



*Herkkujen Suomesta
paikallisia herkkuja*

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

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

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

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476

arja.meriluoto@utu.fi

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

Turun yliopisto
Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

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

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

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden julkaisija on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lehti on luettavissa sähköisesti myös teemaryhmän nettisivuilla.
www.maaseutupolitiikka.fi

www.ruokasuomi.fi

Sisällys

Lähiruuan suuri kesä	1
Herkkujen Suomessa oli tarjolla maakuntien makuja	2
Aitojamakuja.fi uudistuu ja kehitystyö jatkuu syksyllä	4
Kuluttajien valinnat vaikuttavat elintarviketuotantoon	5
14.11. Luomupäivä, Tampere-talolla: Uutta tuotantoon!	5
Valtakunnalliset luonnontuotepäivät ja Ruoka-Suomi seminaari	6
Vuoden 2012 yritystilastot ovat valmistuneet	8
Nyt kisataan paikallisruoan käytöstä	9
Luomututkimusseminaari tuo huippuluonnoitsijat Mikkeliin	9
Ruokaa omasta maasta	10
Tietohaarukka 2012	10
Tuorekasvien turvallisuuden parantaminen (TUOPRO)	11
-hanke alkoi, yrityksiltä toivotaan osallistumista	
Pohjoiskarjalaiset pientuottajat ponkaisivat S-kaupan hyllylle	12
Selkeyttä ravitsemustiedon mielipideviidaksoon	13
Kosher- sertifiointista monenlaista hyötyä	14
Yhteistyöllä enemmän lähiruokaa kuluttajan ostokoriin	15
Perinneympäristöjen hoito luonnonlaiduntamisella	15
Hillatuotekisasta jokavuotinen perinne Ranuan hillamarkkinoille	16
Lähi- ja luomuruoka kiinnostaa kuluttajia	16
Raakamaidon biologisia riskejä koskeva selvitys	17
Luomua lisää - kiertue starttaa	17
Kaupunkipolitiikan, maaseutupolitiikan ja saaristopolitiikan toimenpideohjelmat vuosille 2012-2015	18
Luomualalla toimivien pk-yritysten kansainväliset mahdollisuudet	19
Länsi-Uudenmaan maistiaiset tapaustutkimuksena lähiruokamarkkinoiden kehityksestä Länsi-Uudellamaalla	19
Yrityksen kehittämistä ryhmän tuella vaikka savusaunan lauteilla	20
Lähiruokaa hyödyntäville ravintoloille oma merkki	21
Tulevaisuusvision toteutuminen kolminkertaistaisi elintarvikeketjun työllisyysvaikutukset - Kouvolan seudun elintarviketaloudella suopeat kasvunäkymät	22
Miten maaseutu vastaa tulevaisuuden kysyntään	22
Elintarvikealan tulevaisuuden osaamistarpeet	23
Turun Ruoika- ja viinimessut 5. - 7.10.2012	23
Lähiruuan pitkä tie julkisessa ruokahuollossa	24
Elintarvikealan toimialaseminaari 30.10.2012 Turku	25

Lähiruuan suuri kesä

Tämä kesä on ollut yhtä lähiruuan suurta juhlaa. Kesä jos mikä on parasta lähiruuan sesonkiaikaa ja lähiruoka on ollut vahvasti teemana esillä erilaisissa tapahtumissa kylistä kansainvälisille areenoille. Mediaseurannan mukaan ei ole ollut päivää, jolloin lähiruosta ei jossakin päin Suomea olisi kirjoitettu.

Näiden uutta työtäni koskevien ensimmäisten kuukausien aikana olen toisaalta usein joutunut vastaamaan kysymyksiin siitä, onko kyse vain hetken huumasta ja nopeasti ohi menevästä trendistä. Ja joka kerta vastaukseni on ollut vahva: "ei". Lähiruoka ei todellakaan voi olla vain hetken häivähdys, vaan uskon vilpittömästi sen kytkeytyvän suurempaan yhteiskunnalliseen, globaaliin muutokseen, jossa oikeasti uutta ajatuksen ja toiminnan sijaa saa tuottajan ja kuluttajan kiinteämpi yhteys, inhimillinen hyvinvointi, sosiaalinen tasa-arvo, luonnonvarojen kestävä käyttö ja luonnon kantokyvyn ja ekosysteemipalvelujen turvaaminen sekä uusiutuvan energian ja vihreän teknologian suosiminen. Nämä ns. vihreään talouteen liittyvät arvot ovat myös lähiruokan avaintekijöitä, joilla haetaan kestävämpää, kannattavaa kasvua talouselämään.

Lähiruusta käyty keskustelu on lähipäivinä päätnyt taas ruotimaan sitä, mitä lähiruulla edes tarkoitetaan. Jotkut - erityisesti isomat toimijat - peräivät edelleen määritelmän ulottamista kaikkeen kotimaiseen ruokaan, jotkut toimijoista haluavat kilometrimääriä tai yrityksen kokoluokkarajoituksia. Kaikkien toiveille löytyy perusteita, mutta kussakin edellä mainitussa määritelmässä on omat rajoitteensa ja puutteensa saati että kaikkien intressejä voitaisiin yhdellä määritelmällä tyydyttää. Useissa puheenvuoroissa - viimeksi Herkkujen Suomessa pidetyssä asiantuntijapaneelissa - korostettiin sitä, että kuluttaja viime kädessä päättää tapauskohtaisesti, mitä hän lähiruokana pitää. Kyse on siis enemmän mielikuvista kuin tiukoista yhteen sovitetuista raameista. Tätä joustavaa, kuluttajalähtöistä

määritelmää kannatti myös lähiruokaohjelman ohjausryhmä rajaten lähiruuan erityisesti alueellisesti toimivien elintarvikealan pk-yritysten tuotteisiin korostaen paikallisuutta, jäljitettävyyttä ja kasvoja tuotteen takana.

Komissio nostaa lähiruuan vahvasti esille tulevan ohjelmakauden valmisteluissa niin maaseudun kehittämissäpolitiikassa, laatupolitiikassa kuin menekinedistämistoimissa. Lähiruuan sijasta komissio puhuu paikallisuudesta ja ruuan lyhyistä jakeluketjuista. Lyhyelle jakeluketjulle on komission määritelmän mukaan ominaista, että siihen osallistuu vain joitakin talouden toimijoita, jotka ovat sitoutuneet yhteistyöhön, paikalliseen talouskehitykseen sekä tiiviisiin maantieteellisiin ja yhteiskunnallisiin suhteisiin tuottajien ja kuluttajien välillä, Euroopan komissio voi määritellä myös säädösten tarkemmin lyhyiden toimitusketjujen ja paikallisten markkinoiden erityispiirteitä. Meille täällä Suomessa oman haasteensa tässä määrittelyssä tuo erityisolosuhteemme: pitkät välimatkat, tuottajien ja kuluttajien eri puolille maata sijoittuminen, alueellisten meijereiden ja teurastamojen puute ym. Toivottavasti saamme tulkintoihin mukaan myös välttämättömiä väliportaita kuten alueellisia tukkuja, tuottajien yhteisiä myyntitiloja ja aluelogistiikkaa, joita me joka tapauksessa tarvitsemme suurimmassa osassa tapauksia lähiruokatuotteiden markkinoille saattamisessa. Toisaalta komission linjaus kannustaa myös suomalaisia maatiloja omien tilojensa jatkojalostukseen ja kauppaan, tällä hetkellä vain murto-osalla tiloista tätä toimintaa on.

Määritelmästä viisi: elokuinen Herkkujen Suomi -tapahtuma osoitti, että maassamme on aivan loistavia lähiruokatuotteita, mahtavia makuja ja ammattiinsa ylpeästi suhtautuvia yrittäjiä. Herkkujen Suomessa käytiin kauppaa, solmittiin uusia asiakassuhteita ja tilaussopimuksia, mutta ennen kaikkea se toi tuottajan ja kuluttajan yhteen. Tapahtumassa huomasi, miten asiakkaat haistelivat, maistelivat, kyselivät

tarkkaan tuotteiden tuotannosta ja raaka-ainesten alkuperästä ja ennen kaikkea nauttivat niistä tarinoista, joita tuottajalla tuotteistaan oli kerrottavana. Lämmin kiitos kaikille teille, jotka juoksitte kasaan tapahtumaa, osastoja, ohjelmakokonaisuutta, olitte mukana myymässä tai ostamassa tai muuten hengessä mukana. Ensi vuonna uudestaan - eikös joo?



*Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj
Lähiruokakoordinaattori, MMM*

Herkkujen Suomessa oli tarjolla maakuntien makuja

Toista kertaa järjestetty Herkkujen Suomi houkutteli Helsingin Rautatien torille yli 60 000 kävijää 23.-25.8.2012. Tarjolla oli maakuntien herkkuja 150 ruokayrittäjältä. Tapahtuma järjestettiin yhdessä Syystober-olutjuhlan kanssa.

Herkkujen Suomessa oli helppo tutustua eri maakuntien erikoisuuksiin ja paikallisiin herkkuihin. Yrittäjiltä sai kuulla tarkempaa tietoa tuotteista eli miten ne on valmistettu ja mitä ne pitävät sisällään. Osa kävijöistä muisteli tullessaan, mitä edellisenä vuonna oli tarjolla ja mietti, että onkohan kyseinen yritys paikalla jälleen. Muutamat kävijät olivatkin tulleet varta vasten ostamaan tietyn yrityksen tuotteita. Suosituimmat tuotteet loppuivat jo ennen tapahtuman päättymistä.

Maakuntien herkkujen lisäksi alueella oli monenlaista ohjelmaa. Ruokatieto ry:n Makumatkalla pääsi testaamaan omia aistejaan ja maistelemaan erilaisia makuja, ja LaatuKetju tarjosi tietoutta ruokaketjun vastuullisuudesta. Ohjelmavälillä grillattiin keittömestareiden Ulla Liukkosen ja Raymond Wesanderin johdolla ja heidän kanssaan lavalla nähtiin niin tunnettuja ruokavaihtajia kuin ruoan tuottajia. Taiteiden yön puitteissa ohjelmavälillä oli myös Ruokateatteria.

Tänä vuonna järjestettiin ensimmäistä kertaa ammattilaisille oma parituntinen tapahtuma, jonka aikana kaupan, ravintoloiden ja julkisten ruokapalveluiden ostajilla oli mahdollisuus kiertää ja tutustua yrityksiin ja tuotteisiin kaikessa rauhassa.

Tapahtumakokonaisuuden järjestivät tuottajajärjestöt MTK ja SLC, Ruoka Suomi-teemaryhmä, Aitoja makuja II-hanke, Pienpanimoyhdistys ja Lammin Sahti. Herkkujen Suomi oli osa Helsinki 200 vuotta pääkaupunkina -juhlavuoden ohjelmatarjontaa. Tapahtuman suojelijana toimi tasavallan presidentti Sauli Niinistö.

Herkkujen Suomi ja Syystober jatkaa yhteistyötä ja tarkoitus on järjestää tapahtuma jälleen ensi vuonna. Tietoa näytteilleasettajista ja tämän vuoden tapahtumasta löytyy www.herkkujensuomi.fi

Teksti:

Päivi Töyli

Aitoja makuja II -hanke





Aitojamakuja.fi uudistuu ja kehitystyö jatkuu syksyllä

Elintarvikeyritysten valtakunnallisen hakupalvelun aitojamakuja.fi:n sivustouudistus otti ensimmäiset askeleet kesällä. Sivuston ilmettä on raikastettu ja rakennetta selkiytetty. Sivuston on tarkoitus olla ennen kaikkea tietolähde, jonka kautta löytyy yritystietoa ympäri Suomen ja linkkejä alalla toimivien sivuille.

Heti etusivulta Etsi -laatikosta löytyy yritysten hakupalvelu. Yrityksiä voi etsiä tuoteryhmittäin, maakunnittain tai rajaamalla haku vain luomua tuottaviin yrityksiin. Paikallisruoka tarjoaa tietoa lähi- ja luomuruoasta sekä maakunnissa toteutettavista hankkeista ja toiminnasta. Lisäksi sieltä löytyvät maakuntien alue-toimijoiden yhteystiedot.

Uudistuksen myötä ammattilaisille ja ruokamatkailulle tehtiin omat alisivut. Ammattilaisivulle on kerätty tietoa liittyen ruokapalveluihin ja kaupan toimintaan yrittäjänäkökulmaa unohtamatta.

Syksyn aikana aitojamakuja.fi -sivusto täydentyy karttapalvelulla ja ilmoitustaululla. Karttapalvelussa voidaan hakea yrityksiä samalla tavalla kuin nykyisessä hakupalvelussa. Ilmoitustaulu tulee mahdollistamaan keskustelun teeman aiheista. Syksyllä myös sivuston kielivalikoima lisääntyy, kun käyttöön tulevat englanninkieliset sivut.

Lisätietoja:

Päivi Töyli

puh. 040 189 1929

paivi.toyli@utu.fi

Aitoja makuja II -hanke, Turun yliopisto

www.aitojamakuja.fi

Aitoja makuja II -hanke (2012-2014) ylläpitää aitojamakuja.fi -sivustoa, joka lisää elintarvikealan pienyrittäjyyden näkyvyyttä ja löydettävyyttä sekä tietoisuutta toimialasta. Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmaa ja sitä rahoittaa Hämeen ELY-keskus valtakunnallisena hankkeena.



Kuluttajien valinnat vaikuttavat elintarviketuotantoon

Ruotsalainen ruoka-aktivisti, toimittaja ja kirjailija Mats-Eric Nilsson puhui aidon ruuan puolesta Herkkujen Suomi -tapahtumassa Helsingin Rautatien torilla 24.8.

- Kuluttajat voivat valinnoillaan vaikuttaa siihen, millaista ruokaa elintarviketeollisuus tuottaa. Yksittäisen ihmisen teot eivät yksinään vielä riitä, mutta kun suuri joukko vaatii aidoista raaka-aineista valmistettua, lisäainetonta ruokaa, elintarviketeollisuuden on lopulta pakko reagoida, Nilsson sanoo. Nilsson oli tapahtumassa mukana maa- ja metsätalousministeriön vieraana ministeriön grillausesityksessä.

Hyvä esimerkki tästä on Nilssonin kirjojen herättämä natriumglutamaattikeskustelu, jonka seurauksena elintarviketeollisuus on joutunut vähentämään lisäaineen käyttöä kuluttajien vaatimuksesta.

- Elintarviketeollisuus on koko ajan väittänyt käyttävänsä vain välttämättömiä lisäaineita. Tästä huolimatta valmistajat ovat pystyneet vähentämään lisäaineiden käyttöä, kun paine kuluttajien suunnalta on kasvanut riittävän suureksi, Nilsson kertoo.

Nilssonin mukaan hänen tarkoituksenaan ei kuitenkaan ole ollut pelotella ketään lisäaineilla. Hän on huolissaan siitä, että aidot



Mats-Eric Nilsson (oik.) on luomuviljelijä Anna Almin ja MMM:n viestintäjohtaja Pekka Väisäsen kanssa.

maut ja raaka-aineet korvataan keinotekoisilla aromeilla ja esimerkiksi soija- ja maissivalmisteilla.

Nilsson on kirjoittanut aiheesta jo neljä Pohjoismaissa suuren suosion saavuttanutta kirjaa ja viides on työn alla. Neljäs kirja ilmestyy suomeksi tänä syksynä.

- Minusta on hienoa, että kirjani ovat vaikuttaneet, paitsi tavallisen kuluttajan valintoihin, myös elintarviketeollisuuden toimintaan, Nilsson toteaa.

Teksti ja kuvat:
Emmi Harju

14.11. Luomupäivä, Tampere-talolla: Uutta tuotantoon!

Tutustu päivän tarkentuvaan ohjelmaan www.luomuliitto.fi -sivuilla. Seminaaripäivän loppuun palkitaan Vuoden Luomuyrittäjä ja Vuoden luomukeksintö. Luomupäivän järjestää Luomuliitto. Yhteistyössä Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja ProAgria. Tapahtumaa tukee Maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätietoja:

Elisa Niemi, Luomuliitto
puh: 0400 534003
elisa.niemi@luomuliitto.fi

Valtakunnalliset LUONNONTUOTEPÄIVÄT ja RUOKA-SUOMI -seminaari 10.–11.10.2012 Seinäjoella

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

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

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

Seminaarin teemoina ovat alueen elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyys ja kehitystyö, terveellisen ravitsemuksen raaka-aineet, ajankohtaista lähiruoasta sekä pienyritysten tuotteiden vähittäiskauppa ja väylät markkinoille.

Tapahtuman järjestävät Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Luonnontuotealan ja Ruoka-Suomi -teemaryhmät yhteistyössä Maaseutuverkostoyksikön, Foodwest Oy:n, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin sekä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n kanssa. Seminaariosallistujien on mahdollista tuoda seminaaripaikalle esille omaa materiaaliaan mm. esitteiden ja tuotenäytteiden muodossa.

Seminaari järjestetään 10.–11.10.2012 Seinäjoella, Framin auditoriossa (Kampusranta 9).
<http://www.frami.fi/kartta-ja-ajo-ohjeet>

Seminaarin ohjelma http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/ajankohtaista/ajank_Hankeseminaari_2012_ohjelma.pdf sekä ilmoittautumisohjeet <http://www.luontoyrittaja.fi/467.html>. Pienet ohjelmamuutokset ovat mahdollisia. Seminaarin osallistumismaksu kattaa ohjelman, jaettavan materiaalin, kahvit ja lounaan. Retkeilyn maksu sisältää ohjelman kuljetuksineen, lounaan ja kahvit. Seminaari-illallinen ohjelmineen on sekin varattavissa ilmoittautumisen yhteydessä. Matka- ja majoittumiskustannuksista ja -järjestelyistä osallistujat vastaavat itse.

Tapahtumaa varten on varattu majoituskiintiö Hotelli-Ravintola Almasta, Ruukintie 4 (1 hh 98 e/vrk/huone, 2 hh 118 e/vrk/huone, lisävuoteet ovat mahdollisia, saunallinen tai poreammeellinen huoneisto yhdelle 138 e, kahdelle 138 e, huonehintaan sisältyy aamiaisbuffee, saunan käyttö ja langaton verkko) sekä seminaaripaikan läheltä Perhehotelli Nurmelasta, Kalevankatu 29 (1 hh 65 e/vrk/huone, 2 hh 85 e/vrk/huone sisältäen aamiaisen ja iltasaunan, huoneissa wc, suihku, jääkaappi, tv, hiustenkuivain ja langaton verkko).

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

Tervetuloa!

Ohjelma

Keskiviikko 10.10.2012

Klo 9.30	Ilmoittautuminen ja kahvi
Klo 10.00	Seminaarin avaus <i>Asko Peltola, maakuntajohtaja, Etelä-Pohjanmaan liitto</i>

Elintarvike- ja luonnontuoteala Etelä-Pohjanmaalla

Klo 10.20	Elintarvike- ja luonnontuotealan yrittäjyys ja kehittämistyö Etelä-Pohjanmaalla <i>Kaisa Penttilä, ohjelmapäällikkö, Foodwest Oy, Elintarvikekehityksen klusteriohjelma</i>
Klo 10.50	Ruokaprovinsi ja InnoAreena - ruoan ja hyvinvoinnin yhteistyöllä tuloksiin <i>Irma Jaakkola, projektipäällikkö, Seinäjoen seudun elinkeinokeskus</i>
Klo 11.15	Elintarvikekehitys ja -tutkimus Etelä-Pohjanmaalla - Makua, terveyttä ja uusia elämyksiä <i>Anu Hopia, professori, Seinäjoen yliopistokeskus / Turun yliopisto</i>
Klo 11.40	Epakset – uutta pohjalaista ruokakulttuuria <i>Jani Unkeri, puheenjohtaja, Etelä-Pohjanmaan Keittiömestarit ry / keittiömestari, Juurella -ruokaravintola</i>
Klo 12.00	Lounas

Lähiraaka-aineet mahdollisuutena

Klo 13.20	Luonnontuotteiden käyttö elintarvikealalla <i>Simo Moisio, toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry</i>
Klo 13.50	Metsämarjojen kansainväliset markkinat <i>Antti Väliaho, toimitusjohtaja, Foodwest Oy ja Marja-Leena Laitinen, kehitysjohtaja, Kuopio Innovation Oy</i>
Klo 14.15	Metsien luonnontuotteista lisäpontta luomun nousuun <i>Rainer Peltola, vanhempi tutkija, MTT</i>
Klo 14.30	Kahvitauko
Klo 15.00	New Paths to market Traditional and Innovated NWFPs on Italian Mountain Areas <i>Antonio Brunori, Secretary General, PEFC-Italia and Gian Antonio Battistel, PhD, Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, Italy</i>
Klo 15.45	Paikalliset elintarvikealan yritykset saavat valtakunnallista näkyvyyttä aitojamakuja.fi -sivustolla <i>Päivi Töyli, projektipäällikkö, Turun yliopisto, Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea</i>
Klo 16.00	Hallituksen lähiruokaohjelma <i>Kirsi Viljanen, lähiruokakoordinaattori, MMM</i>
Klo 16.30	Loppukeskustelu
Klo 19	Ohjelmallinen päivällinen, teemana kekri Hotelli-Ravintola Alma (Ruukintie 4, Seinäjoki)

Torstai 11.10.2012

Klo 8.30	Seminaaripäivän avaus
----------	-----------------------

Yritysten tuotteet kauppaan ja kuluttajille

Klo 8.45	Elintarvikealan pienten tavarantoimittajien valmentaminen kaupan yhteistyökumppaneina - Mikroyrityshankkeen tulokset ja ajatuksia jatkosta <i>Ilkka Nieminen, johtaja, Päivittäistavarakauppa ry</i> <i>Jukka Jokiranta, toimitusjohtaja, FocusIt Oy</i>
Klo 10.15	Jäljitettävyydestä tuotteille kilpailuetua <i>Jouko Kirjavainen, kehityspäällikkö, Foodwest Oy</i>
Klo 10.40	Kahvi / mehu
Klo 10.50	Lähtö tutustumiskäynneille (sisältäen lounas ja kahvit), kaksi vaihtoehtoista opintoretkeä:

Retkeily 1, Jalasjärven ja Kauhajoen suunta:

Pramia Oy, Tilausravintola Mihinämoon, Jalasjärvi, <http://www.pramia.fi>
Oy Linseed Protein Finland Ltd, Kauhajoki, <http://www.linseed.fi/>
Nordic Bioextracts Norbiox Oy, Kauhajoki (varmistumatta), <http://norbiox.fi/>
Kukkasmäen Marjatila, Kauhajoki, <http://www.kukkasmaenmarjatila.fi/>
Klo 16.00 Paluu Seinäjoen rautatieasemalle

Retkeily 2, Seinäjoen ja Lapuan suunta:

Jussin Viini ja Kellovalimo Somppi Ky, Lapua, <http://www.jussinviini.fi/>
Lakeuden peruna- ja juureskuorimo, Lapua
Tukkutalo Heinonen Oy, Seinäjoki, <http://www.tukkutalo.fi/>
Klo 15.00 Paluu Seinäjoen rautatieasemalle

Vuoden 2012 yritystilastot ovat valmistuneet

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoitain 6/2012

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointa	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	1	0	3	2	0	11	1	4	22
Etelä-Karjala	11	8	14	1	10	36	3	10	93
Etelä-Pohjanmaa	12	4	28	6	4	47	8	10	119
Etelä-Savo	20	12	17	3	4	44	8	11	119
Kainuu	5	4	10	3	4	17	3	7	53
Kanta-Häme	14	5	23	6	4	31	3	15	101
Keski-Pohjanmaa	6	9	11	3	4	17	3	10	63
Keski-Suomi	21	15	22	5	8	56	4	28	159
Kymenlaakso	15	13	24	4	6	39	2	17	120
Lappi	57	12	12	5	1	41	6	11	145
Pirkanmaa	28	10	8	11	10	78	5	24	174
Pohjanmaa	19	39	35	3	7	46	1	10	160
Pohjois-Karjala	11	13	17	6	3	56	4	19	129
Pohjois-Pohjanmaa	37	36	46	17	11	66	5	23	241
Pohjois-Savo	13	20	26	5	14	60	4	29	171
Päijät-Häme	13	4	13	3	5	29	11	13	91
Satakunta	29	39	50	2	8	48	4	18	198
Uusimaa	52	23	41	20	24	137	35	68	400
Varsinais-Suomi	59	40	46	9	14	74	9	45	296
Yhteensä	423	306	446	114	141	933	119	372	2854
%	15	11	15	4	5	33	4	13	100

Turun yliopisto
University of Turku

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 6/2012

Henkilöstö	< 5	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	15	4	0	1	2	22
Etelä-Karjala	79	8	1	2	3	93
Etelä-Pohjanmaa	74	20	14	3	8	119
Etelä-Savo	82	28	4	3	2	119
Kainuu	37	6	6	4	0	53
Kanta-Häme	69	9	9	5	9	101
Keski-Pohjanmaa	32	16	9	4	2	63
Keski-Suomi	139	10	2	2	6	159
Kymenlaakso	87	20	11	0	2	120
Lappi	113	22	8	1	1	145
Pirkanmaa	124	20	16	8	6	174
Pohjanmaa	117	22	8	11	2	160
Pohjois-Karjala	90	21	11	4	3	129
Pohjois-Pohjanmaa	196	20	5	8	12	241
Pohjois-Savo	134	15	11	3	8	171
Päijät-Häme	65	10	5	7	4	91
Satakunta	160	9	11	7	11	198
Uusimaa	219	38	53	47	43	400
Varsinais-Suomi	221	30	24	13	8	296
Yhteensä	2053	328	208	133	132	2854
%	72	11	7	5	5	100

Turun yliopisto
University of Turku

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Nyt kisataan paikallisruoan käytöstä

Arktiset Aromit ry on käynnistänyt Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän rahoituksella toimivan Luonnosta Lautaselle -hankkeen. Osana tätä hanketta on suunniteltu yhteistyössä järjestöjen kanssa paikallisruoan käytön edistämiseen valtakunnallinen kuluttajakilpailu. **Popsi Paikallista – Kiitos** -kampanjan tavoite on saada kuluttajat kiinnittämään huomiota päivittäisiin ruokaostoksiin ja suosimaan ruoankäyttöön paikallisruokaa ja -tuotteita.

Popsi Paikallista – Kiitos -kampanja kohdistetaan kuluttajiin pääosin nettikampanjana yhteistyössä eri järjestöjen ja toimijoiden kanssa. Kilpailusta on painettu myös paperilomake, jota täyttämällä kuluttajat voivat listata omaa lähituotteiden käyttöönsä. Kun kampanja-aika 15. - 30.9.2012 päättyy, paperilomakkeen tiedot voi täyttää Arktiset Aromit ry:n kotisivuille www.arktisetaromit.fi laitettavaan nettilomakkeeseen ja lähettää täytetyn lomakkeen yhdistykselle 15.10.2012 mennessä.

Paikallisruoan käyttökilpailussa listataan lähituotteiden käyttöä ruoka-aineryh-

mittäin. Pääryhmiä ovat kasvikset, viljatuotteet, lihatuotteet, maitovalmisteet ja juomat sekä näille omat alaryhmänsä.

Lähi- ja paikallisruoka on viime vuosina ollut paljon esillä tiedotusvälineissä. Järjestöt haluavat innostaa kuluttajia entistä laajemmin paikallisruoan käyttöön. Lisäkäytön avulla työllistetään suomalaisia, säästetään ympäristöä ja tuetaan aluetaloutta eri puolilla Suomea.



Netin avulla osallistuminen helppoa – palkintoja luvassa

Popsi Paikallista – kiitos -kampanjaan on voitettava osallistua netin kautta. Näin säästetään osallistumislipukkeiden postituskustan-

nuksia ja saadaan atk:n avulla nopeasti lasketua kampanjan tulokset. Osallistuneitten kesken arvotaan palkinnoiksi kolme sadan euron arvoista yritysten tuotteista koottua tuotekoria ja kymmenen kirjapalkintoa. Kampanjaan 500 ensimmäiseksi osallistunutta saa postitse Popsi Paikallista - Kiitos -jääkaappimagneetin.

Popsi Paikallista – Kiitos -kampanjassa ovat mukana Arktiset Aromit ry:n lisäksi Marttaliitto, Maa- ja kotitalousnaisten Keskus, Suomen 4H-liitto, Kotitalousopettajien liitto, Suomen Elintarviketyöläisten Liitto, Maa- ja Metsätaloustuottajain Keskusliitto sekä Aitoja Makuja -hanke. Kilpailulipukkeita jaetaan messuilla sekä järjestöjen toimesta. Arktiset Aromit ry:n kotisivuille kampanjan nettilomake ilmestyy syyskuun alussa.

Lisätietoja:

Arktiset Aromit ry toimisto

puh. (08) 6155 5590

info@arktisetaromit.fi tai

Simo Moisio

puh. 040 580 1186

sekä kampanjassa mukana olevat järjestöt

Luomututkimusseminaari tuo huippuluonnonhoitajat Mikkeliin

Scientific Seminar on Organic Food - open, critical and collaborative approaches tuo esille Euroopassa tehtävää luomuelintarvikkeisiin liittyvää ajankohtaista tieteellistä tutkimusta. Seminaari järjestetään 1.-2.11.2012 Mikkelin yliopistokeskuskampuksella.

Luomututkimusseminaarin aihepiirejä ovat mm. luomuelintarvikkeiden laatu ja alkuperän todentaminen, luottamus elintarvikeketjussa sekä luomuun liittyvät terveydelliset tekijät. Seminaarissa käsitellään myös elintarvikkeiden nimityksiin liittyvää kehitystä Euroopassa. Seminaariin on kutsuttu puhujiksi korkeatasoisia tutkijoita ja asiantuntijoita sekä elintarviketeollisuuden edustajia niin koti- kuin ulkomailta. Seminaarissa luennoivat mm. professori **Carlo Leifert** (Newcastlen yliopisto), professori **Angelika Meyer-Ploeger** (Kasselin yliopisto), professori **Søren Husted** (Kööpenhaminan yliopisto) ja **Dr. Inès Birlouez** (Spectralys Innovation).

Lisätietoja seminaarin www.helsinki.fi/ruralia/Organicfood2012/index.htm. Seminaarin järjestävät Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, MTT ja Aalto-yliopiston Pienyrityskeskus.



Seminaari on osa Luomuinstituutin käynnistäminen -hanketta, jota rahoittaa Etelä-Savon maakuntaliitto Euroopan aluekehitysrahastosta.

Hyvää Suomesta -merkin uusi viestintäkonsepti myötätuulessa Ruokaa omasta maasta

Kohta 20-vuotisella Hyvää Suomesta -merkillä on käytössä uusi viestintään tarkoitettu tunnus Ruokaa omasta maasta. Hyvää Suomesta -merkki on erittäin tunnettu ja arvostettu, mutta sen näkyvyyttä halutaan lisätä ja kuluttajien tunnesidettä suomalaiseen ruokaan vahvistaa. Ruokaa omasta maasta -tunnus tekstisloganilla ja liehuvalla lipulla tuo viestintään uutta potkua.

Ruokaa omasta maasta -tunnus on tarkoitettu viestintämateriaaliin eli mainoksiin, nettisivuille, messumateriaaliin jne. Tuotepakkauksissa se korvaa varsinaisen Hyvää Suomesta -merkin, kun se on taloudellisesti järkevää, sille on tilaa ja se sopii viestinnällisesti hyvin tuotteeseen.

Varsinainen pyöreä Hyvää Suomesta -merkki ei siis ole muuttunut miksiäkään ja on yhä

sellaisenaan käytettävissä. Toisaalta, merkin nimen osalta palataan alkujuurille eli aletaan käyttää termiä Hyvää Suomesta -merkki, joutsenlipun sijaan. Syynä on mm. se, että joutsenlippu -termi sekoittuu usein pohjoismaiseen ympäristömerkintään.

Jäsenyrityksemme ovat ottaneet Ruokaa omasta maasta -tunnuksen vastaan ilolla ja jo nyt sitä käytetään aktiivisesti sekä viestinnässä että pakkauksissa. Myös keväinen lanseerauskampanjamme tuotti toivottavaa näkyvyyttä uudistukselle ja runsaan tykkääjäjoukon facebook-sivuillemme.

Minna Kantén
minna.kanten@ruokatieto.fi
facebook/RuokaaOmastaMaasta



Tietohaarukka 2012 -tilastotietoa elintarvikealasta on ilmesynyt uudistettuna

Tietohaarukka on monipuolinen tilastopaketti ruokaketjusta: niin alkutuotannosta, elintarviketeollisuudesta kuin ruuan kulutuksestakin.

Tilastot on jaoteltu ketjumallin sisällä ensimmäistä kertaa otsikoilla ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työ ja työhyvinvointi, eläimet ja eläinten hyvinvointi, paikallisuus ja talous. Jaottelu noudattaa ruokaketjussa tunnistettuja vastuullisuuden seitsemää eri ulottuvuutta.

Tietohaarukka kuuluu elintarvikeketjusta kiinnostuneiden vakiintuneisiin tietolähteisiin joko taskukokoisena esitteenä tai internetistä löydettävänä sähköisenä versiona www.ruokatieto.fi/tietohaarukka. Se ilmestyy kolmena eri kieliversiona: suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

Tietohaarukka 2012 -julkaisun on tuottanut Ruokatieto yhteistyössä Agronomiliiton, ETL:n, MTK:n, SLC:n ja ProAgria Keskusten Liiton kanssa. Aineiston tuottamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Tiilaukset: Julkaisua on tilattavissa sähköpostitse ruokatieto@ruokatieto.fi tai puhelimitse. 040 710 4170 Julkaisu on maksuton mutta toimituskulut peritään (käsittelykulut 5 e + postikulut).



Tuorekasvisten turvallisuuden parantaminen (TUOPRO) - hanke alkoi, yrityksiltä toivotaan osallistumista

Kasvisten matka viljelijältä kuluttajan ruokapöytään on pidentynyt ja monimutkaisuutensa viimeisten vuosikymmenten aikana. Tuottajien määrä on pienentynyt samalla kun tilojen koot ovat kasvaneet ja tuotanto on erikoistunut. Pieniä perhevilmelmiä on kasvatettu tilan ulkopuolisia työntekijöitä työllistäviksi yrityksiksi. Kasviksia käsitellään ja jatkojalostetaan yhä useammin jo alkutuotantotiloilla. Monet kasvisten viljelytilat ovat laajentaneet toimintaansa esimerkiksi porkkanoiden pesuun ja pakkaamiseen. Kasvisten prosessointi voi tapahtua samassa yrityksessä kuin raaka-aineen viljely tai tuote voi kulkea monessa eri yrityksessä jalostusketjun aikana.



”Tuorekasvisten turvallisuuden parantaminen – TuoPro” -hanke alkoi keväällä 2012. Hankkeen tavoitteena on tuorekasvisten laadun varmistaminen sekä kotimaisten kasvisten tuotannon turvaaminen.

Hankekokonaisuus koostuu kolmesta osahankkeesta.

- 1) Kootaan kasvisten tuotantoprosesseihin liittyvää tietoa käyttökelpoiseen muotoon.
- 2) Luodaan organisoitu, viljelijöiden omavontakäyttöä palveleva toimintamalli, joka edistää kasvituotteiden turvallisuutta.
- 3) Laaditaan kansallinen Hyvän käytännön opas tuorekasviksia käsitteleville yrityksille.

Hankkeen tuloksena syntyy alkutuotannon omavalvonnassa hyödynnettävä tuoteturval-

lisuuden varmennuskonsepti. Hyvän käytännön opas parantaa kotimaisten kasvisten tuotantoedellytyksiä ja varmistaa prosessoitujen kasvisten tuoteturvallisuutta. Turvaamalla tuotteiden laatu sekä ohjeistamalla hyvät tuotantokäytännöt voidaan lisätä kuluttajien luottamusta suomalaisiin kasvituotteisiin ja näin edistää suomalaisten kasvisyritysten toimintaedellytyksiä.

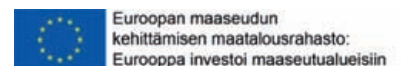
Hankkeen toteuttavat yhteistyössä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Maataloustieteiden laitos, Mikkelin ammattikorkeakoulu sekä ProAgria. Hankkeessa on perustettu kaksi työryhmää, joissa on mukana yritysten ja keskusliikkeiden edustajia sekä hanketoimijoita. Yritykset voivat esittää ideoi-

ta Hyvän käytännön oppaaseen, jotta se hyödyttäisi parhaiten kasvisten jatkojalostusta.

Hanketta rahoittaa Hämeen ELY-keskus ja hanke toteutetaan 2012 – 2014 Manner-Suomen maaseudun valtakunnallisena kehittämishankkeena.

Lisätietoja:

Marja Lehto, MTT
marja.lehto@mtt.fi
puh. 040 354 8894



Pohjoiskarjalaiset pientuottajat ponkaisivat S-kaupan hyllylle

Pohjois-Karjalan Osuuskauppa PKO raotti maakunnan pientuottajille ovea käynnistämällä viime vuoden lopulla lähiruokapäivien sarjan. Lähiruokapäivien aikana pientuottajat pääsivät ilmaiseksi PKO:n kauppojen aula- ja käytävätiloihin maistattamaan ja myymään tuotteitaan.

- Tapahtuma oli paikallisille tuottajille valtakunnan tasollakin ainutlaatuinen, sillä he pääsivät lähelle suurten kauppojen asiakasvirtaan ja tutustuivat vähittäiskauppojen toimintatapaan, kertoo tapahtumaa kokoonjuossut **Hanna Tuominen** Pohjois-Karjalan elintarvikkeiden alan koordinoitihankkeesta.

- Parhaimmillaan tapahtumissa oli mukana lähes 20 tuottajaa. He pääsivät kertomaan kuluttajille toiminnastaan ja tuotteistaan. Toisaalta myös kauppias pystyi tarkkailemaan erilaisten tuotteiden kysyntää ja toki tuottajia.

- Lähiruokapäivien ansiosta PKO:n hyllyille pääsi kahdeksan uutta yrittäjää, tästä eteenpäin tarjolla on mm. paikallista jäätelöä, kalatuotteita, luomujuureksia ja leipomotuotteita.

Lähiruokapäivä-tapahtumat käynnistyivät vuoden 2011 lopulla ja kestivät vuoden 2012 kesäkuuhun, yhteensä tapahtumia oli 18. Tapahtumat ajoittuivat yleensä juhlapäivien yhteyteen. Lähiruokapäiviä vietettiin Joensuussa, Lieksassa, Kiteellä, Ilomantsissa ja Outokummussa.

- Ilman eri toimijoiden välistä jouhevaa yhteistyötä urakasta ei olisi selvitty. Saimme keskeiset alan toimijat mukaan talkoisiin, teimme yhdessä puitteet valmiiksi jolloin yrittäjien taakka väheni. Lähiruokapäiviä olivat järjestämässä PKO:n lisäksi Pohjois-Karjalan aikuisopisto, ProAgria Pohjois-Karjala, Keski-Karjalan kehitysyhtiö, Pohjois-Karjalan maakuntaliitto ja MTK Pohjois-Karjala.

- Tapahtumasarja oli mielestäni menestys ja uskoisin, että lähiruokapäiviä tullaan ainakin jossain muodossa jatkamaan. En äkkiä keksi miten vähittäiskaupan hyllylle ja asiakkaan ostokassiin pääsisi helpommin ja kustannustehokkaammin, Tuominen päättää tyytyväisenä.

Teksti:

Rauno Jussila

Pohjois-Karjalan maakuntaliitto



Selkeyttä ravitsemustiedon mielipideviidakkoon

Ravitsemuskeskustelu käy kuumana, ja medioissa väännetään kättä erilaisista ruokavalioidista. Vieläkö kevyttuotteita ja terveystuotteita elintarvikkeita tarvitaan? Hukkuuko asiantuntijan sana kärkeviin mielipiteisiin?

Yhteiseurooppalainen EU:n rahoittama SALUS-hanke pyrkii lisäämään kuluttajien tietoisuutta terveellisistä ruokailutottumuksista. Projekti seuraa 12 EU-maassa elintarvikkeiden ja valmisruokien sokerin, suolan ja rasvan määrää sekä kerää parhaita teollisuuden käytäntöjä niiden vähentämiseksi.

Hanke järjesti keväällä 2012 kaksi ryhmäkeskustelua, joissa elintarvike- ja ravitsemusalan asiantuntijat sekä elintarviketeollisuuden ja kuluttajaorganisaatioiden edustajat keskustelivat ravitsemuksesta ja ruoan uudelleenmuokkaamisesta Suomessa. Uudelleenmuokkaaminen tarkoittaa erityisesti suolan, sokerin ja rasvan määrän vähentämistä teollisista elintarvikkeista. Keskusteluissa mukana olivat: Boston Oy, Elintarviketeollisuusliitto, Kuluttajaliitto, Kuluttajatutkimuskeskus, Maa- ja metsätalousministeriö, Itä-Suomen yliopisto, Opetushallitus, Ruokatietoyhdistys Oy, Suomen Sydänliitto sekä Uudenmaan Herkku Oy.

- Osallistujien mielestä ravitsemukselliset asiat jäävät helposti uusien ruokatrendien jalkoihin samalla kun kevyttuotetrendi näyttäisi olevan laskussa. Keskustelijat kuitenkin painottivat, että elintarvikkeiden muokkaaminen terveellisemmiksi on edelleen tarpeellista ja ajankohtaista, kertoo Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:ssä SALUS-hanketta vetävä erikoistutkija Terhi Latvala.

Ryhmäkeskusteluissa esiin nousi huoli siitä, että julkisuudessa käytävän ravitsemusdebatin ristiaallokossa elintarviketeollisuus ja kuluttajat saattavat ajautua yhä kauemmas terveellisestä ruokavaliosta. Ääri-ilmiöt saavat yleensä suhteettoman paljon huomiota medioissa, joiden kautta saatava tieto vaikuttaa ihmisten ruokailutottumuksiin.

- Kuluttajalle tämä saattaa olla ongelmallista, sillä ravitsemusalan asiantuntijoiden näkemykset eivät erotu mielipiteiden keskeltä, toteaa Latvala.

Trendit ohjaavat

Elintarviketeollisuus reagoi nopeasti kysynnän muutoksiin ja uusiin ruokatrendeihin. Riskinä kuitenkin ovat trendien pidempiaikaiset terveysvaikutukset: muodissa olevia ruokavaliota ei ole yleensä tutkittu, eikä voida olla varmoja niiden terveellisyydestä.

- Trendin ja terveellisyyden ei silti tarvitse sulkea toisiaan pois, vaikka kriittisyys uusia oppeja kohtaan onkin suotavaa. Ravitsemusnäkökulmat voi ottaa huomioon esimerkiksi luomu- ja lähiruoan kohdalla, sanoo Latvala.

Suomalaisten ruokailutottumuksia ohjaa myös maamme ainutlaatuinen kouluruokajärjestelmä, joka sekään ei ole immuuni trendeille: rasvakeskustelun myötä rasvattoman maidon käyttö kouluissa on vähentynyt tietyissä osissa Suomea. Aikuisväestönkin tottumuksiin joukkoruokailulla on paljon vaikutusta, sillä yli puolet tuotetusta ruuasta kulutetaan joukkoruokailujen yhteydessä.

Mistä on kevyttuotteet tehty?

Suomessa kevyttuotteilla on pitkät perinteet ja olemme edelläkävijöitä niiden valmistuksessa. Asiantuntijat peräävät kuitenkin keskustelua siitä, millä vähennetty ainesosa korvataan, jos tuotteesta vähennetään rasvaa, suolaa tai sokeria.

- Pitäisi tuottaa kokonaisterveellisiä elintarvikkeita eikä valmistaa tuotteita, joissa vähennettyn rasvan tilalle joudutaan lisäämään esimerkiksi sokeria, painottaa hankkeen ravitsemus-asiantuntija professori Raija Tahvonen MTT:stä.

Suomalaisen elintarvikealan haasteena on markkina-alueen pienuus: riittävien volyymien aikaansaamiseksi ulkomaiset markkinat houkuttelevat ja kansainväliset trendit ohjaavat kotimaankin tuotetarjontaa.

- Paljon hyviä tuotteita on jo markkinoilla, ja esimerkiksi sydän- ja verisuonitautikuolleisuus on vähentynyt huomattavasti. Samaan aikaan kuitenkin lihavuus ja tyyppin 2 diabetes ovat lisääntyneet, eli työtä pitää jatkaa tehokkaasti, Tahvonen sanoo.

Kuluttajat kiinnittävät valinnoissaan yhä enemmän huomiota hinnan ohella myös laatuun, jonka yksi kriteeri on terveellisyys. Asiantuntijat toivovatkin ravitsemusnäkökulman nostamista enemmän esiin elintarvikkeiden markkinoinnissa ja niistä viestittäessä.

Lisätietoja:

Hankkeen koordinaattori Suomessa, erikoistutkija Terhi Latvala
puh. (02) 9531 7440
terhi.latvala@mtt.fi

Hankkeen ravitsemusasiantuntija, professori Raija Tahvonen
puh. 029 531 7791
raija.tahvonen@mtt.fi

SALUS-hanke: <http://www.salus-project.eu/>

Kosher -sertifioinnista monenlaista hyötyä

Mitä kosher on?

Juutalaisen lain mukaan vain tietyt eläimiä voi syödä ja vain tietyllä tavalla teurastetuna. Tämä koskee lihaa. Kosher kuitenkin vaikuttaa myös lihatuotannon ulkopuolella ja se koskee kaikkea ruokaa (elintarvikkeita) ja tämän tuotantoa. Kosher-tuotannossa tuotteet jaetaan maitosiin, lihaisiin sekä sel-laisiin, jotka eivät ole kumpaakaan (parve).

Kosher -sertifioinnin hyödyt

Kosher -sertifioinnilla on lukuisia etuja yrityksille sekä kuluttajille. Esimerkiksi henkilöt, joilla on laktoosi-intoleranssi voivat helposti nähdä, sisältääkö tuote maitoa vai ei. Koko tuoteselostetta ei tarvitse lukea. Mintel Global Market Navigatorin jo 2009 tekemän tutkimuksen mukaan kosher -tuotteiden kysyntä on kasvanut merkittävästi. Ei niinkään uskonnollisista syistä vaan pikemminkin siksi, että ihmiset luottavat kosher -tuotteisiin ja pitävät niitä turvallisempina vaihtoehtona tiukemman valvonnan vuoksi. Nykyään kun suuri osa elintarvikemarkkinoiden tuotteista valmistetaan massatuotantona niin kosher -sertifikaatti tuo lisäarvoa tuotantoprosessiin ja tuotteelle.

Kosher -sertifiointi avaa yrityksille ovet uusille markkinoille, kuten

Juutalaiset, muslimit, seitsemännen päivän adventistit, kasvissyöjät, hindut ja buddhistit ovat kaikki vahvasti potentiaalisia asiakkaita, vain muutamia mainitakseni. Mikäli vaihtoehtona ovat kosher -leimalla ja ei kosher -leimalla varustetut tuotteet, niin he mitä todennäköisimmin valitsevat kosher -leimalla varustetun tuotteen. Tähän ei vain aikaisemmin ole ollut mahdollisuutta Suomessa. Näille kuluttajille kosher -merkintä viestii laatua ja turvallisuutta. Lisäsyynä ovat myös uskonnon ohjeistussäännöt. Enkä unohtaisi myöskään niitä kuluttajia, jotka kiinnittävät erityishuomiota terveysvaikutuksiin. Edellä mainittujen kuluttajien määrä kasvaa Suomessakin.

On sekä yksityisiä että julkisia yrityksiä, jotka ottavat valikoimiinsa mieluummin kosher -tuotteita, sillä ne ovat heille



helpommin eteenpäin markkinoitavissa. Tällä hetkellä jopa etsitään valmistajia, jotka ovat saaneet kosher -sertifikaatin.

Tietyt kaupungit, esim. ulkomailla ostavat mieluummin kosher-leimallavarustettuja tuotteita.

Pieni tai keskisuuret yritykset löytävät myyntivaltinsa juuri kosherista. Tuotteet voidaan myydä keskimäärin kalliimmalla.

Edellä on vain muutama esimerkki kosher -sertifikaatista syntyvistä hyödyistä. Yhdysvalloissa ja Israelissa on suuret markkinat kosher -tuotteille ja Euroopassa on tasaisesti kasvava kysyntä. Yhdysvalloissa on yli 10 miljoonaa kosher -sertifioitua tuotetta. Monessa kaupassa tuotteista noin puolet on jollakin tavalla kosher -sertifioituja. Tärkeää on myös muistaa, että kuluttaja on valmis maksamaan keskimäärin enemmän kosher -sertifioitusta tuotteesta, sillä kuluttaja tietää ostavansa laatua. Esimerkiksi Ranskassa kosher -leimalla varustettuja juustoja myydään tuplahintaan.

Suomessakin kosher -sertifikaatin myöntäminen on mahdollista. Allekirjoittanut, Rabbi Simon Livson, Helsingin juutalaisen seurakunnan rabbi, ensimmäinen suomea puhuva rabbi Suomessa, on sertifikaatteja myöntävä henkilö Suomessa. Olen opiskellut Israelissa ja Yhdysvalloissa ja olen kosherin asiantuntija Suomessa. Mielestäni suomalaiset voisivat hyötyä kosher -sertifioinnista. Kosher on se "uusi juttu" elintarvikealalla. Lisäksi se voi avata markkinoita kemianteollisuuden ja biokemian

teollisuuden piirissä, sillä monet raaka-aineista modifioidaan tai kehitetään juuri näillä teollisuuden aloilla käytettäväksi elintarviketaloustuksessa. Kosher on oma "nich". Sanonta "kannattaa takoa kun rauta on kuuma" pitää mielestäni paikkansa tässä tapauksessa.

Suomessa kosher on vielä hieman vieras ja uusi asia, mutta jo nyt on havaittavissa muutoksia. Varsinkin jos yrityksellä on vientiä ulkomaille voi kosher -sertifikaatista olla yritykselle taloudellista hyötyä. Kosher -sertifiointi ei ole ollut vielä esillä Suomessa laajasti nähdäkseeni johtuen juuri siihen liittyvään tiedon ja asiantuntemuksen puutteeseen. Nyt asiantuntevaa apua saa minulta suomenkielellä. Ottakaa rohkeasti yhteyttä!



*Simon Livson, Helsingin Juutalainen Seurakunta
simon.livson@jchelsinki.fi
puh. (09) 5860 3124 tai 0400 294 825*

Yhteistyöllä enemmän lähiruokaa kuluttajan ostokoriin

Päivittäistavarakaupan ja maataloustuottajien suosittelu tuotekortti edesauttaa pienyrittäjää saamaan lähiruokatuotteensa kaupan valikoimiin. Tuotekortin laajamittainen käyttöönnotto auttaa osaltaan luomaan kauppoihin entistä monipuolisemman lähiruokavalikoiman. Siihen tähtää myös vuonna 2011 käynnistynyt koulutushanke, jonka avulla kauppa valmentaa pienyrityksiä menestymään markkinoilla.

TUOTEKORTTI

Uppgifter om leverantören		Produktens grunduppgifter	
Företags namn		Produktens namn	
FD-nummer		Produktkod	
Gårdsadress		Produktens vikt	
Postadress		Förpackningsenhet	
Telefonnummer		Storlek, förpackningsparti 1	
E-post		Storlek, förpackningsparti 2	
Bankförbindelse		Produktens mått	
Kontaktperson		Mått, förpackningsparti 1	(h " b " dj mm)
Självgranskningsprogram		Mått, förpackningsparti 2	(h " b " dj mm)
		Ursprungsländ	
Preiserande produktuppgifter			
Produktens egenkap			
Öring: preiserande uppgifter om produkten, t.ex. Längdighet för specialkost (gluten, laktos) o.s.v.			
Öring: matlagning och matlagning, Sveriges matlagning, mjölkmatlagning			
Produktens hållbarhetsuppgifter (förpackningsmaterial, förpackningsmetoder)			
Uppgifter om produktens och förpackningspartier			
parfymier förpackning			
Förpackningsmaterial och mjölkmatlagning			
Beställnings- / leveransuppgifter			
Beställnings-, leverans-, beställnings- / leverans- o.s.v.			
Produktens bakgrunddata			
Beskrivning av produkten			
Preiserande beskrivning av produkten			
Produktens betydelse för konsumenten			
Märkgrupp, nyhetsvärde, livslängd o.s.v.			
Leveransomåga			
Produktionskapacitet, mål för distributions utbredning			



seminaareissa on koulutettu jo noin 300 elintarvikealan pienyrittäjää ja heidän työntekijäänsä. Tavoitteena on saada kauppoihin hyviä, kuluttajia kiinnostavia lähiruokatuotteita, jotka myös säilyvät valikoimissa.

PTY, MTK ja SLC suosittavat tuotekortin käyttöä

Päivittäistavarakauppa ry, MTK ja SLC suosittavat tuotekortin käyttöä pienyrityksille, jotka tarjoavat uutta ruokatuotetta kaupan ostajille. Tuotekortti on käytännöllinen työkalu, jonka avulla pienjalostaja suunnittelee tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti valmiiksi ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Tuotteen pääsemiseksi kaupan valikoimiin on kaupalla oltava siltä riittävät tiedot.

ja kaupan kumppanuutta, toteaa johtaja **Ilkka Nieminen** Päivittäistavarakauppa ry:stä.

Alustavien vaikuttavuusarvioiden mukaan koulutushankkeen tilaisuuksiin osallistuneet mikroyritykset ovat lanseeranneet uusia tuotteita useammin kuin verokkiryhmä, joka ei osallistunut tilaisuuksiin. Osallistuneet yritykset ovat myös palkanneet uusia työntekijöitä ja yritysten liikevaihto on kasvanut useammin kuin verokkiryhmällä. Tilaisuuksiin osallistuneet kokevat yhteistyön kaupan kanssa hie- man myönteisempänä kuin ei-osallistuneet.

Mikroyritysten koulutushanke jatkuu vuoden 2012 loppuun. Sen jälkeen toimintamalli pyritään vakiinnuttamaan kaupan ja mikroyritysten yhteistyöhön.

Lisätietoja:

www.pty.fi/mikroyrityshanke.html
Johtaja Ilkka Nieminen,
Päivittäistavarakauppa ry
puh. 0500 422 216
ilkka.nieminen@pty.fi

Koulutushankkeessa kehitetyn tuotekortin tavoite on parantaa elintarvikealan pienyritysten ja kaupan yhteistyötä sekä lähiruokatuotteiden kilpailukykyä. Ruoka-Suomi -teemaryhmän kanssa toteutetuissa alueellisissa

seminaareissa on koulutettu jo noin 300 elintarvikealan pienyrittäjää ja heidän työntekijäänsä. Tavoitteena on saada kauppoihin hyviä, kuluttajia kiinnostavia lähiruokatuotteita, jotka myös säilyvät valikoimissa.

Perinneympäristöjen hoito luonnonlaiduntamisella

Puustoisten perinneympäristöjen hoito luonnonlaiduntamisella -hanke toteutti laiduntreffit Perniössä 7.8.2012. Tutustumiskohteina olivat Teija ja Timo Mussaarin Kontolan luomulammas tila sekä Leila ja Teuvo Räsäsen Leipyölin matkailumaatila; <http://www.leipyoli.com/highland.php>.

Seuraava laiduntreffitilaisuus pidetään Kustavissa syys-lokakuun vaihteessa. Aikataulu ja ohjelma ovat valmistelussa yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa.

Metsälaidunhankkeen yhtenä tavoitteena on laatia luonnonlaitumilla tuotetulle lihalle ekologiset kestävyyskriteerit, jotka voivat edistää luonnonlaidunlihan tunnettua ja kysyntää. Kehitystyö on käynnistymässä. Tulevan syksyn aikana järjestämme Helsingissä seminaarin, johon kokoamme ohjelmaa.

Airi Matila
Metsälaidunhanke
www.metsalaidun.fi

Hillatuotekisasta jokavuotinen perinne Ranuan hillamarkkinoille



Ensimmäisen vuonna 2012 järjestetyn Vuoden Hillatuote -kisan voittajana on Ranua-Revontuli Oy:n kehittämä kuohuva hillajuoma Arctic Rose. Ranualla Hillakuume-seminaarin yhteydessä kunniamaininnan on vastaanottanut myös Ylläksen Pihvikeisarin yrittäjä Jaana Sara, jonka hillaa ja karpaloa yhdistävä kastike vakuutti tuomariston.

Hillapitäjä Ranua on etsinyt Vuoden 2012 parasta hilla- tai marjatuotetta kaikille avoimessa kisassa, joka julkistettiin marraskuussa 2011 Elma Maaseutumessuilla Helsingissä. Alan asiantuntijoista koostuva raati haki kisan kautta toteuttamiskelpoista ja kaupallisesti hyödynnettävissä olevaa tuotetta.

- Saimme kisaan toistakymmentä tuotetta hillaherkuista hoitotuotteisiin, mutta nyt paljikit tuotteet sopivat erittäin hyvin Ranuan hillabrändiin. Kuusihenkinen raatimme painotti erityisesti kaupallisuutta ja uutuusarvoa, kertoo kisa koordinoi Risto Saukkoriipi Rovaniemen Kehitys Oy:stä.

Voittajaksi erottui selkeästi Ranua-Revontuli Oy:n valmistama, juhlava hillajuoma Arctic Rose, joka alkoholittomana vaihtoehtona sopii juhlistamaan niin perhejuhlia kuin yritysten gaalailtojakin. Ranuan eläinpuiston yhteydessä toimivien yrittäjien Terttu ja Oiva Nurmela Ranua-Revontuli Oy valmistaa puhtaita luonnonmarjatuotteita, kuten liköörejä, viinejä täysmehuja ja hyytelöitä. Yhtiön Virvatulet-lakkaviini on aiemmin rankattu muun muassa Viisi tähteä -lehdessä Vuoden parhaaksi juomaksi.

Vuoden Hillatuote 2012 -kunniamaininnan on vastaanottanut yrittäjä Jaana Sara, joka on kehittänyt voitokkaan hilla-karpalokastikkeen ravintolassaan Ylläksellä. Kastiketta on tarjottu Ylläksen Pihvikeisarissa haudutetun

metsopaistin kera, mutta pulloitetuna sitä ei ole koskaan ollut tarjolla ravintolakeittiön ulkopuolella.

- Hillan makeus ja karpalon raikkaus on toimiva yhdistelmä, legenda jo syntyessään.

Nyt ensimmäisen kerran järjestetyn Vuoden hillatuote -kilpailun järjesti Rovaniemen Kehitys Oy yhteistyössä Ranuan kunnan ja Lappi luo -työryhmän kanssa. Kisasta on tarkoitus tehdä jokavuotinen perinne Ranuan hillamarkkinoiden yhteyteen.

Lisätietoja

Rovaniemen Kehitys Oy
Risto Saukkoriipi, Vuoden Hillatuote-kisan koordinaattori
puh. 040 572 0523
risto.saukkoriipi@rovaniemi.fi

Lähi- ja luomuruoka kiinnostaa kuluttajia

Lähi- ja luomuruoka ovat lisänneet selvästi suosiotaan ruoan ostotilanteessa. Esimerkiksi lähiruokaa piti vuonna 2011 ruoan valintatilanteessa vähintään melko tärkeänä asiana 59 prosenttia kuluttajista, kun vuonna 2005 vastaava osuus oli 41 prosenttia. Lähi-, luomu- tai pientuottajien tuotteita myyvistä erikoismyymälöistä ruokaa hankitaan kuitenkin toistaiseksi melko harvoin. On silti huomionarvoista, että yli puolet kuluttajista on asioinut ainakin joskus näissä erikoismyymälöissä, kertoo Kuluttajatutkimuskeskuksen ja Pellervon taloustutkimuksen PTT tuore tutkimus. Pääasiallisesti kuluttajat ostavat ruokansa isoista marketeista.

Kuluttajien ja tuottajien näkemykset eräistä kuluttajille tärkeistä asioista ruoan hankintatilanteessa eroavat toisistaan merkittävästi. Kuluttajat pitävät tuottajan saamaa korvaus-

ta työstään huomattavasti tärkeämpänä kuin mitä tuottajat uskovat sen kuluttajille olevan. Kuluttajat ja tuottajat pitävät niin lähi-, luomu- kuin pientuottajienkin tuottamassa ruoassa tärkeimpinä seikkoina työntekijöiden ja eläinten hyvinvointia tuotannossa. Noin 80 prosenttia kuluttajista ja 90 prosenttia tuottajista arvioi vähintään melko tärkeäksi sen, että tuotannossa huolehditaan työntekijöiden ja eläinten hyvinvoinnista.

”Sekä kuluttajissa että tuottajissa iäkkäimmät, yli 60-vuotiaat, ovat tyytyväisimpiä oman elintarviketuotteen käytetyn ruokakaupansa elintarviketuotteen koimaan. Kuluttajista kriittisimmät ruokakaupoissa kävijät löytyivät alle 25-vuotiaiden eli nuorimman ikäluokan joukosta. Informaation lisääntyminen ja koulutuksen parantuminen ovat muokanneet nuorista paitsi vaativia myös uusista kulutustrendeistä hyvin perillä

olevia valvutuneita ruoan ostajia”, erikoistutkija Ari Peltoniemi ja maatalousekonomisti Tapani Yrjölä toteavat.

Tutkimuksessa selvitettiin kyselyaineistojen avulla suomalaisten kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan valintaan vaikuttavista tekijöistä sekä ruoan vaihtoehtoisista tuotantotavoista. Tutkimus on osa Kuluttajatutkimuskeskuksen, Pellervon taloustutkimuksen PTT ja MTT taloustutkimuksen yhteistyössä toteuttamaa Vuorovaikutteinen ja vastuullinen elintarvikeketju -hanketta. Tutkimus on tutustuttavissa: http://www.kuluttajatutkimus.fi/ajankohtaista/?132_m=1580

Raakamaidon biologisia riskejä koskeva selvitys

Kesällä 2012 valmistuneessa selvityksessä kuvataan suomalaisen lehmän ja vuohen raakamaidossa mahdollisesti olevia biologisia vaaroja, joista saattaa aiheutua kuluttajalle terveydellistä haittaa, sekä keinoja riskin vähentämiseksi.

Raakamaidon kulutus on Suomessa vähäistä, ollen noin 1 % maidon ja maitotuotteiden kulutuksesta. Selvityksen perusteella tärkeimmät biologiset tekijät, jotka voivat aiheuttaa raakamaidon elintarviketurvallisuusriskejä Suomessa, ovat EHEC-, Listeria monocytogenes-, salmonella- ja kampylobakteerit. Ne saattavat aiheuttaa vakavia sairauksia ja jälkitauteja, ja niitä kaikkia on todettu suomalaisissa tuotantoeläimissä, ihmisissä ja navetta-ympäristössä.

Suomalainen elintarviketurvallisuusjärjestelmä ei ota kovin hyvin huomioon raakamaidon tuotannon ja kulutuksen erityisominaisuuksia vaan riskinhallinta perustuu pitkälti hyvien hygieniakäytäntöjen lisäksi maidossa olevia mikrobeja tuhoavaan pastöintiin. Selvitys ehdottaakin että olisi perusteltua luoda raakamaidon myyntimäärään ja toimintaan suhteutettu yhtenäinen, mahdollisia riskejä ennaltaehkäisevä kansallinen järjestelmä, sekä



lisätä raakamaidon kanssa toimivien yritysten ja kuluttajien tietoa hyvistä tuotantotavoista ja turvallisesta käytöstä. Tulosten pohjalta maa- ja metsätalousministeriö on aloittanut neuvottelut asiantuntijoiden ja sidosryhmien kanssa valmistellakseen säädösmuutoksia, joilla raakamaitoon liittyvät riskit saataisiin hallintaan ja raakamaidon saatavuutta voitaisiin mahdollisesti laajentaa.

Selvityksen teki Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran riskinarvioinnin tutkimusyksikkö, joka on Eviran elintarvikevalvonnasta riippumaton kansallinen riskinarviointielin.

Raakamaitoraporttiin voi tutustua: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/riskinarviointi/raakamaito_selvitys_netti.pdf

Eviran sivuilla on lisää raaka- ja tinkimaitoon liittyvää: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/elaimista_saatavat_elintarvikkeet/maito/usein_kysytty_tinkimaidosta/

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Lisää luomua -kiertue starttaa

Lisää luomua –kiertue vie ympäri maan viestiä siitä, että nyt tarvitaan lisää luomua sekä herättelee tuottajia ja yrittäjiä pohtimaan kysymystä: vaihtaisinko luomuun? Kiertue pysähtyy 11 paikkakunnalla ja jokaisella paikkakunnalla järjestetään Lisää luomua –seminaari, jossa kuullaan uusinta tietoa luomun markkinoista, tuotannon tavoitteista ja esimerkkejä luomutuottajien ja -yrittäjien onnistumisista sekä hyvistä keinoista selvittää luomun byrokratiasta.

Seminaarin jälkeen on tilaisuus verkostoitua sekä keskustella kaupan, teollisuuden, ammattikeittiöiden ja luomualan asiantuntijoiden kanssa. Kehittäjätohojen infopisteissä ollaan valmiina vastaamaan yritystilakohtaisiin kysymyksiin. Kiertueen järjestää Pro Luomu ry yhteistyössä alueellisten toimijoiden kanssa.

Seuraa kiertueen etenemistä www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/



Kaupunkipolitiikan, maaseutupolitiikan ja saaristopolitiikan toimenpideohjelmat vuosille 2012 - 2015

Uusiutumiskyvyn vahvistaminen on aluepolitiikan tavoitteena kaupungeissa, maaseudulla ja saaristossa työ- ja elinkeinoministeriön elinkeinoministeri Jyri Häkämiehen päätöksellä 26. kesäkuuta hyväksymissä toimenpideohjelmissa. Ne määrittelevät kaupunki-, maaseutu- ja saaristopolitiikan keskeiset tehtävät ja toimet tälle hallituskaudelle. Hallinnon ja aluekehityksen ministeriryöryhmä (Halke) seuraa toimenpideohjelmien toteutumista hallituskauden aikana.

Alueellisten vahvuuksien entistä parempi hyödyntäminen, elinkeinoelämän uusiutumisen vahvistaminen sekä maankäytön, asumisen ja liikennejärjestelmien nykyistä parempi yhteensovitus ovat esimerkkejä hallituksen kärkitavoitteista tasapainoisen aluekehityksen takaamiseksi niin kaupungeissa, maaseudulla kuin saaristossa.

Toimenpideohjelmissa toteutetaan valtioneuvoston joulukuussa 2011 päättämiä valtakunnallisia alueiden kehittämistavoitteita vuosille 2011–2015. Kaikkien kolmen toimenpideohjelman yhteinen nimittäjä on vahvistaa Suomen taloudellisesti, sosiaalisesti ja ympäristöllisesti kestävä kehitys siten, että alueelliset erityispiirteet ja kehittämistarpeet otetaan huomioon.

Toimenpideohjelmat on valmisteltu kaupunkipolitiikan ja maaseutupolitiikan yhteistyöryhmissä sekä saaristoasiain neuvottelukunnassa ministeriöiden ja alueiden yhteistyönä. Toimenpideohjelmiin sisältyvät kymmenet toimet rahoitetaan normaaliin tapaan valtion talousarvioon sisältyvillä määrärahoilla sekä kuntien, yksityisen sektorin ja EU:n rahoituksella.

Kaupunkipolitiikan toimenpideohjelman päätavoitteina on vahvistaa kaupunkien uudistumis- ja kilpailukykyä ja sosiaalista kestävyyttä, vastata ilmastonmuutokseen ja eheyttää yhdyskuntarakennetta. Toimenpideohjelma on luettavissa osoitteessa www.tem.fi/kauunkipolitiikka.

Saaristopoliittiseen toimenpideohjelmaan on koottu toimia, joilla saariston, meren, järvien, jokien ja koko rantavyöhykkeen merkitys aluekehityksen näkökulmasta vahvistuu. Tarvittavat toimet painottuvat kehittämään tele- ja liikenneyhteyksiä, elinkeinoja, matkailua, palveluja, vapaa-ajan asumista ja luonnon- ja maisemansuojelua. Toimenpideohjelma luettavissa osoitteessa www.tem.fi/saaristopolitiikka

Maaseutupoliittisen toimenpideohjelman 39 käytännön toimenpidettä edistävät maaseutualueiden uusiutumiskykyä ja hyödyntävät niiden mahdollisuuksia elinvoiman ja kilpailukykyyn lähteinä. Käytännön toimet keskittyvät aluesuunnittelun, kaavoituksen, tietoliikenneyhteyksien ja palvelujen kehittämiseen sekä uusiutuviin luonnonvaroihin perustuvan liiketoiminnan edistämiseen.

Vihreä talous edistää kasvua maaseudun vahvuuksiin perustuen. Paikallistalouden ja palvelumarkkinoiden toimivuutta edistetään hallitusohjelman mukaisella hankintalain uudistamisella, jolla lisätään suorahankintamahdollisuuksia, laatutekijöiden huomioonottamista julkisissa hankinnoissa ja yksinkertaistetaan menettelyjä. Näin voidaan edistää mm. lähiruokan käytön ja siihen liittyvän liiketoiminnan lisääntymistä. Pienten elintarvikevalmistajien yhteistyön kehittäminen tuotteiden markkinoille saattamisessa (logistiikka, keräilykeskukset) on tärkeä kehittämistyön osa-alue.

Toimenpide-ehdotus numero 14 painottaa **lähiruokaan ja luomutuotantoon liittyvän liiketoiminnan edistämistä** ja sen toteuttamiseksi esitetään neljää alla olevaa kokonaisuutta:

- Elintarvikealan järjestöjen ja koulutusorganisaatioiden osaamista hyödynnetään alueellisiin lähiruokajärjestelmiin liittyvien liiketoimintakonseptien ja yrittäjien osaamistason kehittämisessä. Vahvistetaan jalostuksen ja raaka-ainetuotannon vuorovaikutusta sekä parannetaan yrittäjien ja elintarvikehankinnoista vastaavien kilpailuttamisosaamista

vahvistamaan pienyritysten ja lähiruokatuotteiden ja luomun merkitystä julkisissa hankinnoissa. *MMM, TEM, YM, EkoCentria, YTR/Ruoka-Suomi -teemaryhmä, yrittäjäjärjestöt, MTK, SLC, alueelliset kehittäjät*

- Lähiruoka otetaan keskeiseksi kehittämiskohteeksi uuden, vuosia 2014–2020 koskevan EU-osarahoitteen maaseutuohjelman valmistelussa. Kehittämistoimintaa suunnataan yhä enemmän alan imagotyöhön, menekinedistämiseen ja tunnettuuden lisäämiseen kampanjoiden ja tapahtumien avulla. Elintarvikeala ja lähiruoka sisällytetään maakunnan kehittämisstrategioihin ja -ohjelmiin. *MMM, TEM, ELY-keskukset, maakuntien liitot*

- Elinkeino- ja ruokapolitiikoissa otetaan huomioon pienten yritysten tarpeet ja mahdollisuudet. *MMM, TEM*

- Käynnistetään elintarvikealan pk-yrityksille kasvu- ja kansainvälistymispalveluja tarjoava ohjelma jatkamaan Sapuska-ohjelmassa aloitettua kasvuhakuista yrittäjyyden kehittämistyötä. Hallitusohjelman mukaisesti vahvistetaan luomu- ja erikoistuotteiden vientiä sekä selkeytetään vienninedistämistoimenpiteiden hallinnointia ja rahoitusta. *UM, TEM, MMM*

Maaseutupoliittinen toimenpideohjelma on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa www.tem.fi/maaseutupolitiikka

Luomualalla toimivien pk-yristysten kansainväliset mahdollisuudet

Pienillä kotimarkkinoilla toimiville yrityksille kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistaminen on tulevaisuuden kasvun kannalta elintärkeää. Tästä huolimatta tutkimustietoa kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistamisprosessista on vain vähän. Turun kaupakorkeakoulussa keväällä 2012 valmistunut pro gradu –tutkimus pyrkii *ymmärtämään ja määrittelemään kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistamisprosessin suomalaisissa pk-yrityksissä*. Tutkimus keskittyy tarkastelemaan aikaisemman tiedon, verkostojen sekä yrittäjän aktiivisuuden ja valppauden roolia kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistamisprosessissa.

Kvalitatiivinen monitapaustutkimus koostuu kuudesta eri yrityscasesta. Pieniä yrityksiä edustavat Bioferme, Riihipuoti, Raikastamo ja Kankaisten Öljykasvit ja keskisuuria Halva ja Helsingin Mylly. Tutkitut yritykset toimivat luomuruokateollisuudessa Itämeren alueella.

Tutkimustulokset osoittavat, että tieto, verkostot ja yrittäjän aktiivisuus ja valppaus vaikuttavat positiivisesti kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistamiseen. Hyödyissä, jotka pienet ja nuoret ja toisaalta keskisuuret ja vakiintuneet yritykset saavuttavat verkostojen kautta, on eroja. Pienet yritykset hyötyvät kaikista verkostojen kautta saatavista resursseista, kun taas keskisuuret yritykset

painottavat verkostoista saatavan tiedon roolia. Erityisesti asiakkaan tarpeiden ymmärtäminen tietyllä markkinalla korostuu muita tietotyyppisiä tärkeämmäksi onnistuneessa kansainvälisten mahdollisuuksien tunnistamisessa. Tutkituissa yrityksissä se stimuloi kansainvälisten mahdollisuuksien havaitsemista useammin kuin yrityksen käyttämättömien resurssien havaitseminen, joka taas on yleinen mahdollisuuksien havaitsemiseen johtava tekijä kotimarkkinoilla.

Rantasalo, Jenni: International opportunity recognition among Finnish SMEs – Organic food SMEs in the Baltic Sea region

Linkki sähköiseen pro gradu –työhön: <http://info.tse.fi/julkaisut/Thesis2012/72054.pdf>

Länsi-Uudenmaan maistiaiset tapaustutkimuksena lähiruokamarkkinoiden kehityksestä Länsi-Uudellamaalla

Nina Toivasen opinnäytetyö käsittelee Länsi-Uudenmaan Maistiaiset -lähiruokamarkkinointa (Slow Food Festival) kuluttajan ja tuottajan näkökulmasta. Markkinat järjestettiin 1.-2.10.2011 Fiskarsin ruukissa. Työssä selvitetiin, kuinka tuottajat ovat kokeneet markkinat ja mitä hyötyä heillä on ollut osallistumisesta. Myös kävijöiden kiinnostuksesta lähiruokaan ja heidän kokemuksiaan markkinoista kysyttiin.

Kuluttajatutkimukseen osallistui 103 henkilöä, jotka haastateltiin markkinoiden aikana. Tuottajakysymykset lähetettiin postitse marraskuun lopussa 66 tuottajalle ja näyt-

teilleasettajalle. Tuottajilla oli mahdollisuus osallistua tutkimukseen verkossa tai palauttamalla kyselylomake postissa. Vastausprosentti tuottajatutkimuksessa oli noin 27 %.

Tutkimuksen tulokset viittaavat siihen, että tuottajat suhtautuvat myönteisesti markkinoihin ja ovat kaiken kaikkiaan tyytyväisiä. Tuottajan kokema hyöty ilmenee uusien asiakassuhteiden synnyssä sekä tuottajien saamista asiakas- ja kysyntätiedosta. Joidenkin vastaajien mukaan yhteistyö tuottajien välillä on lisääntynyt. Kävijät kokivat markkinat myönteisenä, tosin viitoituksessa on osittain koettu puitteita ja markkina-alueen koetaan

olevan hajanainen. Kävijät ovat kiinnostuneita ostamaan lähiruokaa. Lähiruokaa ostetaan mieluiten tavallisesta kaupasta, minkä jälkeen suositaan ostamista suoraan tuottajalta.

Opinnäytetyöhön voi tutustua tarkemmin osoitteessa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201204285458>

Yrityksen kehittämistä ryhmän tuella vaikka savusaunan lauteilla

Elintarvike- ja matkailualan yrittäjillä on nyt todellinen tilaisuus lähteä yhteisvoimin kehittämään omaa liiketoimintaansa. Tiimiakatemia Aikuiskoulutus kutsuu näillä aloilla toimivia yhteiseen valmennusryhmään suorittamaan tuotekehittäjän erikoisammattitutkintoa. Valtakunnallinen Sammon Takojat Ruoka ja Matkailu -valmennusryhmä käynnistyy syyskuussa.

– Sammon Takojat -valmennukseen lähtevä valitsee jonkin kehittämishaasteen omasta liiketoiminnastaan. Joku haluaa kaupallistaa, toinen tuotteistaa ja kolmas kehittää prosesseja. Valmennus antaa aikaa pysähtyä miettimään, mitä on tekemässä ja mihin suuntaan haluaa yritystään viedä, kertoo ryhmää valmentava Arto Vidgren.

Elintarvikealan yrittäjänä yli 17 vuotta toiminut Vidgren on ollut mukana alan kehittämässä sekä Keski-Suomessa että yrittäjäjäsenenä valtakunnallisessa elintarvikealan osaamisverkostossa. Vidgren korostaa, että valmennusryhmässä on tarjolla vertaistukea ja uusia näkökulmia. Parhaimmillaan Sammon Takojat auttaa liiketoiminnan kehittämisessä ja konkreettisten kumppaneiden löytämisessä.

Luomuviljelijä synnytti putiikin

Luomuviljelijä Teppo Heikkilä Loimaalta lähti viime syksynä mukaan Sammon Takojien Luomu-ryhmään. Hän valitsi kehittämistehäväkseen tilapuodin luomisen. Luamupuuti Volter avattiin jo vapuksi.

– Omalta tilalta myyntiin saadaan pihvilihan, lihajalosteiden ja härkäpapujen lisäksi vihanneksia sesongin mukaan. Poutakesän pienmeijeri toimittaa naapuritalalta myyntiin italialaistyypisiä luomujäätelöitä ja -juustoja. Kahvilan vitriiniin leivotaan nisua oman tilan viljasta.

Valmennuksesta Heikkilä lähti ennen kaikkea hakemaan työkaluja tuotekehittämiseen ja tuotteistamiseen sekä tuulettamaan ajatuksiaan.

– Valmennus antaa aikaa kehitystyöhön. Kun lähtee viikonlopuksi pois työympäristöstä, on kiinni siinä hetkessä eikä voi enää juosta navetan ja konehallin väliä. Arjessa aika menee

rutiinien pyörittämiseen, ja siinä kiireessä kehittämistä on helppo lykätä.

Tärkeäksi osoittautuivat myös ryhmän tuomat mahtavat kontaktit.

– Minulla on sellainen asenne, että kun lähtee avoimesti uusiin tilanteisiin ja keskustelemaan ihmisten kanssa, saa aina jotain.

Oppimista paljussa tähtitaivaan alla

Sammon Takojat -valmennus toteutetaan noin 1,5 vuoden pituisena ohjelmana, joka sisältää valmennuspäiviä, henkilökohtaista mentorointia, innostavan lukupaketin ja pienryhmissä toteutettavaa kehitystoimintaa.

Ryhmän 19 valmennuspäivää järjestetään kolmen päivän jaksoissa (ma–ke) maatilamatkailuyrityksissä, joissa oppimista tapahtuu niin dialogiympyrässä kuin savusaunassa ja paljussa tähtitaivaan alla.

Sammon Takojat -valmennus voidaan toteuttaa myös oppisopimuskoulutuksena. Tällöin osallistujan kustannuksiksi jäävät vain tutkimtomaksu (58 €) sekä valmennuspäivien täysihoitopaketti.

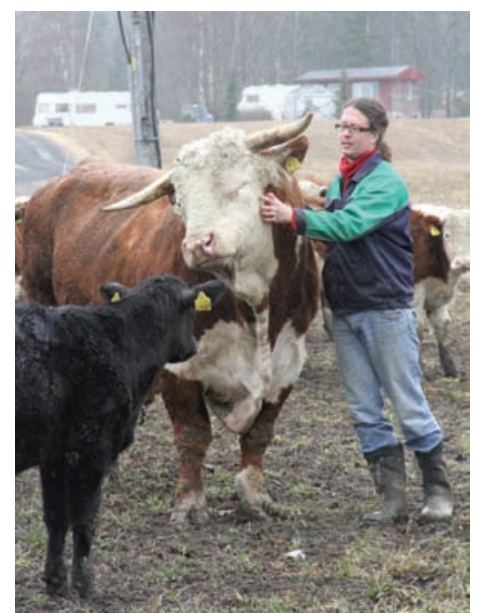
Lisää tietoa ryhmästä:

Arto Vidgren
puh. 0400 540 014
arto.vidgren@ediple.fi

Marja Pinomäki
puh. 040 591 2033
marja.pinomaki@partus.fi

osoitteesta www.sammontakojat.fi, jossa on mm. tarkempaa aikataulutietoa.

Teksti ja kuvat: Hanna Tuuri



Lähiuokaa hyödyntäville ravintoloille oma merkki

Kuluttajat valitsevat mielellään lähiruoaan tai pienten toimittajien ruokaa myös ravintolassa. Lähiuokaa hyödyntäville ravintoloille on saatavilla oma lähiruokaravintola-merkki. Merkin on suunnitellut Laura Rostedt (p-print) ja Susanna Wiljanen (Zinoti Marketing), jotka myös ylläpitävät sivustoa ja tarjoavat palvelua ravintoloille. Merkin saavat käyttöön ravintolat, jotka ilmoittautuvat sivustolle ja kertovat omasta ”lähiruokafilosofiastaan”. Merkin käytölle pohdittiin aluksi kriteereitä, mutta sen todettiin olevan liian haastavaa ja rajoittavaa ravintoloille. Lähiuoaan, joka usein tulee pieniltä toimittajilta, käyttö vaatii ravintolalta resursseja mm. sopivien lähitoimittajien löytämiseen ja sopeutumiseen mahdollisiin saatavuusongelmiin.

Ravintoloille ei haluttu osoittaa yhtä oikeaa tapaa hyödyntää lähiruoka-aineita ansaitakseen merkin. Siksi päädyttiin siihen, että ravintolat voivat itse kuvata mahdollisimman tarkalla ja konkreettisella tasolla omaa toimintaansa asiakkailleen. Merkin käytössä ohjeistukseksi on annettu, että merkkiä tulee käyttää niin, että kuluttaja pystyy päättelemään mihin merkillä viitataan: annoksen tiettyyn raaka-aineeseen, tiettyyn annokseen ruokalistalla vai kokonaiseen ruokalistan menuhun? Myös lähiruoka-toimittajien listaaminen esim. menun liitteenä on yksi tapa kertoa lähiruoaan hyödyntämistä asiakkaille ja tuoda samalla esiin alueen elintarviketoimittajia.

Lähiuokamerkki on lisä ravintolan omaan markkinointiin ja on selkeä keino viestiä lähiruoaan hyödyntämisestä ravintolassa. Ravintoloissa on koettu, että merkki menussa on vaikuttanut asiakkaan valintaan, koska lähiruokatarjonta on noussut paremmin esille. Ravintolan ikkunassa lähiruokamerkki herättää huomiota ja viestii ravintolan myönteisestä ajattelutavasta lähialueen tuottajia ja elinvoimaisuutta kohtaan. Käyttäessään merkkiä ravintolat myös markkinoivat toisiaan ristiin eri puolilla Suomea.

Lähiuokamerkki osa ravintolan viestintää

Enkeliravintola oli mukana lähiruoka-aloitteessa, josta lähiruokaravintola-konsepti on saanut alkunsa. Heille lähiruoka-aloitteen tuomat kontaktit ovat olleet ensiarvoisen tärkeitä. ”Haluumme edelleen kehittää suhteitamme uusiin lähialueen tuottajiin ja laajentaa lähituotteiden käyttöämme.” kertoo Enkeliravintolan keittiöpäällikkö Katja Mäkinurmio.

”Lähiuokaravintolat-markkinointikonseptin myötä olemme vahvistaneet viestiämme ravintolamme lähiruoaan käytöstä. Lähiuokakonsepti on tuonut näkyvyyttä lähiruokaravintoloille paikallisesti. Asiakkaat suhtautuvat tänä päivänä erittäin myönteisesti lähiruokaa tarjoavia ravintoloita kohtaan ja

olemme tämän konseptin myötä saaneet uusia asiakkaita. Lähiuokamerkin avulla olemme paremmin saaneet viestittyä asiakkaillemme lähiruoaan käyttöämme.” Katja lisää.



Enkeliravintolan asiakkaat ovat antaneet palautetta, että lähiruokaravintola-merkki on selkeä ja se on auttanut asiakkaita erottamaan lähiruoka-annokset ruokalistalta. Myös ikkunatarra ravintolan ulkopuolella on saanut paljon huomiota.

Katja Mäkinurmio uskoo, että konseptista voisi olla vielä enemmän hyötyä sen laajetessa enemmän asiakkaiden tietoisuuteen ja saadessa enemmän näkyvyyttä. Lähiuokaravintolat voisivat myös yhdessä luoda tapahtumia, jotka toisivat konseptia enemmän esiin ja konsepti saisi näin lisää näkyvyyttä.

”Yhteismarkkinointia voitaisiin toteuttaa niin kansallisella kuin paikallisellakin tasolla. Olemmekin pohtineet yhteismarkkinoinnin luomista ja näkyvyyttä tapahtumiin esimerkiksi messuille.” Susanna Wiljanen Zinoti Marketingista kertoo.

Susanna Wiljanen
Zinoti Marketing
puh. 040 719 1572
www.zinoti.fi



Kuvaaja: Ritva Lappalainen

Lähiuoka-aloite Turussa sai alkunsa vuonna 2009 pohjoismaisen kestävä kehityksen konferenssin tarpeesta tarjoilla yli 500 hengelle mahdollisimman puhdasta lähiruokaa. Konferenssi toteutui tammikuussa 2011, jolloin ensimmäiset vähintään 80%:sti lähiruoalla toteutetut ateriakokonaisuudet olivat tarjolla useassa ravintolassa.

Sivusto www.lahiruokaravintolat.fi listaa lähiruokaa hyödyntäviä ravintoloita ja on jatkoa lähiruoka-aloitteelle. Ravintoloita on listautunut 9 paikkakunnalta ympäri Suomen. Yhteensä ravintoloita on listautuneena tällä hetkellä 19. Idea mukana kehittämässä ovat olleet UBC, Valonia ja LounaFood.

Tulevaisuusvision toteutuminen kolminkertaistaisi elintarvikeketjun työllisyysvaikutukset Kouvolan seudun elintarviketaloudella suopeat kasvunäkymät

Kouvolan seudun työllisyys kasvaa 3839 henkilötyövuodella ja alueen bruttokansantuote 11,4 prosenttiyksiköllä vuoteen 2020 mennessä, mikäli Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin laskemat kasvuvisiot toteutuvat. Rahaa alueelle tulisi reilut 370 miljoonaa euroa, ilmenee Ruoka-Kouvola 2020 nimetyssä visiossa.

Laskelmissa elintarviketeollisuuden tuotannon kasvuarvio on lähes 70 prosenttia vuoteen 2020 mennessä verrattuna vuoteen 2011. Kotitalouksien lähiruoan osalta vastava arvio kasvulukemista on noin 30 prosenttia sekä ravitsemuksen ja majoituksen suhteen noin 60 prosenttia.

- Näiden elintarviketalouden kolmen osa-alueen toteutuminen yhtä aikaa merkitsee huomattavaa lisäystä sekä Kouvolan seutukunnan taloudelliseen kasvuun että työllisyyteen, kertoo **professori Hannu Törmä** Ruralia-instituutista.

Visiossa elintarvikealan suuret toimijat jatkavat paikkakunnalla vakaina, minkä lisäksi

tuotantoa on tullut uusiin yrityksiin ja toimipaikkoihin.

- Visiomme perustuu siis oletukseen, että Kouvolan seutukunnan elintarviketeollisuudessa on otettu merkittäviä askelia samanaikaisesti useilla eri toimialoilla, kertoo **tutkimusjohtaja Torsti Hyyryläinen** Ruralia-instituutista.

Elintarviketalous on jo nyt merkittävä tekijä Kouvolan seutukunnassa, sillä elintarviketeollisuus kasvattaa alueen BKT:tä ja työllisyyttä 3,4 prosenttiyksikköä verrattuna tilanteeseen, jossa kaikki ruoka ostettaisiin seutukunnan ulkopuolelta. Seutukunnan elintarviketalouden vaikutus alueen työllisyyteen on kerroinvaikutuksineen yhteensä 1175 henkilötyövuotta. Kouvolan seutukunnan elintarviketeollisuudessa yksi työntekijä luo yhteensä 2,4 muuta työpaikkaa. Kouvolan seutukunnan elintarviketeollisuus työllistää elintarvikeketjussa 680 henkilötyövuotta.

Seutukunnan elintarviketalouden vaikutus rahassa mitattuna alueen BKT:hen on kerroin-

vaikutuksineen yhteensä noin 101,6 miljoonaa euroa. Yksi elintarviketalouteen satsattu euro tuottaa talouskasvuna 1,3 euroa. Tulos olisi suurempi, jos rahavuotoja seutukunnan ulkopuolelle ei olisi. Rahavuodot muodostuvat kotimaisesta ja ulkomaisesta tuonnista. Tutkimus toteutettiin Kouvolan kaupungin elinkeinopalvelujen toimeksiannosta.

Lisätietoja:

Hannu Törmä

puh. 050 538 9680

hannu.torma@helsinki.fi

Torsti Hyyryläinen

puh. 044 308 5322

torsti.hyyrylainen@helsinki.fi

Julkaisu:Määttä Susanna, Törmä Hannu, Virtanen Petri, Hyyryläinen Torsti ja Pylkkänen Päivi: Kouvolan seudun elintarviketalouden vaikutukset alueeseen ja työllisyyteen. Nykytilanne ja alustavat lähtökohdat kehitysvisionille. Ruralia-instituutti, Raportteja 86. 2012.

Julkaisun sähköinen versio on luettavissa osoitteessa: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja86.pdf>

Miten maaseutu vastaa tulevaisuuden kysyntään

Maaseutu ja luonnonvarat tarjoavat uusia menestyksen mahdollisuuksia ja kestävää hyvinvointia Suomelle. Millainen rooli maaseudulla on Suomen menestysstrategiassa ja millaisiin toimenpiteisiin tulisi tarttua maaseutuun kohdistuvaan uuteen kysyntään vastaamiseksi?

Maaseudun uutta roolia on mietitty Sitran ja maa- ja metsätalousministeriön aloitteesta syyskuussa 2011 liikkeelle lähteneessä työpajaprosessissa, johon osallistui virkamiehiä, kehittäjiä, edelläkävijöitä ja muita eri sektoreiden toimijoita. Kolmessa työpajassa pohdittiin maaseudun roolia Suomen kestävässä, osallistavassa ja älykkäässä kasvussa sekä sitä, miten tunnistetaan uutta kysyntää ja sellaisia liiketoimintamahdollisuuksia, joissa maaseutu luo palveluun tai tuotteeseen lisäarvoa.

Julkaisu Sitran selvityksiä 67, Miten maaseutu vastaa tulevaisuuden kysyntään? kokoaa yhteen työpajaprosessin tuloksia. Raportti tunnistaa kymmenen toimenpidealueutta ja toimenpidesuosituksen vastauksena siihen, miten eri keinoin voitaisiin edistää maaseudun kysyntälähtöistä, kestävä ja älykästä kehittämistä. Esitetyillä toimenpiteillä vauhditetaan ajattelun muutosta sekä uusien yhteistyö- ja toimintamallien ja uutta liiketoimintaa mahdollistavien rakenteiden syntyä.

Julkaisun ovat kirjoittaneet Torsti Hyyryläinen, Päivi Pylkkänen sekä Timo Suutari Helsingin yliopiston Ruralia instituutista.

Linkki julkaisuun: <http://www.sitra.fi/julkaisu/2012/miten-maaseutu-vastaa-tulevaisuuden-kysyntaan>

Elintarvikealan tulevaisuuden osaamistarpeet

Opetushallitus julkaisi kesäkuussa 2012 tutkimustuloksia elintarvikealan tulevaisuuden osaamistarpeita. Työn toimeksiantaja oli elintarvikealan koulustoitimikunta ja toteuttaja Helsingin yliopisto. Tutkimus kattaa kaikki elintarvikealan henkilöstöryhmät ja koulutus-tasot. Menetelmänä oli tehdä laadullisen ennakoinnin kokoava selvitystyö elintarvikealan ajankohtaisista julkaisuista ja selvittää siten tulevaisuuden muutostekijöitä ja osaamistarpeita. Tuloksia hyödynnetään elintarvikealan koulutuksen ennakointityössä ja tuloksista hyötyvät myös alan oppilaitokset ja yritykset sekä muut ko. tietoa hyödyntävät toimijat ja organisaatiot.

Aineistona käytettiin ajankohtaisia elintarvikealan raportteja, tutkimuksia ja viranomaislinjauksia sekä yleisiä osaamistarpeita ennakoivia aineistoja, yhteensä 26 julkaisua. Analysoinnista syntyi yhteensä kuusi osaamistarpeiden yläkategoriaa:

- * yleistaidot ja -tiedot
- * tutkimus- ja kehitysosaaminen
- * liiketoimintaosaaminen
- * asiakassuhteiden hallinta ja työyhteisöosaaminen
- * henkilökohtaiset ominaisuudet sekä elintarvikkeisiin liittyvä erityisosaaminen

Yläkategoriat puolestaan sisälsivät yhteensä 34 osaamistarvetta. Eri osaamistarpeiden suhteellista merkitystä arvioidessa hyödynnettiin elintarvikealan asiantuntijoiden näkemyksiä, joita kerättiin kahdessa asiantuntijaraadissa.

Elintarvikealan sisällä on hyvin erilaisia osaloja, yrityksiä sekä työtehtäviä. Analyysin avulla löytyi myös 13 elintarvikealan rajapintaa, jotka muiden elintarvikeketjun osien lisäksi vaikuttavat tulevaisuuden osaamistarpeisiin. Tutkimuksessa ei löytynyt kokonaan uusia elintarvikealan osaamisalueita. Tästä voidaan päätellä, että joko kaikkia muutostekijöitä ei ole pystytty ennakoimaan tai että osaamistarpeiden ennakoinnissa ollaan jo "oikeilla jäljillä". Oleellisin tutkimustulos on, että useimmilla elintarviketeollisuuden osa-aloilla osaamistarpeita ei ole ennakoitu ollenkaan tai ennakointi on puutteellista. Elintarvikealan eri osien osaamistarpeita tulee ennakoida jatkossa aiempaa tarkemmin.

Elintarvikealan koulutuksen tulisi taata alalla vaadittava perusosaaminen ja mahdollistaa sekä laaja-alaisen osaamisen että yksilön ydinosaamisen kehittäminen. Koulutukselta ja osaamisenkehittämisjärjestelmiltä edellytetään ennen kaikkea joustavuutta.

Nykyiseen koulutusjärjestelmään kaivataan luovuutta ja kykyä katsoa tulevaisuuteen vallitsevien trendien yli. Yrityksissä tulee kiinnittää huomiota erityisesti työn ohjaamiseen ja esimiestyöhön. Lisäksi urasuunnittelussa tulisi ottaa huomioon työntekijän elinikäinen oppiminen. Raportti löytyy osoitteesta: http://www.oph.fi/download/141706_Elintarvikealan_tulevaisuuden_osaamistarpeet_2012.pdf.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Turun Ruoka- ja Viinimessut kerää paikalle noin sata näytteilleasettajaa. Viini- ja lähiruoka-alan yrittäjiä on messuilla aikaisempaa enemmän. Samana ajankohtana ruokamessujen kanssa järjestetään perinteiseen tapaan Turun kansainväliset Kirjamessut. Myös Tiedemessut ja keräily sekä levyt näkyvät messukeskuksessa samana viikonloppuna.

- Messuilla nähdään meidän messuhistoriamme suurin lähiruokatarjonta. Omalla osastollaan näkyvät mm. Aitoja Makuja Varsinais-Suomesta sekä maakunnat: Vakka-Suomi, Turunmaa, Loimaa ja Salo, luettelee messujen projektipäällikkö Päivi Järvelä.

- Lähitarjonnan lisäksi messuosastoilla ja -lavoilla näkyy ruoka- ja viinivaikutteita espanjalaisesta, kreikkalaisesta ja venäläisestä keittiöstä, Järvelä kuvailee.

www.turunruokamessut.fi

Lähiruuan pitkä tie julkisessa ruokahuollossa

Lähiruoka ja luomuruoka ovat useimmiten eri asioita. Lähiruoka voi olla luomua, jos se on luomumenetelmän tuottama. Ulkomailla tuotettu ruoka ei ole lähiruokaa, vaikka se olisi luomua. Omia ongelmiansa vielä on, että kuinka kaukana tuotettu ruoka voidaan laskea vielä lähiruokaksi ja tekeekö paikallinen työpanos muualta tuodusta raaka-aineesta lähiruokaa?

Lähiruuan käyttöä on puollettu aluetaloudellisin syin. Positiivisia kerrannaisvaikutuksia syntyy, jos lähiruuan käyttö lisää tai vähintään ylläpitää paikallista taloudellista toimintaa. Vaikutukset voivat olla suuria, jos suuri yleisö ottaa lähiruuan omakseen. Vaikutukset ovat suhteellisen pieniä, jos lähiruokaa suositetaan vain suuntaamalla pienehkö osa julkisen ruokahuollon rahankäytöstä lähiruokaan. Paikallistalouden kannalta ongelmana on, että tapahtuuko kysyntä ja tarjonta alueen itsensä sisällä vai vuotaako raha heti alueen ulkopuolelle?

Koska julkisen ruokahuollon piirissä liikkuvat rahamäärät ovat paikallistaloudessa suhteellisen pienet, niin niiden edistäminen perustuu enemmän arvoihin ja haluun toimia paikallisesti kuin suuriin taloudellisiin kerrannaisiin. Ne voivat olla tarpeeksi suuria jonkun palvelun pysymiseen paikkakunnalla, mutta isommat kerrannaisvaikutukset edellyttävät suuren yleisön arvojen muuttumista lähiruokaa tukeväksi, sekä teoriassa että käytännössä. Yrittäjän oman talouden kannalta voi olla samantekevää, että myykö hän tuotteensa lähialueelle vai maan ääriin - jos taloudellinen tulos on sama. Erikoistuneen maatilan on helppoa myydä koko tuotanto kerralla suurelle ostajalle, mutta pienten erien myynti paikallisille markkinoille lisää työtä. Jotta paikallista tarjontaa tällöin olisi, niin yrityksessä se pitää kokea jostain syystä arvokkaaksi. Pienen jalostusyrityksen luontainen markkina-alue on yleensä paikallinen, ja suuren yrityksen valtakunnallinen tai maakunnallinen. Pelkkään hintaan pohjautuvassa kilpailutuksessa molemmat asettuvat samalle viivalle. Lähiruuan suosiminen on arvovalinta.

Oikeastaan lähiruuan tietä pitää kuvata monimutkaisesti haarautuvaksi eikä pelkästään pitkäksi. Taloudellisten toimintatapojen muutos on siirtänyt lähiruuan valtaväylältä syrjäpoluille. Kuljetuksen ollessa vaikeaa ja kallista ruoka oli lähiruokaa jo olosuhteiden pakosta.

Maailmanlaajuiset markkinat ovat asetta-

neet lähiruuan kilpailuun muualla tuotettujen elintarvikkeiden kanssa. Tehokkuus ja tuottavuus ovat nostaneet edullisen hinnan määrävään asemaan valintakriteerinä. Julkisessa ruokahuollossa tehokkuus ja tuottavuus ovat edistäneet keskittymistä harvoin mahdollisimman pienellä työntekijämäärällä hoidettaviin keskuskeittiöihin, joista ruoka jaetaan muualle. Kehitystä on tukenut myös aluerakenteen keskittyminen.

Julkinen ruokahuolto toimii tehokkaasti kun se voi pienellä ihmistyövoimalla tuottaa edullisesti standardit täyttävät annoksen oppilaille, tai muulle annoksen syöväälle ihmiselle. Vaatimus tuotannon tehokkuudesta ohjaa luontevasti julkista ruokahuoltoa osaksi teollista tuotantoketjua, jossa ketjun tehokkuus pohjautuu Toyotan kehittämään JOT-tuotantotapaan (juuri oikeaan aikaan). Tällöin varastot ovat pieniä ja ketjusta ylempää tulevaa kysyntä ohjaa alempana olevaa toimintaa. Auto tehdään kun asiakas päättää ostaa sen. Julkisessa ruokahuollossa aterian syövä oppilas ei ole samassa asemassa oleva maksava asiakas kuin autonostaja.

Ketjussa ylhäällä oleva brändin haltija ohjaa toiminnallaan tavoitteita ja keinoja sekä korjaa suurimman taloudellisen hyödyn. Julkisen ruokahuollon keittiöt toimivat nykyään ketjun osina, sillä tehokas toiminta edellyttää toimitusvarmuutta, ennustettavuutta, puolivalmisteiden käyttöä ja vähän ulkopuolelta tulevia henkilökuntaa kuormittavia tekijöitä, tilaukset olisi saatava yhdellä kuljetuksella perille. Perunoita ei pestä samassa tilassa kuin ruokaa valmistetaan. Hankintakriteerit painavat päälle jne. Ketju auttaa toimintaa. Ruokalistasuunnitteluun voi tulla kaupan taholta apua ja niissä näkyvät jo valmiina tarvittavat tilausmäärät. Puolivalmisteiden käyttö vähentää tarvittavaa työvoimaa ja kilpailutuksella saadaan käytettävät elintarvikkeet mahdollisimman halvalla. Hankintarenkaat välittävät keittiöille kilpailutettuja tuotteita. Standardioimaton ja vailla tuoteselostuksia oleva lähiruoka, pienine toimittajineen ja erilaisine sesonkeineen, soveltuu huonosti JOT-tuotantoa noudattavat ketjun logiikkaan. Ketjussa työ teetetään siellä, missä riittävä taso saadaan syntymään mahdollisimman halvalla. Ketjun kannalta halpa sijaintipaikka voi eri kuin paikallistalouden kannalta suotava työn tekemisaika. Työ voi valua ulkomaille ja paikallistalouden kerrannaisvaikutukset jäävät pois.

Ketjun osana toimiminen voi aiheuttaa polkuriippuvuutta, jossa tehdyt ratkaisut pakottavat etenemään valitulla uralla, jos vaihtoehdot toimintatavat ovat mahdottomia tai näytävät mahdottomilta. Kiireessä näkökenttä kapeutuu, eikä ketjun toiminnalle vieraita ratkaisuja osata tai ehditä miettiä ja etsiä. Ketju tarjoaa taloudellisesti tehokkaan tavan tuottaa ruokahuoltoa ketjun määrittämässä toimintaympäristössä. Luontevasti eteen tulevat valinnat ovat ketjun antamia, eivätkä paikallista toimintaa ainakaan välttämättä tukevia. Lähiruuan lisääminen julkisessa ruokahuollossa edellyttää polkuriippuvuuden ymmärtämistä ja ratkaisujen etsimistä tarjolla olevien rutiinien ulkopuolelta. Vaatii vaivannäköä ja mielikuvitusta etsiä toimivia lähiruokaa tukevia ratkaisuja. Toimia toisella tavalla on mahdollista, jopa taloudellisesti. Näin on tehty vaikkapa Vaalassa ja Kiuruvedellä, joissa lähiruoka näyttää olevan toimiva vaihtoehto.

Pelkästään teollisen tuotantotavan omaksumatta julkista ruokahuoltoa on turha syyttää tilanteesta. Toiminnan sisäisestä tehokkuudesta huolehtiminen on vaatimus, jonka toteuttaminen on ollut sille asetettu velvollisuus. Paikallistalouden kokonaisuuden kannalta vaikutus on voinut olla aluetta alas ajava. Kysymys elintarvikkeiden tuottamisesta julkiselle ruokahuololle on myös ratkaistavissa. Lähiruokaa JOT-toimintaan siirtyneelle keittiöille voisi toimittaa vaikkapa paikallinen osuuskunta tai kauppahuone juuri oikeaan aikaan ja ennakoitavasti. Ruokalistasuunnittelussa voitaisiin puolestaan valmistautua paikallisten sesonkituotteiden hankintaan lähiruokaa suosivasti. Uusien polkujen löytäminen ja vääriä poluita palaaminen edellyttää totutusta poikkeavia ratkaisuja.

Kirjoittaja:

*Erikoistutkija, HTT, dosentti Olli Wuori
MTT Taloustutkimus
etunimi.sukunimi@mtt.fi*

Tämän kirjoituksen mielipiteet ovat kirjoittajan omia eivätkä välttämättä edusta MTT:n kantaa. Olli Wuori tarkastelee lähiruuan aluetalouden näkökulmaa kuntien julkisissa ruokahankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla 2011–2013 toteutettavassa Poliittikadialogi paikallisten hankintojen edistämisenä -hankkeessa.

ELINTARVIKEALAN TOIMIALASEMINAARI 30.10.2012 Turku

Tervetuloa vuosittaiseen elintarvikealan seminaariin, joka järjestetään tänä vuonna Turussa. Ajankohtaisten asioiden lisäksi seminaari on TEM-toimialapalvelun julkaiseman Elintarviketeollisuuden toimialaraportin julkistamistilaisuus. Tule mukaan hakemaan ja antamaan vauhtia elintarvikealan kasvulle!

Tilaisuuden järjestävät TEM-toimialapalvelu, Varsinais-Suomen ELY-keskus, Maaseutuverkostoyksikkö yhteistyössä Varsinais-Suomen elintarvikealan kehittämistoiminnan kanssa.

Seminaariaika ja -paikka

30.10.2012 Alvarium Auditorio, Puutarhakatu 8 B, Turku. Lisätietoa www.alvarium.fi

Sitova ilmoittautuminen

Seminaariin ilmoittaudutaan **22.10.2012 mennessä** www.maaseutu.fi -tapahtumakalenterin kautta (<http://www.webropolsurveys.com/S/905FC98757071CB9.par>). Seminaari on osanottajille maksuton, mutta jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Seminaarissa on mahdollisuus lounastaa 10 euron omakustannushintaan buffet-pöydästä. Järjestelyjen vuoksi pyydämme myös ilmoittautumaan lounaalle sekä kertomaan mahdolliset erityisruokavaliot.

Lisätietoja seminaarista

teknologia-asiantuntija Heikki Aro, heikki.aro@tekes.fi, puh. +358 295 022 548 tai toimialapäällikkö Leena Hyrylä, leena.hyryla@ely-keskus.fi, puh. +358 295 029 047

Seminaariohjelma:

Klo 9.30	Ilmoittautuminen ja aamukahvi
Klo 10.15	Seminaarin avaus Ylijohtaja Pekka Sundman, Varsinais-Suomen ELY-keskus
Klo 10.30	Elintarviketeollisuus tulevaisuuden kasvualana Toimitusjohtaja Heikki Juutinen, Elintarviketeollisuusliitto ry
Klo 11.00	Kauppa valmentaa elintarvikealan pienyrityksiä menestymään markkinoilla Johtaja Ilkka Nieminen, Päivittäistavarakauppa ry
Klo 11.30	Elintarviketeollisuuden toimialaraportin kertomaa Toimialapäällikkö Leena Hyrylä, Kaakkois-Suomen ELY-keskus
Klo 12.00	Lounas (omakustanteinen)
Klo 12.50	Kasvua kansainvälisiltä markkinoilta terveyttä edistävillä elintarvikkeilla Toimialajohtaja, Johtava konsultti Esa Wrang, Finpro ry
klo 13.20	Yrityspuheenvuoro – vahvistuu myöhemmin
Klo 13.50	Maaseudun kehittämisohjelman tulokset, miten viestimme niistä tehokkaasti? Maaseutuverkostoyksikkö, MMM
Klo 14.10	Kahvit
klo 14.30	Lähiruuan monet kasvot Lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen, MMM
Klo 15.00	Ruokaketjun kehittämistä ja tulevaisuuskuvia Varsinais-Suomessa Koordinaattori Johanna Kähkönen ja projektipäällikkö Riikka Saarimaa, Turun yliopisto
Klo 15.30	Loppukeskustelu ja tilaisuuden päätös Yksikön päällikkö Risto Skyttä, Varsinais-Suomen ELY-keskus

Seminaarin puheenjohtajana toimii Maaseutu- ja energiayksikön päällikkö Risto Skyttä, Varsinais-Suomen ELY-keskus. Muutokset ohjelmaan ovat mahdollisia. Lopullinen ohjelma löytyy mm. www.maaseutu.fi tai www.temtoimialapalvelu.fi sivuilta lokakuun alussa.



Tapahdumat

15.9.2012	Ruukin Luomu- ja lähituotemarkkinat, Ruukki
15.9.2012	Lisää luomua, Ruukki (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
15. - 16.9.2012	Ween Maan Wiljaa -sadonkorjuumarkkinat, Jyväskylä (www.wnw.fi)
15. - 30.9.2012	Popsi Paikallista – Kiitos -kampanja, (www.arktisetaromit.fi) kts.s. 9
16. - 21.9.2012	IBA, München, leipomoalan suur tapahtuma (www.iba.de)
18.9.2012	FOOD NON-FOOD, Turku (www.varru.fi)
18. - 19.9.2012	Local Food - a step towards better and more environmentally friendly products Local food, Tanska (http://www.rjf.nu/site/seminarRedirect.asp?p=1004&intSeminarID=456&strSemInfoType=inf)
19.9.2012	Myyvällä pakkauksella vientimarkkinoille, Helsinki, (http://www.viikkifoodcentre.fi)
19. - 20.9.2012	Future challenges in professional kitchens III -seminaari, Mikkeli (www.mamk.fi/future)
21. - 22.9.2012	Lähi ruokaesittelyt ja maistatukset, Oulun alueen Prismat
22.9.2012	Läheltä hyvää -lähi ruokatahtuma, Tampere (www.aamulehti.fi/lahdeltahyvaa)
22.9.2012	Omenakarnevaalit, Lohja (www.omenakarnevaalit.fi)
22.9.2012	Avoimet ovet ja sadonkorjuumarkkinat Haapaveden ammattiopisto Nora
27. - 28.9.2012	Hyvä Ikä – Hyvä Ruoka -messut, Tampere (www.expomark.fi)
28. - 29.9.2012	Lähi ruokaesittelyt ja maistatukset, Oulun alueen Prismat
29.9.2012	Liperin leipäpäivä teemana ruokaa läheltä, Liperi (pirkko.hyvarin@suomi24.fi)
29. - 30.9.2012	Lähi ruokamarkkinat, Inkoo (www.westerby.fi)
1.10.2012	Lisää luomua, Hyvinkää (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
1. - 7.10.2012	Luumuviikko (www.luomuliitto.fi)
5. - 7.10.2012	Turun Ruoka- ja Viinimessut, Turku (www.turunmessukeskus.fi) kts. s 23
8.-9.10.2012	Farmers' Women, Local Products and Short Supply Chains – Practical Experience, Strategic Perspectives, Itävalta (http://www.netzwerk-land.at/englisch/news/farmers2019-women-local-products-and-short-sypply-chains-2013-practical-experience-strategic-perspectives)
9.10.2012	Lisää luomua, Lappenranta (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
10. - 11.10.2012	Valtakunnalliset Luonnontuotepäivät ja Ruoka-Suomi -seminaari, Seinäjoki (heidi.valtari@utu.fi , juha.rutanen@helsinki.fi) kts. s. 6
12. - 14.10.2012	Herkku -herkuttelumessut, Seinäjoki (http://www.pytinki.fi/herkkumessut.html)
13.10.2012	Lähi ruokavaalipaneeli, Oulu (pia.alatorvinen@msh.fi)
13.10.2012	Kekri-illallinen Oulainen, Käpylän koulu
21. - 25.10.2012	Sial, Pariisi, elintarvikeala (www.sialparis.com)
25.10.2012	Tallin Food Fest, Tallinna (http://www.biztradeshows.com/trade-events/tallinn-foodfest.htm)
26. - 27.10.2012	KEKRIMESSUT, Porvoo (www.kekriporvoossa.fi)
27.10.2012	Lähi ruokatreffit, Jyväskylä
27.10.2012	Nivalan maalaismarkkinat
29.10.2012	Sosiaalinen media yrityksen markkinoinnissa -työpaja, Oulu (jarkko.kaariainen@msh.fi)
30.10.2012	Sosiaalinen media yrityksen markkinoinnissa -työpaja, Ylivieska (jarkko.kaariainen@msh.fi)
30.10.2012	Elintarviketeollisuuden toimialaraportin julkaisuseminaari, Turku (www.temtoimialapalvelu.fi) kts. s. 25
30.10.2012	Lisää luomua, Somero (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
1.11.2012	Luumualautasella -seminaari, Espoo (henry.lyback@laurea.fi)
1. - 2.11.2012	Scientific Seminar on Organic Food - open, critical and collaborative approaches, Mikkeli (www.helsinki.fi/ruralia/OrganicFood2012/index.htm)
2.11.2012	Keski-Suomen II Maaseutugaala, Jämsä
6.11.2012	Ateria 2012, Helsinki (www.wanhasatama.com)
6 - 7.11.2012	New Nordic Food Conferens, Oslo, Norja (www.nynordiskmad.org)
9.11.2012	Lisää luomua, Seinäjoki http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
13.11.2012	Lisää luomua, Kuopio (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
14.11.2012	Maatalous-teemainen Luomupäivä ja vuoden Luomuyrityksen julkaiseminen, Tampere (elisa.m.niemi@gmail.com)
14.11.2012	Luomupäivä: Uutta tuotantoon!, Tampere (http://www.luomuliitto.fi/index-pho/luomupaeivaet) kts. s. 5
19.11.2012	Lisää luomua, Lahti (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
29.11.2012	Lisää luomua, Joensuu (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
8.1.2013	Lisää luomua, Pori (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
10.1.2013	Lisää luomua, Tervola (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
16.1.2013	Lisää luomua, Laukaa (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
3. - 6.7.2013	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)