvotaan 40 kpl keittomarja-, sieni- ja yrttikirjoja sekä retkeilyvälineitä ja kosmetiikkatuotteita. Arvonnan tulokset julkistetaan 3.11.2008.

Luettelossa mainitut kuitu-, suola- ja rasvagrammat ja -prosentit vastaavat Sydänmerkin kriteereitä. Kampanjaa toteuttavat jäsenineen Agronomiliitto, Aivohalvaus- ja dysfasialiitto, Arktiset Aromit, Kotimaiset Kasvikset, Kotitalousopettajien liitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto, Marttaliitto, Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liitto, Ruoka-Suomi teemaryhmä, Suomen Kuluttajaliitto, Suomen 4H-liitto ja Suomen Sydänliitto.

Tämän aineiston tuottamista on tukenut maa- ja metsätalousministeriö.

Ruokaketjun kehittämistä pelloilta pöytään - Maaseutuohjelman toteutus à la Kaakkois-Suomi

Maatalous ja elintarvikkeiden jatkojalostus on yksi Kaakkois-Suomen maaseutuohjelmaan liittyvistä teemaohjelmista. Kaakkoissuomalaiset maaseututoimijat valmistelivat alueen yrittäjien ja asukkaiden kanssa vuonna 2005 alueellisen maaseutuohjelman nykyiselle EU-ohjelmakaudelle 2007 - 2013. Kehittämistoiminnan varmistamiseksi valmisteltiin myös seitsemän teemaohjelmaa, jotka maatalouden ja elintarvikkeiden jatkojalostuksen lisäksi ovat metsä- ja puutalous, bioenergia, maaseutumatkailu ja -kulttuuri, maaseudun hyvinvointipalvelut, maaseutuympäristö sekä maaseutuasuminen.

Kaakkois-Suomen maaseutuohjelmassa alueen elintarvikeketjun kehittyminen nostetaan yhdeksi alueen elinkeinolliseksi painopisteeksi. TE-keskuksella on käytettävissään maaseutuohjelman toteuttamiseen 32,5 milj. euroa vuosina 2007- 2013, mistä vähintään 40 % kohdistetaan alueen yritysten investointi-, kehittämis- ja käynnistys Hankkeisiin.

Maaseutuohjelman toteutuksessa TE-keskus on ottanut käyttöön teemoihin perustuvan, kohdennetun hakumenettelyn. Tällä hetkellä on käynnissä maataloustuotantoon ja elintarvikealaan liittyvä haku. Muita teemoitaisia kehittämishankkeita ovat olleet mm. bioenergiaan, koulutukseen, matkailuun, hyvinvointipalveluihin sekä vesihuoltoon liittyvät hanke-

haut. Teemallisten hakujen tavoitteena on löytää rahoitukseen parhaat hankkeet. Rahoitus halutaan kohdistaa tehokkaisiin, konkreettisiin ja mielellään uutta luoviin kehittämistoimiin. Hankkeiden keskinäisessä vertailussa runsas puolet vireille tulleista hankkeista on tässä vaiheessa valittu rahoitettavaksi.

Teemaohjelmassa elintarvikeketjun tärkeimmiksi kehittämistavoitteiksi nostettiin maatalous- ja elintarvikeyritysten kilpailukykyyn ja tuottavuuden parantuminen, perustuotannon merkityksen säilyminen, maaseutuyrittäjyyden monipuolistuminen, yhteistyön lisääntyminen ja alueen elintarvikeketjun tunnettavuuden parantuminen. Toiminnan kehittämisessä tarkastellaan koko ketjua pelloilta pöytään.

Elintarvikeohjelman toteuttamisen tueksi on koottu asiantuntijaryhmä, joka ohjaa toimialan kehittämistä. Yrittäjien mukanaolo asiantuntijaryhmässä on ensiarvoisen tärkeää yrittäjälähtöisen kehittämistyön varmistamiseksi. Ketjuajattelun avulla pyritään löytämään uusia liiketoimintamahdollisuuksia toimialojen rajapinnoilta sekä kehittämään ruokaketjun toimijoiden toimintaedellytyksiä ja kilpailukykyä.

Elintarvikealan teemahaku päättyy elokuun lopussa, mutta hankehakemuksia voi laittaa vireille myös jatku-

vasti. Koska maaseutuohjelmassa ei ole toimialarajoituksia, voidaan muitakin kuin tässä mainittuja toimialoja ja teemoja rahoittaa.

Lisätietoja Kaakkois-Suomen maaseutuohjelman toteuttamisesta:

*osastopäällikkö Tuula Säynätmäki
puh. 010 602 3260*

Elintarvikealan teemaohjelma

*ylitarkastaja Jyrki Pitkänen
puh. 010 602 3272*

*asiantuntija Leena Hyrylä
puh. 010 602 3416*

*www.te-keskus.fi/kaakkois-suomi
etunimi.sukunimi@te-keskus.fi*



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Ruoan lisäarvot

Millaisia ovat nykyiset ja huomispäivän kuluttajatrendit?

Mitkä kilpailutekijät luovat menestystä huomispäivän markkinoilla?

Miten voin markkinoida tuotteeni ominaisuuksia?

Miten voin kehittää tuotettani ja päätyä voittajaksi?

Ab Företagshuset Dynamo Yritystalo Oy järjestää viisi pohjalaisille elinkeinoalalle räätälöityä seminaaria. Ruoan merkityksestä terveydelle sekä elintarviketuotannon ja kuljetusten aiheuttamista ympäristövaikutuksista on keskusteltu tiedotusvälineissä paljon viime vuosina. Kulutustotumuksemme ja elintapamme vaikut-

tavat sekä omaan hyvinvointimme että maapallon ilmastoon.

Lehtien otsikot vaikuttavat kuluttajien valintoihin. Terveellisten elintarvikkeiden kysyntä kasvaa, ja ympäristö- ja ilmastomerkinnällä varustettujen tuotteiden uskotaan valtaavan markkinat seuraavien kymmenen vuoden aikana.

Voidaksemme mukauttaa tuotteemme ja markkinointimme vallitseviin trendeihin tarvitsemme uutta tietoa markkinoilla esiintyvistä menetelmistä, käsitteistä ja haasteista. Selviytyäksemme voittajina meidän on tunnettava kuluttajat, kehitettävä toimintaamme oikeaan suuntaan ja hyödynnettävä tuotteidemme sisältämää lisäarvoa markkinoinnissa.

Haluamme nyt viiden räätälöidyn seminaarin avulla mahdollistaa alueen elintarvikealan menestymisen myös tulevaisuudessa!

Yksityiskohtaiset ohjelmat ja aikataulut löytyvät osoitteesta www.foodia.fi

Lisätietoja

Ab Företagshuset Dynamo Yritystalo Oy

Yritysneuvoja Jonas Harald
puh. 050 548 3400

Luomupäivät 2009 Tampereella

Neljännet valtakunnalliset Luomupäivät järjestetään Tampereella, 26. - 27.3.2009, Tampere-talolla. Tarkemmat tiedot lähempänä tilaisuutta. Merkitse ajankohta jo tässä vaiheessa kalenteriisi!

Lisätietoja

Sari Mäkinen-Hankamäki

Elintarvikeosaamiskeskus Ekoneum

puh. 044 355 6293

Villisikapäivät Joensuussa

Karelian Riista Oy ja Pohjois-Karjalan Aikuisopisto järjestivät Villisikapäivät 4.-5.4.2008 Joensuussa. Monille vielä vieraaseen raaka-aineeseen oli tutustumassa eteläsuomalaisia keittiömestareita, paikallisia ravintola-alan yrittäjiä, opiskelijoita ja yhteistyökumppaneita.

Ohjelmassa oli tutustumiskäynti villisikatarhalla, tutustumista raaka-aineeseen sekä uusien tuotteiden ideointia Pohjois-Karjalan Aikuisopiston opetuskeittiössä. Saimme keittiömestareilta paljon arvokkaita kommentteja mm. villisian lihan leikkaamiseen ja kypsentämiseen. Uutena ideana syntyi mm. maukkaan villisianrasvan käyttö esim. muovisuoleen säilötyynä leivonnaisiin tai paistorasvaksi.

Keittiömestareiden mielestä tällaiset tapahtumat ovat erinomainen tapa tutustua alkutuotantoon ja tuottajiin. Se on myös erittäin tärkeä osa raaka-aineiden valintaa ja ruoanvalmistusta. Yhteistyötä jatketaan järjestämällä vastaavia koulutustilaisuuksia pari kertaa vuodessa.

Pohjois-Karjalasta on kehittynyt merkittävä riistamaakunta, johon on keskittynyt rotupuhtaan villisian kasvatuksen tieto-taito.

Villisika (*Sus scrofa scrofa*) on kaikkiruokainen, lehtimetsävyöhykkeen sorkkaeläin, joka viihtyy hyvin myös Suomen pakkastalvissa. Kanta on alun perin lähtöisin Suomen luonnosta. Riistankasvatus on Pohjois-Karjalassa uusi ja nouseva elinkeino, joka tarjoaa vaihtoehtoon perinteiselle maataloudelle tai maataloutta tukevalle muulle elinkeinolle. Villisian kas-



vattamisen olennaisimpia kulmakiviä ovat luonnonmukaiset olosuhteet, eettisyys ja tasapainoinen ruokinta.

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

Faktoja:

- Villisikatarhojen pinta-ala Pohjois-Karjalassa nykyään n. 130 ha
- kasvattajia nykyisellään 16 tilaa
- v. 2008 villisikoja tulee teurastukseen noin 500 kpl eli ruhokiloissa 30 000 kg. Vuonna 2009 määrä kaksinkertaistuu
- vuonna 2011 noin 1500 ruhoa

Villisian lihan markkinoinnin hoitaa KarelianRiista Oy
www.karelianriista.fi

- ylläpitää ja kehittää palveluketjua, joka huolehtii porsaiden välityksestä, kasvatuksesta, teurastuksesta ja markkinoinnista
- huolehtii koulutuksesta ja konsultoinnista ja hoitaa jäsenten tarvitsemia toimistopalveluja ja tavarahankintoja
- jäsenten kasvattamat villisiat ovat rotupuhtaita ja rekisteröityjä

Lisätietoja

Timo Mononen, Karelian Riista Oy
puh. 040 719 4105
timo.mononen@nic.fi

Hanne Leppänen, Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa/ Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
puh. 050 409 6044
hanne.leppanen@pkky.fi

Pohjoismaisen ruoan menestystekijät

Kokkihaastattelut kertovat vahvuuksista

Pohjoismaisen ruokakulttuurin edistäminen on koettu tärkeäksi asiaksi. Poliittisen tahdonilmauksen ja rahoituksen avulla on käynnistetty monia hankkeita, joissa perehdytään ruokakulttuurin nykyolemuksen ja etsitään sen vahvuuksia. Työtä ”nuotittamaan” huippukokit ovat antaneet Uuden Pohjoismaisen Keittiön pohjaksi julistuksen, jonka allekirjoittajina on useita gourmet-tason kokkeja joka Pohjoismaassa. Julistus löytyy mm. www.nordicinnovation.net/new_nordic_food.

Kevään 2008 aikana on Suomessa haastateltu 5 asiaan vihkiytynyttä kokkia, jotka edustavat huippu-gourmet-tasoa ja/tai kotimaisen ruoan käyttöön vihkiytyneitä ammattilaisia. Heitä pyydettiin suunnittelemaan kolmen ruokalajin ateria, erikseen jokaiselle neljälle vuodelle. Ruokalistojen tuli toteuttaa julistuksen periaatteita ja olla tyypillisesti suomalaisia. Haastattelutilanteessa kokit valmistsivat yhden valitsemistaan aterioista ja perustelivat valintojaan laajasti raaka-ainevalintojen, valmistusmenetelmien ja aistinvaraisten ominaisuuksien puolesta. Haastattelut nauhoitettiin videolle ja niistä tehtiin yhteenveto. Yhteenveto on liitetty ID-NORFOOD-hankkeen toimesta muiden Pohjoismaiden yhteenvetoihin ja loppuraportti tilanteesta on tulossa lähiaikoina ulos. ID-NORFOOD-hanketta vetää Suomessa Foodwest Oy, hankkeen muuta toimintaa on seminaarisarja pk-yrityksille tuotekehitysprosessin läpiviemisestä niin, että lopputulos on laadukas ja asiakkaan mielestä oikea. Hankkeen kotisivu on www.id-norfood.life.ku.dk.

Tuloksista Suomen osalta voidaan todeta, että alkuruokavaihtoehtoista



Kuva toteutetusta annoksesta

8 oli kalaa eri nimikkeillä, 4 lihaa edustaen kaikkia lihalaatuja, ei yhtään riistaa ja 8 kasvisruokaa lähinnä perunasta. Pääruokavaihtoehdot olivat 6 kalaa, 8 lihaa, 5 riistaa ja 1 kasvisruoka. Jälkiruoat tehtiin usein kotimaisista marjoista.

Paikallisesti saatavilla olevat raaka-aineet olivat kokkien mielestä arvokkaita, he tekivät jopa merkittäviäkin määriä työtä löytääkseen tarvitsemiin raaka-aineita sopivan laatuina ruokalistojen toteuttamiseen. Luomutuotteella on arvonsa, kunhan sen laatu on korkea ja tasainen. Tuoreus oli ehkä se ensimmäinen vaatimus kaikelle toimitetulle raaka-aineelle. Valmistusmenetelmien kohdalla kaikki vaihtoehdot olivat käytössä. Esivalmistettuja tuotteita käytettiin vähäisemmässä määrin, omaleimaisuus luotiin itse valmistamalla. Liemien ja kastikkeiden merkitys ruoan kokonaisuudelle tuli vahvasti esille.

Aistinvaraisesti suomalaista ruokaa kuvailtiin myös. Rakenne on rapea, pehmeä, kevyt, purtava tai murea, väreinä mainittiin vihreä, punainen, valkoinen, ruskea ja kulta, makua kuvailtiin esimerkiksi pähkinäiseksi, paahdetuksi, savuiseksi, mausteiseksi

si tai voimaiseksi. Kaiken kaikkiaan ruoka on yksinkertaista, kauniisti esille tuotua ja elämyksiä tuottavaa. Kaikki eri perusmaut liittyvät ruokiin, antaen omaa vaihteluaan lautaselta saatavalle elämykselle.

Yhteenvedossa Pohjoismaisen ruoan vahvuuksiksi on todettu paikallisuus, ympäristöstä johtuva raaka-ainevalikoima, hyvä laatu, kotimaisuus ja tuoreus. Vuodenaikojen vahva vaihtelu antaa mahdollisuuksia ruokalistan luontaiseen muunteluun sesonkien mukaan.

On todettava, että ominaisuudet ovat kaikki positiivisia ja niitä hyödyntämällä ruokatarjonta on varmasti elämyksiä tuottavaa ja hintansa arvoista. Mutta mikä niissä on erityisesti Pohjoismaista vahvuutta? Ehkä juuri tuo ympäristö kaikkine ominaisuuksineen ja siitä johtuva vuodenaikojen kirjo?

Lisätietoja

Foodwest Oy, ohjelmapäällikkö Salme Haapala

puh. 040 585 1772

salme.haapala@foodwest.fi

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

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2008

Nro	Materiaalin deadline	Ilmestyminen
4/2008	12.11.	28.11.



HELSINGIN YLIOPISTO

Elintarviketalouden PD-ohjelma (60 op)

- Yliopistollinen ja haasteellinen
- Joustava ja yksilöllinen
- Monipuolinen ja käytännönläheinen

PD on tarkoitettu korkeakoulututkinnon tai vastaavat opinnot suorittaneelle, vähintään kolme vuotta soveltuvaa työkokemusta omaavalle elintarvikealan asiantuntijalle. Ohjelma koostuu yhteisistä ja yksilöllisistä opinnoista, elintarvikealan teemaseminaareista (tutkimus, tuotekehitys ja laadunhallinta, elintarvikkeiden kaupallistaminen ja markkinointi, elintarvikkeiden tuotanto) ja PD-lopputyöstä.

Ohjelmaan on jatkuva haku.

Lisätietoja: Koulutussuunnittelija Katja Perttu,
katja.perttu@helsinki.fi, gsm 050 5389 670.

www.helsinki.fi/ruralia

Tapahtumakalenteri

1. - 28.9.2008	Lähiruokaviikot 2008 (kirsi.malaska@sakky.fi)
4. - 5.9.2008	Kasvu on mahdollista -seminaari, Seinäjoki/Kauhajoki (salme.haapala@foodwest.fi, www.foodwest.fi)
5. - 7.9.2008	Kauhajoen Ruokamessut (www.ruokamessut.fi)
16.9.2008	Luonto- ja maisemapalvelut -seminaari, Helsinki
17.- 18.9.2008	Onko ruoka kulttuuria -seminaari, Kajaani (viivi.seirala@minedu.fi)
23.9.2008	Karelian Food Forum, Helsinki (hanne.leppanen@pkky.fi, puh. 050 409 6044)
23.9.2008	Ruuan lisäarvot -seminaari, Trendit, Uusikaarlepyy (www.foodia.info)
23. - 26.9.2008	World Food Moscow 2008, Moskova (www.entre.fi, liisa.kivikoski@entre.fi)
30.9.2008	Lähiruokaseminaari Eduskunnassa (kirsi.malaska@sakky.fi)
2. - 3.10.2008	Maaseutuyrittäjyysseminaari, Hämeenlinna (heikki.pietarinen@uusyrityskeskus.fi)
3. - 5.10.2008	Turun Ruokamessut, Turku (info@turunmessukeskus.fi)
8.10.2008	Ruuan lisäarvot –seminaari, LG-käsite, Vaasa (www.foodia.info)
8. - 9.10.2008	Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari, Oulu (www.luontoyrittaja.fi/luonnontuoteala)
14. - 16.10.2008	Ide- och kunskaps- forum om mathantverk, Jämtland, Ruotsi (www.eldrimner.com)
15. - 17.10.2008	Health Ingredients -messut, Japani (hillevi-ylitorvi@viexpo.fi)
23. - 27.10.2008	Terra Madre World Meeting, Torino Italia (www.terramadre.info) kts. s. 17
28.10.2008	Ruuan lisäarvot –seminaari, Kasvihuoneilmiö, Närpiö (www.foodia.info)
30.10. - 1.11.2008	Tallinn FoodFest, Tallinna (www.profexpo.ee)
3. - 9.11.2008	Valtakunnallinen poroviikko (meeri.ylinampa@paliskunnat.fi)
4.11.2008	Ateria 2008, Helsinki (ville.turkka@wanhasatama.com, http://www.wanhasatama.com/eman/ShowFair.phx?eid=eman.ater08)
5. - 6.11.2008	Risk Assessment of Global Agrifood Production Chains, Helsinki (http://www.njf.nu/site/seminarRedirect.asp?intSeminarID=410&p=1004 ja oiva.niemelainen@mtt.fi)
7. - 9.11.2008	ELMA maaseutumessut ja Kädentaito-tapahtuma, Helsinki (www.finnexpo.fi)
12.11.2008	Ruuan lisäarvot –seminaari, Terveysväittämät, Vaasa (www.foodia.info)
19. - 20.11.2008	Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari ja Maaseutuverkostoyk-sikön yrittäjyysseminaari, Rovaniemi (heidi.valtari@utu.fi) kts. s. 6
25.11.2008	Toimialaraporttien julkaisuseminaari: Elintarviketeollisuus -yleisosa sekä Lihanjalostus ja teurastus, Tampere (kari.valimaki@te-keskus.fi, www.temtoimialapalvelu.fi)
3.12.2008	Ruuan lisäarvot –seminaari, Lisäarvo?, Pietarsaari (www.foodia.info)
26. - 27.3.2009	Luomupäivät, Tampere (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com) kts. s. 25
30.7. - 2.8.2009	Farmari, Kokkola (www.farmari.net)
21. - 23.8.2009	Smaklust, Tukholma (christina@eldrimner.com) kts. s. 15