

Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantaminen ja menekinedistäminen

Valtakunnallinen strategia vuosille 2007–2013



MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄN JULKAISUJA 6/2006

Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2006 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 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 palvel-
la eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan
toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan
tason asioista, verkostoitumisesta ja muista
kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavis-
ta asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää
eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuk-
sia ja aikoja muille hyödynnettäväksi.
Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uu-
sia 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 arvokas-
ta palautetta omaan toimintaan muilta.

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

Pienten ruokayrittäjien laatutuotteet tutuiksi imagotyöllä	1
Koulutusta asiantuntijoille ja yrittäjille	2
Ruotsissa siirrettävä tuotekehityskeittiö	3
Elintarvikealan yritystilastointi: maaseudun ruokayrittäminen vahvaa	4
Painonhallinta on elämäntapa	6
Väitös hapetetun rasvan ja tyrnimarjan flavonolien vaikutuksista	7
Erityiohjelma valmisteilla	7
Kumppanuusriihi - tuottaja-ostajayhteistyön kehittämistä kokeiluilla	8
Hyvä tapa toimia lammasketjussa ohjeistuksen julkistaminen	9
Suomi ja Venäjä kehittävät yhdessä elintarviketurvallisuutta	10
Vahva Venäjä-osaaminen projektien palveluksessa	12
Tuhteja tietopaketteja yrteistä Mikkelistä	13
Elintarviketalouden PD-ohjelma	15
Sinitiaista tavataan runsaasti Satakunnassa vuonna 2007	16
Satakunnan elintarvikeohjelma 2007 - 2013 valmistunut	17
Satakunta entistä vahvemmaksi elintarvikemaakunnaksi	
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniää koskevat kansalliset asetukset on uudistettu	18
Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja	19
Elintarvike- ja ICT-alan tutkimusstrategia ja yhteistyöhankkeet	20
Automaatio ja hygienian laatuvaatimukset keskeisiä teemoja	22
Frankfurtin 2007-messuilla	
ELMA 2007 Helsingin maaseutumessut	24
Terveysväiteseminaari 11.12.2006	24
Paikallisia tuotteita kuluttajille verkossa -kohtaavatko kysyntä ja tarjonta?	25
Elintarvikealan yrityshautomo tavoitevaauhissa	26
Aspartaamista öljyhappoon	27
Luomupäivät 2007 Mikkelistä	27
Palvelukortti	28



*Kansikuvassa on elintarvikealan pienyrityk-
syyden imagon parantamisen ja menekin-
edistämisen strategian kans.*

Pienten ruokayrittäjien laatutuotteet tutuiksi imagotyöllä

Elintarvikealan pienyrittäjyyden kilpailukykyisyyden tukemiseksi on syntynyt Ruoka-Suomi -teemaryhmän valmistelemana valtakunnallinen linjaus. *Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantamisen ja menekinedistämisen strategia vuosille 2007–2013* kokoaa maakuntien imagotietämyksen ja tulokselliset menekinkehittämis-käytännöt yhteen toimintaohjelmaan. Samalla se tarjoilee alan yritysten, kehittäjien ja viranomaisten käyttöön keskeisiä onnistumisen eväitä, kehitystyön suuntaviivoja ja käytännön toimenpide-ehdotuksia. Tavoitteena on menekinedistämistoiminnan pitkäjänteisyyden, toteutavuuden ja asiakaslähtöisyyden lisääminen, jolla voidaan vahvistaa kotimaisen pientuotannon kilpailukykyä.

Strategian tavoitteena on vahvistaa kotimaisen pientuotannon asemaa elintarvikealan kiristyneessä kilpailutilanteessa. Samalla se pyrkii tekemään kuluttajille tutuksi suomalaisen ruokakulttuurin omaleimaisia pienyrityksiä ja niiden laadukkaita tuotteita. Alle 20 henkeä työllistävät yritykset kattavat noin 90 % suomalaisesta elintarvikealan yrityskehityksestä. Pienyritykset ovat merkittäviä sekä työllistäjinä että suomalaisen ruokakulttuurin geenipankkeina.

Strategian visio kuuluu: "Elintarvikealan pienyritysten tuotteet ovat keskeinen osa kuluttajien arkea. Pienyri-

tysten laadukkaat tuotteet ovat kilpailukykyisiä ja antavat merkittävää arvonlisää sekä kaupan että matkailu- ja ruokapalvelujen valikoimiin."

Nyt julkaistussa strategiassa keskitytään elintarvikealan maineeseen, sillä parhaankin tuotteen menestymisen edellyttää sen vahvuuksien esiintuomista sekä markkinoinnin ja asiakaslähtöisen tiedonvälityksen tehostamista. Tavoitteisiin tähtäävät myös strategian käytännön toimenpide-ehdotukset:

- Valtakunnallinen ydinviesti, imagoslogan tai viestinnällinen ilme
- Kustantamattoman viestinnän hyödyntäminen
- Viestinnän, myynnin ja markkinoinnin koulutusta
- Tapahtumadokumentoinnin kehittäminen ja tiedottaminen
- Vuosittainen kampanja elintarvikekeyrittäjyydestä
- Ammattikeittiömessujen hyödyntäminen
- Päiväkodit, koulut ja elintarvikealan yritykset läheisempään yhteistyöhön
- Suomalainen ruokakulttuuri esiin
- Rahoitusmenettelyjen ja -tulkintojen yhtenäistäminen

Strategia ilmestyi Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) julkaisusarjassa. Strategia perustuu pääosin EU:n rakennerahastokauden 2000-2006 kokemuksiin, arviointeihin ja lukuisiin keskusteluihin. Linjaukset on laadittu laajassa yhteistyössä pk-elin-

tarvikealan asiantuntijoiden, kehittäjien, yrittäjien sekä viranomaisten kanssa. Ruoka-Suomi -teemaryhmä osallistuu aktiivisesti strategian toteuttamiseen.

Strategiaan voi tutustua osoitteessa www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > ajankohtaista.

Lisätietoja

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

kirsi.viljanen@mmm.fi

Heidi Valtari

Ruoka-Suomi -teemaryhmän

koordinaattori

heidi.valtari@utu.fi



Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantamisen ja menekinedistämisen strategiasta (sivu 1) jaettiin tietoa Helsingin Ruokamessuilla 26. - 29.10.2006 Laatuketjun osastolla.

Koulutusta asiantuntijoille ja yrittäjille

Elintarvikealan pienyrittäjyyden imagon parantamisen ja menekinedistämisen strategian (sivu 1) yksi toimenpide-ehdotus koskee osaamista. Alueellisten ja valtakunnallisten kehittäjäorganisaatioiden viestinnän, myynnin ja markkinoinnin osaamisen todettiin kaipaavan selvää tason nostamista. Siksi onkin tärkeää laajalaisesti panostaa sekä asiantuntijoiden että yrittäjien koulutukseen ja toisaalta myös siihen että onnistuneista kokemuksista levitetään tietoa. Sekä toimialalle että yrityksiin tarvitaan pitkäjänteisiä ja järjestelmällisiä viestintä- ja markkinointisuunnitelmia.

Pienimmillä elintarvikeyrityksillä jakelukanavina ovat erilaiset torit ja markkinat, oma myymälä sekä paikalliset vähittäiskaupat. Yrityksen koon kasvaessa kaupan toimintatapojen tuntemisen tärkeys korostuu. Julkisten ammattikeittiöiden kanssa toimittaessa puolestaan on esim. tunnettava hankintalaki määräyksineen.

Elintarvikealan asiantuntijoille ja kehittäjille tarkoitetun markkinoinnin, myynnin ja viestinnän koulutuksen sisältöä työstää parhaillaan valtakunnallinen työryhmä, johon kuuluvat Mirja Hellstedt Finfood - Suomen Ruokatieto ry:stä, Matti Härkönen Jyväskylän ammattikorkeakoulusta, Marko Jori Pyhäjärvi-instituutista, Elina Nihtilä MMM:n Laatuketjusta, Tiina Piilo Helsinki Business and Science Parkista, Marjo Särkkä-Tirkkonen Ruralia-instituutista sekä Päivi Töyli ja Heidi Valtari Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksesta.

Koulutusohjelma koostuu noin viidestä eri asiakokonaisuudesta. Alustavia koulutussisältöjä ovat mm. perustietoa viestinnästä ja markkinoinnista, terveellisyteen viittaavien mainintojen käytöstä, kaupan toimintatavoista, hankintalaki. Koulutus koostuu kahden peräkkäisen päivän koulutussessioista, joita järjestetään yhteensä viisi. Opetusmetodeina ovat lähijä etäopetus sekä mahdollisesti se-

minaari ja kansainvälinen opintomatka. Koulutettavat etsivät ja valitsevat mahdollisesti oman kummiyrityksen, jonka kanssa toteuttaisivat etätehtävät.

Koulutus alkaa lokakuussa 2007 ja päättyy huhtikuulla 2008. Koulutuspaikat kiertävät eri puolilla Suomea sen mukaan mistä osallistujat ovat. Ruoka-Suomi -tiedotteessa 2/2007 tarkempaa infoa koulutuksen sisällystä, alkamisajasta ja ilmoittautumisesta.

Lisätietoja

Päivi Töyli

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

puh. (02) 333 6475

paivi.toyli@utu.fi

Ruotsissa siirrettävä tuotekehityskeittiö

Eldrimner on pienimuotoisen elintarvikejalostuksen kehityskeskus, joka toimii Pohjois-Ruotsissa, Östersundissa. Lisätietoa saa esim. osoitteesta www.eldrimner.com.

Jotta mahdollisimman moni elintarvikejalostusta aloitteleva tai suunnitteleva pääsisi kokeilemaan valmistusta, kehittämään tuotteita tai kokeilemaan koneita Eldrimner on varustanut siirrettävän kontin tuotekehitystilaksi. Siirrettävässä keittiössä voi hankkia kokemusta ja sitten vähitellen rakentaa tai varustaa oman tuotantotilan. Keittiö on monipuolinen - siellä voi esimerkiksi valmistaa hilloa, marmeladia, mehua, makkarointa ja syltystä sekä tehdä monia muita tuotteita.

Eldrimnerillä on vuokrattavana myös siirrettäviä "meijereitä". Keittiön tai "meijerin" voi vuokrata viikoksi kerrallaan ja sen voi viedä omalle tilalle/pihalle tai sen voi vuokrata käyttöönsä vakiopaikallaan Eldrimnerin pihalla Åsin kunnassa. Viikkovuokra on 500 kr/viikko. Sekä tuotekehityskeittiössä että meijereissä on omavalvontasuunnitelmat ja ne täyttävät tietenkin myös muut vastaavat vaatimukset.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Siirrettävä tuotekehityskeittiö - rullande kök. Kuvassa myös Eldrimnerin toiminnanjohtaja Bodil Cornell.

Elintarvikealan yritystilastointi: maaseudun ruokayrittäminen vahvaa

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on julkaissut vuoden 2006 elintarvikealan yritystilaston. Uusi tilasto tarkentaa kuvaa suomalaisesta elintarvikejalostuksesta. Se jaottelee alan yritykset aiempaa tarkemmin maakunnittain sekä yritysten työllistämisen henkilömäärän mukaan. Tilastossa myös eritellään ensimmäistä kertaa yritykset sen mukaan, toimivatko ne maaseudulla vai kaupungissa. Tilaston jaottelussa yritys sijaitsee kaupungissa, jos se on vuoden 2000 maaseututyypittelyn mukaisten kaupunkiseutujen keskusten asemakaava-alueella.

Suomessa toimii tällä hetkellä 3143 elintarvikealan yritystä, joista suurin osa on tiheästi asutuissa maakunnissa. Eniten yrityksiä löytyy Uudelta maalta (470 kpl), Varsinais-Suomesta (393 kpl), Satakunnasta (204 kpl) ja Pohjois-Pohjanmaalta (202 kpl).

Maaseutu on elintarvikeyrittäjien ominta aluetta, sillä valtaosa kaikista elintarvikeyrityksistä (lähes 77 %, 2427 kpl) sijaitsee kaupunkien ulkopuolella. Elintarvikeala on toimialana vahvasti polarisoitunut: 131 suuren, yli 50 henkeä työllistävän, yrityksen rinnalla toimii lähes 2300 pienyritystä, jotka työllistävät korkeintaan neljä henkilöä. Pienyrityksiä onkin peräti 75 % kaikista elintarvikeyrityksistä. Suurin osa (lähes 85 %) pienyrityksistä on keskittynyt kaupunkien ulkopuolelle.

Leipomotoiminta on yleisin elintarviketuotannon toimiala: sillä toimii kolmasosa (1026 kpl) yrityksistä. Toiseksi yleisintä on vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus, jota harjoittaa 16 % (506 kpl) yrityksistä. Kolmantena seuraa lihanjalostus ja teurastus, joka työllistää yrityksistä 14 % (443 kpl).

Raaka-aineiden läheisyys houkuttelee vihanneksia sekä marjoja ja hedelmiä jalostavat yritykset sekä teurastus- ja lihanjalostusyritykset sijoit-

tumaan useimmiten maaseudulle. Kaupungeissa taas sijaitsee valtaosa yrityksistä, joiden tuotteita ostetaan päivittäin. Väkirikkaalle alueelle sijoituvatkin tavallisesti juuri leipomot.

Tarkat tiedot yrityksistä maakunnittain, toimialoittain sekä henkilöstömäärien mukaan jaoteltuna ovat www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > yritystilastot.

Sivulla 5 on maakunnittainen toimiala- ja kokoluokkatilasto.

Lisätietoja
Heidi Valtari
puh. (02) 333 6416
heidi.valtari@utu.fi



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoitain 4/2006

25.8.2006

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotoi- minta	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkei- den jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	4	15	7	1	0	9	2	6	44
Etelä-Karjala	13	20	15	1	8	39	3	17	116
Etelä-Pohjanmaa	23	5	42	12	9	73	11	17	192
Etelä-Savo	17	16	17	3	7	54	9	10	133
Kainuu	3	8	26	2	2	20	5	8	74
Kanta-Häme	13	5	20	6	7	35	7	25	118
Keski-Pohjanmaa	5	8	9	5	1	19	5	4	56
Keski-Suomi	22	9	28	5	6	84	8	31	193
Kymenlaakso	15	13	24	3	6	37	2	17	117
Lappi	35	14	16	4	2	36	6	6	119
Pirkanmaa	29	4	11	12	19	83	9	15	182
Pohjanmaa	15	21	35	4	5	52	5	12	149
Pohjois-Karjala	11	15	30	2	3	56	4	1	122
Pohjois-Pohjanmaa	22	24	28	13	12	72	8	23	202
Pohjois-Savo	13	6	29	4	12	64	10	11	149
Päijät-Häme	11	7	19	5	7	35	11	15	110
Satakunta	49	26	42	3	15	47	4	18	204
Uusimaa	83	35	42	20	34	138	23	95	470
Varsinais-Suomi	60	61	66	15	27	73	17	74	393
Yhteensä	443	312	506	120	182	1026	149	405	3143
%	14	10	16	4	6	33	4	13	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ



Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 4/2006

25.8.2006

Henkilöstö	< 4	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	36	3	1	3	1	44
Etelä-Karjala	99	6	5	1	5	116
Etelä-Pohjanmaa	143	22	14	5	8	192
Etelä-Savo	100	22	5	2	4	133
Kainuu	60	6	3	5	0	74
Kanta-Häme	79	13	10	9	7	118
Keski-Pohjanmaa	31	10	6	5	4	56
Keski-Suomi	171	11	2	3	6	193
Kymenlaakso	73	27	15	2	0	117
Lappi	103	10	2	3	1	119
Pirkanmaa	84	74	13	7	4	182
Pohjanmaa	107	26	7	6	3	149
Pohjois-Karjala	82	23	11	2	4	122
Pohjois-Pohjanmaa	167	12	4	10	9	202
Pohjois-Savo	102	25	6	9	7	149
Päijät-Häme	86	13	3	4	4	110
Satakunta	153	22	11	6	12	204
Uusimaa	302	46	34	48	40	470
Varsinais-Suomi	310	18	30	23	12	393
Yhteensä	2288	389	182	153	131	3143
%	73	12	6	5	4	100

MAASEUTUPOLITIIKAN
YHTEISTYÖRYHMÄ

Painonhallinta on elämäntapa

Lokakuun alussa Turussa järjestetyssä Elintarvikealan osaamiskeskus ELO:n ja Turun yliopiston funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen "Kestävää painonhallintaa – Weight lost that lasts" -luentotilaisuudessa saatiin tuhti tietopaketti aikamme suurimmasta kansansairaudesta, lihavuudesta. Luennoitsijana oli arvostettu yhdysvaltalainen lihavuustutkija Professori John P. Foreyt Baylorin lääketieteellisestä korkeakoulusta, Houstonista.

Onnistuneen painonhallinnan avaintekijä on kokonaisvaltainen elämäntavan muutos, ruokavalioiremontti ja liikunnan lisääminen yhdistettynä lihavuuden vaarojen tunnistamiseen. Vaikka ihmisten geeniperimät ovatkin hyvin erilaiset, se mitä syödään on jokaisen oma valinta ja omalla vastuulla. Myöskään laihtuttamisen ihmedieetit eivät ole ratkaisu pysyvään painonpudotukseen, sillä erikoisempien ruokavalioiden noudattaminen on pidemmällä aikavälillä hankalaa ja yksipuolista. Professori Foreyt korostikin monipuolisen terveellisen ruokavalion ja säännöllisen päivittäisen liikunnan merkitystä painonhallinnassa. Ruokailun tulisi olla koko perheen yhteinen tapahtuma, turhia välipaloja on syytä välttää eikä ruokailu saisi koskaan olla apukeino erilaisten tunteiden hallitsemisessa. Hyviä apukeinoja painonhallinnassa ovat aamiainen, säännöllinen itsensä tarkastelu ja oman painon punnitseminen ja kirjaaminen, tällöin muutokset ovat helposti havaittavissa ja nopeasti reagoitavissa.



Lihavuus on länsimaissa nopeimmin lisääntyvä kansansairaus ja siitä aiheutuvien välillisten ja välittömien kustannusten määrä kansantalouden suurimpia rasitteita. Huolestuttavinta lihavuuden lisääntyminen on kuitenkin lasten ja nuorten keskuudessa, nykynuoret kärsivät 25-30-vuotiaina kakkostyyppin diabeteksestä, sydän- ja verisuonisairauksista ja sydänkoh- tauksista: sairauksista, joista heidän vanhempansa kärsivät 50-60-vuotiaina. Tämä aiheuttaa terveydenhuollon kustannusten moninkertaistumista lähivuosina ja dramaattista kasvua sairauspoissaolojen ja sairauseläkkeiden määrissä. Painonnousun pysäyttäminen vaatii keskimäärin 100 kcal vähentynyttä energian saantia tai 100 kcal lisääntynyttä fyysistä aktiviteettia päivää kohden, esimerkiksi kolme haukkausta vähemmän hampurilaisesta tai 20 min lisä-

kävelyä päivässä. Onnistuneen painonpudotuksen takana onkin muutoshalu, joka lähtee henkilöstä itseltään. Painonhallinnan kannalta syö- misen, tv:n katselun ja sohvalla ma- kailun sijaan voisi kehottaa Profes- sori Foreyt sanoin: 'Hanki elämä - Get a Life!'.

Lisätietoja

Katja Tiitinen

Tutkija

*Funktionaalisten elintarvikkeiden ke-
hittämiskeskus/*

Elintarvikealan osaamiskeskus ELO

Turun yliopisto

puh. (02) 333 6869

katja.tiitinen@utu.fi

Väitös

hapetetun rasvan ja tyrnimarjan flavonolien vaikutuksista

FM Jukka-Pekka Suomelan väitöskirjatyössä tutkittiin ravintoon lisätyn, hapetetun auringonkukkaöljyn vaikutusta sian veren rasvojen hapettumiseen sekä tyrnimarjan flavonolien vaikutusta koehenkilöiden valtimonkovettumataudin (ateroskleroosin) riskitekijöihin.

Verenkierrossa kulkevien lipoproteiinien hapettuminen on useiden tutkimusten mukaan merkittävä sydän- ja verisuonitautien riskitekijä. Suomelan väitöskirjatyössä ravinnon hapetetun rasvan havaittiin lisäävän lipoproteiinien rasvojen hapettumista. Kasviperäisissä elintarvikkeissa esiintyvillä flavonoleilla oletetaan puolestaan olevan sydämen ja verisuonten ter-

veyttä edistäviä ominaisuuksia. Tutkimuksessa osoitettiin ensimmäistä kertaa tyrnille ominaisten flavonolien imeytyminen vereen. Lisäksi saatiin viitteitä siitä, että aterian rasvapitoisuuden lisääntyessä imeytyminen tehostuu. Flavonoleilla ei käytetyllä annostasolla kuitenkaan havaittu vaikutusta mitattuihin valtimonkovettumataudin riskitekijöihin. Tutkimuksessa käytetyistä flavonoleilla oli uuton aikana poistettu niissä luontaisesti esiintyvät sokeriosat.

Suomelan tutkimus antaa tärkeää lisätietoa ravinnon hapettuneiden rasvojen terveysvaikutuksista ja antaa aiheutta ruoan prosessoinnin vaikutuksia käsitteleviin jatkotutkimuksiin. Fla-

vonoleilla saadut tulokset lisäävät kasviperäisiin, mahdollisesti terveyttä edistäviin yhdisteisiin liittyvää tietoutta, ja voivat osaltaan vaikuttaa tuleviin suosituksiin sydän- ja verisuoniterveyttä edistävästä ruokavaliosta. Tuloksia voidaan lisäksi hyödyntää kehitettäessä terveyteen edullisesti vaikuttavia kasvipohjaisia ravintolisiä.

Lisätietoja

Jukka-Pekka Suomela

FM, jatko-opiskelija

Biokemian ja elintarvikekemian laitos

Turun yliopisto

Jukka-pekka.suomela@utu.fi

Erityisohjelma valmisteilla

Valmisteilla oleva maaseutupoliittinen erityisohjelma sisältää valtioneuvoston maaseutupoliittiset linjaukset vuosille 2007-2010. Ohjelmaluonnoksessa on 50 konkreettista toimenpidettä, jotka on jaettu neljään toimintalinjaan: elinkeinojen ja työn uudistaminen, osaamisen tason nostaminen, peruspalvelut ja asuminen sekä maaseudun toimintarakenteiden vahvistaminen.

Maaseutupoliittista erityisohjelmaa valmistelee ryhmä, jonka puheenjohtaja on Maaseutupoliitiikan yhteistyöryhmän (YTR) varapuheenjohtaja, aluekehitysjohtaja Kaisa-Leena Lintilä sisäasiainministeriöstä. Ohjelmaluonnoksen laatimiseen ovat osallistuneet myös YTR:n teemaryhmät. Ohjelmaluonnos on luettavissa ja kommentoitavissa osoitteessa www.maaseutupoliitiikka.fi 12.11. saakka. Tämän jälkeen luonnos päivitetään, ja päivitetty luonnos on kommentoitavissa 22.11. asti. Sähköpostilla kommentit voi lähettää YTR:n ohjelmasihteerille Laura Jänikselle, laura.janis@mmm.fi.

Neljän loka- ja marraskuussa eri puolilla Suomea järjestetyn tilaisuuden tarkoituksena oli saada alueiden toimijoiden näkemykset ohjelmaan mukaan. Tavoitteena on viedä ohjelma valtioneuvoston hyväksyttäväksi vuoden 2006 aikana.

Erityisohjelma on maaseutupoliittisen kokonaisohjelman poliittinen osa. Kokonaisohjelman toinen osa on YTR:n toimintaohjelma, jonka toimenpiteet koskevat myös muita kuin valtionhallinnon toimijoita.

Lisätietoja ja mm. Eero Uusitalon esitys (powerpoint)alueseminaareissa osoitteesta:

www.maaseutupoliitiikka.fi

Kumppanuusriihi - tuottaja-ostajayhteistyön kehittämistä kokeiluilla

Menestyäkseen pk-elintarvikeyritykset tarvitsevat tuotteilleen sopivia ostajia. Elintarvikkeiden ostajien eli vähittäiskauppaketjujen ja suurkeittiöiden toiminta taas keskittyy entistä enemmän. Tällöin pk-yritysten markkinoille pääsy voi vaikeutua, vaikka ostajilla olisikin siihen halua.

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin vetämässä Kumppanuusriihi-hankkeessa ideana on, että elintarvikkeiden tuottajat ja heidän ostajansa yhdessä keskustelevat ja suunnittelevat, kuinka keskinäistä kauppayhteistyötä saataisiin tuloksellisemmaksi. Samalla kartoitetaan, millaisia muutoksia kaupankäynnissä on käytännössä ollut ajan kuluessa, ja millaisiin haasteisiin nyt ja tulevaisuudessa tulisi vastata. Tältä pohjalta suunnitellaan yhteisiä kokeiluja, joita laitetaan käytäntöön. Kokeilujen jälkeen niitä arvioidaan: ovatko ne parantaneet yhteistyötä ja kaupankäyntiä? Kokeilut kertovat myös siitä, millaiset tuottaja-ostajayhteistyön toimintamallit eli -konseptit ovat toimivia ja tuottavia tämän hetken suomalaisessa maa- ja elintarviketalouden yhteistyössä. Kokeiluja arvioidaan myös työhyvinvoinnin näkökulmasta.

Hankkeessa toteutetaan kolme kumppanuusriihä:
Ensimmäisessä kehitetään kunnallisen ruokapalvelun ja sen suurkeittiöille toimittavien kasvituottajien välistä yhteistyötä. Toinen kumppanuusriihi pureutuu vähittäiskaupan ja teollisten elintarvikkeiden tuottajien keskinäiseen toimintaan. Kolmannen riihin tarkoituksena on edistää erään

pienen, tuottajien muodostaman tu-
kun yhteistyötä sen ostajien ja tava-
rantoimittajien kanssa. Kumppanuus-
riihi painottuu alueelliseen yhteistyö-
hön ja lähiruokaan, mutta mukana on
myös kansallisia tuottaja-ostajasuh-
teita.

Hankkeessa sovellettavan Muutosla-
boratorio-menetelmän® mukaisesti
tapaamisissa käytetään yhteistä kes-
kustelua helpottavia välineitä, kuten
karttapohjia, toiminnan kuvauksia ja
erilaisia jäsennymalleja (kuva 1).
Jokainen rihi koostuu noin viidestä
tapaamisesta, joissa ensimmäisessä
keskitytään tutustumiseen ja ryhmä-
hengen luomiseen sekä hankkeen
tarkoitukseen. Seuraavassa tapaami-

sessä käsitellään yhteistyön histori-
aa ja mallinnetaan nykyistä toimintaa.
Historian ja nykytilanteen mallintami-
sen jälkeen tavoitteena on tulevaisuu-
den yhteistyön visioiminen ja käytän-
nön kokeilujen suunnittelu. Jotta ta-
paamisissa päästään aina suoraan
asiaan, osallistujat tekevät myös ko-
tona seuraavan tapaamisen aihee-
seen liittyviä tehtäviä.

Ensimmäisessä riihessä kokeillaan
suurkeittiöiden ja kasvituottajien
välistä sähköistä tilaus- ja laskutus-
järjestelmää, josta alustavasti onkin
saatu erittäin hyviä kokemuksia.
Myös toisessa riihessä useat tuotta-
jat kokeilevat sähköisiä tilausjärjes-
telmiä, ja lisäksi kokeillaan menekin

5. Mitkä tuotannon ja jakelun välisistä palasista kuuluvat tukulle?

- a. Tilaukset
- b. Toimitukset
- c. Menekin edistäminen
- d. Tuotekehitys

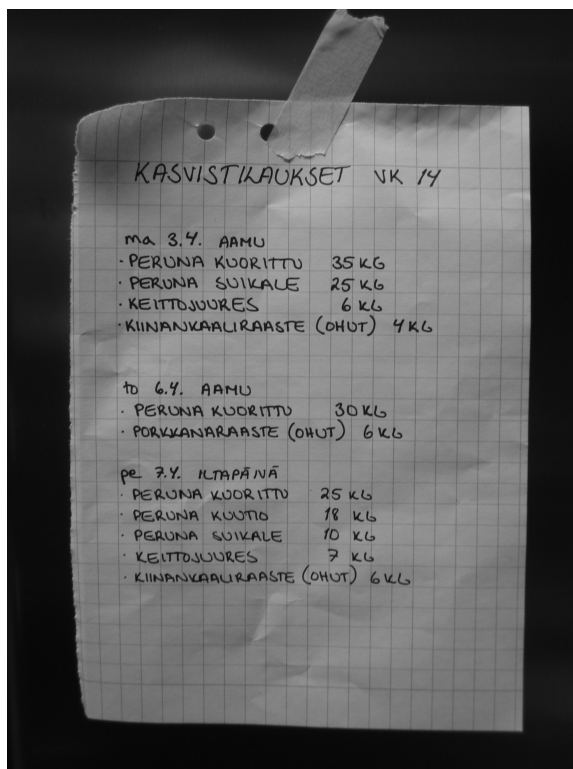
Kuvassa 1 näkyvien tuottajien ja jakelun välissä olevien tehtävien tulee kaikkien olla kunnossa, jotta osto ja myynti sujuisivat. Kumppanuusriihi-hankkeessa kuvan avulla on hahmotettu, missä tehtävissä on tärkeimpiä kehittämistarpeita ja kokeilumahdollisuuksia.

esitämiskampanjaa yhteisine tuote-esittelyineen ja ilmoituksineen. Kokeilujen tarkoituksena on toimia myös mallina muille toimijoille eli käytännössä hyväksi havaittu menetelmä voidaan leivittää muiden tuottajien ja ostajien käyttöön.

Työministeriön Työelämän kehittämissuhteen /Tykes) rahoittama Kumppanuusriihi: pk-tuottajien ja ostajien elintarvikeyhteistyö kehittäminen -hanke kestää helmikuulta 2006 huhtikuun 2007 loppuun.

Lisätietoja hankkeesta
tutkimusjohtaja Laura Seppänen
puh. 044 590 6831
laura.seppanen@helsinki.fi

suunnittelija Johanna Arola
puh. 044 337 2757
johanna.arola@helsinki.fi



Kumpi on toimivampi, lappu suurkeittiön kylmävarston ovesa vai sähköinen tilausjärjestelmä? Tästä on keskusteltu kunnallisen ruokapalvelun ja kasvistuottajien välisessä riidessä.

Hyvä tapa toimia lammasketjussa ohjeistuksen julkistaminen

	Lehdistötilaisuus aamupäivällä
12 – 13	Lounas
13 – 17	Seminaari lampureille, lammasteurastamoille ja muille alasta kiinnostuneille
13.00	Avaus, <i>Marja Innanen</i> , Maa- ja metsätalousministeriö
13.20	Hyvät toimintatavat lammastalouden alkutuotannossa, <i>Johanna Rautiainen</i> , ProAgria Pirkanmaa
14.30	Tuottajan puheenvuoro, <i>Matti Rissanen</i> , Sodankylä
14.45	Kahvi
15.15	Hyvät toimintatavat jatkojalostuksessa, <i>Asko Mäyry</i> , Foodwest Oy
16.15	Teurastamon puheenvuoro, <i>Airi Mäntysaari</i> , Lallin Lammas Oy
16.30	Huippuravintolan laatuvaatimukset lampaanlihalle, <i>Jarmo Vähä-Savo</i> , Ravintola G.W. Sundmans
16.45	Loppuyhteenveto
17.00	Seminaarin päätös

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään maanantaina 20.11.2006 Suomen Lammasyhdistykseen, puh. 020 7472 450
Laitila tai 020 7472 451/ Savolainen.



Suomi ja Venäjä kehittävät yhdessä elintarviketurvallisuutta

Mikkelin ammattikorkeakoulun YTI-tutkimuskeskus on aloittanut elintarviketurvallisuutta kehittävän Naapuruusohjelma -hankkeen Suomen sekä Pietarin kaupungin ja Leningradin alueen välillä. Tävoitteena on helpottaa suomalaisten yritysten pääsyä Venäjän markkinoille ja edistää yritysten paikallista toimintaa Venäjällä.

Hanke kehittää ruokaturvallisuutta koko suomalais-venäläisessä ruokaketjussa: parantaa tiedonkulkua Suomen ja Venäjän elintarviketurvallisuuksiasiantuntijoiden välillä, lisää suomalaisten tietoa Venäjän elintarviketurvallisuuteen liittyvistä käytännöistä ja kehittää yhteisiä hyviä käytäntöjä.

Hankkeen perustana on ISO 22 000 -standardi (Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain), joka julkaistiin viime syksynä. Standardi on ensimmäinen koko elintarviketurvallisuutta koskeva standardi.

Se on suunniteltu kaikkien elintarviketietun toimijoiden käytettäväksi sisältäen mm. maatilat, elintarviketeollisuuden, kuljetusyritykset, terminaalit, tukku- ja vähittäiskaupan sekä koneiden, pakkausmateriaalien, puhdistusaineiden ja elintarvikelisiä aineiden valmistajat. Standardi vaatii yleisesti tunnettujen avaintekijöiden soveltamisen koko elintarviketietjussa (mm. viestintä, järjestelmän hallinta,

prosessiohjaus, HACCP -periaatteet ja tukijärjestelmän ohjelmat).

Käytännön opas Venäjän elintarvikevalvonnasta

Hankkeessa selvitetään parhaillaan Venäjän elintarvikevalvonnan lainsäädäntöä, valvontaan liittyviä viranomaistahoja ja käytäntöjä. Selvityksestä tehdään käsikirjamainen käytännön opas. Oppaan tarkoituksena on palvella suomalaista yrittäjää, joka haluaa Venäjän elintarvikemarkkinoille: mitä tulee tietää, mitä lupia/sertifikaatteja tarvitsee ja mistä niitä voi hakea, mitä vaaditaan huoneistolta, työntekijöiltä, tuotteelta jne. Opas tullaan julkistamaan Helsingissä tammi-kuussa 2007.

Hankkeeseen osallistuvilla yrityksillä tarjotaan toimia niiden omista tarpeista lähtien. Ne voivat olla esimerkiksi sopivien tuotantotilojen etsimistä ja niiden hygieniakartoitusta, laadukkaiden raaka-aineiden etsimistä ja alihankkijoiden hygieniakartoitusta ja -koulutusta, venäläisten työntekijöiden kouluttamista (esim. hygieniapassit), erilaisia vienninedistämistoimia kuten markkinaselvityksiä, sertifikaattien hakemista ja tilojen tai työntekijöiden etsimistä.

Businessedustusto Pietarissa auttaa yrityksiä

Hankkeen suomalaisia elintarvikealan asiantuntijoita avustaa Mikkelin ammattikorkeakoulun Venäjä -yhtikön Itä-Suomen Businessedustusto, joka sijaitsee Pietarissa. Edustustossa työskentelee myös projektin venä-

läinen elintarviketietnologian asiantuntija. Edustusto on avustanut yrityksiä Venäjälle vuodesta 1998. Tällä hetkellä sen tiloissa toimii 16 suomalaista yritystä (www.eastfinland.ru).

Hankkeessa on käynnissä tutkimusyhteistyö Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisen tiedekunnan elintarvikehygienian laitoksen ja Leningradin alueen eläinlääketieteellisen laboratorion kanssa. Tutkimuksessa vertaillaan *Yersinia enterocolitican* esiintyvyyttä suomalaisessa ja venäläisessä sianlihassa (kitarisoissa). Tutkimuksessa kehitetään tämän kylmässä viihtyvän patogeenisen bakteerin diagnostiikkaa sekä toteutetaan tutkijavaihto.

Lisäksi järjestetään elintarviketurvallisuuteen liittyviä seminaareja ja työpajoja, joita voidaan myös räätälöidä hankkeessa mukana olevien yritysten tarpeisiin.

Lisätietoja

Emma Marjamäki

projektipäällikkö

Mikkelin ammattikorkeakoulu/YTI

emma.marjamaki@mikkeli.fi



Elintarvikekauppa Viipurissa. Kylmätiskeissä juustoja ja leivonnaisia. Hyllyissä erilaisia kuivaelintarvikkeita (kahvia, teetä, pikkuleipiä ym.)



Erilaisia Neima-lihajalostamon savustettuja lihatuotteita.

Naapuruusohjelma -hanke

- Mikkelin ammattikorkeakoulun YTI-tutkimuskeskus on aloittanut elintarviketurvallisuutta kehittävän Naapuruusohjelma -projektin Suomen sekä Pietarin kaupungin ja Leningradin alueen välillä.

- Viiden miljoonan asukkaan Pietari tarjoaa elintarviketeollisuudelle suuren markkina-alueen, joka kuitenkin eroaa monin tavoin Suomen markkinoista.

- *Development of the Food Safety within the Food Chain* -hankkeen (Interreg) tavoitteena on helpottaa suomalaisten yritysten pääsyä Venäjän markkinoille ja edistää yritysten paikallista toimintaa Venäjällä.

- Naapuruusohjelman Tacis-osio tarjoaa puolestaan Venäläisille yrityksille mahdollisuuden saada konsultointiapua ja koulutusta laatuja järjestelmästä ja hygieniasta tai alkaa valmistella joitakin osia järjestelmistä.

- Hanketta hallinnoi Mikkelin ammattikorkeakoulu.

- Yhteistyökumppaneita Suomessa ovat Helsingin yliopiston Ruralia-Instituutti, Helsingin yliopiston eläinlääketieteellisen tiedekunnan elintarvike- ja ympäristöhygienian laitos sekä maa- ja metsätieteellisen tiedekunnan agroteknologian laitos ja elintarviketeknologian laitos. Ohjausryhmään kuuluvat lisäksi edustajat Evi-rasta, Mikkelin seudun ympäristöpalveluista sekä Tullista.

- Venäjällä yhteistyökumppaneina ovat Leningradin alueen maa- ja kalatalouskomitea, elintarvikkeiden testaus- ja sertifiointilaitos, eläinlääketieteellinen laboratorio, elintarviketehnologeja kouluttava yliopisto, terveystarkastajia kouluttava oppilaitos sekä ammattikeittiöiden yhdistys.



Vahva Venäjä-osaaminen projektien palveluksessa

Itä-Suomen Businessedustusto (ISBE) tarjoaa Venäjään liittyviä asiantuntijapalveluita Mikkelissä ja Pietarissa. Yksi osa palvelupalettia ovat eri projekteille tuotetut yhteys-, käännös- ja hallinnointipalvelut.

"Olemme mukana useissa kiinnostavissa hankkeissa", kertoo edustuston päällikkö Eila Kaukanen. Hän mainitsee esimerkkeinä hyvinvointimatkailun kehityshankkeen ja elintarviketurvallisuuden edistämiseen tähtäävän projektin.

"Teemme projekteissa tiivistä yhteistyötä sisältöasiantuntijoiden kanssa ja huolehdimme siitä, että yhteys rajan yli toimii", kuvaa Kaukanen edustuston roolia hankkeissa. Yleisen maatuntemuksen ja toimintakulttuurin osaamisen lisäksi se tarkoittaa esimerkiksi potentiaalisten yhteistyökumppanien kartoitusta, vierailujen ja neuvottelujen järjestämistä,

tulkkauksia ja markkinointia Venäjällä.

ISBE tarjoaa väylän yli rajan

Valtaosa ISBE:n asiakkaista on yrityksiä. Suomalaisten lisäksi yhä useammin venäläisiä.

"Edustusto on suomalaisille yrityksille väylä Venäjälle. Venäläisille tarjoamme väylän EU:hun ja Suomeen", Kaukanen jatkaa. Edustuston avulla yritykset molemmin puolin rajaa voivat selvittää mahdollisuuksiaan kohdemaan markkinoilla, ostaa toimitiloja ja etabloitua, rekrytoida ja kouluttaa työvoimaa.

ISBE:n kautta Venäjälle on etabloitunut jo reilut 20 suomalaisyritystä.

"Toimipiste edustustomme tiloissa Pietarissa on yritykselle helpoin ja

riskittömin tapa aloittaa toiminta Venäjällä. Vuokraamme yrityksille valmiita työpisteitä, joihin ne voivat palkata oman edustajan ja kääriä hihansa", toteaa Kaukanen. Yritysten käytössä on lakipalvelut ja kirjanpidon asiantuntijat ja muuta osaamista tarpeen mukaan.

"Jo pelkästään Pietari on valtava markkina-alue aivan tuossa naapurissa. Olot Venäjällä ovat vakiintuneet, väki vaurastuu ja ostovoima kasvaa, joten jaettavaa riittää suomalaisillekin yrityksille", rohkaisee Kaukanen.

Lisätietoja

Päivi Suuniittu

puh. 040 864 4995

paivi.suuniittu@mikkeli.fi

www.mikkeli.fi/venajapalvelut

www.eastfinland.ru

Tuhteja tietopaketteja yrteistä Mikkelistä!

Viime vuosien hanketoiminnan ansiosta MTT Mikkeli on syntynyt muutama kattava julkaisu yrttikasveista. Boreal Herb Center Mikkeli hankkeessa - jota on rahoittanut EMOTR ja TE- keskus - on suoritettu kaksi selvitystä, joissa pyrittiin vastaamaan yrttitutkijoille usein esitettyihin kysymyksiin: Onko suomalaiset yrtit puhtaammat ja aromikkaammat, kuin Keski-Euroopassa?

Kuten oivalletaan, vastaukset eivät olleet helppoja ja ne edellyttivät, että vastauksiin löytyisi Suomessa riittävä tutkimustoimintaa ja tieteellisiä julkaisuja. Tässä kirjoituksessa esitellään niitä lyhyesti, mutta molemmat julkaisut löytyvät kokonaisina sähköisestikin.

I.

"Lyijy ja kadmium rohdos- ja yrttikasveissa" kirjallisuusselvityksessä tarkasteltiin 128 kotimaista ja ulkomaista julkaisua. Kirjallisuuskatsauksen tavoitteena oli koota yhteen tietoa Euroopan yrtti- ja rohdoskasvien raskasmetalleista. Vuonna 1990 MTT:ssä suoritettu vertailututkimus osoitti yrttien lyijypitoisuuksien olevan Suomessa alhaisempia kuin muualla Euroopassa. Suomalaisten yrttien lyijypitoisuuksien (keskiarvo 0,69 mg Pb kg⁻¹) taso oli selvästi alhaisempi kuin muualla Euroopassa tuotettujen yrttien (keskiarvo 1,58 mg Pb kg⁻¹). 64 % muiden maiden ja vain 11 % kotimaisten näytteiden lyijypitoisuuksista ylitti 1 mg kg⁻¹ Pb-pitoisuuden. Lyijyttömän bensiinin käytönoton ansiosta yrttien lyijypitoisuus on laskenut kaikkialla Euroopassa, mutta

vuonna 2003 kotimaisten yrttien lyijypitoisuudet olivat vielä noin 60 % alhaisempia kuin vuonna 1990.

Kadmiumpitoisuudet eivät eronneet yhtä selvästi Suomen ja Keski-Euroopan välillä, mutta eroja oli. Vertailututkimuksen mukaan 9 % kotimaisten näytteiden kadmiumpitoisuuksista ylitti rohdoskasveille suositellun raja-arvon 0,2 mg Cd kg⁻¹, kun vastaava osuus keskieuropalaisissa näytteissä oli 26 %.

Kirjallisuuskatsauksen yksi tärkeä tulos oli se, että yrttikasvien arviointia emme voi suorittaa yhtenä ryhmänä, vaan se on tehtävä kasvikohtaisesti. Saksalaisten tutkimusten pohjalta kasvit voidaan luokitella kadmiumia kerääviin ja sitä välttäviin lajeihin. Ongelmallisia kasvilajeja kadmiumin kerääntymisen suhteen voivat olla rakuuna, mäkikuisma, kammilla, siänkärsämä, tilli, ampiaisyrtti, voikukka, koivu (lehdet), keto-orvokki, unikko (siemenet) ja pellava (siemenet). Niukasti kadmiumia kerääviä lajeja ovat puolestaan sitruunamelissa, salvia, yrtti-iiso eli anisiisoppi, piparminttu ja kumina (siemenet).

Tärkeä tulos oli myös se, että jatkojalostuksen aikana raaka-aineesta raskasmetalleja siirtyy lopputuotteisiin hyvin vähän. Esimerkiksi raskasmetalleja liukeni vesiutoksiin 5-45 % ja alkoholiutoksiin vain 3-20 %, mutta niiden ei todettu juurikaan siirtyvän raaka-aineista tislattuihin öljyihin.

Raskasmetallien saannin osalta kuivattujen yrttien kulutus ei kuitenkaan sisällä suuria riskejä. Yrttien osuus

päivittäisessä ravinnossa on niin pieni, joten niiden merkitys raskasmetallien lähteenä voidaan arvioida vähäiseksi.

Selvityksen mukaan Suomella on siis edellytykset puhtaan yrttiraaka-aineen tuotantoon. Viljelypeltojen ja kasvilajien valinta on tehtävä huolellisesti hyvän lopputuloksen takaamiseksi. Yrttikasvien lajikohtaisten ominaisuuksien huomioonottaminen ja maaperän raskasmetallipitoisuuksien analysointi on suotava toimenpide viljelyn suunnittelussa.

II.

Toisessa selvityksessä tarkasteltiin pohjoisissa oloissa viljeltyjen maustekasvien aromiainepitoisuuksia ja niihin vaikuttavia tekijöitä. Tavoitteena oli tutkia, luovatko pohjoiset olosuhteet edellytykset yrttien korkeammille aromiainepitoisuuksille. 1980 luvulla media teroitti tätä kysymystä hieman sillä olettamuksella, että pohjoisessa kasvavat yrtit ovat aromikkaammat, kuin etelässä. Aromipitoisuudella tarkoitettiin haihtuvan öljyn pitoisuutta ja koostumusta. Aineisto käsitteli lähes 190 julkaisua, joista suomalaisia oli yli 100 kpl ja vertailuaineisto oli riittävä: 13 mauste-, rohdos- ja aromikasvina käytettävää kasvilajia.

Asialliseen vastaukseen kuuluu sen toteaminen, että yleistä vastausta ei ole olemassa tässäkin kysymyksessä ja aromiaineiden pitoisuus ja koostumus on monimutkaisten prosessien lopputulos. Tämän vuoksi aromiaineita on tarkasteltava kasvi-

vuosi- ja jopa komponenttikohtaisesti erikseen. Myös on tehtävä maantieteellinen ero Etelä- ja Keski- Skandinavian (60-64° N) ja Pohjois- Skandinavian välillä (64° N leveysasteen yli).

Etelä- ja Keski- Skandinaviassa kasvatettujen yrttien öljypitoisuus ja –koostumus täyttää yleensä kansainväliset laatuvaatimukset. Valo ei kuitenkaan yksin riitä aromiaineiden muodostumiseen! Ratkaisevampi tekijä on kasvukauden lämpösumma. Pohjoisessa lyhyt kasvukausi ja alhaiset lämpötilat vähentävät kasvien satoa, joka on suoraan yhteydessä tuotettavan öljyn määrään.

Tutkitut yrttilajit voitiin ryhmitellä kahden pääryhmään: 1. Pohjoisiin kasvilajeihin kuuluvien lajien aromiaineiden määrä ja laatu oli yhtä hyvä (kumina, kamomilla) tai parempi (väinönputki) kuin Keski-Euroopassa tuotettujen kasvien. 2. Muualta tulleiden, viileään ilmastoon sopeutuneiden yrttien öljypitoisuus ja koostumus (tilli, tuoksuampiaisyrtti, kynteli) oli myös erittäin korkea, jopa napapiirin korkeudella. Toisaalta piparmintun öljyn ja öljyn pääkomponentin mentolin pitoisuus Pohjois-Suomessa oli alhaisempi kuin Etelä-Suomessa.

3. Perinteiset yrtit. Lyhyempi kasvukausi ja matalampi lämpötila vähentävät perinteisten, lämpöä vaativien Välimeren yrttien satoa verrattuna Keski-Eurooppaan. Sadon öljypitoisuus ja -koostumus kuitenkin täyttivät laatuvaatimukset! Hyvälaatuista satoa saatiin meiramista, salviasta, timjamista ja iisopista. Ainoastaan

sitruunamelissan öljypitoisuus oli pohjoisessa matalampi kuin Keski-Euroopassa.

Loppuen lopuksi voitiin todeta, että vastoin vallalla olevaa käsitystä pohjoisessa tuotettujen yrttien aromipitoisuudet eivät yleensä olleet korkeampia kuin etelässä (Keski-Euroopassa). Kuitenkin Pohjois- Skandinavia lukuun ottamatta täälläkin voidaan tuottaa hyvälaatuisia yrttiraaka-aineita monipuoliseen hyödyntämiseen. Keski-Suomea pohjoisempaan yrttiviljelyssä on kiinnitettävä huomiota erityisesti pohjoisiin olosuhteisiin sopeutuneiden lajien ja lajikkeiden valintaan, lämpöä lisäävien viljelytekniisten menetelmien (harsot, katteet) käyttöön ja sadonkorjuun ajoittamiseen

III.

Kolmas katsaus suoritettiin yhteistyössä Maaseudun Yhteistyöryhmän kanssa. Virallisen maatalouspolitiikan päätavoite on ollut hidastaa maaseutuväestön ja aktiivisten tilojen väheneminen, ja mauste- ja rohdoskasvien viljelystä uskottiin olevan maaseudun yhdeksi vaihtoehdoksi. Tässä julkaisussa tarkasteltiin vain viljeltyjen mauste- ja rohdosyrttien viljelyyn ja tuotannon kehitykseen vaikuttavia tekijöitä ja kehittämistyön tuloksia vuosien 1980-2005 välillä. Suomessa tutkitussa ajanjaksossa oli yhteensä 143 yrttiviljelyyn ja tilakohtaiseen ensikäsittelyyn liittyviä hankkeita, joiden yhteenlaskettu rahallinen arvio oli 22-24 miljoonaa euroa.

Viimeisten 25 vuoden aikana erikoisesta "yrtti" käsitteestä on tullut laajalle kuluttajasegmentille jokapäiväistä kulutustavaraa. Lähes 45 kasvi-huoneyrityksessä tuotetaan vuosittain 12-13 miljoonaa ruukkuyrttiä. Viljeltyjen yrttien pinta-ala on noussut vuoden 1984 101 hehtaarista yli 13.000 hehtaariin vuonna 2005. Eri-laisia yrttejä viljellään arviolta lähes 2000:lla tilalla. Vaikka suuri osa viljelijöistä tuottaa raaka-aineita jatkojalostettavaksi, moni maaseutuyrittäjä valmistaa paikallisia erikoistuotteita. Yrttiviljelijöiden määrä ja heidän kokemuksensa ovat nyt saavuttaneet niin sanottua kriittistä massaa.

Vaikka pinta-alan määrällinen kehitys on ollut positiivinen, yrttituotanto on kuitenkin hyvin yksipuolista, sillä yrttien viljelypinta-alasta 98 % on yhtä kasvia, kuminaa. Suomalaisella kuminalla on realistinen kilpailuetu muihin maihin verrattuna, mutta muiden yrttikasvien tuotannon osalta pohjoinen sijaintimme tuottaa vaikeuksia. Kotimaiselle raaka-aineelle antaa vain pientä lisäarvoa puhdas ympäristömme ja mahdollisesti voimakkaampi aromiaineiden pitoisuus. Viljelyn ilmastolliset riskit ja vaikeudet, vielä heikosti kehittynyt tuotantotekniikka ja ennen kaikkea korkeat tuotantokustannukset eivät anna kilpailukykyisille hinnoille paljoakaan mahdollisuuksia. Yrttien osuus jokapäiväisestä kulutuksestamme on vielä vain pieni osanen. Jos halutaan vastata julkaisussa asetettuun kysymykseen: "Tuliko yrteistä elinkeino?" voidaan realistisesti todeta, että yrttiviljely on erikoistuotantoa ja siitä on tullut suomalaisille vain sivuelinkeino.

Vaikeuksista huolimatta yrttialalla toimii useita menestyviä yrityksiä, joiden tulos muodostuu lähes yksinomaan yrteistä. Niiden menestys perustuu tarkkaan valitulle ja kehitellylle strategialle ja tuoteryhmille. Nämä yritykset keskittyvät vain tiettyjen yrttien tuotantoon, ja toimivat markkinatalouden periaatteiden mukaan, ja niillä on selviä yhteyksiä ja taloudellisia intressejä teollisuuslaitoksien kanssa. Yrttiviljelyalan kehittämisessä on menestyvien yritysten kokemuksia hyödynnettävä laajemmin!

Suomen talous- ja maataloushistoriassa on aina ollut oma merkityksensä muualta tulleilla kasveilla ja vaiutteilla, niin myös yrttikasveilla. Kirjoittajan mielestä ihmisten kiinnostuksen ja kehittämistoiminnan ansiosta

on Suomessa kahdenkymmenenviiden vuoden aikana tapahtunut merkittävä muutos suhtautumisissa yrtteihin. Sosiologisessa mielessä on muodostunut uusi, yrttien kulutus- ja tuotantokulttuuri. Tämä kapea, uusi ja mielenkiintoinen tuotantokulttuuri on saapunut Suomeen jäädäkseen. Kehityksen ansiosta on muodostunut uusi yrttien käytön ja tuotannon osava sukupolvi ja alan kehittäminen on nyt sen käsissä. Tulevaisuudessakin yrttien viljely ja tuotanto tulee värittämään maaseudun monialayritysten toimintapaletteja.

Roitto, M., Galambosi, B. 2005. Lyijy ja kadmium rohdos- ja yrttikasveissa. Maa- ja elintarviketalous 66. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met66.pdf>

Galambosi, B., Roitto, M. 2006. Pohjoisessa kasvatettujen yrttien aromisuus. Maa- ja elintarviketalous 84. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met84.pdf>

Galambosi, B. 2006. Tuliko yrteistä elinkeino? Suomen yrttialan kehitys vuosina 1984-2004. Maaseutupolitiikan Yhteistyöryhmän julkaisuja 5/2006. <http://www.maaseutupolitiikka.fi> >> julkaisut >>> 2006 >>> 5/2006

Lisätietoja
Bertalan Galambosi
bertalan.galambosi@mtt.fi



HELSINGIN YLIOPISTO

ELINTARVIKETALouden PD-OHJELMA (60 op)

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

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

Ohjelmaan on jatkuva haku.

Lisätietoja: Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
koulutussuunnittelija Katja Perttu,
katja.perttu@helsinki.fi, puh. (06) 4213 347

www.helsinki.fi/ruralia/seinajoki/pd

Sinitiaista tavataan runsaasti Satakunnassa vuonna 2007

Satakuntalaisten elintarvikevalmistajien, päivittäistavara kauppojen, Satakunnan ammattikorkeakoulun ja Satafood kehittämisyhdistyksen yhteistyössä järjestämä Satakunnasta -markkinointikampanja käynnistettiin tiistaina 17.10.2006 Villilän Kartanossa, Nakkilassa. Projektipäällikkö Leena Sääski kertoo, että parhaillaan kartoitetaan yrityksiä, jotka tulisivat mukaan vuoden 2007 keväällä toteutettavaan kampanjaan. Aikaisempina vuosina kampanja on toteutettu 2-3 päiväisenä, mutta nyt suunnitellaan eri päivittäistavara kaupaketteille kullekin oman toimintamallin ja sabluunan yhdessä kaupan kanssa, Sääski jatkaa. Eri ketjut toteuttanevat kampanjan eri aikaa siten, kun se sopii muihin kevään ketjutapahtumiin. Näin toivotaan saatavan lisää näkyvyyttä ja kestoja kampanjalle. Tarkkoja aikatauluja ei vielä ole, mutta neuvotteluja käydään parhaillaan.

Kampanjassa muistutetaan siitä, että elintarvikeketju maakunnassamme työllistää merkittävästi alkutuotannon, jalostuksen ja vähittäiskaupan lisäksi välillisesti mm. monia jakelun, pakkausteollisuuden, laaduntarkkailun ja ympäristöasioiden parissa työskenteleviä. Näitä työpaikkoja ja osaamista haluamme säilyttää ja edelleen lisätä Satakunnassa.

Toimitusjohtaja Timo Valli Porin Leipä Oy:

Pidä sen kaupungin ja maakunnan puolta jossa asut.

Valli toteaa, että satakuntalainen elintarviketeollisuus on monipuolisen ja osaavan alkutuotannon varassa. Mahdollisuuksia luovat markkinoiden luomat niche-tuotteet, tehokkuuden ja kannattavuuden parantaminen eri-

koistumisen avulla, terveysvaikutteiset tuotteet sekä kuluttajien kiinnostus lähiruokaan ja kotimaisuuteen. Uhkakuvina hän näki kaupan rakennemuutoksen, keskittymisen ja kansainvälistymisen, yritysten kannattavuusasiat, vahvat kansainväliset tuotebrandit. Satakunnassa on haasteena maakunnan sisäisen logistiikan kehittäminen, uusien liikeideoiden ja uusien yrittäjien löytäminen sekä myynti- ja markkinointiosaaminen.

Porin Leipä haluaa olla markkinointikampanjassa mukana työllistääkseen oman maakunnan väkeä, rakentaakseen todellista yhteistyötä oppilaitoksiin ja parantaakseen oman maakunnan elintarvikkeiden tunnettuutta kuluttajien keskuudessa.

Kauppias Jari Puumala K-supermarket Kankaanpää:

Kuluttaja päättää

Puumala toteaa, että yhä useampi kuluttaja on kiinnostunut tuotteiden alkuperästä ja turvallisuudesta. Kuluttajakin haluaa kantaa yhteiskuntavastuuta: Satakunnasta -markkinointikampanjalla ollaan hyvällä asialla -kampanjoidaan satakuntalaisen työllisyyden ja hyvinvoinnin puolesta. Kun tuotteella on kysyntää, myös pienemmillä tavarantoimittajilla on mahdollisuus päästä paikallisesti kaupan valikoimiin. Puumala kannustaa elintarvikeyrittäjiä ottamaan yhteyttä paikallisiin kauppiaisiin.

Taustalla ylimaakunnallinen elintarvikealan yhteistyö - Satakunta, Etelä-Pohjanmaa ja Keski-Pohjanmaa

Vuoden 2007 alussa toteutettava seitsemäs Satakunnasta -markkinointikampanja on osa ylimaakunnal-

lista Elintarvikeketjun imagon kohottaminen -hanketta, johon Satakuntaliitto on myöntänyt ESR-rahoituksen. Satakunnan ammattikorkeakoulun ja Satafood kanssa yhteistyötä tekevät Seinäjoen ammattikorkeakoulu, Foodwest Oy, Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu ja Kokkolanseudun Kehitys Oy, alan yritykset, vähittäiskauppa ja elintarvikealan koulutusta antavat oppilaitokset. Yhteistyön tavoitteena on lisätä elintarvikealan tunnettuutta sekä tuoda esille monipuolisia elintarvikealan ammatteja alkutuotannosta kauppaan ja kuluttajille asti sekä edistää alan verkostojen muodostumista.

Satakunnasta -kampanjan lisäksi alan imago-toimenpiteinä toteutetaan yläasteen oppilaille suunnattu Road-Show-bussikiertue. Rekrytointikiertueen tavoitteena on tehdä oppilaille tutuksi monipuolisia elintarvikealan ammatteja ja oppilaitoksia. Yrityksille järjestetään markkinointiviestinnän koulutuspaketti sekä julkaistaan Ruokaa Satakunnasta -lehti.

Lisätietoja antavat

Toimitusjohtaja Timo Valli

Porin Leipä Oy

puh. 0400 591 779

Kauppias Jari Puumala

K-supermarket Kankaanpää

puh. 0400 722 769

Toimitusjohtaja Eila Törmä

Satafood

puh. 050 505 3331

Projektipäällikkö Leena Sääski

Satakunnan ammattikorkeakoulu

puh. 044 710 6330

Satakunnan elintarvikeohjelma 2007 - 2013 valmistunut Satakunta entistä vahvemmaksi elintarvikemaakunnaksi

Monissa maakunnissa on käynnissä kansallisten ja EU-ohjelmien valmistelutyö, joilla ohjataan eri toimialojen yritysten kehittämis- ja investointirahoitusta seuraavalla ohjelmakaudella. Satakunnassa on kevään ja syksyn aikana alan yritysten ja kehittäjäorganisaatioiden toimesta laadittu Satakunnan Elintarvikeohjelma 2007-2013. Satakunnassa elintarvikeohjelman valmistelu on toteutettu Elintarvikealan Osaamiskeskus ELO:n resurssein ja Pyhäjärvi-instituutti ELO- alueyksikkönä on koordinoanut tätä työtä.

Satakunta on vahva elintarvikemaakunta, raaka-aineiden tuottaja ja jalostaja. Maakuntien joukossa Satakunta on neljäs tuotannon bruttoarvoaltaan laskettuna. Satakunnan elintarviketuotantoa leimaa tuotantokentteen ja jalostusyritysten monipuolisuus ja monet valtakunnallisesti toimivat kärkiyritykset. Toimialoista maan tuotanto- ja jalostuskärkeä edustavat pakaste- ja säilykeviljanekset, broiler- ja kalkkunatuotanto sekä viljelty sienet.

Viimeksi mainittuun toteamukseen pelkistyy myös ohjelman tavoite vahvistaa maakunnan vahvoja toimijoita omalla sektorillaan sekä alueellisesti että valtakunnallisesti. Vuoden 2013 visioksi on asetettu, että Satakunta on terveellisten elintarvikkeiden tuottajana ja valmistajana Suomen kärkimaakunta.

Vahvan aseman turvaamiseksi tulevaisuudessa tarvitaan alalla aktiivista kehitystyötä ja yhteistä tahtotilaa. Ohjelmassa tuodaan esille toimenpiteitä elintarvikealan kehittä-

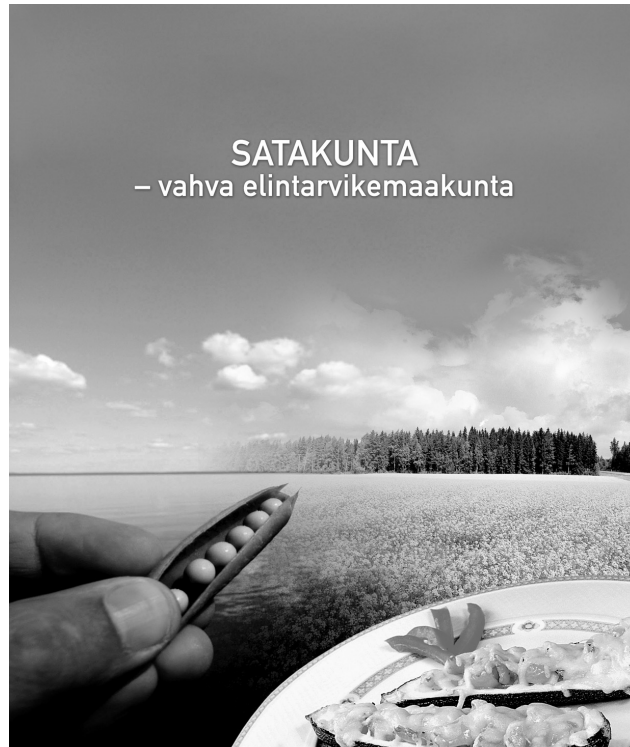
seksi. Edellisen ohjelman (1999-2006) arviointiprosessin, aivoriihiseminaarien, ELO -Forumien ja lausuntokierroksen lopputuloksena on selvitetty ja määritelty neljä painopistealuetta sekä niihin liittyvät priorisoidut kehittämiskohteet toteutettavine kehittämistoimenpiteineen sekä vastuutahot.

Ohjelman toteutusvastuu on elintarvikealan koko ketjulla. Maakunnallisten rahoittajien ja seudullisten kehittämiskeskusten vastuuna on ohjata kehittämisresursseja painopistealueiden mukaisesti toimenpiteisiin. Kehittämistyön linjausten lisäksi ohjelma tarjoaa tiiviin tietopaketin elintarvike-

alan toimintaympäristöstä työvoima-, tuotanto-, yritystietoineen sekä alan muutostrendeineen ja koulutus- ja kehittämispalveluineen. Ohjelma on luettavissa Pyhäjärvi-instituutin kotisivuilla www.pyhajarvi-instituutti.fi

Lisätietoja
Harto Ylitalo
projektijohtaja
puh. 050 3385368
harto.ylitalo@pyhajarvi-instituutti.fi

Erkki Salomaa
toiminnanjohtaja
puh. (02) 838 0611
erkki.salomaa@pyhajarvi-instituutti.fi



Satakunnan elintarvikealan kehittämisohjelma 2007 – 2013

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniää koskevat kansalliset asetukset on uudistettu

Maa- ja metsätalousministeriö on hyväksynyt uudet asetukset eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta ja lihan tarkastuksesta. Samalla kumottiin lähes 20 aiempaa asetusta. Asetukset tulivat voimaan 1.10.2006.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annettu asetukset (laitosasetus) on suunnattu yrityksille, joissa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä. Asetuksen vaatimukset koskevat laitoksen rakenteita, toimintaa ja omavalvontaa. Lihantarkastusta koskeva asetukset on tarkoitettu viranomaisille ja se sisältää lihan tarkastusta ja lihan merkintää koskevia vaatimuksia.

Laitosasetus täydentää EU:n hygienialainsäädännön elintarvikehuoneistoja ja elintarvikkeiden käsittelyä koskevia vaatimuksia. Asetus sisältää yhteiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset sekä henkilökunnan hygieniää koskevat vaatimukset kaikille laitoksille. Lisäksi vaatimuksia on koottu myös toimialakohtaisesti. Asetus sisältää kaikkien laitosten

omavalvontasuunnitelmaa koskevat vaatimukset ja lisäksi eri toimialoja koskevia erityisvaatimuksia. Asetuksen vaatimukset on koottu yhdistämällä kansallisissa asetuksissa esitettyjä voimassa olleita vaatimuksia. Vaatimustaso säilyy valtaosin ennallaan.

Myös lihan tarkastusta koskeva asetukset täydentää EU-säädöksiä. Asetus sisältää vaatimuksia nauta- ja kavia-eläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, siipikarjan, luonnonvaraisen riistan, tarhatun riistan ja poron lihan tarkastuksesta, lihan tarkastuksessa otettavista näytteistä ja niiden tutkimisesta ja lihan tarkastukseen liittyvästä kirjanpidosta. Nämä vaatimukset on koottu ja yhdistetty asetukseen lihan tarkastusta koskevista maa- ja metsätalousministeriön asetuksista ja päätöksistä.

Asetuksella halutaan pitää edelleen voimassa erityisesti lihan tarkastuksen oikean suorittamisen sekä valvonnan kannalta tärkeitä ja toiminnan tason ylläpitämistä ja yhtenäistämistä edesauttavia vaatimuksia. Lihantarkastuksen leimauskäytäntöä muutetaan uuden EU-lainsäädännön mukaiseksi. Vastaisuudessa laitos vastaa tunnistusmerkin käyttämisestä lihassa ja lihatuotteissa. Viranomai-

nen leimaa kuitenkin edelleen punaisen lihaan tarvittavat terveystimerkit.

Uudet asetukset julkaistaan maa- ja metsätalousministeriön verkkosivulla osoitteessa
<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/i/i8.html> (laitosasetus) ja
<http://wwwb.mmm.fi/el/laki/j/j1.html> (lihan tarkastusasetus)

Lisätietoja

*Maa- ja metsätalousministeriö
eläinlääkintöylitarkastaja Eeva-Riitta Wirta
puh. (09) 1605 2298*

*apulaisosastopäällikkö Veli-Mikko Niemi
puh. 050 367 1039*

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja:

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus	Savonia-ammattikorkeakoulu Julkaisumyynti Presidentinkatu 1, 70100 Kuopio julkaisut@savonia-amk.fi
Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000	Suomen Gallup Elintarviketieto Oy PL 505, 02101 Espoo puh. (09) 613 500
Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiölle) Ostajan opas ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä) Päättäjän opas (Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)	Efektia Oy www.efektia.fi/elinvoimanevaat
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? (Opas ja ohjelma jatkoon suunnitteluun)	www.yrittajat.fi/kukajatkaa
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	Pyhäjärvi-instituutti www.pyhajarvi-instituutti.fi
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003	Mikkelin ammattikorkeakoulu Kirjasto- ja tietopalvelut PL 181, 50101 Mikkeli ktpk.keskus@mikkeli.amk.fi
Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Suurtaapahtumien ruokapalvelut-opas	Maa- ja kotitalousnaisten keskus Anne-Mari Jouppila puh. 0400 367 675 www.maajakotitalousnaiset.fi
Sinustako yrittäjä?	Kauppa- ja teollisuusministeriö www.yrityssuomi.fi http://www.ktm.fi/ index.phtml?nid=B250A533B57C7180C2256FE0003F56FAO
Hyvää pellavasta –julkaisu	Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_49.html
Kasvituottajien yhteistoiminta -opas	Puutarhaliitto puh. (09) 584 166 puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi www.puutarhaliitto.fi/yhteistoimintaopas.html
Minne markkinoin tuotettani -opas	www.foodcentre.helsinki.fi
Alkutuotantoa koskevat elintarvikesäännökset (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi

Elintarvike- ja ICT-alan tutkimusstrategia ja yhteistyöhankkeet

Eurooppalaisessa elintarvike- ja ICT-alan verkostohankkeessa AMI@Netfoodissa on luotu tutkimusstrategia ja käynnistetään niiden pohjalta yhteistyöhankkeita. AMI@Netfood -hankkeen kohde-ryhmänä ovat alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja kaupan toimijat ja tutkimusyksiköt, ministeriöiden ja alueellisten julkisyksiköiden aluetta hoitavat päätöksentekijät sekä ICT-alan yritykset ja alan julkiset tutkimusyksiköt. Hankke tarjoaa mahdollisuuden osallistua alan kehitystyöhön yhteistyössä laajan eurooppalaisen verkoston kautta ja vaikuttaa sektorin tulevaisuuden tutkimustavoitteisiin EU:ssa. Hankkeen koordinaattori Suomessa on Tampereen yliopiston kaupakorkeakoulu.

Hankkeessa on kehitetty alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja kaupan arvoverkoston ICT-sovelluksia uusissa työskentelytavoissa ja liiketoiminnan prosesseissa. Hankkeessa on koottu yhteen näkemyksiä avaintoimijoilta kansallisella/eurooppalaisella tasolla ja luotu strategisen kehittämisen agenda Euroopan komission IST 7. puiteohjelmaa varten informaatio- ja kommunikaatioteknologioiden käyttöönoton voimistamiseksi maaseutu-, alkutuotanto ja elintarvikesektoreilla.

Hankkeen tavoitteena on em. alan tutkimuksen ja kehittämisen paneurooppalainen kokoaminen, kehitystyö

ja kansallinen vaikuttaminen. Hankkeessa luodaan verkostoja alan eri toimijoiden välillä Suomessa ja koko Euroopassa. Verkostojen avulla luodaan tässä vaiheessa pilottimallia alan yhteistyöhön ja tutkimukseen. Ami@netfood -projektissa on luotu 4 eurooppalaista tutkimusagendassa esiteltyihin kehittämisalueisiin liittyvää yhteistyöhankke-ehdotusta:

1. Pilottihanke jäljitettävyyssjärjestelmien kehittämiseksi alkutuotantoon ja teollisuuteen sianlihalla
2. Pilottihanke koulutuksen luomiseksi maaseutualueiden kilpailukyyn kehittämiseen hyödyntäen laajakais-tainfrastruktuuria.
3. Pilottihanke e-terveys kortin kehittämiseen ja käyttöönottoon elämänlaadun nostamiseksi maaseutualueilla
4. Pilottihanke IT-tekniikan ja infrastruktuurin käytöstä luonnonmuutosten ja -tuhojen ehkäisemisessä
5. Pilottihanke uusien teknologioiden ja palvelujen mahdollisuuksista parantaa ja lisätä maaseutu-, elintarvike- ja alkutuotantotahojen yhteistoi-mintaa ja vuorovaikutusta huomioi-den samalla myös kuluttajat

Em. hanke-ehdotuksiin on tässä vaiheessa esittänyt mielenkiintonsa yli 50 eurooppalaista toimijaa ja organisaatiota. Koska hankkeiden käynnistäminen alkaa vuonna 2007 vieläkin voi ilmoittautua mukaan.

Strategisen kehittämisen ehdotus (Strategic Research Agenda, SRA) on valmis. Työstämiseen osallistuneista toimijoista on samalla muotoutunut pysyvä eurooppalainen verkosto, joka pystyy toteuttamaan ja kehit-

tämään mallia tulevaisuudessa. Agendalla kehitetään EU:n IST-ohjelmaa elintarviketorilla ja ICT-toimialalla. Järjestimme toukokuussa 2006 myös Suomessa seminaarin, jossa agendaa arvioitiin ja osanottajilla oli mahdollisuus vaikuttaa sen sisältöön. Kaiken kaikkiaan tutkimusagendaa arvioi ja kehitti 14 maassa yli 300 asiantuntijaa. Arvioijat olivat viranomais-, yritys-, tutkija-, kehittäjä- ja järjestötahoja edustaen alkutuotanto-, maaseutu- ja elintarvike- ja IT-sektoreita.

Ami@netfood -hankkeessa löydettiin seuraavat keskeiset haasteet kehitystyöhön:

- Tukea eurooppalaista alkutuotantoa ja elintarviketeollisuutta, etenkin pk-yrityksiä. Tavoitteena tuottaa laadukkaita ja turvallisia elintarvikkeita

- Lisätä kuluttajien merkitystä ja osallistumista elintarvikkeiden arvoverkostoon ottamalla käyttöön IT-tekniologioita ja sovelluksia

- Lisätä eurooppalaista verkostoitumista ja yhteistyötä informaatioteknologian ja kommunikaatioteknologioiden (ICT) avulla

- Laajentaa eurooppalaisen ICT-teollisuuden kilpailukykyä kehittämällä ohjelmistoja ja sovelluksia eurooppalaiselle elintarvike- ja maaseutusektorille.

- Pyrkiä käynnistämään investointeja ICT- ja telekommunikaatioalueille luomalla uusia liiketoimintamalleja maaseutualueille

- Tehdä maaseutualueista houkuttelevampia paikkoja asumiselle, investoinneille ja työskentelylle kehittämällä tietoa ja innovaatioita sekä luomalla lisää parempia työmahdollisuuksia

Edellä mainittuihin haasteisiin pyritään vastaamaan kehittämällä seuraavia agendassa määriteltyjä tutkimusalueita:

- Alkutuotanto ja elintarvikesektorin tuotteiden jäljitettävyyden takaaminen koko arvoverkkoon ICT-järjestelmien ja sovellusten avulla.

- Yhteistyön ja verkostoitumisen kehittäminen elintarviketuotannossa ja maaseutualueilla

- Luonnonvarojen ja maaseutualueiden kehittäminen luomalla ICT-sovellusten avulla lisäarvoa kansalaisille ja liiketoiminnalle

- Lisätä innovatiivisia ICT-ratkaisuja maaseutualueilla rakentamalla ja kehittämällä laajakaistayhteyksiä ja mobiilisovelluksia

Lisätietoja AMI@Netfood -projektista ja koko lopullinen tutkimusagenda

sekä tarkemmat kuvaukset yhteistyöhankkeista löytyvät hankkeen suomalaisilta kotosivuilta:

<http://www.uta.fi/kkk/aminetfood>

Lisätietoja

Jorma Riihikoski

puh. 040 511 1799

jorma.riihikoski@uta.fi



Automaatio ja hygienian laatuvaatimukset keskeisiä teemoja Frankfurtin IFFA 2007 -messuilla

Lihateollisuus valmistautuu liha-tekniikan-, lihanjalostuksen ja pakkausalan johtaville IFFA-messuille, jotka pidetään perinteisesti joka kolmas vuosi Frankfurtissa. Seuraavat IFFA-messut järjestetään 5 - 10.5.2007. Jo nyt 90 prosenttia messupinta-alasta on varattu. Mukana ovat kaikki alan markkinajohtajat.

Alan asiantuntijoiden mukaan kaupan mielialat ovat Euroopassa optimistisia. Lihan kulutuksen maailmassa odotetaan kasvavan seuraavina vuosina ripeästi ja samalla kasvaa myös liha-tekniikan kysyntä.

Liha-alan tekninen tietämys on perinteisesti keskittynyt läntiseen Eurooppaan ja Pohjois-Amerikkaan. IFFA tuo yhteen sekä liha-tekniikan valmistajat että käyttäjät, joten mukana olo messuilla on alan yrityksille tietojen päivittämiseksi tärkeää.

Edellisillä kolme vuotta sitten pidetyillä IFFA-messuilla noin puolet lähes 900 näytteilleasettajasta ja 40 % noin 56 000 ammattikävijästä tuli Saksan ulkopuolelta. Heistä suuri osa Espanjasta, Venäjältä, Italiasta, Hollannista ja Puolasta. Näytteilleasettajien mielenkiinto kohdistuu nyt entistä enemmän uusiin markkinoihin, kuten Itä-Eurooppaan, Etelä-Amerikkaan ja Aasiaan. Esimerkiksi Venäläisten kävijöiden määrä kaksinkertaistui jo edellisellä kerralla. Suurimmat kävijäryhmät olivat teollisuuden ja lihakaupan ammattilaisten edustajia.

Ammattiväki hakee messuilta ensisi-



jaisesti uutuuksia. Ensi messuilla nostetaan esille erityisesti automaatio sekä laaduntarkkailu ja tarkastelun optimaalisia laitekokoja tuotannossa. Elintarviketeollisuuden käyttöön soveltuvien hygieniamääräysten mukaisten koneiden valmistaminen on entistä suurempi haaste laitteollisuudelle.

IFFAn tarjonta kattaa koko lihanjalostusteollisuuden prosessiketjun teurastuksesta lihan paloitteluun ja jalostamiseen, pakkaamiseen, varastointiin, kuljetukseen ja myyntiin. Muita tärkeitä alueita messuilla ovat lihanjalostuksessa käytettävät lisäaineet ja mausteet.

IFFA-messujen pinta-ala yhteensä 120 000 neliometriä. Messujen muuta tarjontaa ovat Meat Vision -kongressi, jossa käsitellään globalisaation ja automaation nostattamia kysymyksiä. Lisäksi Saksan lihanjalostusliitto järjestää joukon kilpailuja, joihin

myös ulkomaiset osanottajat ovat tervetulleita.

Lihamestarit kilpailevat taidoissa

Saksalla on tarjota yli 1500 eri makkaralaatua, joten se on maailmanlaajuisesti tunnettu "makkaraspesialisteistaan". Saksalainen käsityötaito on arvostettua ympäri maailman. Siksi muiden maiden kinkun- ja makkaranvalmistajille on erityisen kiinnostavaa esitellä tuotteitaan juuri Frankfurtissa ja hankkia haluttuja Saksan liha-liiton myöntämiä tunnustuksia. Kilpailuista saadut pokaalit, mitalit ja kunniakirjat ovat kansainvälisesti arvostettuja laatusertifikaatteja.

IFFA-messuilla lihamestarit voivat ottaa osaa neljään kansainväliseen kilpailuun:

"Euroopan convenience-ruokakilpailu"

"Lihatarjottimia, suolapaloja, finger-

food sekä erilaista pikkusyötävää”

- kilpailussa on mahdollista esitellä eurooppalaisia käsityötaidon näytteitä sekä, miten lihanjalostus mukautuu kuluttajien muuttuneisiin tarpeisiin.

“Kansainvalinen makkararanteon laatukilpailu”

- käsityötaidon näytteitä makkaranteossa

“Kansainvalinen kilpailu raa’an ja ilmakuivatun kinkun valmistuksessa”

- eri kinkkulaatujen valmistusta käsityönä

“Kansainvälinen kilpailu makkaramestaruudesta”

- kilpailu eri makkalaatujen valmistuksessa

Lisätietoja kilpailuista ja ilmoittautumislomakkeita saa osoitteesta info@fleischhandwerk.de myös englanniksi.

www.iffa.messefrankfurt.com

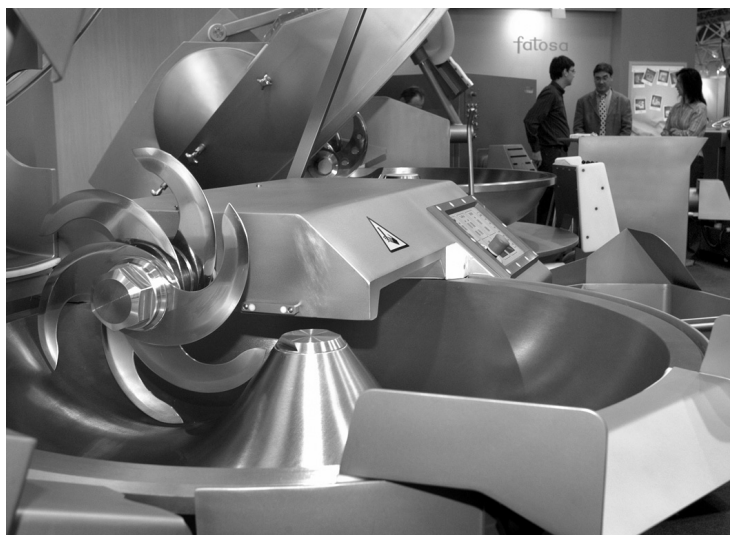
Saksalais-Suomalainen Kauppamari

puh. (09) 6122 2122

Lisätietoja

Anja Kontturi

anja.kontturi@dfhk.fi



ELMA 2007 Helsingin maaseutumessut

23. - 25.11.2007 Helsingin Messukeskus

Tämän päivän maaseutu esittäytyy tuotteineen ja palveluineen keskellä pääkaupunkia.

ELMA esittelee kaupunkilaisille suomalaisen maaseudun parhaimpia anteja: herkkuja, matkailu- ja elämystuotteita sekä kehittyvän maaseudun mahdollisuuksia. Lisäksi ELMA-messuilla voi tutustua metsään ja metsänhoitoon sekä nähdä maaseudun eläimiä keskellä kaupunkia. ELMA 05 -messuihin tutustui yli 24 000 kävijää. Samanaikaisesti Helsingin Messukeskuksessa järjestetään Kädentaito 2007 - valtakunnallinen käsityötaiteen tapahtuma. - Samanaikaiset messutapahtumat tukevat vahvasti toisiaan. ELMA on yksi suuren yleisön suosikkitapahtumista. Jo perinteiseksi muodostunut Kädentaito -tapahtuma täydentää hyvin ELMan monipuolista ja runsasta tarjontaa yleisölle, kertoo Suomen Messujen tuotekehityspäällikkö Jussi Kivikari.

Paikanvuokra: Riviosasto 49 euroa/m². Kulmaosasto 53,90 euroa/m². Paikanvuokran lisäksi rekisteröintimaksu 150 euroa. Hintoihin lisätään alv. 22 %. Nopean ilmoittautujan etu: ilmoittaudu 12.2.2007 mennessä niin saat 10 % alennuksen paikanvuokrasta.

Aukioloajat ja sisäänpääsy 23.11.2007 klo 9 - 19
24. - 25.11.2007 klo 10 - 18



Lisätietoja Suomen Messut
myyntiryhmäpäällikkö Ritva Becker
puh. (09) 150 9211

*näyttelykoordinaattori Satu Ahola
puh. (09) 150 9324*

Terveysväiteseminaari 11.12.2006

Evira järjestää joulukuussa seminaarin, jossa esitellään terveystietokyselyssä saatuja tuloksia ja niiden perusteella tehtyjä johtopäätöksiä yleisesti hyväksytyistä terveystieteilistä. Tilaisuus on tarkoitettu ensisijaisesti elintarvikealan toimijoille.

Seminaari järjestetään 11.12.2006 klo 12 alkaen eduskunnan lisärakennuksen auditoriossa (Arkadiankatu 3). Tilaisuuteen tulee ilmoittautua 1.12.2006 mennessä sähköisen lomakkeen avulla. Lomake löytyy osoitteesta www.evira.fi > tapahtumat. Mukaan mahtuu 200 ensimmäiseksi ilmoittautunutta.

Tilaisuuden tarkempi ohjelma julkaistaan viimeistään joulukuun alussa, myös em. osoitteessa.

Lisätietoja
Sirpa Sarlio-Lahteenkorva
sirpa.sarlio-lahteenkorva@evira.fi

Paikallisia tuotteita kuluttajille verkossa - kohtaavatko kysyntä ja tarjonta?

Elintarvikealan pk-yrityksillä on usein vaikeuksia saada tuotteitaan kuluttajien ulottuville, vaikka kuluttajat ovatkin ilmaisseet halunsa ostaa niitä. Miksi näiden tuotteiden tarjonta ja kysyntä eivät tänä päivänä kohtaa markkinoilla? Helsingin yliopiston taloustieteen laitoksen ja Kuluttajatutkimuskeskuksen toteuttamassa tutkimushankkeessa keskityttiin selvittämään tätä ongelmaa. Tutkimuksen rahoittivat maa- ja metsätalousministeriö sekä Kuluttajatutkimuskeskus. Tutkimuksen keskiössä oli kuluttajänäkökulma elintarvikealan pk-yritysten sähköisestä markkinointiviestinnästä ja tuotteiden jakelumahdollisuuksista sähköisissä verkoissa. Taivoitteena oli valottaa kuluttajien ruokaan liittyvän tiedon etsintää sekä suhtautumista ruuan ostamiseen verkosta. Tutkimuksen ensimmäinen osa toteutettiin joulukuussa 2005 Kuluttajatutkimuskeskuksen kuluttajapaneelille kohdennetulla internet-kyseilyllä. Kyselyyn osallistui yhteensä 504 vastaajaa.

Tutkimuksen perusteella voidaan todeta, että kuluttajat ovat innostuneita tilaamaan verkosta paikallisten tuottajien tuotteita, luomutuotteita ja Reilun kaupan tuotteita. Yhteensä kolmannes vastaajista oli ainakin melko kiinnostunut tilaamaan paikallisia tuotteita. Vain neljäsosalla vastaajista mielenkiintoa tähän ei ollut lainkaan. Paikallisista elintarvikkeista esille otettiin erityisesti vihannekset ja juurekset. Myös marjat ja leipä kiinnostivat, sekä jonkin verran myös muut leipomotuotteet, kananmunat ja luomutuotteet. Osa vastaajista koros-

ti, että olisi kiinnostunut tilaamaan nimenomaan säilykkeitä tai kuivatut tuotteita eikä niinkään tuoretuotteita. Mielenkiintoa herättäviä elintarvikkeita olivat myös hedelmät, sienet, viinit, hillot, mausteet, jauhot, myslit ja maitotuotteet, kuten juustot. Samoin juhlaruoat (esim. kinkku, laatikot) mainittiin. Tämä kertoo kenties siitä, että näillä tuotteilla on tällä hetkellä eniten tyydyttämätöntä ostopotentiaalia. Tuotteiden omaleimaisuus on tärkeää, ja erityisesti sellaisia tuotteita pidettiin kiinnostavina, joita ei löydy vähittäiskaupan myymälävalikoimista.

Voidaan kuitenkin pohtia, kuinka paljon vastaukset kertovat kuluttajien halukkuudesta ostaa paikallisia elintarvikkeita verkosta ja kuinka paljon toisaalta laajemmasta kiinnostuksesta paikallisten tuottajien elintarvikkeita kohtaan. Verkko-ostamisessa nähtiin kuitenkin sen verran esteitä, että periaatteellinen kiinnostus tuskin vielä monella riittää kannustimeksi tilata tuotteita internetin kautta. Merkittävimmiksi esteiksi osoittautuivat verkossa asioinnin turvattomuus ja persoonattomuus sekä tiedonhaun vaivalloisuus. Jos esteitä verkko-ostamiselta onnistutaan vähentämään, voivat juuri paikalliset tuotteet löytää ostajia. Suurimpana haasteena verkkokaupassa on luottamuksen rakentaminen: kuluttaja-asiakkaan on voitava luottaa tuottajaan, jotta hän uskaltaisi tilata tämän tuotteita verkon kautta.

Verkosta ostettujen tuotteiden jakelu tulisi vastaajien mielestä hoitaa mieluiten joko kotiin toimituksena tai siten, että asiakas voisi noutaa tilaamansa tuotteet sovitusta jakelupisteestä. Vastaajien mielestä verkosta tilattujen tuotteiden pakkaamisen ei tarvitse noudattaa vähittäiskaupan pakkauksia, vaan tuotteet voidaan toimittaa yksinkertaisemmin pakattuna. Tämä madaltaisi pienyritysten markkinoillepääsyä pakkaussuunnittelun ja pakkausten painatuskustannusten osalta. Pakkaus-teemaa syvennetään syksyllä 2006 alkaneessa tutkimushankkeen laadullisessa osassa.

Raportti 'Korhonen, V., Piironen, S., Hyvönen, K., Mäkelä, J. & Rajas, A. (2006) Tietoa ja ruokaa verkosta - kuluttajien näkemyksiä ruokaan liittyvän tiedon hausta ja ruuan ostamisesta internetistä' on julkaistu kokonaisuudessaan sähköisenä osoitteessa

<http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi>

Lisätietoja

Sanna Piironen

puh. (09) 7726 7711

sanna.piironen@kuluttajatutkimuskeskus.fi

Elintarvikealan yrityshautomo tavoitevauhdissa

Reilun vuoden Suupohjan seutukunnassa toiminut elintarvikealan yrityshautomo on edennyt nousujohteisesti. Syyskuun 2006 lopussa hautomo solmi 15. sopimuksensa. Näin ollen hautomo on saavuttanut jo yhden tavoitteensa vaikka toiminta-aikaa on jäljellä kesään 2007 saakka.

Elintarvikealan yrityshautomossa on tähän mennessä "haudottu" kokonaan uusia yrityksiä, mutta myös yritysideoita, joiden siivet eivät ole vielä kantaneet yritystoimintaan saakka. Jo toiminnassa olevien yritysten kanssa on toimintaa kiihdytetty monilla eri tavoilla. Jokainen suunnitelma on yksilöllinen ja riippuu yritysten kehittymistarpeesta. Apua on haettu ja tarjottu monipuolisesti eri alueisiin: tuotekehitykseen, laatuasioihin, omavalvonta- ja laatuajärjestelmien päivittämiseen, kustannuslaskentaan, markkinointi-ilmeen uudistamiseen, yrityskohtaisiin täsmäkoulutuksiin jne.

Yrityshautomon 15. asiakas on Ojalan Pakari Ky. Ojala on pitkät perinteet omaava leipomo Kauhajoelta. Toimitusjohtaja Vesa Ojala hakee yrityskiihdyttämön kautta tukea hyvin konkreettisiin tarpeisiin kuten liiketoiminnan sähköistämiseen internet-sivujen kautta, niiden sisällön tuottamiseen sekä sähköiseen laskutukseen. Hautomoa käytetään apuna myös omavalvontapäivityksessä ja henkilökunnan koulutuksessa.



Elintarvikealan yrityshautomo toimii kiihdytysalustana sekä alkutaipaleella oleville että jo pitempään toimineille yrityksille. Ohjausta annetaan elinkaaren vaiheeseen katsomatta. Yrityksen kehittämiseen voi osallistua koko yritys: omistajat, johto ja henkilöstö. Hautomo järjestää koulutusta, jonka sisältö suunnitellaan osallistujien toiveiden ja tarpeiden mukaan. Yritysten on mahdollista saada myös asiantuntijapalveluita niin, että konsultointi tapahtuu tarvittaessa jopa yrityksen omissa tiloissa.

Hautomon keskeisenä toimintana on tarjota koulutusta mm. omavalvonta-, hygieniä-, liiketalous- ja markkinointi- asioissa. Lisäksi hankkeessa on mahdollista saada asiantuntija-apua

esimerkiksi sukupolvenvaihdostilanteissa, alihankintayhteistyössä, hankinta- ja investointitilanteissa ja muissa yrityksen kehitystilanteissa. Yrityshautomoon osallistuminen vaatii yrittäjältä tai yrittäjäksi ryhtyvältä myös omaa aktiivisuutta oman sekä henkilöstönsä koulutussuunnitelman teossa. Yrityskohtainen ohjelma suunnitellaan kullekin yritykselle sopivaksi.

Hautomoa rahoittavat Etelä-Pohjanmaan TE-keskus ja Suupohjan elinkeinotoimen kuntayhtymä. Hautomo saa ESR-tukea. Yrityshautomon henkilöstön löytää Food Park-talosta Kauhajoelta osoitteesta Pohjoinen Yhdystie 2.

Lisätietoja

Projektipäällikkö *Matti-Pekka Pasto*
puh. 046 850 7070
matti-pekka.pasto@suupohja.fi
www.foodpark.info/yrityshautomo

Aspartaamista öljyhappoon

Aspartaamista öljyhappoon sisältää noin 700 elintarvikkeiden koostumukseen, ravintosisältöön, aistinvaraisiin ominaisuuksiin ja turvallisuuteen liittyvää keskeistä sanaa. Hakusanat kattavat

- ravintoaineet: hiilihydraatit, rasvat, proteiinit, vitamiinit ja kivennäisaineet,
- lisäaineet, kuten makeutusaineet, väriaineet ja säilöntäaineet,
- makuun, väriin ja muihin aistinvaraisiin ominaisuuksiin vaikuttavat yhdisteet, kuten flavonoidit ja karotenoidit,
- bioaktiiviset yhdisteet,
- elintarvikkeiden käsittelyyn liittyvät keskeiset termit,
- elintarvikkeiden vierasaineet, kuten luontaiset haitalliset aineet, raskasmetallit ja ympäristömyrkyt,

- tavallisimmat erityisruokavaliot ja laihdutuksen muotidieetit sekä
- ruokaturvallisuuden kannalta keskeiset mikrobit.

Kirjassa on myös esiteltyinä siinä esiintyvien lyhenteiden selitykset suomen ja englannin kielellä, lisäaineet aakkos- ja E-numerojärjestyksessä, uusimmat suomalaiset ravintoaineiden saantisuosituksukset sekä elintarvikkeiden laatua kuvaavia logoja selityksineen.

Aspartaamista öljyhappoon on tarkoitettu ruoka-, elintarvike- ja ravitsemusalan ammattilaisille ja opiskelijoille. Sanojen selityksissä on pyritty käytännönläheisyyteen välttämällä kemian ja muiden luonnontieteiden eri-

tyissanastoa, joten se sopii myös näistä asioista kiinnostuneille kuluttajille.

Aspartaamista öljyhappoon
Elintarvike- ja ravitsemustiedon sanasto
179 s.

Tekijät

Kirsti Parkkinen ja Kaija Rautavirta

Julkaisija: Restamark Oy, 2006

Tilaukset

tilaukset.restamark@shr.fi

puh. (09) 6220 2020

hintaa 28 euroa + postimaksu

Luomupäivät 2007 Mikkelissä

Luomupäivät pidetään Mikkelissä 30. - 31.1.2007. Ensimmäisenä päivänä käsitellään luomualaa mm. ammattikeittiöiden, kaupan, kuluttajan ja kansainvälisyyden näkökulmasta. Toisena päivänä jakaannutaan pienryhmiin kunkin oman mielenkiinnon tai erityisalan mukaan. Ensimmäisen päivän päätteeksi on juhlatilaisuus, jonka yhteydessä julkistetaan vuoden luomutuote -kisan voittaja.

Luomupäivät järjestävät Finfood Luomu, Ekoneum, Luomukeittiökeskus, Luomuliitto, MTT sekä Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lisätietoja 30.11. alkaen järjestäjien nettisivuilla, mutta merkkää päivät nyt jo kalenteriisi.

Lisätietoja

Sari Mäkinen-Hankamäki

puh. 044 355 6293

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

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

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

Palvelukortti

_____ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

_____ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Palautusosoite Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
Arja Meriluoto
20014 Turun yliopisto

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2007

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
1/2007	1.2.	16.2.
2/2007	7.5.	23.5.
3/2007	27.8.	12.9.
4/2007	5.11.	21.11.

**Hyvää Joulua
ja
Onnellista Uutta Vuotta**



toivottaa Ruoka-Suomen toimitus

Tapahtumakalenteri

1.12.2006	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -toimintatapaohjeiden julkaisutilaisuus, Helsinki (johanna.rautiainen@proagria.fi) kts. s. 9
1.12.2006	Uudesta luotava maa. Millaisen maaseudun haluamme?, Laukaa (marja.kantanen@evl.fi)
11.12.2006	Elintarvikkeiden markkinoinnissa käytettyjä terveysväitteitä ja niiden tutkimusnäyttöä seminaari (sirpa.sarlio-lahteenkorva@elintarvikevirasto.fi) kts. s. 24
30. - 31.1.2007	Luomupäivät, Mikkeli (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com) kts. s. 27
8. - 10.2.2007	Makujen Satumaa -markkinointikampanja (salme.haapala@foodwest.fi)
15. - 18.2.2007	BioFach, Nürnberg Saksa (www.biofach.de)
3.5.2007	Elintarvikepäivä 2007
5. - 10.5.2007	Lihajalostusteknologian IFFA-messut, Frankfurt Saksa (anja.kontturi@dfhk.fi) kts. s. 22
26. - 29.7.2007	Farmari Suorsalon ravirata Kuopio
5. - 7.10.2007	Turun ruokamessut 2007, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
13. - 17.10.2007	Anuga 2007 - Elintarvikealan näyttely, Köln Saksa
23. - 25.11.2007	Elma, Helsinki (www.finnexpo.fi)

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)

on valtioneuvoston asettama, usean hallinnonalan yhteistyöelin. YTR:n teema- ja työryhmät toimivat aloilla, jotka vaativat pitkäjänteistä valtakunnallista kehittämistyötä. Yksi näistä ryhmistä on Ruoka-Suomi -teemaryhmä.

www.maaseutupolitiikka.fi