



Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2009 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 2000 kpl. Jakelulistalla on noin 1500 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

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

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

Turun yliopisto
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 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.

Sisällys

Imaginnostoa ja strategiaa	1
Ruokakulttuuritapahtumat maakunnissa käynnistyivät	2
Kasvisklusterin kehittäminen Lounais-Suomessa - hankkella kilpailukykyä	3
Elintarvikeyrityksien kehittämissien hankeseminaari	4
Elintarvikeyritysten hakupalvelussa jo noin 800 yritystä	6
Lähiiruoka esittäytyy	7
Lähiiruokamessut Elimäellä - Maistuvaa Kymenlaaksosta	
Pienteurastamon sivutuotteiden kompostointikoe	8
Vuoden 2009 yritystilastot ovat valmistuneet	9
Rock, Ruoka ja Rakkaus	10
Sre -hankkeet 2009 - 2010	11
Kunta voi suosia lähiiruokaa	12
Elintarvike- ja poroalan verkkopohjaiset koulutus- ja tiedotustoimintaympäristöt	13
Kannettu vesi ei kaivossa pysy - evästystä elintarvikealan osaamisen kehittäjille	14
Lähiiruokaseminaari 29.9.2009 Eduskunnassa	15
Peruspalvelujen arvioinnissa yhtenä kohteena pienet elintarvikealan yritykset	16
Maaseudulta Markkinoille	17
Maakunnan Maut - uusi tuotesarja	18
Mat och turism kan ge Sverige 10 000 nya jobb	19
Luonto- ja maisemapalveluseminaari 16.9.2009	19
Pienyrityksien kauppiastavaratalo	20
LAPPI LUO kotisivut ovat auenneet	20
Etelä-Savon vapaa-ajan asukkaat lisäävät palvelujen käyttöä	21
Korvesta ja valtateiltä uutiskirje	22
Elma 6. - 8.11.2009	22
Baltfood	23
Maaseutupoliittinen selonteko	23
Koulumarjaviikko 7. - 12. syyskuuta	24
Customer and market understanding Pro-Fit open seminar	25
Tuunattu Kalakukko	26
Metsämarjoja vietiin lähes yhdeksän miljoonaa kiloa	26
Luonnontuotealan seminaari	27
"Food Fast Forward" Hollannissa 7. - 8.10.2009	27
"Ei leipä leikaten pahene..."	28
Lähiiruokaa pääkaupunkiseudulle - tuottajilta keittiöön mahdollisimman ekotehokkaasti	29
Sustainable and Local Food Week	30
Karelian Food Forum	31
Palvelukortti	32

Imaginnostoa ja strategiaa

Kesän aikana Suomen luonto on näyttänyt kauneinta muotoaan. Olemme kesää viettäneet kuka lomailien, kuka töissä ahertaen, kuka mökillä, kuka kaupungissa. Pääpaino on ollut kuitenkin kotimaan lomailun lisääntymisessä, josta taantuma selittää osan, osan taas lisääntynyt tietoisuus lentomatkustamisen ilmastovaikutuksista. Kesään kuuluu myös kauden mauista nauttiminen sitä mukaa kuin sato kypsyy. Kesää leimaakin herkuttelu, usein luonnon helmassa ja pikkuhiljaa grilliin uskalletaan laittaa myös muuta kuin sitä perinteistä jauhomakkaraa. Kesä onkin ollut oivaa aikaa ohjata ihmisiä uusiin, aitoihin makuihin: lomalla yhdessäoloon, nautiskeluun ja paikallisten tuotteiden suosimiseen halutaan satsata. Toivottavasti kesällä syntyneet uudet asiakaskontaktit pysyvät myös talven loskan keskellä!

Ruoka-asiat ovat tänä kesänä olleet esillä vahvasti ja yleensä hyvin positiivisessa hengessä, aikakaus- ja sanomalehdet ovat nostaneet hienosti esiin suomalaisia herkuja ja pienyrittäjien tuotteita, lähiruokaa ja kotimaisuutta on korostettu poliittisissa puheissa, ovatpa maan kärkinimet olleet kokkaamassakin julkisesti erilaisissa kesätapahtumissa, näkyvimmin Kokkolan Farmarissa. Tätä kautta linjan tapahtuvaa imagon nostoa ja suuren yleisön tietoisuudessa ylläpitämistä pienyritykset tarvitsevat, vaikka se ei helpottaisikaan arjessa puurtamiseen liittyviä valvonta- ja muita byrokraatio ongelmia. MMM:n elintarvikealan pienyritysten ongelmia ratkoneen selvitysryhmän esityksiin kaivataankin nopeasti paneutumista ja toimenpide-ehdotusten eteenpäin vientiä, jotta meillä jatkossakin olisi laatutuotteita valmistavia yrityksiä.

Elintarvikealalle on perätty läpinäkyvyyttä, kannattavuuden nostamista ja koko ketjun toimijoiden parempaa yhteistyötä. Tulevana syksynä TEM ja MMM teettävät tutkimuksen, jossa selvitetään elintarvikeketjun voimasuhteita sekä syntyvien kustannusten ja tuottojen jakautumista eri toimijoille. Tämä toivottavasti auttaa selvittämään kunkin portaan katteet, mikä vähentäisi myös eri osapuolien toisiaan syyttelyä ja pallon viertämistä julkisessa keskustelussa pois itseltä muille toimijoille. Syksyllä jatkuu myös hallituksen kansallisen ruokastrategian valmistelu, jonka on tarkoitus valmistua vuonna 2010. Kaililla on vielä aikaa käydä tutustumassa strategiaa pohjustavaan taustaselvitykseen sekä antaa kommentteja ja näkemyksiä siinä esitettyihin teemoihin ja kysymyksiin, joihin strategiasa pitäisi ottaa kantaa. Mikäli et vielä ole tutustunut ao. asiakirjaan, löydät sen MMM:n verkkosivuilta osoitteesta: www.mmm.fi/ruokastrategia, kommentointiaikaa on 15.9.2009 saakka.

Tämän lehden ilmestyessä lähiruokaa, pienyrittäjien tuotteita, suomalaista alkutuotantoa ja ruokakulttuuria sekä kestäviä elintarvikehankintoja iloisella (ehkä hakisellakin?) tavalla esiintuova Lähiruokaviesti länsirannikolta Muhoksen kautta Helsinkiin on viimeisellä etapillaan. Viesti on taas kerännyt paitsi runsaasti polkijajoukueita, mutta pysähdyspaikoille myös keskustelevaa yleisöä pohtimaan ruoan merkitystä yhteiskunnassamme. Vaikka itse viesti päättyikin 5.9.09 Narinkkatorille, toivottavasti satojen kilometrien matkalle on jäänyt tarpeeksi viestikapuloita, joita maakunnissa viedään puolestaan eteenpäin kuntapäätäjille, ruokahankinnoista

vastaaville, vanhempaintoimikuntiin, vähittäiskauppoihin ja erityisesti valinnoiksi oman ruokakorin täyttämisessä!

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

maaseutuyllitarkastaja, maa- ja metsätalousministeriö

Ruokakulttuuritapahtumat maakunnissa käynnistyivät

Eri alueet osoittavat ominaispiirteensä ympäri Suomea järjestettävissä ruokakulttuuritapahtumissa. Syksyn ja talven aikana on luvassa toistakymmentä tilaisuutta paikallisten toimijoiden organisoimina; muun muassa *Tuunattu Kalakukko*-juhlaseminaari on Kuopiossa ja *Rieväkylän loora* tarjoillaan Tampereella.

Vaikka syömisen erot eivät enää eniten tapaan näy maakuntien arjessa, eri alueiden tarjottavissa on edelleen omaleimaisuutta. Itäisessä Suomessa on perinteisesti ollut vahva uuniruoka- ja piirakkakulttuuri, joka on pysynyt. Lännessä taas on tehty ruokaa enemmän liedellä ja tulella sekä suosittu esimerkiksi juustojen valmistusta. Myös sienten ja kalojen syönnissä on edelleen maakunnallisia eroja.

Ruokavalistus, kouluruokailu, ketjurakenteinen kauppa ja lehtien ruokajutut ovat yhtenäistäneet koko kansan ruokatapoja. Valtakunnalliset leipämerkit näkyvät kaupoissa vahvemmin kuin perinteiset itäisen Suomen happamat ruisleivät ja läntisen miedot seka-leivät. Kahvipöytien antimet saattavat nykyään olla asuinpaikkakuntaa enemmän kiinni isäntäväen iästä ja siitä, asuvatko he maalla vai kaupungissa.

Alueellisuus on ruokakulttuurimme rikkaus

Ruokakulttuurin tunteminen lisää ruoan arvostusta. Alueelliset erot ovat yksi ruokakulttuurimme rikkaus, jota halutaan myös vaalia.



Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, Sre, yhdessä Ruoka-Suomi -teemaryhmän ja aluetoimijoiden kanssa järjestää toistakymmentä alueellista ruokakulttuuritapahtumaa. Roadshow käynnistyi 22.8.2009 Hämeenlinnassa Härkätien ruokajuhlassa, Mestarit reskalla -tapahtumassa. Etelä-Karjalassa käynnistyivät kunta-kohtaiset valtuustoinfot 24.8. Seuraavaksi Kuopiossa toteutettiin juhlaseminaari ja kalakukon modernisoimiseksi Tuunattu kalakukko -kilpailu. Tampereella tarjoillaan lokakuussa Rieväkylän looraa. Tutustu tilaisuuksien ohjelmiin www.sre.fi ja www.ruokasuomi.fi sekä tule mukaan tapahtumiin!

Roadshow -tilaisuudet:

- 22.8.2009 Härkätien juhla - Mestarit Reskalla, Hämeenlinna
- 24.8.2009 Etelä-Karjalan valtuustoinfot, Lappeenranta

- 28.8.2009 Tuunattu kalakukko -juhlaseminaari ja toritapahtuma, Kuopio
- 22.9.2009 Perinneruoka ja luomu arjessa -seminaari, Kajaani
- 11.9.2009 Kymenlaakson ruokajuhla, Elimäki
- 30.10.2009 Rieväkylän loora -pirkanmaalaista ruokakulttuuria, Tampere

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutalueisiin

Kasvisklusterin kehittäminen Lounais-Suomessa -hankkeella kilpailukykyä

Pyhäjärvi-instituutin hanke, Kasvisklusterin kehittäminen Lounais-Suomessa, sai myönteisen rahoituspäätöksen maaliskuussa, jolloin hanke saatiin kunnolla käyntiin. Pää tavoite, kasvisklusterin kannattavuuden ja kilpailukykyyn vahvistaminen, on haastava. Kilpailun kiristyminen ja kuluttajien muuttuva ostokäyttäytyminen vaativat kasvisketjujen jatkuvaa kehittämistä.

Kotimaisten kasvien menekinedistämiskampanjoita on tehty hyvällä menestyksellä parin vuosikymmenen ajan. Käyttäjien arvostuksesta huolimatta kasvien tuotanto on kovien haasteiden edessä. Tuotantokustannuskäyrät ovat olleet nousussa koko toimialalla. Ja tuotteesta saatava kilohinta ainakin tuottajasektorilla on useiden tuotteiden kohdalla ollut laskusuunnassa.

Haasteisiin voidaan vastata mm. tuotantoa tehostamalla, kuuntelemalla herkillä korvalla kuluttajien ja suurkeittiöiden toiveita, panostamalla yhä parempaan laatuun ja lisäämällä yhteistyötä.

Kasvisklusterin kehittämishankkeen kohderyhmänä ovat avomaan vihannekset, kasvihuoneutuotanto, sienet ja marjat. Kannattavuuden parantamiseksi toimenpiteitä voidaan kohdistaa koko toimialalle; niin alkutuotantoon, jalostukseen kuin kauppaan ja teollisuuteenkin.

Pyhäjärvi-instituutin kehittämissuunnitellut toimenpiteet kohdistuvat viljelymenetelmien kehittämiseen. Menetelminä käytetään mm. pilot -testauksia ja benchmarkkausta. Esimerkiksi erityyppisten lannoitteiden ja kastelun



Lounaissuomalaiset avomaankurkun sopimusviljelijät kävivät tutkimassa kurkunviljelyä Saksassa. Viljelijöitä opasti siemenliikkeen asiantuntija Andreas Herr (keskellä).

vaikutusta sadon määrään ja laatuun tullaan testaamaan käytännössä.

Monilla erikoiskasvintuotannonaloilla päästään parempiin tuloksiin muualla Euroopassa. Selittävänä tekijänä ei ole pelkästään sääolosuhteet, joten parhaisiin toimintamalleihin käydään paikan päällä tutustumassa ja saatua tietoa sovelletaan Suomen olosuhteisiin. Oppia ovat käyneet hakemassa avomaankurkunviljelijät Saksasta ja syksyllä marjanviljelijät tutustuvat marjan- tuotantoon ja tutkimukseen Norjassa.

Tuotantomenetelmien kehittämisen lisäksi yhtä tärkeää on lisätä eri

toimijoiden välistä yhteistyötä. Konkreettisia kehittämiskohteita ja -tappeita tullaankin edelleen etsimään yhteistyökumppaneiden ja alan toimijoiden kanssa, ja toimenpiteet tarkentuvat hankkeen edetessä.

Hankkeen päärahoitus tulee Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta Satakunnan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten kautta.

Anita Karppinen
Pyhäjärvi-instituutti
puh. 0440 344 059
anita.karppinen@pji.fi

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari

1. - 2.12.2009 Kuopio

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää yhdessä Sisä-Savon seutuyhtymän elintarvikealan kehittämistoiminnan kanssa valtakunnallisen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaarin. Keskeisiä teemoja ajankohtaisasioiden lisäksi ovat elintarvikkeiden terveysvaikutteisuus sekä julkisen ruokapalvelun ja paikallisen elintarviketuotannon yhteistyömahdollisuuksien kehittämistoiminta. Ohjelmassa perehdytään myös alueen elintarvikealan kehittämistoimintaan.

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, niin yrittäjien kuin asiantuntijoiden, ja eri alueiden yhteistyötä kohti valtakunnallista kokonaisuutta. Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen iltatilaisuus, joka on samalla EkoCentrian 10-vuotisjuhla.

Seminaari järjestetään 1.- 2.12.2009 Kuopiossa, hotelli Savonian auditoriossa, (Sammakkolammentie 2, 70100 Kuopio). Esimerkiksi osoitteesta www.savonia.com löytyy tarkempaa tietoa.

Ilmoittautuminen seminaariin alkaa 15.9 ja päättyy 17.11.2009 sähköisesti www.ruokasuomi.fi - ajankohtaista. Samalla tehdään varaus myös 1.12.2009 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 osaa parhaiten vastata Sisä-Savon seutuyhtymän ELVI -hankkeen koordinaattori Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen, sp. jukka-pekka.korpi@suonenjoki.fi tai puh. 040 187 7701.

Tiistai 1.12.2009

Lounasmahdollisuus ja ilmoittautuminen

Klo 12.15

Seminaarin avaus

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

Johtava rehtori Hannele Karhunen, Savon ammatti- ja aikuisopisto

Alueen elintarvikeyrittäjyys esittäytyy

Klo 12.45

Tervetuloa Pohjois-Savoon

Klo 13.00

Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen Pohjois-Savossa ja yritysesimerkit

Kahvi

Ruokatrendit ja ajankohtaista elintarvikealalta

Klo 15.30

Food Consumption Trends

Lotta Törner Managing Director Skåne Food Innovation Network, Ruotsi

Klo 16.15

Aitoja makuja -hankkeesta ajankohtaista

Projektipäällikkö Päivi Töyli, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Klo 16.30 **Maaseudulta näkee kauemmas; case EkoCentria**
Valtakunnallista kehittämistyötä 10 vuotta Savosta käsin

Klo 19.00 **Iltajuhla Savoniassa** (omakustantainen)

Keskiviikko 2.12.2009

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

Klo 9.10 **Lähiaruoka kulttuurisena välittäjänä**
Tutkija Marja Kerttu Kurkela, Tampereen yliopisto

Kunnallinen ruokapalvelu ja paikallistuotanto

Klo 9.30 **Lähiaruokaoppaat - tukea elintarvikeyrityksille**
Konsultti Sara Syyrakki, SaraCon

Klo 10.00 **Pohjoiskarjalainen lähiaruokavetoisuus ja kuinka se toteutettiin**
Projektipäällikkö Hanne Leppänen, Pohjois-Karjalan aikuisopisto

Klo 10.20 Kokemuksia Etelä-Karjalan valtuustoinfoista
Hankekoordinaattori Anni Kekki, Etelä-Karjalan ruokatoimijoiden yhteistyön käynnistämisen ja kehittämishanke

Lounas

Terveysvaikutteisuuden hyödyntäminen pienyrityksissä

Klo 12.15 **Mitä terveellistä elintarvikkeessa on?**

Elintarvikkeen luontaisten terveellisten ominaisuuksien esiintuonti

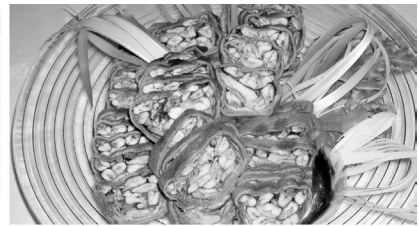
Marjat ja terveys; puolukka - superfruit

Klo 15.00 **Seminaarin päätös ja iltapäiväkahvi**

Majoittuminen ja majoituskustannukset

Esim. Hotelli Savonia (www.savonia.com). Tarkemmat yksityiskohdat 15.9. alkaen www.ruokasuomi.fi – ajankohtaista.

aitoja
makuja



www.aitojamakuja.fi

Elintarvikeyritysten hakupalvelussa jo noin 800 yritystä

Valtakunnallisesta aitojamakuja.fi -hakupalvelusta löytyy noin 800 yrityksen yhteystiedot sekä tuoteryhmät. Näistä reilut sata on luomutuotteita tuottavia. Eniten yrityksiä on marjat, hedelmät ja niiden jalosteet sekä leipomotuotteet -tuoteryhmissä, kummassakin yli 150 yrityksen yhteystiedot. Yritysten määrä lisääntyy koko ajan, sillä hakupalveluun tulevia tietoja päivitetään ja yrityksiä innostetaan osallistumaan sivustolle aktiivisesti koko syksyn ajan. Sivustolla on käyty tähän mennessä noin 46.000 kertaa.

Hakupalvelu on saanut kuluttajanäkyvyyttä kesän aikana mm. Kotilääkäri ja Kauneus&terveys -lehdissä. Syksyn aikana Aitoja makuja esitellään monissa alueellisissa tapahtumissa, kuten messuilla ja seminaarien yhteydessä sekä tällä kertaa Länsi-Suomessa poljettavalla Lähiruokaviestillä. Lisäksi esittäydytään Kuntamarkkinoilla, Ateria 2009-, ELMA 2009 -messuilla ja Maaseudulta Markkinoille -messuilla.

Lisätietoja

www.aitojamakuja.fi

Päivi Töyli



Lähiruoka esittäytyy

Lähiruokamessut Elimäellä - Maistuvaa Kymenlaaksosta

Syyskuun toisena viikonloppuna kuluttajilla on mahdollisuus tutustua lähemmin Kymenlaakson ja sen lähi-alueen lähiruokatuotteisiin ja niiden tuottajiin Lähiruokamessuilla Elimäellä. Ruoka ja etenkin lähellä tuotettu ruoka on nyt päivänpolttava keskustelunaihe. Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia käyttämistään elintarvikkeista ja niiden alkuperästä. Lähiruokatorilla kuultaneenkin vilkasta keskustelua niin ruuan alkuperästä, puhtaudesta, hinnasta kuin tuotannon eettisistäkin kysymyksistä. Lähiruokamessuilla voitavata tuottajat kasvotusten ja kuulla myös näytöskeittiötä pyörittävän keittiönmestari Markus Maulavirran mielipiteitä lähellä tuotetusta ruuasta.

Elintarviketuotanto ja -kauppa on Suomessa keskittynyt isoihin yksiköihin, jotka toimivat koko valtakunnan tasolla ja kansainvälisilläkin markkinoilla. Rakenne on synnyttänyt vahvoja elintarvikebrändejä, joiden kanssa pientuotannon on ollut vaikea kilpailla. Viime vuosina kuluttajien kiinnostus lähiruokaan on kuitenkin kasvanut ja se on avannut menestymisen mahdollisuuksia myös paikallisille tuottajille ja pienille elintarvikeyrityksille. Rakennemuutoksen kynsissä kamppailevan maatalouden kannalta katsottuna tämä on ollut erittäin positiivista, sillä uudet toimeentulon lähteet ovat kovin tervetulleita. Olemassa olevaa tuotantoa kehittämällä tai pidemmälle jalostamalla tuottajat voivat hyödyntää osaamistaan ja ehkä myös tuotantoresurssejaan. Töitä ei aina tarvitse läheteä hakemaan muualta ja maaseudun on mahdollista säilyä vireänä. Näin

listaa lähiruokatuotannon positiivisia puolia MTK-Elämäki ry:n puheenjohtaja **Juha Sajomaa**, joka kantaa päävastuun Lähiruokamessujen järjestelyistä.

Messujen koordinaatiosta vastaa ProAgria Kymenlaakso ry. Kehityspäällikkö **Tuula Repo** on jo useita vuosia ollut mukana silottamassa lähiruoan tietä tuottajalta kuluttajan pöytään. - Maistuvaa Kymenlaaksosta-teema rakentuu paikallisiin raaka-aineisiin, osaamiseen ja yrittäjiin. Vuosien aikana Kymenlaaksoon on kehittynyt jo varsin mittava valikoima paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita. Tuotantoa pyöritetään yleensä aika pienissä yksiköissä jonka vuoksi tällaiset yhteiset messutapahtumat ovat tuottajille ja yrittäjille hyvä mahdollisuus markkinoida omia tuotteitaan ja löytää uusia asiakkaita. Markkinointi onkin yksi avainkysymys lähiruoan kehittymisessä. Meillä on paljon hienoja tuotteita, mutta niitä on vaikea saada kuluttajien tietoisuuteen, muistuttaa Repo.

Lähiruokamessut järjestetään 12-13.9.2009 Elimäellä Alppiruusun ja Mustilan maisemissa. Tavoitteiden täytyessä n.50 näytteilleasettajan Lähiruokatori nousee Taimimyymälän edustalle ja keittiömestari Markus Maulavirran isännöimä näytöskeittiö rakennetaan Ravintola Alppiruusuun. Vieraina keittiössä ovat mm. päätoimittaja Anu Harkki, valtiopäiväneuvos Kaarina Dromberg, Nina Petelius, MTK:n ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila, kaupunginjohtaja Lauri Laminmäki ja Pave Maijanen, joka esiintyy myös Alppiruusun messutansseissa

lauantai-iltana. Messupäivien aikana Mustilan Puistokahvilan vintillä järjestetään yleisöluentoja, joiden aiheina ovat syötävät kasvit ja yrtit. Alueelle rakennetaan myös kasviaiheinen luontopolku jonka varrella on pientä maksua vastaan mahdollisuus nauttia nuotiokahvista ja makkaranpaistosta. Arboretumin tutustumiskierrokset ovat maksuttomia ja alueen yritykset; Ravintola Alppiruusu, Alppiruusun Tuottajatori, Kahvila Piika ja Renki sekä Mustilan Puistokahvila, Taimimyymälä sekä Mustila Viini palvelevat normaalisti.

Messuille on vapaa pääsy.

Messut avoinna:

La 10 -16.00 ja Su 10 -18.00

Näytöskeittiössä esitykset tasatunnein

La klo 10 – 15 ja Su 10 – 16

Messut toteutetaan yhteistyössä Pohjois-Kymen Kasvu Ry:n, Kaakkois-Suomen TE-keskuksen, tuottajien, elintarvikealan pienyritysten sekä lähiruokaketjun toimijoiden kanssa.

www.lahiruoka.fi

Yhteystiedot

Juha Sajomaa, MTK Elimäki ry
puh. 040 512 2765

Tuula Repo, ProAgria Kymenlaakso ry
puh. 020 747 3406

Pienteurastamon sivutuotteiden kompostointikoe

Pohjoismaisessa pienteurastamohankkeessa, Slaughtering at farm in Nordic Countries, on käynnissä Vuorenmaan tilalla toteutettava käytännön tilatason kompostointikoe, jossa kompostoidaan rinnakkain kaksi n. 1000 kg:n erää luokan 3 sivutuotteita sekä suolen sisältöä. Toisen erän luokan 3 sivutuotteet hygienisoitiin ennen kompostointia kuumentamalla ne 70 °C:een tunnin ajaksi, minkä jälkeen seokseen lisättiin suolen sisältö sekä seosaineena käytettävä olki. Toista erää kompostoidaan ilman kuumennusta. Tilatason koetta edelsi pienmittakaavainen kompostointikoe tavallisissa muovisaaveissa.

Kompostoinnin 1. vaihe suoritettiin kärryssä, jonka pohjalla oli kuormalava ja tämän päällä verkko, jotta ilma saadaan kiertämään. Kärry oli katettu ja samalla on huolehdittu siitä, että haittaeläimet tms. eivät pääse kompostiin. Aluksi kompostia käännettiin viikon välein ja lämpötilaa seurattiin jatkuvalla mittauksella. Toisessa vaiheessa, noin kuukauden jälkeen, materiaali siirrettiin aumaan betonialustan päälle ja sitä käännetään tarpeen mukaan. Kompostimateriaalin hygienisoitumista seurataan ottamalla näytteet kokeen alussa, lämpimän kompostointivaiheen jälkeen sekä lopuksi valmiista kompostista. Näytteistä analysoidaan E. coli, salmonella sekä sulfiittia pelkistävät klostridit.

Koe toistetaan kylmänä kautena aloittamalla marraskuussa kompostointi kärryssä ja joulukuussa jatketaan aumavaiheella. Valmis komposti käytetään keväällä 2010 tilalla viherrakentamiseen.

Miksi kompostointikoe?

Kompostointikokeen tarkoituksena on selvittää voidaanko tulevaisuudessa pienteurastamolla kompostoida turvalisästi suolen sisällön lisäksi 3.luokan



Kompostin lämpötilan mittaus Vuorenmaan tilalla 1.7.2009

sivutuotteita. Kokeesta odotetaan saatavan käytännön tietoa, mittausdataa ja laboratoriotuloksia tilatason kompostoinnista. Tiedoilla pyritään vaikuttamaan mm. EU parlamentin hyväksymään uuteen sivutuoteasetukseen, joka mahdollistaisi 3. luokan teurasivutuotteiden tilatason pienimuotoisen kompostoinnin. Sivutuotteiden kompostointi voisi olla vaihtoehto hautaamiselle (syRJäiset alueet) tai kuljetuksille käsittelylaitokseen ja siten voitaisiin alentaa pienteurastamojen tuotantokustannuksia. Myös kuljetusten tarve vähenisi. Parhailaan valmistellaan uuden sivutuoteasetuksen käytännönläheisempiä toimintaohjeita.

Tutkija Marja Lehto Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta on mukana käytännön kompostointikokeissa, näytteiden otossa sekä kirjoittaa raportin hankkeesta ja sen tuloksista. Hankkeessa ovat Juha Vuorenmaan ja Marja Lehdon lisäksi mukana koordinaattori Heidi Valtari Ruoka-Suomi -teemaryhmästä, neuvotteleva virkamies Pirjo Salminen MMM:stä, ylitarkastajat Merja Torniainen, Arja

Vuorinen, Olli Venelampi ja Heli Kallio Evirasta sekä toimialapäällikkö Marko Jori Pyhäjärvi-instituutista.

Päätösseminaareja

Pienteurastamojen kehittämissyhteistyö erillisenä hankkeena jatkuu vuoden 2010 tammikuun loppuun. Hankkeen kolmas ja samalla hankkeen viimeinen pohjoismainen seminaari järjestetään tammikuun 2010 alussa Ruotsissa. Seminaarista kiinnostuneiden toivotaan ottavan yhteyttä Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattoriin Heidi Valtariin.

Koko Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelma järjestää Kööpenhaminassa 2.-3.11.2009 ns. "päätösseminaarin", jossa mm. ohjelman tuloksia esitellään.

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

Vuoden 2009 yritystilastot ovat valmistuneet



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoitain 8/2009

	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	2	2	2	0	8	1	4	21
Etelä-Karjala	8	16	11	1	9	42	3	15	105
Etelä-Pohjanmaa	14	5	33	5	5	63	9	8	142
Etelä-Savo	15	13	16	4	5	46	8	9	116
Itä-Uusimaa	6	7	9	4	1	15	7	13	62
Kainuu	4	9	18	1	2	16	3	5	58
Kanta-Häme	13	4	26	6	4	36	5	13	107
Keski-Pohjanmaa	6	8	9	5	1	21	5	4	59
Keski-Suomi	21	15	36	4	8	57	7	28	176
Kymenlaakso	11	13	24	3	6	39	2	17	115
Lappi	60	21	16	5	1	38	7	14	162
Pirkanmaa	26	5	14	11	11	76	4	8	155
Pohjanmaa	12	25	38	3	5	47	4	5	139
Pohjois-Karjala	23	16	39	5	3	50	9	13	158
Pohjois-Pohjanmaa	31	34	36	13	9	61	5	23	212
Pohjois-Savo	16	24	35	9	12	55	6	16	173
Päijät-Häme	12	4	13	3	4	37	12	8	93
Satakunta	41	35	39	4	9	58	6	18	210
Uusimaa	68	36	32	9	18	134	21	75	393
Varsinais-Suomi	50	45	42	7	14	60	10	48	276
Yhteensä	439	337	488	104	127	959	134	344	2932
%	15	11	17	3	4	33	5	12	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 8/2009

Henkilöstö	< 4	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	17	1	0	1	2	21
Etelä-Karjala	88	12	0	2	3	105
Etelä-Pohjanmaa	94	21	15	4	8	142
Etelä-Savo	80	26	4	2	4	116
Itä-Uusimaa	45	3	5	3	6	62
Kainuu	38	9	7	4	0	58
Kanta-Häme	69	13	7	9	9	107
Keski-Pohjanmaa	32	11	7	6	3	59
Keski-Suomi	154	11	3	3	5	176
Kymenlaakso	83	20	10	0	2	115
Lappi	131	20	8	0	3	162
Pirkanmaa	96	18	17	15	9	155
Pohjanmaa	100	20	8	10	1	139
Pohjois-Karjala	124	16	11	2	5	158
Pohjois-Pohjanmaa	170	13	11	9	9	212
Pohjois-Savo	134	16	10	7	6	173
Päijät-Häme	66	13	4	6	4	93
Satakunta	156	21	12	9	12	210
Uusimaa	233	56	31	37	36	393
Varsinais-Suomi	199	28	24	16	9	276
Yhteensä	2109	348	194	145	136	2932
%	72	12	6	5	5	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

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

Rock, Ruoka ja Rakkaus

Suomalainen ruoka- ja juomakulttuuri astuu 7.9 tielle, josta Suomi maailmalla parhaiten tunnetaan. Rockmusiikin rydyttäjä ohjelmakonsepti tuo tarjolle maan parhaan annin höyryävinä kattauksina suoraan kotimaisilta tuottajilta. Ruokakulttuuria ei Suomessa aiemmin ole tuotu esille näin reteästi!

Rokit Kokit ohjelmassa yhdistyvät ruoanlaitto, musiikki ja kiinnostavat henkilöt. Viikate-yhtyeestä tuttu Kalle Virtanen aisaparinaan Pasi Vanhatalo kiertävät kokkeina järvi- maisemista tuntureiden kautta rockifestivaaleille. Myös vuodenaikojen vaihtelu on tärkeässä osassa, kesällä kaivetaan rosvopaistille monttua ja talvella kairataan avantoa. Nämä Rokit pysyvät kaukana studiokeittiöistä!

Rokit Kokit on perinteistä rouheampi viihdekonsepti rockin, ruuan ja rakkauden äärellä. Me nautimme hyvästä musiikista ja reilusta, konstailematomasta ruuasta. Konseptin sydän on 40-minuuttinen netissä julkaistava ohjelma, jonka ympärille rokitkokit.fi nettisivusto rakentuu. Jokaisessa jaksossa Suomen musiikkikentän huipulta saapuvat vieraat laittavat Kokkien kanssa herkullisia ruokia ja esittävät kapaleitaan akustisesti nuotion äärellä.

Ohjelma julkaistaan vain verkossa ja jokainen jakso on framilla kuukauden ajan. Arkistosta vanhoja jaksoja voi katsoa uudestaan rajoituksetta milloin vaan. Ohjelmaa eivät siis rajoita esitysjat tai katsontakerrat. Rokitkokit.fi antaa kokeneillekin ruoanlaittajille tai musiikin harrastajille uusia ideoita ja lisäpotkua harrastukseen. Silti sen parissa viihtyy vaikka ei osaisi edes vettä keittää!



kuva: Mia Bergius

Haluaisitko kuvausryhmän kurvaavan suoraan tilallesi raaka-aineiden äärelle? Tiedätkö kotiseudultasi mahtavan kuvauspaikan, onko pankon perällä piilossa mumman kuuluisa tappausrokka-resepti? Rokit Kokit arvostaa kotimaisia, puhtaita raaka-aineita ja haemme ohjelmaan mukaan pientuottajien parhaimmistoa, aitoa kotimaista ruokaa kulloisenkin kuvauspaikan lähistöltä.

Syyskuun 7. päivä julkaistavassa ohjelmassa musiikillisia ja kulinnaarisia taitojaan esittelee Kotiteollisuus -htye. Vielä ehdit mukaan! Tutustu Rokit Kokit sivustoon ennakolta osoitteessa www.rokitkokit.fi

Yhteydenotot
Mikael Wänskä
050 466 1255
mikael@routafilmi.fi
Oy Routafilmi Ab / Rokitkokit.fi

Sre -hankkeet 2009 - 2010

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman, Sre:n, kevään hankehaku poiki liki 50 hanke-ehdotusta, joista valittiin 11. Luvassa on sämpyläsäpinää, makukoulua sekä lasten televisio-ohjelmaa. Sre:n pääsihteeri Marja Innasen mukaan valitut hankkeet muodostavat hyvän kokonaisuuden, joka edistää sekä kouluruokailua, Makukoulu -konseptin leviämistä päivähoitoon ja kouluun että ruoan arvostusta.

Kevään hankehaussa peräänkuulutettiin neljään osa-alueeseen painottuvia hankkeita: kouluruokailun kehittäminen, Makukoulu-konseptin levittäminen, ruoan ja sen tekijöiden arvostuksen kasvattaminen sekä ammattikeittiöiden kestävyys edistäminen. Valitut hankkeet jakautuivat tasaisesti kolmeen ensimmäiseen kategoriaan. Ammattikeittiöiden kestävyys edistämisen osalta järjestetään uusi kohdennettu haku syksyllä.

Hankkeissa, joita on yhteensä 11, hyödynnetään useita eri keinoja, mm. uusia ruokakasvatus- ja oppimismetodeja, vanhempainiltoja, lasten omaa tekemistä ja kokemista sekä televisiotuotantoa. Näin tavoitetaan monipuolisesti eri kohderyhmiä: lapset, vanhemmat, päättäjät ja media. Yhteensä hankkeisiin myönnettiin noin 600 000 euroa. Hankkeiden toteutus ajoittuu vuoden 2009 syksystä vuoden 2010 loppuun. Hankkeista lisää www.sre.fi ajankohtaista – lehdistötiedotteet.

Lisätietoja

Marja Innanen

marja.innanen@mmm.fi

puh. 040 777 5582

Kunta voi suosia lähiruokaa

Kunnat tarjoavat 440 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa. Vuonna 2008 jokainen suomalainen söi keskimäärin 153 ammattikeittiöiden eli kahviloiden, ravintoloiden, henkilöstöravintoloiden ja julkisten keittiöiden valmistamaa ateriaa. Kuntien luottamushenkilöt päättävät, mistä raaka-aineista julkisin varoin kunnissa tarjottava ruoka on valmistettu.

Kaikki suomalaiset ovat josain elämänsä vaiheessa julkisen ruokapalvelun asiakkaita.

Moni työikäinen suomalainen syö päivän ainoan lämpimän aterian työpaikalla. Siksi joukkoruokailun kansanterveydellinen merkitys on suuri. Myös ruokakulttuurin siirtäminen sukupolvelta toiselle ja ruokakasvatus ovat tärkeä osa julkista ruokapalvelua.

Julkinen ruokapalvelu voi tarjota lähiruokaa kuntalaiselle

Pienet ja keskisuuret elintarvikkeyritykset ja julkinen sektori voivat tehdä keittiöiden välistä yhteistyötä. Julkisissa hankinnoissa alueen talouden ja työllisyyden korostaminen ei ole kuitenkaan sallittua.

Hankintalainsäädännön vastaista ei sen sijaan ole toimitusketjun lyhytteen liittyvien kriteerien huomioiminen silloin, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Kotimaisen elintarviketuotannon omavaraisuus ja elintarvikkeiden huoltovarmuus nousivat esiin myös valtioneuvoston toukokuussa hyväksymässä maaseutupoliittisessa selonteossa.



Suomalaiset haluavat syödä turvallisesti ja edullisesti

Lähiruoa ei tarvitse olla peräisin kotikunnasta tai -maakunnasta. Sen sijaan lähiruoa periaatteena on tuoreus, turvallisuus, joustavuus sekä tarpeeseen perustuva oikea määrä ja laatu. Lähiruokaa ovat vihannekset, juurekset, hedelmät, marjat, sienet, leipä, viljatuotteet, kala ja liha sekä kansallisesti ajatellen myös maito, jalostetut lihatuotteet ja muut kotimaiset elintarvikkeet.

Ruoa tuottaminen ja sen käyttäminen mahdollisimman lähellä tukee koko Suomen hyvinvointia.

Kuluttajien vaatimukset ja toiveet ruoan suhteen liittyvät mm. hintaan, turvallisuuteen, tuotantotapaan, jäljitettävyyteen ja alkuperään.

Kuluttajat haluavat entistä useammin tietää, mistä tuote on peräisin. Lähiruoka-ajatteluun liittyy myös lisääntynyt tuotetietous. Suomalaiset haluavat tie-

tää, mikä on ruoan alkuperämaa ja mistä raaka-aineista ruoka on valmistettu.

Lähiruokapäätöksiin apua oppaista

Kuntaliitto, FCG Efeko sekä Maa- ja metsätalousministeriö ovat yhdessä julkaisseet kuntien päättäjille oppaan lähiruoa käyttämisestä kunnallisissa ruokapalveluissa. Oppaaseen voi tutustua www.ruokasuomi.fi -oppaat ja ohjeet. Syyskuussa ilmestyvät oppaat myös yrittäjille ja ostajille.

Lisätietoja
erityisasiantuntija Tytti Seppänen
Kuntaliitto
puh. 040 524 7362
tytti.seppanen@kuntaliitto.fi

maaseutuyllitarkastaja Kirsi Viljanen
maa- ja metsätalousministeriö
puh. 040 513 2125
kirsi.viljanen@mmm.fi

Elintarvike- ja poroalan verkkopohjaiset koulutus- ja tiedotustoimintaympäristöt

Elintarvike- ja poroalalle on työstetty koulutus- ja tiedotustoimintaympäristöt verkkoalustalle.

Elintarvikejalostuksen, poronlihan jalostuksen ja porotalousyrittämisen verkkoympäristöt toimivat avoimina koulutus- ja tiedotusympäristöinä ja ovat samalla alan digitaalisten aineistojen materiaalipankkeja.

Elintarvikkeiden jalostamisen verkkoympäristö sisältää aineistoa seuraavista teemoista: juomat, keruutuotteet, makeiset, marjat, sienet, suklaatuotteet. **Poronlihan jalostamisen verkkoympäristö** sisältää aineistoa seuraavista teemoista: teurastus, paloittelu, jalostus.

Lapin ammattiopiston hallinnoima ”Elintarvike- ja poroalan materiaalisivusto”- hanke toteutti verkkoympäristöjen perustamistyön. Rahoituksen myönsi Lapin TE-keskus/Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto. Aineistot julkaistiin verkkoympäristössä käyttäen apuna Apumatti-julkaisutyövälinettä eli Rovaniemen koulutuskuntayhtymän yhteistä Internetin oppimateriaalisivustopalvelua. Perustettuihin verkkoympäristöihin

sijoitettiin teemoittain vuosina 2002 – 2007 Lapin koulutus- ja kehittämissankkeissa sähköiseen muotoon työstettyä elintarvike- ja poroalan aineistoa. Lisäksi osiot linkitettiin verkossa jo olemassa oleviin elintarvike- ja poroalan muihin aineistoihin. Verkko-
sivujen ja aineistojen päivitystyötä jatketaan Lapin ammattiopiston hallinnoimassa ”Porotalousyrittämisen erilaiset oppimisympäristöt” -hankkeessa, jolle rahoituksen on myöntänyt Lapin TE-keskus/Euroopan sosiaalirahasto.

Koulutus- ja tiedotustoimintaympäristöt ja aineistot (materiaalipankit) palvelevat sekä elintarvike- ja poroalan yrittäjille suunnattua tupakoulutusta että lähi- ja etäopetusta, itse-
näistä verkko-opiskelua, neuvontaa ja erilaisissa hankkeissa toimivia elintarvike- ja poroalan kehittäjiä. Avoimet Apumatti-oppimateriaaliympäristöt ovat linkitysten avulla hyödyksi myös suljetuille oppimisympäristöille (esim. Optima, Moodle). Avoimien verkko-
ympäristöjen aineistot (kuvat ja tekstit) ovat vapaasti käytettävissä opetus-/oppimis- ja neuvontakäyttöön.

Avoimien verkkoympäristöjen käyttäjä ei tarvitse käyttäjätunnusta

ja/tai salasanaa. Sivuston osoite: <http://apumatti.redu.fi> (valitse pudotusvalikosta haluamasi ympäristö).

Lisätietoa

*Seija Knuutila, elintarvikealan lehtori/
Lapin ammattiopisto*

Elintarvike- ja poroalan materiaalisivusto – hanke (v. 2008 – 2009)

Porotalousyrittämisen erilaiset oppimisympäristöt – hanke/ESR (v. 2009 – 2011)

puh. 020 798 4168

seija.knuutila@lao.fi

Kannettu vesi ei kaivossa pysy

- evästyistä elintarvikealan osaamisen kehittäjille

Meillä useimmilla on kokemuksia ot-sikon sananlaskun viisaudesta. Oman kiinnostuksen tai käytännön kannalta tarpeettomalta tuntuva opetus ei jää mieleen ja tiedon siirtyminen opettajalta tai luennoitsijalta kuulijalle epäonnistuu. Useimmilla on kokemuksia myös siitä, että merkitykselliset, ajankohtaiset ja itseä kiinnostavat asiat on helppo omaksua. Omaan tekemiseen ja ajatteluun perustuva oppiminen on myös henkilökohtaisesti palkitsevaa. Tutkijat ovat eri yhteyksissä havainneet, että osallistumiseen perustuva oppiminen on yleensä syvempää ja sen oppimistulosten soveltaminen on helpompaa ja luovempaa kuin perinteisen yrittäjäkoulutuksen.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Vaasan yliopisto ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu ovat tehneet yhdessä tutkimuksen, joka käsittelee kuluttajatutkimukseen perustuvan tiedon rakentelua ja soveltamista elintarvikealan tuotekehitysprojektin yhteydessä. Tutkimukseen osallistui myös useita yrittäjiä. Tutkimuksessa seurattiin kaksi vuotta kestäneen yrittäjäkoulutuksena toteutetun tutkimus- ja tuotekehityshankkeen etenemistä ja oppimisvaikutuksia. Sovellettu kehittämissmalli osoittautui oppimista edistäväksi toiminnan muodoksi, sillä se antoi yrityksille, tuotekehitykselle ja tutkijoille aineksia uudenlaisten näkökulmien ja ajatusten kehittymiselle. Myös eri osapuolten kokonaisnäkemys tuotekehitykseen vaikuttavista tekijöistä parani. Projektityöskentelyyn sisältyi erityisesti tiedon vaihtoon ja jakamiseen kuuluvaa työskentelyä tuote- ja konseptisuunnittelun lisäksi. Projektiryhmän toiminnasta saatujen kokemusten perusteella kehittämistä voitaisiin suunnata enemmän

kohti yhteisöllistä kehittämistä, joka sopivasti valittuna palvelee yritysten tuotekehitysprosessia pitkällä aikavälillä paremmin kuin yksinomaan perinteinen projektikehittäminen tai konsulttityyppisen kehittämispalvelun tarjoaminen. Yhteiskunnan rahoittamien hankkeiden osalta olisi hyvä pohtia myös sitä, onko mahdollista yhdistää nykyistä useammin tutkimus- ja kehittämishankkeet yhdeksi kokonaisuudeksi tiedon tuottamisen ja soveltamisen edistämiseksi ja tiedon käyttöönoton nopeuttamiseksi.

Tietotulvassa ei riitä että opitaan asioita, vaan on myös opittava opimaan ja luomaan aikaisemmasta tiedosta uutta tietoa. Tämä tapahtuu parhaiten vuorovaikutuksessa erilaista asiantuntijuutta edustavien ihmisten kanssa. Siten tiedon samanaikainen tuottaminen ja soveltaminen vaativat monenlaisten rajojen ylittämistä. Useissa tutkimuksissa on esitetty, että pelkkä ulkopuolinen asiantuntemus, vaikka se olisi kuinka korkeatasoista tahansa, ei vielä takaa haluttujen kehittymisprosessien käynnistymistä ja tiedon siirtymistä yrityksiin. Useat luovuuden ja asiantuntijuuden kehittymistä koskevat tutkimukset ovat osoittaneet, että tiedon soveltaminen ja käyttäminen luovasti on osaamisen kehittymisen kannalta kriittisempi kuin varsinainen tiedon määrällinen omaksuminen ja mieleen painaminen. Tieto ilman sisältöä yksittäisen toimijan kannalta jää yllättävän helposti merkityksettömäksi. Yrittäjän kannalta merkityksettömäksi koetulla tiedolla ei ole sellaisia kestäviä ja pitkälle ulottuvia vaikutuksia, jotka pystyisivät edistämään yritysten tietovarannon kehittymistä ja sen myötä kilpailuedun muodostumista suunnitelmallisesti.

Erityisesti innovaatioiden opettaminen on mahdotonta silloin, kun niitä koskevaa tietoa ei vielä ole olemassa.

Monet tuotekehityshankkeiden tai yrittäjäkoulutuksen yhteydessä esiintyvät ongelmat saattavat johtua virheellisestä tai puutteellisesta näkemyksestä tietoon. Tieto on esimerkiksi hyvin demokraattista, joten kenelläkään ei ole luovassa tuotesuunnittelussa tietonsa tärkeyden puolesta erityisasemaa vaan kaikkien tieto on periaatteessa yhtä arvokasta. Yleisesti erityisen vaikeita asioita, näkökulmia ja tiedon valintaa on helpompaa oppia ryhmässä kuin yksin opiskellen. Myös yrittäjät tarvitsevat omien ideoidensa kehittämiseen ja jalostamiseen monipuolisia toimijoita, joiden taidot ja tiedot täydentävät toisiaan siten, että yrittäjien tiedot ja taidot esimerkiksi markkinointiin ja tuoteinnovaatioihin liittyvissä asioissa lisääntyvät. Yhteistoiminnan ja verkottumisen vaikutukset heijastuvatkin monille osa-alueille, joten kysymys ei ole yksinomaan lopputuloksista, kuten uusien tuotteiden tai palvelujen kehittämisestä, vaan eri kehittämisosapuolten uudenlaisesta vuorovaikutuksesta, tiedosta ja menetelmistä, joiden avulla kehittämistoiminnan laatu ja tulokset paranevat kokonaisuutena.

Kysy lisää
Terri Kupiainen
MTT
terri.kupiainen@mtt.fi

Lue lisää:
Kupiainen, Terri & Lähteenmäki, Marko.
2009. Pikkuhiljaa sekin selvis... Kuluttajakeskiseen tiedonrakenteluun ja kehittävän toiminnan vuorovaikutusmalliin perustuvan tutkimus- ja tuotekehitysyhteistyön

Lähiuokaseminaari 29.9.2009 Eduskunnassa

oppimisvaikutukset uuden elintarviketuotteen kehittämisessä, MTT:n selvityksiä 175. Saatavissa Internetistä <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts175.pdf>
Kupiainen, Terri, Luomala, Harri, Lehtola, Katariina & Kauppinen-Räsänen, Hannele. 2008. Tavoitteena tyytyväinen kuluttaja. Tuote- ja markkinointikonseptien kuluttajalähtöinen kehittäminen elintarvikealan pk-yrityksille. Vaasan yliopiston tutkimuksia 286. Saatavissa Internetistä: http://www.uvasa.fi/materiaali/pdf/isbn_978-952-476-241-0.pdf
Kupiainen, Terri. & Järvinen, Eeva. 2009. Miksi kuluttaja ostaa valmisruokaa? Valmisruokien valintaan vaikuttavat tekijät eri kuluttajaryhmissä. MTT:n selvityksiä 174. Saatavissa Internetistä: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts174.pdf>

Lähiuokaseminaarin teemana on julkiset ruokapalvelut ja vesi. Suomi on tuhansien järvien maa, eikä meidän ole tarvinnut olla huolissamme puhtaan talousveden riittävyydestä. Kuitenkin 2/3 maailman väestöstä elää jo nyt vesipuolassa ja ilmastomuutoksen on ennustettu huonontavan tilannetta entisestään. Millaisia vaikutuksia tällä on elintarvikkeiden tuotantoon, suurkeittiöiden toimintaan ja millaisiin haasteisiin keittiössä on syytä varautua tulevaisuudessa?

Seminaarin avaa valtiovarainministeri Jyrki Katainen ja puheenjohtajana toimii MTK:n ruokakulttuuriasiamies Jaakko Nuutila.

Ilmoittautumiset 15.9.2009 mennessä: Kirsi Malaska, kirsi.malaska@sakky.fi

Lisätietoja

www.ekocentria.fi

tai

hankepäälikkö Irma Kärkkäinen

puh. 044 785 4012

irma.karkkainen@sakky.fi

Peruspalvelujen arvioinnissa yhtenä kohteena pienet elintarvikealan yritykset

Vuotta 2008 koskevassa valtakunnallisessa peruspalvelujen arvioinnissa selvitettiin pienten elintarvikkeita jalostavien yritysten omavalvontasuunnitelmien kattavuutta ja omavalvonnan toteutumista. Tarkastelun kohteena oli alle 20 henkilöä työllistävät yritykset eri toimialoilta.

Arvioinnissa kunnallisille elintarvikevalvontayksiköille lähetettiin kysely, jossa tiedusteltiin hyväksyttyjen elintarvikehuoneistojen, omavalvontasuunnitelmien ja hyväksyttyjen omavalvontasuunnitelmien määriä sekä omavalvonnan toimivuuden vahvuuksia ja puutteita eri toimialoilla. Tarkasteltaviin kohteisiin eivät kuuluneet muun muassa suurtaloudet, ravintolat ja myymälät.

Kyselyyn vastasi 73 % ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköistä. Vastanneiden yksiköiden alueella pienten elintarvikkeita jalostavien hyväksyttyjen elintarvikehuoneistojen määrä oli 1908. Toimialoista suurin oli leipomotointi (37 %) ja pienin juomien valmistus (2 %). Omavalvontasuunnitelma puuttui 113 yritykseltä eli 6 %:lta tarkastelluista kohteista. Omavalvontasuunnitelmien laatimisessa ei ollut suuria eroja eri läänien välillä.

Omavalvontasuunnitelma oli hyväksymättä 45 %:lta elintarvikehuoneistoista. Eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien tuotantolaitosten osalta omavalvontasuunnitelmien hyväksyminen oli toteutunut hyvin. Määrällisesti eniten oli hyväksymättä leipomoiden omavalvontasuunnitelmia. Parhaiten omavalvontasuunnitelmia on hyväksytty Lapin läänissä ja huonoiten Etelä-Suomen läänissä. Kaikilla elintarvikehuoneistoilla pitää

olla elintarvikelain mukaan omavalvontasuunnitelma ja se tulee hyväksyä valvontaviranomaisen toimesta. Omavalvontasuunnitelman hyväksymiselle ei ole annettu määräaikaa kaikkien elintarvikehuoneistojen osalta. Omavalvontavelvoite on ollut voimassa vuodesta 1995 alkaen ja uuden elintarvikelain voimaantuloa on aikaa jo yli kolme vuotta, joten valvontaviranomaisten tulisi vaatia suunnitelmat kaikilta huoneistoilta ja hyväksyä ne lainsäädännön mukaisiksi mahdollisimman nopeasti.

Omavalvontaan liittyvät kirjaamiset, erityisesti lämpötilojen seuranta sekä omavalvontasuunnitelmien kattavuus ja toteuttaminen korostuivat omavalvonnan toimivuuden vahvuuksina. Henkilökunnan ammattimainen osaaminen ja käytännön toiminta sekä tilojen hygieniat ja puhtaanapito toimivat hyvin joissakin yrityksissä. Toisaalta yleisin puute oli omavalvonnan dokumentointi. Epäkohtia esiintyi myös näytteenotossa, omavalvontasuunnitelmien päivityksissä ja HACCP-järjestelmässä. Eri läänien välillä omavalvonnan toimivuuden vahvuudet ja puutteet olivat samanlaisia. Omavalvontaan liittyvää ohjausta tulee edelleen tehostaa ja samalla tuoda esille toimivan omavalvonnan etuja.

Kansallisen ja EY-elintarvikelainsäädännön laajat ja yksityiskohtaiset vaatimukset on koettu vaikeaksi toteuttaa monissa pienyrityksissä. Käytännön toiminnan toteuttamisen tueksi tarvitaan lisää ohjeita ja oppaita sekä eri elintarviketoimialojen että viranomaisien toimesta. Elintarvikevalvontaviranomaisille tulee järjestää riittävästi koulutusta lainsäädännöstä ja sen soveltamisesta. Siten voidaan kehittää

toimijoille annettavan neuvonnan määrää ja laatua. Elintarvikevalvontaviranomaisien ja elintarvikealan toimijoiden yhteistyötä tulee lisätä tulevaisuudessa.

Kuntien elintarvikevalvonnassa on ollut henkilöstövajetta useita vuosia. Ympäristöterveydenhuollon alueellisella yhteistoiminnalla on pyrittävä turvaamaan riittävät voimavarat, lisäämään erikoistumista ja tehostamaan elintarvikevalvontaa hyvän palvelutason varmistamiseksi. Valvonasta saadut tulot tulee kohdentaa ympäristöterveydenhuollon käyttöön.

Lääninhallitusten keskeiset arviot peruspalvelujen tilasta 2008 -julkaisu on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa:

http://www.vm.fi/vm/fi/04_julkaisut_ja_asiakirjat/01_julkaisut/04_hallinnon_kehittaminen/20090608Laaenin_name.jsp

Lisätietoja

Raisa Romppanen

lääninelintarviketarkastaja

Oulun lääninhallitus, sosiaali- ja terveysosasto

puh. 040 7282 633

rais.romppanen@laaninhallitus.fi

Maaseudulta Markkinoille

- maaseudun yrittäjien uusi kohtaamispaikka

Maaseutuyrittäjille suunnattu valtakunnallinen kontaktimessutapahtuma järjestetään 10.-11.11. Turun Messu- ja Kongressikeskuksessa. Kyseessä on uudenlainen ammattimessutapahtuma, jossa maaseutuyrittäjät yli toimialarajojen voivat verkostoitua, luoda kontakteja ja siten saada ideoita oman toimintansa kehittämiseen. Kontaktimessut ovat luonteva kohtaamispaikka sekä jo toimiville pienille maaseutu-, palvelu- ja elinkeinoyrittäjille että myös nuorille tai aloitteleville yrittäjille, jotka miettivät toimeentulomahdollisuuksia maaseudulla. Samalla halutaan lisätä yleistä tietoisuutta taajamien ulkopuolisista elinkeinomahdollisuuksista.

Tulevaisuuden haasteisiin vastaaminen ja monimuotoisen maaseudun kehittäminen ovat yhteiset teemat, joiden ympärille kaksipäiväiset messut ja seminaarit rakentuvat. Asiaa tarkastellaan hyvinkin monesta näkökulmasta ja taustalla kulkee ajatus monenlaisen lähituotannon tukemisesta. Tarkoitus on tuoda saman katon alle erilaisia toimijoita yli toimialarajojen eli niitä, jotka ovat toimineet alalla kauan tai jotka ovat vasta juuri aloittaneet ja joilla olisi erityisesti tarvetta löytää palveluilleen ostajia.

Messujen näytteilleasettajiksi odotetaan mm. maaseutuelinkeinojen kehittämishankkeita, koulutusta järjestäviä tahoja, erilaisia raaka-aineiden, koneiden ja laitteiden sekä kuljetus- ja logistiikkapalvelujen tuottajia. Mukana on ainakin niin elintarvikepuoli kuin bioenergia, puutuoteala ja matkailu sekä kestävän kehityksen huomiointi päivittäisessä yritystoiminnassa. Elinkeinoharjoittamisen rahoitusmahdol-

lisuuksia ja kehittämistukia esitellään monelta kantilta, sillä paikalla on edustus niin TE-keskuksesta kuin seutukunnista ja Leader-toimintaryhmistä.

Keskeinen rooli näyttelyn lisäksi on myös lyhyillä tietoisuilla ja seminaareilla, joissa tarjotaan ajankohtaista tietoa mm. elintarvikealan lainsäädännöstä, luomusta, internetistä pk-yrityksen myyntipaikkana sekä visioista, mitä uusia tuotteita sellun ja paperin rinnalle. Tärkeintä tietysti on, että messuille tulevat voivat löytää uusia yhteistyökumppaneita ja verkostoitua, saada uusia ideoita joko nykyisen toiminnan rinnalle tai vaihtoehtoisesti uuden kehittämiseksi sekä saada apua rahoituksen hakemiseen. Mukavaa antaa on tietysti jo se, että voi tavata toisia yrittäjiä ja luoda siten uusia kontakteja.

Messujen järjestelyissä ovat mukana vahvat maaseudun kehittämisen toimijat: Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksesta Aitoja makuja ja LounaFood -hankkeet, Metsäkeskus Lounais-Suomi, MTK-Varsinais-Suomi, ProAgria Farma, TE-keskus, Vakka-Suomen Kehityskeskus Oy ja VALONIA - Varsinais-Suomen kestävän kehityksen ja energia-asioiden palvelukeskus.

Lisätietoja

www.turunmessukeskus.fi

yhteyspäälikkö Laura Liponkoski

puh. 050 592 8599

laura.liponkoski@turunmessukeskus.fi

Päivi Töyli

Aitoja makuja

puh. 040 189 1929

paivi.toyli@utu.fi



Maaseutuyrittäjien kontaktimessut

Maakunnan Maut - uusi tuotesarja

Maakunnan Maut tai tarkemmin Luomukekan Maakunnan Maut tuotesarja edistää maakunnan lähiruuan, luomuruuan ja käden taidon tuotteiden markkinointia uudella tavalla. Tuotesarjassa on valmiita paketteja tuliaisiksi kylään, mökille, matkalta kotiinviemisiksi, lahjaksi naapurille, yrityslahjaksi jne. Se on helppo ja nopea ostaa, se on erilaista, se on kotimainen – ihan tästä läheltä, jokaisessa paketissa on oma tarinansa, sitä varmasti saaja arvostaa, useimmalla paketilla on myös jälkikäyttöä. Pakkaukset ovat samat joka maakunnassa, sisältö rakennetaan oman maakunnan tuotteista sovitun teeman mukaisesti. Pakkauksia myydään netin kautta ja maakunnan omista hotelleista, urheilupuistoista, liikennemyymälöissä, matkailumyymälöissä jne. eli paikoissa joissa tänä päivänä on vähän lähiruokaa ja käden taidon tuotteita tarjolla ja paikoissa joissa liikkuu paljon ihmisiä, matkailijoita.

Pakkaukset on suunnitelleet Kymenlaakson Ammattikorkeakoulun muotoilun oppilaat yhdessä Luomukekan kanssa. Asiakaskysely tarpeista, koosta ja sisällöstä suoritettiin Suomen Urheilupuistolla Vierumäellä. Tutkimus osoitti että tällaisilla paketeilla on kysyntää.

Valmiina olevat pakkausmallit ovat:

Paperikassi

- leipäkassi, leipojan kassi, vihannekassi, aamupalakassi jne.

Pahvilaatikko

- lastenlaatikko-karkit-limsa, herkkulaatikko-juustot-säilykkeet-viini, grillilaatikko-makkarat jne.

Puulaatikko-hyllykkö (saajalla jää lasiovellinen hyllykkö)

- saunaan, mökille, metsästysmajalle, pihamökille, isännälle syntymäpäivälahja
- saunaolut, viini, saunaharjat, hunajat, riistasäilykkeet, puukko, yrttitee jne.

Pärekori (saajalla jää monikäyttöinen kori, kädentaitajan taidonnäyte)

- sieniretkelle, piknik-retkelle, joulukori, äitienpäivälahja, häälahja jne.
- tilaviinit, juustot, sämpylät, keksit, hedelmät

Minulla ei ole mahdollisuutta toteuttaa ideaani eri maakunnissa. Jos maakunnan omat toimijat ovat kiinnostuneita ideasta, olen valmis yhteistyöhön ja auttamaan. Pakkausmallien lisäksi löytyy myös tarjoukset/hintatasot pakkauksille, tarkemmat tuotesisällöt ja tarinat, nettisivumallit, liiketoimintasuunnitelma. Toimintaperiaate olisi suoramyyntiperiaate.

Tavarantoimittajat jotka haluatte tuotteillenne uusia myyntikanavia ja jotka teidänkin mielestä sopii näihin paketteihin, kannattaa ottaa yhteyttä.

Kehittämisterveisin, lähiruuan puolesta

Suomen Luomukekka Oy

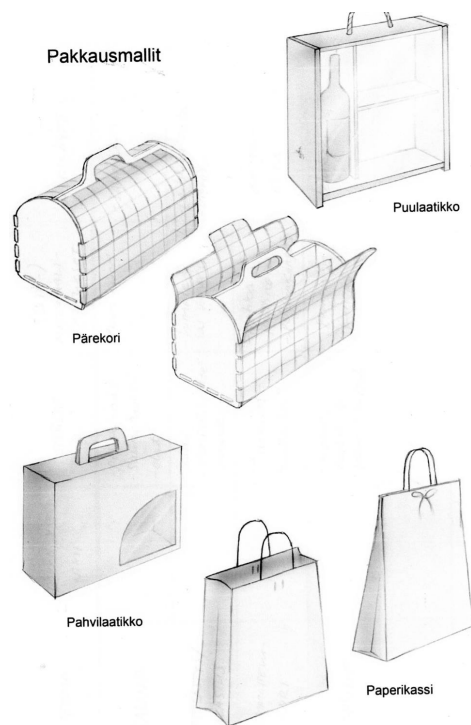
Kaplas 3, 18100 Heinola

puh. 050 500 2009

www.suomenluomukekka.fi

pekka@suomenluomukekka.fi

Pakkausmallit



Mat och turism kan ge Sverige 10 000 nya jobb

Sverige - det nya matlandet är regeringens vision om fler jobb i hela landet genom att satsa på det vi är bra på: mat och upplevelser. För ett år sedan presenterade jordbruksminister Eskil Erlandsson visionen. Sedan dess har han träffat massor av människor för att samla in förslag på vad som krävs och idag presenterade han sin plan på hur visionen ska förverkligas.

- Det främsta syftet med visionen är att skapa jobb i hela Sverige. Och vi har förutsättningarna att göra det genom mat och turism i kombination. Sverige har unika förutsättningar genom dels den höga kvalitet vi har på våra råvaror. Men också genom ett stort kunskaps- och en nyfikenhet och öppenhet mot det nya, som gör att vi ligger långt framme vad gäller till exempel innovationer på matområdet, säger jordbruksminister Eskil Erlandsson.

Handlingsplanen har fem fokusområden: offentlig mat, primärproduktion,

förädlad mat, matturism och restaurangbranschen. Inom varje område finns mål och förslag på åtgärder för att nå målen. Till sin hjälp att nå målen har regeringen sina myndigheter, lagar och regler, samt pengar genom bland annat landsbygdsprogrammet. Jordbruksministern kommer också att påbörja ett arbete med att bygga en plattform för kommunikation tillsammans med de aktörer som redan idag jobbar med mat och turism.

Exempel på mål:

- Antalet övernattningar ska öka med 20 % fram till 2020
- Regelförenklingarna för primärproducenter av livsmedel ska uppgå till minst 25 procent 2010.
- Antalet livsmedelsföretag ska öka med 20 procent till 2020.
- Livsmedelsexporten ska fördubblas till 2020. Från dagens cirka 50 miljarder kronor till

100 miljarder.

- Det ska finnas tillgång till duktig och utbildad personal som behärskar mathantverket.
- Det ska finnas högklassiga restauranger i hela Sverige.
- Fler restauranger än idag i Sverige ska få stjärnor i "Guide Michelin".
- Mat som serveras inom den offentliga sektorn ska genomsyras av kvalitet och matglädje.

- Jag kommer bland annat också att utse regionala matambassadörer som ska sprida visionen om Sverige - det nya matlandet i hela landet så att alla de jobb vi har förutsättningar för också skapas, säger Eskil Erlandsson.

Läs mer om Matlandet:

<http://www.regeringen.se/sb/d/11277>

Luonto- ja maisemapalveluseminaari 16.9.2009 Tampereella

Luonto- ja maisemapalvelut -teemaryhmä järjestää Tampereella Museokeskus Vapriikissa 16.9.2009 seminaarin luonto- ja maisemapalveluista. Seminaarissa perehdytään luonnon- ja maisemanhoidon toteutukseen ja merkitykseen kyläympäristössä, esitellään töiden rahoituksen ja toteutuksen toimintamalleja sekä tehdään tutuksi luonnon- ja maisemanhoitoyrittäjyyttä ja luonnon- ja maisemanhoidon asiakkaita.

Ilmoittaudu ajoissa (viimeistään 9.9.2009 mennessä), tilaa on noin sadalle ensimmäiselle! Ohjelma ja ilmoittautumislomake: <http://www.maaseutupolitiikka.fi> - teemaryhmät - luonto- ja maisemapalvelut - ajan-kohtaista

Pienyrittäjien kauppiastavaratalo

Suomen Pienyrittäjien jäsenistön keskuudessa on virinnyt ajatus perustaa yksi ja myöhemmin useampi pienyrittäjien kauppiastavaratalo ympäri maata. Ensimmäinen näyttäisi toteutuvan pääkaupunkiseudulla. Emme ole perustamassa mitään tavarataloketjua, vaan tavaratalot toimisivat mukanaolevien pienyrittäjien voimin joko yhdistyksinä tai yrityksenä.

Toimintaperiaatteena on saada tuote suoraan tuottajalta ja tekijältä asiakkaalle. Kotimaisten pienyrittäjien tuotteet olisivat ensisijaisia. Tavaratalotilan täytyy olla suuri. Niin suuri, että sinne mahtuu 200 yrittäjää. Osastot olisivat pieniä 10-20 neliötä, joten vuokrakustannus jäisi alhaiseksi. Esimerkiksi

kassat, vartiointi ja osin logistiikka voisi olla yhteistä. Kaupan kulku olisi reaaliaikaisesti seurattavissa kunkin kauppiaan tietokoneelta, jolloin yrittäjä tietäisi tavarointensa toimitustarpeen. Toki paikallakin voisi olla myymässä tavarat luonteesta ja ajankäytöstä riippuen. Monelle pienyrittäjälle on tärkeää että saa keskittyä tuotteen tai tavarat tekemiseen eikä kauppaamiseen.

Jo nyt kannattaa ilmoittautua alustavasti mukaan kauppiaksi kauempaa, jos vain pystyy tavaratoimitukset järjestämään. Kustannukset riippuvat mukaan tulevien yhteistyökumppanien mukanaolosta, mutta alustavasti noin 15 €/neliö vuokraan ja markkinointiin noin 150 €/kk alkuvaiheessa. Palkat,

sähkö, kiinteistöhuolto ja muu logistiikka on vielä avoinna mutta kustannukset täsmentyvät suunnittelun edetessä. Yrittäjän pitäisi alussa sitoutua pitämään myyntipaikkaansa ainakin 6 kk.

Ilmoittautumiset ja muut kauppa-
paikkaa kyselyt mielellään sähköpostilla myynti@royal-tukku.fi

Ystävällisin terveisin
Jorma Kokkonen
puh. 046 887 0605
jorma.kokkonen@suomiforum.com
www.pienyrittajat.fi

LAPPI LUO kotisivut ovat auenneet

Tervetuloa Lapin luonnontuote- ja elintarviketoimialojen työohjelma LAPPI LUO:n kotisivuille: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/maaseutuyritys/mahdollisuuksienmaaseutu/lappiluo>

LAPPI LUO on Lapin luonnontuote- ja elintarvikealaa kehittävä kattohanke, joka edistää Lapin alueellisen maaseudun kehittämissuunnitelman 2007 - 2013 toteutumista luonnontuotealan ja elintarvikealan osalta. Hankkeen toiminta-aika on 1.4.2008 - 31.3.2011. Hankkeen rahoittavat EU:n maaseuturahasto ja Lapin TE-keskus.

Työohjelman tavoitteena on Lapin luonnontuote- ja elintarvikealan toimintaedellytysten edistäminen, alan tiedon lisääminen, kehittämistyön ohjauksen vahvistaminen sekä yrittäjyyden ja työmahdollisuuksien lisääminen

Työohjelman keskeinen tehtävä on tukea suunnitteilla olevia ja toimivia hankkeita sekä kehittäjiä yhteen sovittamalla ja aktivoimalla kehittämistoimenpiteitä, tiedottamalla kehittämisen ja toimialojen ajankohtaisista asioista, toimimalla käytännön yhteistyökumppaneina kehittäjien kanssa, järjestämällä yhteistyötapaamisia alan toimijoiden kesken ja sidosryhmien kanssa sekä tekemällä erillisselvityksiä.

Lisätietoja
Jussi Veijola
Elintarviketoimialakehittäjä
puh. 040 739 8145
jussi.veijola@mtt.fi

Etelä-Savon vapaa-ajan asukkaat lisäävät palvelujen käyttöä

Etelä-Savon vapaa-ajan asukkaiden palvelutarpeita selvitettiin Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin Mikkelin yksikössä tehdyssä kyselytutkimuksessa. Kysely tehtiin viime vuoden joulukuussa 2 000:lle Etelä-Savossa vapaa-ajan asunnon omistavalle 18–65-vuotiaalle henkilölle. Lisäksi haastateltiin 40 vapaa-ajan asunnon omistajaa. Tutkimuksella kartoitettiin, kuinka omistajaruokakunnat ja mökeillä vierailevat sukulaiset ja tuttavat käyttävät mökkiä ja yksityisiä palveluja. Lisäksi selvitettiin, kuinka he arvioivat tilanteen muuttuvan 5–10 vuoden kuluessa. Tutkimuksen rahoitti Etelä-Savon TE-keskus Euroopan unionin maatalousrahastosta.

Tutkimustulokset on julkaistu Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin raportissa *Eteläsavolaisten vapaa-ajan asukkaiden muuttuvat palvelutarpeet*. Raportti löytyy pdf-tiedostona Ruralian [www-sivuilta osoitteesta http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja40.pdf](http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja40.pdf)

Palvelujen käytön muutos

Kyselyn perusteella palvelujen käyttö tulee kehittymään 5-10 vuoden kuluttua seuraavasti:

Palvelut, joiden käyttö lisääntyy selvästi:

- Lomailuun liittyvät vapaavalintaiset palvelut, esim. ke-säteatterissa, konserteissa ja ravintoloissa käyminen sekä pitopalveluiden käyttö
- Mökkiin liittyvät välttämättömyyspalvelut kuten mökin remontointi- ja aurauspalvelut
- Päivittäistavaraostot

- Elämäntapaan tai arvostukseen liittyvät palvelut, esim. paikallisesti tuotetut elintarvikkeet

Palvelut, joiden käyttö lisääntyy jonkin verran:

- Harvemmin tarvittavat välttämättömyyspalvelut kuten yksityislääkärit
- Harvemmin tarvittavat vapaa- valintaiset palvelut, esim. parti- ja autonhuoltopalvelut
- Mökkiin liittyvät vapaavalintaiset palvelut, kuten siivous-, metsänhoito- ja vartiointipalvelut

Paikallisia elintarvikkeita ja lähikauppoja arvostetaan. Elintarvikeostokset tehdään lähinnä mökkikunnan keskustan kaupoissa, jonka lisäksi elintarvikkeita ostetaan yhä useammin suoraan maataloilta. Ostopaikan valintaa perustelevat mm. ostopaikan läheisyys, sijainti matkan varrella, sopivat aukioloajat sekä hyvä palvelu ja tarjonta. Elintarvikkeisiin liittyvien palvelujen käyttö, kuten pitopalvelutilat ja ravintoloissa ruokailu, lisääntyvät. Paikallisuus on mökkiläiselle paljon enemmän kuin pelkkä tuote; se on myös palvelua. Vapaa-ajan asukkailla on halu tukea paikallisia yrittäjiä.

Myös palvelujen tarjontaa selvitetään

Lisääntyvä kysyntä luo alueen palvelutarjonnalle uusia haasteita. Ovatko yrittäjät valmiita vastaamaan tulevaan kysyntään ja kehittämään uusia tuotteita? Löytyykö osaamista ja valmiutta toimijoiden yhteistyölle?

Ruralia-instituutissa selvitetään parhaillaan eteläsavolaisten yrittäjien ja kolmannen sektorin vapaa-ajan asuk- kaille suuntaamaa nykyistä ja kehiteillä olevaa tarjontaa. Tavoitteena on kyselyn ja haastattelujen avulla muodostaa käsitys vapaa-ajan asukkaille suunnattujen palvelujen kirjosta ja saada selville yritysten suhtautuminen vapaa-ajan asukkaisiin kohderyhmänä. Hanketta *Selvitys vapaa-ajan asuk- kaille suunnatusta palvelutarjonnasta Etelä-Savossa* rahoittaa Itä-Suomen lääninhallituksen sivistysosasto (ESR).

Lisätietoa

Kehittämispäällikkö Manu Rantanen
puh. 044 525 5890

manu.rantanen@helsinki.fi

tai

Kehittämispäällikkö Hanna-Maija Väisänen

puh. 044 300 1216

hanna-maija.vaisanen@helsinki.fi

Korvesta ja valtateiltä uutiskirje

Korvesta ja valtateiltä on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän alaisen Harvaan asutun maaseudun teemaryhmän julkaisema verkkolehti ja sitä toimittavat teemaryhmän jäsenet, jotka tulevat erilaisista taustaorganisaatioista kuten ministeriöstä, etujärjestöistä, kunnista, kylistä ja maaseudun kehittäjäryhmistä. Heitä yhdistää halu toimia harvaan asutun maaseudun elinvoimaisuuden turvaamiseksi ja vahvistamiseksi. Tavoitteena on lehden kautta tuoda elävästi esille harvaan asutun maaseudun elämää ja arkea sekä niitä asioita, jotka he näkevät alueen kannalta haasteina ja toisaalta mahdollisuuksina.

Ensimmäisessä verkkolehdessä pohditaan harvaan asutun maaseudun turvallisuuskysymyksiä ja pureudutaan niihin asioihin, jotka vaikuttavat teemaryhmän mielestä alueen turvallisuuteen.

Pääset lukemaan lehden oheisesta linkistä sekä halutessasi tilaamaan tulevaisuudessa lehden suoraan sähköpostiisi: <http://mm.multiedition.fi/korvestajavaltateilta/uutiskirje/2009/1-2009/index.php>

Antoisia lukuhetkiä

Tytti Seppänen

Harvaan asutun maaseudun teemaryhmän puheenjohtaja

Korvesta ja valtateiltä verkkolehden päätoimittaja

puh. 040 524 7362



6. - 8.11.2009

Lämminhenkinen ELMA houkuttelee pääkaupunkiseutulaisia suomalaisen maaseudun ja sen tarjonnan pariin. ELMA-messujen kävijät tulevat tekemään ostoksia, hakemaan tietoa suomalaisesta ruoasta ja kotimaanmatkailusta, tutustumaan eläimiin sekä tutustumaan maakuntien tarjoamiin asumis- ja yrittämismahdollisuuksiin.

BaltFood

If you are in the widest sense connected with the food industry within the Baltic Sea Region we have good news for you:

The baltfood project got off the ground!

Are you interested in who we are and what we like to achieve? If you want to read more about the upcoming food trends of the future, if you like to know what's it all about with the "Baltic Food Academy pilot course" and if you want to meet an innovative Swedish trendsetter, please visit the www.baltfood.org. You can also subscribe the newsletter.

Dates

There will be a workshop in Kaunas (Lithuania) 28.-30.10.2009 about e-learning strategies in the food industry (results and implementation strategy for a Baltic Food Academy). Read more www.baltfood.org – dates & news

More information
heidi.valtari@utu.fi

Maaseutupoliittinen selonteko

Valtioneuvosto hyväksyi maaseutupoliittisen selonteon 20.5.2009. Selonteko on hallituksen maaseutupoliittinen linjaus vuoteen 2020 asti.

Selonteko sisältää keskeiset maaseudun kehittämisen suuntaviivat kahdesta näkökulmasta tarkasteltuna: kansallisen laajan maaseutupolitiikan näkökulmasta sekä EU:n maaseudun kehittämisen näkökulmasta tulevilla ohjelmakaudella vuodesta 2014 alkaen.

Selonteko on luonteeltaan vahvasti tulevaisuuteen suuntautunut. Siinä analysoidaan lyhyesti maaseudun nykytila ja perustellaan asiat, joihin selonteolla pyritään puuttumaan sekä esitetään keskeiset maaseutupoliittiset linjaukset. Maailmanlaajuisesti pinnalla olevat kysymykset puhtaan veden ja ruoan riittävyydestä sekä niiden turvallisuudesta vahvistavat maaseudun merkitystä. Maaseudun aineettomat ja aineelliset voimavarat, luonnonvarat, kulttuuriperintö ja luonnon monimuotoisuus ovat mahdollisuus Suomen kilpailukyvyille ja hyvinvoinnin kasvattamiselle.

Maaseutupoliittisen selonteon kolme keskeistä tavoitetta ovat elämisen laadun parantaminen maaseudulla sekä maaseudun elinkeinojen ja maaseutupoliittisen järjestelmän kehittäminen.

Ensimmäinen maaseutupoliittinen selonteko annettiin eduskunnalle vuonna 1993. Nyt käsillä oleva selonteko on järjestyksessään toinen. Ehdotus maaseutupoliittiseksi selonteoksi on valmisteltu Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmässä yhteistyössä ministeriöiden, TE-keskusten, maakunnan liittojen, kuntien ja järjestöjen kanssa.

Tutustu selontekoon suomeksi tai ruotsiksi osoitteessa www.maaseutupolitiikka.fi - tiedotus -selonteko.

Koulumarjaviikko 7. - 12. syyskuuta

Terveelliset, herkulliset ja monikäyttöiset luonnonmarjat ovat osa suomalaista ruokakulttuuria. Hallituksen asettama Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma (Sre) ja Arktiset Aromit ry. haastavat peruskoulut viettämään koulumarjaviikkoa viikolla 37. Viikon tarkoituksena on herätellä peruskoulujen henkilökuntaa sekä lapsia, nuoria ja heidän vanhempiaan havaitsemaan luonnon tarjoamat ilmaiset, herkulliset ja terveelliset marjat, ja niiden poimimisen ilo - varsinkin porukalla.

Viikon aikana kotitalousopettajien toivotaan kertovan oppilaille marjojen merkityksestä osana terveellistä ruokavaliota, marjaruokien valmistuksesta ja marjojen säilönnästä sekä merkityksestä suomalaisessa ruokakulttuurissa. Biologian opettajat puolestaan voivat järjestää puolukakaretkiä ja opastaa koululaisia tuntemaan marjat ja niiden merkityksen.

Marjojen talteenotto ja käyttö aiheuttavat ainoastaan pienen hiilijalanjäljen, joten tulevien sukupolvien terveyteen ja elinympäristöön voidaan vaikuttaa kannustamalla lapsia ja nuoria marjastukseen ja marjojen hyödyntämiseen.

Miten toteutetaan?

Koulumarjaviikko voidaan integroida eri oppiaineisiin, kuten biologiaan

(marjaretket ja marjojen tunnistaminen), kotitalouteen (marjat ruoanvalmistuksessa ja ruokakulttuurissa), terveystietoon (marjat ja terveys), äidinkielen (marjaretkitarinat), kielten opiskeluun (marjojen nimet eri kielillä jne.), liikuntaan (marjasuunnistus/tietorastit) jne. Kotitalousopetuksessa voidaan hyödyntää vaikkapa biologian tunnilla poimittuja marjoja, jolloin eri oppiaineet saadaan tukemaan toisiaan.

Keväällä kannustettiin opettajia viestimään koulun keittiöön koulumarjaviikosta, jotta kouluruokailussa koulumarjaviikko voidaan ottaa huomioon ruokalistasuunnitelmassa ja viikon aikana voidaan tarjota marjoja sisältäviä ruokia. Keittiöt voivat myös mahdollisuuksiensa mukaan vastaanottaa oppilaiden keräämät puolukat ja valmistaa ne ruoaksi tai säilöä ne tulevaa käyttöä varten. Näin oppilaat oppivat tuntemaan ruokaketjua paremmin. Poimintaan osallistuminen voi myös lisätä ruoan arvostusta ja saada ruoan maistumaan oman työpanoksen vuoksi herkullisemmalta.

Mistä lisätietoa ja materiaalia?

Koulumarjaviikosta järjestetään valtakunnallinen avausseminaari Kuopion yliopistolla 7.9.2009. Ohjelma luettavissa Arktiset Aromit ry:n Alalla tapahtuu -verkkosivuilla. Arktiset Aromit

ry:n kotisivuilla on opettajille laadittu omat ekstranet-sivustot, joilta voi ladata opetusaineistoa. Yhdistyksen www.arktisetaromit.fi/2dlmarjoja -sivustolta puolestaan löytyy tietoa mm. marjastuksen historiasta, marjojen säilönnästä sekä marjaisia vinkkejä marjojen käytön lisäämiseen. Kotitalouden opettajat voivat tilata Terveelliset luonnonmarjat, Syö marjoja 2 dl päivässä ja Jälkiruoka mukaan aterialle -esitteitä.

Lisätietoja

Simo Moisio

Puh. 040 580 1186

simo.moisio@arctic-flavours.fi

www.arktisetaromit.fi



CENTRAL BALTIC
INTERREG IV A
PROGRAMME
2007-2013



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
INVESTING IN YOUR FUTURE

Customer and market understanding

Pro-FIT Open Seminar

29.9.2009 at 09:30 - 17:00

Laurea University of Applied Sciences, Vanha Maantie 9, Leppävaara, Espoo

SEMINAR:

A successful salesman meets with the needs of a customer. But what are the expectations and purchasing preferences of foreign customers? How to recognize most potential target customers and markets? The seminar offers focused information on Russian market and means to profile and reach target customers.

EXPOSITION:

We would like to invite your company to take part in the Exposition, which will be organized in the afternoon from 15.00 to 17.00. There you will have a great opportunity to meet food companies interested in exporting to Russian and other markets.

If you are interested in promoting your internationalization services to potential Finnish and Estonian customers, we would be glad to book a stand for your company at our event. You can present the line of your business and services, and make useful contacts.

This project is funded by EU EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND INVESTING IN YOUR FUTURE and CENTRAL BALTIC INTERREG IV A PROGRAMME 2007 – 2013.

More information about Pro-FIT project and registration for seminar and exposition could be found on our website www.smestrade.com. If you have any questions, you can send us an email to info@smestrade.com.

Lisätietoja

Anu Koverola

anu.korverola@laurea.fi



viestii ajankohtaisista elintarvikealan ja marjantuotannon asioista

Tuunattu Kalakukko on uusi verkkojulkaisu. Lehti on osa Sisä-Savon seutuyhtymän Futuria-Elintarvikekehityksen ja Marja-osaamiskeskuksen toimittamaa verkkojulkaisuperhettä. Lehden tarkoituksena on viestiä ajankohtaisia asioita maa- ja elintarviketaloudesta etenkin itäisen Suomen näkökulmasta käsin.

Lehti haluaa kertoa lukijoilleen mm. ruokatuotannon ja marjanviljelyn tapahtumista ja uusista trendeistä sekä lähiruokaan ja pohjoissavolaiseen ruokakulttuuriin liittyvistä ajankohtaisista asioista. Me lehden toimituksessa haluamme valottaa taustoja elintarvikeyrityksien liittyvistä asioista ja raportoida lukijoillemme elintarvikealan uusista säädöksistä ja asetuksista. Lisäksi yritämme löytää jokaiseen lehteen kiinnostavia henkilöitä kertomaan alalle merkityksellisistä uutisista ja tapahtumista.

Lisätietoja

Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

puh. 020 7464 619, 040 187 7701

jukka-pekka.korpi(at)suonenjoki.fi

Metsämarjoja vietiin lähes yhdeksän miljoonaa kiloa

Suomesta vietiin viime vuonna metsämarjoja 8,8 miljoonaa kiloa. Mustikkaa vietiin runsaat 4,9 milj. kiloa ja puolukkaa ja muita metsämarjoja 3,8 milj. kg. Määrät eivät pidä sisällään pidemmälle jalostettujen marjaa sisältävien elintarvikkeiden vientiä. Myös niiden vienti on viime vuosina kasvanut, kun metsämarjojen arvostus on maailmalla noussut.

Mustikkaa viedään moniin eri maihin. Tärkeimmäksi vientimaaksi nousi viime vuonna Japani, jonne mustikkaa vietiin yli 1,6 miljoonaa kiloa. Kiina tuli hyvänä kakkosena runsaan 1,3 miljoonan kilon osuudella ja Saksa kolmantena vajaan 0,8 miljoonan kilon osuudella. Muita kohdemaita ovat mm. Ruotsi, Italia, Norja ja Itävalta. Japaniin ja Kiinaan vietäessä mustikan hinta oli keskihinnan yläpuolella, kun puolestaan Ruotsiin mustikkaa vietäessä hintataso oli alhainen.

Puolukalla ei ole omaa tullikoodia, joten sen vientimäärät on arvioitava muusta suuremmasta tuoteryhmästä. Puolukkaa vietiin viime vuonna arviolta 3,9 miljoonaa kiloa ja arvoltaan noin 7,2 miljoonaa euroa. Viennin kohdemaina ovat tärkeimmät Saksa, Itävalta, Ruotsi ja Belgia. Marjoista vientituoloja kertyi runsaat 23 miljoonaa euroa.

Suomalaisia poimijoita kaivataan

Jatkossa metsämarjojen vienti ja luonnontuotealan työllistävyys saattaa vähentyä, koska monet tahot ovat esittäneet rajoituksia ulkomaisten marjanpoimijoiden kutsumismenetelylle. Vientiin menevä marjamäärä tarkoittaa yli 360 perävaunurekallista marjoja. Yritykset toki ostaisivat tuon kaksi miljoonaa ämpäriä marjoja suomalaisilta marjastajilta, jos se olisi mahdollista. Toistaiseksi Suomi on edennyt hitaasti Ruotsin perässä, jossa kaupallinen marjanpoiminta on ollut ulkomaisten marjastajien

varassa jo kolmenkymmenen vuoden ajan. Ruotsissa metsämarjojen kaupallinen talteenotto ja vienti on lähes kaksinkertainen Suomeen verrattuna.

Metsämarjayritykset kilpailevat globaaleilla markkinoilla. Esimerkiksi Aasian maiden nousu suomalaisten marjatuotteiden vientikohteeksi on vaatinut vuosien työn. Tämä työ ja päättäjien toiveet pidemmälle jalostettujen marjatuotteiden viennin kehittämisestä valuvat hukkaan, jos marjojen ja marjatuotteiden saatavuus Suomesta on epävarmaa. Kilpailijoita metsämarjasektorilla ovat mm. Ruotsi, Venäjä, Puola, Baltian maat, Ukraina, Valko-Venäjä jne. Luonnossa kasvavan puolukan ja mustikan kilpailijoina globaaleilla markkinoilla toimivat myös Pohjois-Amerikassa viljeltävät pensasmustikat ja karpalot, joita viljellään satoja miljoonia kiloja.

Simo Moisio

Arktiset Aromit ry

puh. 040 580 1186

Luonnontuotealan seminaari

Luonnontuotealan teemaryhmä yhteistyökumppaneineen järjestää perinteiset valtakunnalliset luonnontuotepäivät 8.-9.10.2009 pääkaupunkiseudulla. Ensimmäisenä päivänä on seminaariosuus ja toisena päivänä retkeily.

Päivien teemoina ovat muun muassa luonnontuotealaan liittyvä tutkimus, alan markkinointiargumentit, raaka-aineen saannin turvaaminen sekä alan kehittämisen ajankohtaiset asiat. Retkeilyllä tutustutaan alan tutkimus- ja kehitystyöhön ja raaka-aineiden hyödyntämiseen. Ohjelma on vielä valmistelussa, joten ideoita aiheista voi esittää. Merkitsethän päivät kalenteriisi!

Lisätiedot

Juha Rutanen, Luonnontuotealan teemaryhmä

puh. 040 5737 568

juha.rutanen@helsinki.fi

"Food Fast Forward" Hollannissa 7. - 8.10.2009

Tekesin elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun Sapuska-ohjelman yhtenä kansainvälistymistyökaluna toimiva Euroagri Foodchain -verkosto tukee elintarvikealan yrityksiä kansainvälisten tutkimus- ja kehitysprojektien toteuttamisessa. Verkosto auttaa potentiaalisten yhteistyökumppanien löytämisessä ja antaa neuvoja projektien kokoamiseen sekä kansallisen rahoituksen hakemiseen. Sekä Euroagri Foodchain -verkon että "Sapuska - Kansainvälistä kilpailukykyä elintarvikkeista" -ohjelman painopisteet ovat voimakkaasti kansainvälisessä verkottumisessa, liiketoiminnan kehittämisessä ja kaupallistamisessa kansainvälisille markkinoille.

Osana Euroagri Foodchain -verkon toimintaa järjestetään elintarvikealan yrityksille "Food Fast Forward" -tapahtuma Hollannissa 7.-8.10.2009. Tapahtuman tavoitteena on antaa uusia eväitä erityisesti sellaisille yrityksille, joiden kansainvälinen elintarvikealan t&k-yhteistyö on vielä alkuvaiheessa. Työpajoista ja vierailuista alan organisaatioihin kannattaa etsiä uusia ideoita ja yhteistyökumppaneita. Myös kahdenkeskiset tapaamiset eri kansainvälisten kumppanien kanssa kuuluvat ohjelmaan.

Ilmoittautuminen tapahtumaan on viimeistään 15.9.2009.

Lisätiedot

http://www.senternovem.nl/internationaal_innoveren/agenda/food_fast_forward.asp

tai

Tekesistä Heikki Aro

puh. 050 395 2638

heikki.aro@tekes.fi

”Ei leipä leikaten pahene...”

Elintarviketeollisuus on neljänneksi suurin teollisuusala Suomessa ja kolmanneksi suurin teollinen työllistäjä. Elintarvikeketjumme työllistää n. 300.000 henkeä. Elintarviketeollisuudessa työskentelee n. 34.600 henkilöä ja alalla on n. 2000 toimipaikkaa. Lisäksi Suomessa toimii yli 1000 elintarvikealan pienyritystä. Elintarviketeollisuuden tuotannon bruttoarvo v. 2007 oli 9,6 mrd. € ja jalostusarvo 2,3 mrd. €. Elintarvikealan toimialoista suurimmat ovat lihanjalostus, maidonjalostus, leipomo- ja keksiteollisuus sekä panimo- ja virvoitusjuomateollisuus. Toimipaikoja on eniten leipomoteollisuudessa.

Elintarviketeollisuuden toimintaympäristö on muuttunut mm. kansainvälistymisen, EU:n laajentumisen ja raaka-aineiden hintavaihtelun myötä. Elintarviketeollisuus käyttää 85 % kotimaisia raaka-aineita ja kattaa 81 % Suomen elintarvikemarkkinoista. Vaikka suomalainen elintarvikejalostus on pärjännyt hyvin kiristyvässä kilpailutilanteessa, kotimaisen jalostuksen asemaan vaikuttaa yhä enemmän globalisoituva maailmankauppa ja lisääntynyt elintarviketuonti. Myös kulutustottumukset muuttuvat. Ruuan hinnannousut sekä taloudellinen epävarmuus heijastuvat kuluttajakäyttäytymiseen. Kuluttajien on todettu

ostavan aiempaa vähemmän, suosivan halvempia tuotteita ja peruselintarvikkeitä sekä hakeutuvan edullisimpina pitämiinsä ostospaikkoihin. Taloudellisen epävarmuuden lisääntyminen ja ostovoiman kaventuminen heijastuvat siten, että kuluttajat tekevät tarkemmin valintoja tuotteiden välttämättömyyden perusteella. Elintarvikealaan vaikuttavat myös kuluttajan arjesta nousevat näkökulmat: hyvinvointi ja vastuullisuus, elämyksellisyys, kiire sekä elintarvikkeiden turvallisuus.

Leipomoalan toimialaraportti julkaistaan Mikkelissä 22.10.2009

Leipomotoimiala on työvoimavaltaista ja yrityksiä on paljon. Alan liikevaihto on 957 milj. € ja toimipaikoja on n. 850. Alalla työskentelee n. 8500 henkilöä. Alalla on tapahtunut keskittymistä ja työpaikkojen määrä on vähentynyt. Yritysten lukumäärä tulee jäämään muuta elintarviketeollisuutta suuremmaksi, sillä alalle ovat ominaista paikallisesti tai alueellisesti toimivat pienet tai keski-suuret yritykset sekä toisaalta valtakunnallisesti toimivat suuret leipomot tai leipomoketjut. Kaksi suurinta leipomoyritystä hallitsee 2/3 markkinoista. Pk-leipomoyritysten myynnistä n. 10 % menee valtakunnalliseen

jakeluun, jolloin pääosa myynnistä tapahtuu paikallisesti tai alueellisesti.

Kilpailun kiristyminen ja toimintaketjun tehostamisen tarve ovat tiukentaneet leipomoalan kilpailua, mikä on aiheuttanut ongelmia erityisesti pienyritysten toiminnalle. Myös raaka-aineiden ja palkkojen nousut ovat vaikuttaneet v. 2008 toteutuneeseen leipomotuotteiden kallistumiseen. Leipomoalan elinehto on kilpailukykyisen toiminnan kehittäminen.

Sanotaan, että nälkä kasvaa syödessä, toivottavasti myös lukies-
sa, sillä leipomoteollisuudesta julkaistaan päivitetty toimialaraportti 22.10.2009 pidettävässä maksuttomassa seminaarissa Mikkelissä. Tarkempi ohjelma löytyy syyskuu puolivälissä toimialapalvelun sivuilta. Tervetuloa kuulemaan lisää ajankohtaista asiaa elintarvikealasta Mikkeliin.

Lisätietoa

*Leena Hyrylä, asiantuntija, toimialapäällikkö/elintarviketeollisuus
Kaakkois-Suomen TE-keskus
Kauppakatu 40 D
53100 LAPPEENRANTA
puh. 040 574 6220
leena.hyryla@te-keskus.fi
www.temtoimialapalvelu.fi*

Ajankohtaista tietoa Toimialapalvelun raporteista

Toimialapalvelu on Työ- ja elinkeinoministeriön (TEM) konserniohjauksen koordinoima asiantuntijatoiminto, joka vastaa valittujen pk-toimialaryhmien asiantuntijatyöskentelystä ja toimialapainotteisten tietojen tuottamisesta sekä alueellisen kehityksen seurannasta. Toimialaraportit ovat vuosittain päivitettävä julkaisusarja valittujen alojen liiketoiminnan tilanteesta ja tulevaisuuden näkymistä. Toimialaraportteja haetaan yli 5000 kertaa kuukaudessa ja raporttien osa-alueista tärkeimpinä pidetään toimialan tulevaisuuden näkymiä, menestystekijöitä, ongelmia ja kehitystarpeita sekä markkinoiden rakennetta ja kehitystä. Toimialaraportit sekä päivittyvät tilastokuvat ovat ladattavissa netistä ver-
loituksesta, mutta se edellyttää rekisteröitymistä palvelun käyttäjäksi. Raportteihin voi tutustua: www.toimialaraportit.fi

Lähiuokaa pääkaupunkiseudulle - tuottajilta keittiöön mahdollisimman ekotehokkaasti

Pääkaupunkiseudun lähiuokakartoitus

Tämän päivän vaatimuksiin ekologisemmasta ruuantuotannosta lähiuoka vastaa ainakin lyhyemmillä kuljetusmatkoilla. Samalla lähiuoka tukee niin suomalaista ruokakulttuuria, maaseutuyrittäjyyttä kuin lähiuuan talousaluetakin. Pääkaupunkiseudun lähiuokakartoituksella selvitetään lähiuuan käyttömahdollisuudet pääkaupunkiseudun hotelli-, ravintola- ja cateringalan (horeca) yrityksissä. Tärkeä tehtävä on kartoittaa eteläisen Suomen tuottajat ja heidän lähiuuksi soveltuvat tuotteensa.

Hankkeen ensimmäisessä vaiheessa kartoitamme vihannesten (kasvikset, peruna, juurekset, sienet ja marjat), kalan, lampaanlihan ja erilaisten valmiiden jalosteiden tuottajia Uudeltamaalta.

Hankkeen toisen vaiheen tavoitteena on luoda logistisesti toimiva malli lähiuuan saatavuudelle pääkaupunkiseudun ammattikeittiöille.

Eteläisen Suomen tuottajien laadukaille lähiuokatuotteille kehitetään ekotehokas logistinen toimintamalli, joka vastaa hankkeessa mukana olevien pääkaupunkiseudun ravintoloiden, kaupan ja suurkeittiöiden tarpeita. Mallin kehittäminen ja testaaminen tapahtuvat yhteistyössä lähiuokatuottajien, ostajien ja Heinon tukun kanssa.

Lähiuokaselvityksen tarkoitus pähkinäkuoressa

- Käydä läpi aiempia lähiuoka-tutkimuksia ja peilata niiden tuloksia lähiuuan käyttömahdollisuuksien selvittämiseksi tutkimuksessamme.
- Kartoittaa eteläisen Suomen lähiuokamarkkinoista kiinnostuneet viljelijät ja toimijat sekä heidän lähiuokatuotteensa.
- Selvittää, miten lyhyiden kuljetusmatkojen raaka-aineita voidaan toimittaa horeca-markkinoille.

Lähiuuan käyttömahdollisuuksien selvittäminen pääkaupunkiseudun HoReCa-alan yrityksissä -hankkeen toteuttaa Hanasaaren ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun hankerahoituksella (Dnro 2669/509/2008). Hankkeessa ovat mukana Laatuketju, ProAgria Uusimaa, Uudenmaan TE-keskus ja Heinon tukku.

Eteläisen Suomen lähiuuan tuottajat: hankkeeseen voi vielä ilmoittautua!

Ota yhteyttä
Riina Pykäri
projektikoordinaattori
riina.pykari@gmail.com
puh. 050 593 7394

Kim Palhus
ravintolatoimen kehityspäällikkö
kim.palhus@hanaholmen.fi
puh. 040 484 8123

Sustainable and Local Food Week

September 21. - 25.9.2009 in Laurea Leppävaara

Seminar 21st of September

Envisioning sustainable food production in practice of Nutrition, Catering & Farming

Topic: Government support for local and organic food in Finland

According to a study between seven European countries in January the Government of Finland decided that public sector catering, food services will serve organic, vegetarian or seasonal food at least once a week by year 2010. Catering Service industry is important in Finland. Schools, hospitals, kindergartens and public organizations spend around 300 million euro for food services.

Sustainable and Local Food Week, Laurea Leppävaara

The event week is held at BarLaurea, Laurea 's Leppävaara unit in Espoo, Finland

Barlaurea is a research based innovation environment and services development centre. It is also an authentic learning environment that offers students the possibility – by participating – to study, learn and develop service processes.

The Event week contains sustainable and local food production for practice at BarLaurea's personnel and student lunches.

Event launch on 21st of September

A seminar on 21st of September will start the whole event week. This seminar will strengthen the network of local food producers, end-users and institutions. Laurea 's Organic and Local Food Week raises up the question how our consumers' behavior and sustainable farming will look in the near future. Local food producers have the opportunity to promote their products and to network with other producers and consumers. It is important that companies and institutions increase the level of awareness to the end users.

Registration:

Online registration is available from September 1st, 2009

The seminar is open for the public. www.laurea.fi

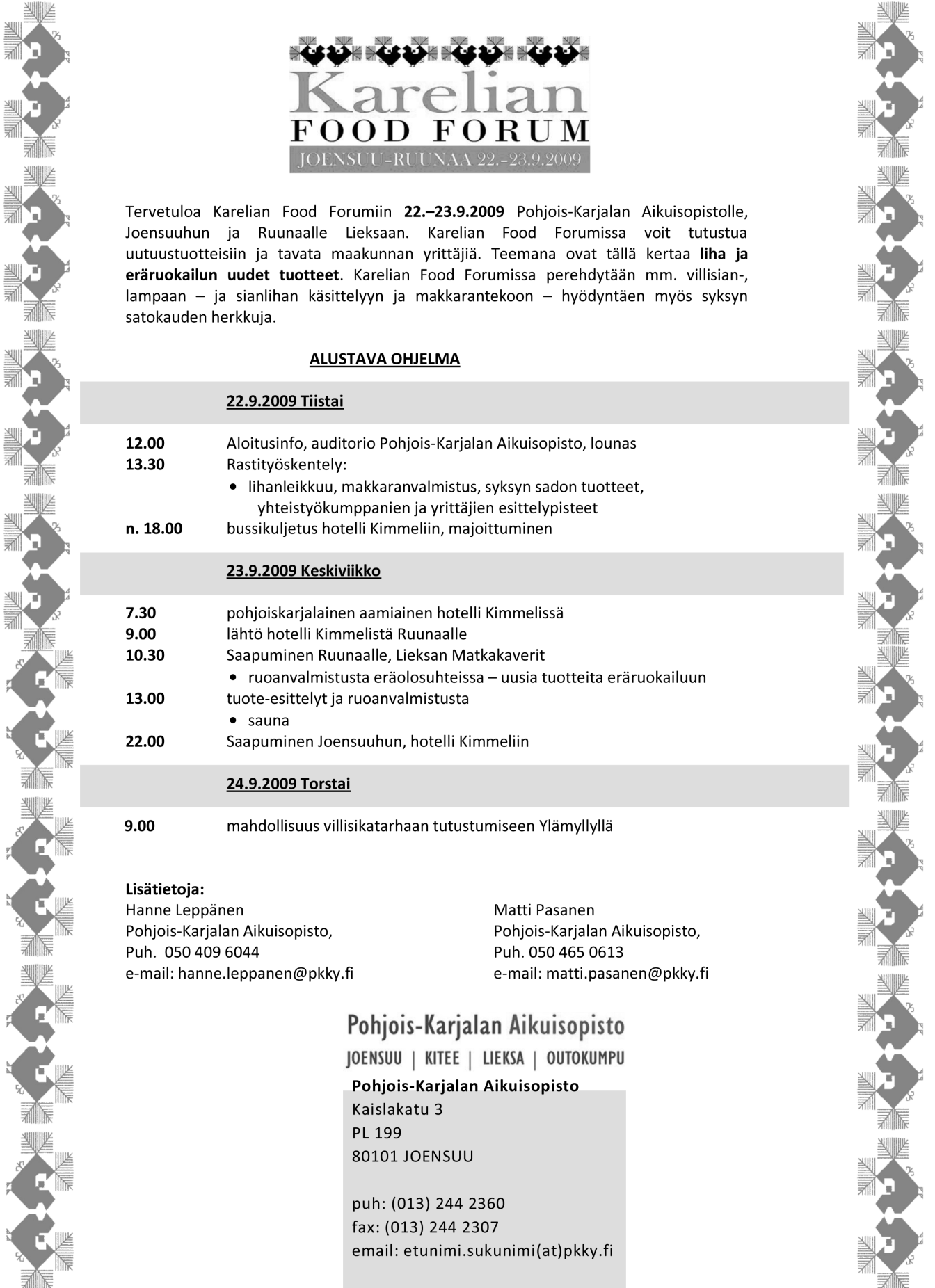
Contact information

Ilari Paananen

ilari.paananen@laurea.fi

tel. +358 (0)40 739 1661

www.laurea.fi



Karelian FOOD FORUM

JOENSUU-RUUNAA 22.-23.9.2009

Tervetuloa Karelian Food Forumiin **22.-23.9.2009** Pohjois-Karjalan Aikuisopistolle, Joensuuhun ja Ruunaalle Lieksaan. Karelian Food Forumissa voit tutustua uutuustuotteisiin ja tavata maakunnan yrittäjiä. Teemana ovat tällä kertaa **liha ja eräruokailun uudet tuotteet**. Karelian Food Forumissa perehdytään mm. villisian-, lampaan – ja sianlihan käsittelyyn ja makkarantekoon – hyödyntäen myös syksyn satokauden herkuja.

ALUSTAVA OHJELMA

22.9.2009 Tiistai

- 12.00** Aloitusinfo, auditorio Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, lounas
13.30 Rastityöskentely:
• lihanleikkaus, makkarantekeminen, syksyn sadon tuotteet, yhteistyökumppanien ja yrittäjien esittelypisteet
n. 18.00 bussikuljetus hotelli Kimmeliin, majoittuminen

23.9.2009 Keskiviikko

- 7.30** pohjoiskarjalainen aamiainen hotelli Kimmelissä
9.00 lähtö hotelli Kimmelistä Ruunaalle
10.30 Saapuminen Ruunaalle, Lieksan Matkakaverit
• ruoanvalmistusta eräolosuhteissa – uusia tuotteita eräruokailuun
13.00 tuote-esittelyt ja ruoanvalmistusta
• sauna
22.00 Saapuminen Joensuuhun, hotelli Kimmeliin

24.9.2009 Torstai

- 9.00** mahdollisuus villisikatarhaan tutustumiseen Ylämyllyllä

Lisätietoja:

Hanne Leppänen
Pohjois-Karjalan Aikuisopisto,
Puh. 050 409 6044
e-mail: hanne.leppanen@pkky.fi

Matti Pasanen
Pohjois-Karjalan Aikuisopisto,
Puh. 050 465 0613
e-mail: matti.pasanen@pkky.fi

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

JOENSUU | KITEE | LIEKSA | OUTOKUMPU

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

Kaislakuja 3
PL 199
80101 JOENSUU

puh: (013) 244 2360

fax: (013) 244 2307

email: etunimi.sukunimi(at)pkky.fi

Haluatko Ruoka-Suomi -tiedotteen?

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 Meriluto, 20014 Turun yliopisto

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2009

Nro
4/2009

Materiaalin deadline
11.11.

Ilmestyminen
27.11.



HELSINGIN YLIOPISTO

Elintarvikealan asiantuntijaseminaarit Seinäjoella:

Elintarviketeknologian ja -tuotannon kehittämisprosessit 7.–8.10.2009

Seminaarissa aiheena mm.

- elintarviketeknologioiden kehittämisprosessit
- logistiikkaa osana prosessikehitystä
- lihateollisuuden kehittämishaasteet
- ympäristönäkökulmat kehittämistyössä
- pakkausteknologia
- tuoretuotteiden toimitusketjun hallinta
- siipikarjatuotteiden kehittäminen
- uutuustuotteiden merkitys yrityksen menestykselle
- tuotekehitysprosessin hallinta
- saksalaiset elintarvikeinnovaatiot ja niiden johtaminen

Lisätiedot: www.helsinki.fi/ruralia/koulutus

Elintarviketalouden PD-ohjelma 60 op

Elintarvikealan asiantuntijoille suunnattu yliopistollinen erikoistumisohjelma, jossa yhdistyvät opiskelijan ja hänen työyhteisönsä ammatillisen kehittymisen tavoitteet.

Lisätiedot: www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/pd

Tiedustelut: koulutuskoordinaattori Katja Perttu,
puh. 050 538 9670, katja.perttu@helsinki.fi

Tapahtumakalenteri

31.8. - 5.9.2009	Lähiruokaviesti, Muhos-Helsinki (www.ekocentria.fi , irma.karkkainen@sakky.fi)
4. - 5.9.2009	Meri-Lapin Ruokamessut, Keminmaa (www.ruokamessut.net)
4. - 6.9.2009	Kauhajoen Ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
5.9.2009	Marjastuksen SM-kisat, Suomussalmi (simo.moisio@arctic-flavours.fi)
7.9.2009	Välipalalla on väliä, koulumarjaviikon avausseminaari, Kuopio (simo.moisio@arctic-flavours.fi)
7. - 12.9.2009	Koulumarjaviikko (simo.moisio@arctic-flavours.fi) kts. s. 24
8. - 9.9.2009	Food Safety Prosessihygienia, Helsinki (www.helsinki.fi/palmenia/koulutus)
9. - 12.9.2009	RIGAFOOD 2009, Riga Latvia (www.rigafood.om)
12. - 13.9.2009	Lähiruokamessut, Elimäki (tuula.repo@proagria.fi) kts. s. 7
16.9.2009	Luonto- ja maisemapalveluseminaari, Tampere kts. s. 19
19.9.2009	Ruukinpuiston sadonkorjuutapahtuma, Eura (marko.jori@pji.fi)
21. - 25.9.2009	Sustainable and Local Food Week, Espoo (ilari.paananen@laurea.fi) kts. s. 30
22.9.2009	Luomu ja perinneruoka arjessa, Kajaani, alueellinen ruokakulttuuritapahtuma (leena.heinola@oulu.fi)
22. - 23.9.2009	Karelian Food Forum, Joensuu (hanne.leppanen@pkky.fi) kts. s. 31
29.9.2009	Lähiruokaseminaari, Helsinki (www.ekocentria.fi) kts. s. 15
29.9.2009	Pro-FIT -seminaari, Espoo (www.smestrade.com) kts. s. 25
1.10.2009	Pelloilta pöytään, Kokkola, alueellinen ruokakulttuuritapahtuma (jouko.peltola@kosek.fi)
1.10.2009	600Minutes HoReCa, Helsinki (www.managementevents.com)
1. - 2.10.2009	Villisikapäivät Pohjois-Karjalassa (hanne.leppanen@pkky.fi)
2. - 4.10.2009	Turun Ruokamessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
7. - 8.10.2009	Food Fast Forward, Hollanti (heikki.aro@tekes.fi) kts. s. 27
8. - 9.10.2009	Luonnontuotealan seminaari, pääkaupunkiseudulla (juha.rutanen@helsinki.fi) kts. s. 27
10. - 14.10.2009	Anuga 2009, Köln Saksa (helena.airaksinen@entre.fi , www.entre.fi)
12. - 16.10.2009	Agroprod mash 2009 -näyttely, Moskova (netta.kuismanen@entre.fi)
22.10.2009	Toimialaraportti: leipomoalan seminaari, Mikkeli (leena.hyryla@te-keskus.fi)
24.10.2009	"Kotitalous digiajassa - pullan paistamisen edellytykset", Helsinki (www.kotitalous.org)
26. - 27.10.2009	Närproducerat, Jönköping, Ruotsi (http://www.elmia.se/sv/narproducerat/)
30.10.2009	Rieväkylän loora, Tampere, alueellinen ruokakulttuuritapahtuma (tarja.hovila@ahlman.fi)
2. - 3.11.2009	Uusi Pohjoismainen Ruoka -ohjelman päätöstilaisuus, Kööpenhamina Tanska (jve@life.ku.dk)
3.11.2009	Ateria 2009, Helsinki (www.wanhasatama.com)
6. - 8.11.2009	ELMA 2009, Helsinki (www.finnexpo.fi) kts. s. 22
10. - 11.11.2009	Maaseudulta markkinoille -ammattilaismessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi) kts. s. 17
1. - 2.12.2009	Elintarvikeyrityksien kehittämisseminaari, Kuopio (arja.meriluoto@utu.fi) kts. s. 4
26.1.2010	Nuorten ruokakulttuuritapahtuma, Jyväskylä (marja.seuranen@jamk.fi)
6.3.2010	Arkiruuat ja välipalat, Turku, alueellinen ruokakulttuuritapahtuma (johanna.reinikainen@utu.fi)
16. - 17.3.2010	Luomupäivät 2010
17. - 19.3.2010	GASTRO, Helsinki (www.finnexpo.fi)
8. - 13.5.2010	IFFA 2010, Frankfurt Saksa (www.messefrankfurt.fi/messut Frakfurtissa/IFFA)
21. - 24.9.2010	PacTec, FoodTec, GrafTec 2010, Helsinki (petra.samppa@finnexpo.fi)