



Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

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

Toimitus

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

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

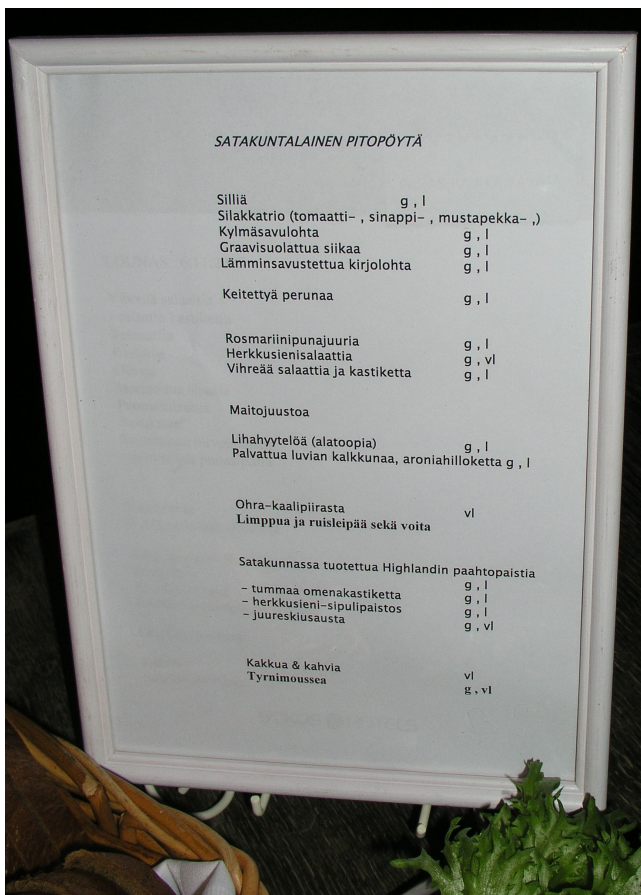
Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

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

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

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

| | |
|---|----|
| Maaseudun tulevaisuus - mitä se on elintarvikealan pienyrityksyyden kannalta vuonna 2020? | 1 |
| Lähiruokaviikot huipentuivat eduskunnan seminaariin: | 2 |
| Tuore on mahdollista! | |
| Ruoka-Suomi -teemaryhmän seminaari kokosi taas toimijat yhteen | 4 |
| Elintarvikealan kehittäjien koulutus siirtyi vuodelle 2008 | 5 |
| Elintarvikeyrityksille uusia verkostoja ulkomailta | 6 |
| Mustikan tuotantoa ja tutkimusta edistetään yhteispohjoismaisin voimin | 7 |
| Uusia säädöksiä | 8 |
| Delibothnia International -hanke kokosi marjatietoa | 9 |
| Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostuksen liikevaihto nousussa | 10 |
| Luonnontuotteiden omavalvontaan ohjeistusta luonnontuotteiden poimijoille ja yrityksille | 11 |
| Koko elintarviketeollisuuden ala laajasti esillä Tampereella | 12 |
| Tutkintotoimikunnat asetettu 2007 - 2010 | 13 |
| Monipuolisten makujen Satakunta panostaa pitkäjänteisyyteen | 14 |
| Luomupäivät 5. - 6.2.2008 | 15 |
| Elintarviketeollisuuden vienti vetää Venäjälle, kannattavuudessa ongelmia | 16 |
| Hämeessä maa- ja elintarviketalouden merkitystä vahvistetaan yhteisellä teemaohjelmalla | 17 |
| Rosalan limpuissa näkyy ja maistuu saariston ruokakulttuuri | 18 |
| Lähiruokakampanja Lapin S-marketeissa | 19 |
| Ammattikeittiöiden ruokatuoantoprosessi -malli etenemisestä ja tiedonkulusta valmistunut | 20 |
| Kainuussa tehtiin tuoksuvalmuska tutuksi | 22 |
| On ilo edistää kestävästä kehityksestä kanssasi | 24 |
| Uutta tutkimustietoa - kuluttajien ja horeca-sektorin kokemuksia siipikarjalihasta | 26 |
| Pk-yritysten pieniin kehittämisprojekteihin nopeutettua rahoitusta Teikesistä | 28 |



Kannenkuva:
Satakuntalainen
juhlapäivällinen
6.11.2007

Maaseudun tulevaisuus

- mitä se on elintarvikealan pienyrittäjyyden kannalta vuonna 2020?

Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila antoi keväällä 2007 Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän YTR:n tehtäväksi valmistella valtioneuvoston maaseutupoliittinen selonteko eduskunnalle. Selonteko annetaan vuosille 2009-2020. Se sisältää keskeiset maaseudun kehittämisen suuntaviivat kansallisen laajan maaseutupolitiikan näkökulmasta sekä EU:n maaseudun kehittämisen näkökulmasta tulevalla ohjelmakaudella vuodesta 2014 alkaen.

Selonteko tulee olemaan luonteeltaan vahvasti tulevaisuuteen suuntautunut. Siinä analysoidaan lyhyesti maaseudun nykytila ja perustellaan asiat, joihin selonteolla pyritään puuttumaan sekä esitetään keskeiset maaseutupoliittiset linjaukset. Selontekoa voidaan pitää poliittisista papereista painoarvoltaan suurimpana. Edellisen kerran maaseutupoliittinen selonteko annettiin vuonna 1993.

Maaseutupoliittisen selonteon valmistelu nivotaan yhteen viidennen maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman valmistelun kanssa. Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma eli YTR:n toimintaohjelma on selontekoa konkreettisempi ja laaja-alaisempi ja se sisältää myös useisiin valtionhallinnon ulkopuolisiin toimijoihin liittyviä esityksiä. Kokonaisuohjelma valmistuu vuoden 2008 loppuun mennessä ja se mitoitetaan vuosille 2009-2013.

Kokonaisuohjelman ja selonteon valmistelua varten YTR asetti 18.9.2007 kokouksessaan *strategiaryhmän*, 12.12.2007 kokouksessa asetetaan *valmisteluryhmä*. Strategiaryhmän

työ valmistuu tammikuun 2008 loppuun mennessä ja valmisteluryhmän työ alkaa sen jälkeen talvella 2008. Vuoden 2008 alkupuolella käydään laaja *neuvottelukierros* keskeisten maaseutupolitiikan toimijoiden (noin 30) kanssa. *Maakunnallisia keskustelutilaisuuksia* järjestetään sekä kevä- että syyskaudella 2008. Valmisteluryhmä kokoaa neuvottelutulokset, teemaryhmien osuudet sekä aluetilaisuuksien annin liittäen ne strategiaryhmän pohjustamiin linjauksiin. Selonteon poliittisesta käsittelystä vastaa talvella 2008 perustettava *maaseutupoliittinen ministeriryhmä*. Hallitus antaa maaseutupoliittisen selonteon eduskunnalle tammikuussa 2009.

YTR:n teemaryhmät vastaavat omaan teemaansa liittyvästä valmistelusta niin selontekoon kuin kokonaisuohjelmaan. Teemaryhmien tulee valmistella omasta aiheestaan tiiviit perustelut, keskeiset linjaukset ja konkreettiset toimenpide-ehdotukset. Työ on haastava, sillä samaan aikaan tulee voida nähdä keskeiset alan kehittämistarpeet lyhyellä aikavälillä konkreettisine toimenpide-esityksineen sekä pitkän aikavälin haasteet ja mahdollisuudet ja näistä muodostuvat kehittämisen linjaukset ja painopisteet.

Pyydänkin nyt Ruoka-Suomi -teemaryhmän puolesta kaikkia alan toimijoita yhdessä ja erikseen miettimään, mitkä ovat niitä tärkeimpiä kysymyksiä, joita viiden-kuuden seuraavan vuoden aikana tulisi maaseudun elintarvikealan pienyrittäjyyden näkökulmasta nostaa esiin ja mitä toimenpi-

teitä miltäkin toimijalta odotetaan. Samoin toivon, että ottaisitte silmiinne vuoteen 2020 näkevät lasit ja kertoisitte niistä linjauksista ja toimenpiteistä, joihin erityisesti hallituksen ja eduskunnan tulisi ottaa kantaa, jotta se tulevaisuus, joka laseista näkyi, toteutuisi. Ajatuksianne ja konkreettisia ehdotuksianne pyydän lähettämään tammikuun 2008 alkuun mennessä joko allekirjoittaneelle tai Heidi Valtarille (heidi.valtari@utu.fi).

Kirsi Viljanen
ylitarkastaja, maa- ja metsätalousministeriö
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja
kirsi.viljanen@mmm.fi

Lähihuokaviikot huipentuivat eduskunnan seminaariin: Tuore on mahdollista!



Kuva: Eeva Uusitalo

Keskiviikkona 26.9. eduskunnassa järjestetty lähihuokaseminaari oli valtakunnan ensimmäisten Lähihuokaviikkojen huipennus. Tilaisuudessa tohtori **Roberta Sonnino** Cardiffin yliopistosta kertoi kannustavia esimerkkejä lähi- ja luomuruoan edistämisestä Italiassa ja Skotlannissa.

”Kouluruokailu on hedelmällisin foorumi edistää lähihuokaa ja muita kestäviä hankintoja. Tuoreeseen ja vastuulliseen ruokaan tottuneista lapsista kasvaa myös tiedostavia kuluttajia, jotka siirtävät asenteen myöhemmin omille lapsilleen”, painotti seminaarin pääpuhujana Roberta Sonnino Cardiffin yliopistosta.

Italia on todellinen esimerkkimaa koulujen kestävässä ruokahankinnoissa. ”Olennainen tekijä Italian kouluruokailun ”vallankumouksessa” on kansallinen laki, joka velvoittaa julki-

sen sektorin ammattikeittiöt kestäviin hankintoihin. Vuosisatainen ruokakulttuuri ei ole syy Italian esimerkin toimimiseen. Valtiovallan päättäväisyys ja aikaan saatu laki ovat todelliset alullepanijat”, painotti Sonnino.

”Eurooppalaiset säädökset eivät ole esteenä lähihuokan käytölle. Tarjouspyynnöissä voidaan käyttää esimerkiksi teknisiä laatuominaisuuksia, kuten luomutuotteet, tai tuotteiden tuoreuteen viittaavat määritelmät”, muistutti Sonnino.

Julkinen sektori toimii esikuvana

Lähihuoka ei ole vain ekologisesti tärkeää, sillä siihen liittyvät myös muut lähipalvelut. Koko aluetalouden on oltava kilpailukykyistä. Julkinen sektori toimii esikuvana esimerkiksi tuoreen luomu-, tai sesonkiruoan tarjoajana.

”Meillä on maailman hienoin kouluruokajärjestelmä. Lähiaikojen haasteena meillä on saada lapset syömään. Ratkaisu löytyy tuoreesta, maukkaasta lähihuoasta”, hehkutti hankekoordinaattori Irma Kärkkäinen EkoCentriasta.

”Erityisen tärkeää lähihuoasta keskusteleminen on nyt, kun sekä EU:n komissiossa että kestävä hankintatyöryhmässä Suomessa ollaan valmistelemassa suosituksia julkisen sektorin kestävämmille hankinnoille. Suosituksissa mainitaan erityisesti luomutuotteiden, tuoreiden elintarvikkeiden sekä sesonginmukaisen ruoan käytön edistäminen”, kertoi hankepäällikkö Irma Kärkkäinen. Lähi-

keittiöhankkeen tuoreen selvityksen mukaan yli 93 % lähituotteista julkisen sektorin keittiöihin tulee suoraan tuottajilta.

Ruoan ei kuulu olla halpaa

Italiassa vanhemmat maksavat tulo- tasonsa mukaan lastensa kouluruoasta, noin 41 euroa kuukaudessa. Kouluun ei saa tuoda eväitä eikä myöskään lähteä muualle syömään. ”Food should not be cheap”, kuuluu tohtori Sonninin mielipide.

Hinta-asiaa kritisoi seminaarissa myös Jari Korhonen Juankosken kaupungista. ”Suomessa hehkutellaan usein sillä, kuinka halvalla vanhukset tai koululaiset saadaan ruokittua. Tämä asenne on väärä, ja huomio tulisi kiinnittää ruoan makuun, tuoreuteen ja paikalliseen ruokakulttuuriin. Yhden euron panostus tuoreisiin tuotteisiin vanhusten ruokailussa tuottaa kahden euron säästön lääkekustannuksissa”.

Juankosken kaupunki on Suomen mittakaavassa pioneeri luomu- ja lähihuokan käytössä. Kaupungin ruokapalveluissa tarjotaan lähialueiden marjoja, vihanneksia, ruokaleipää ja leivonnaisia.

Seminaarin esitykset

http://mmm.multiedition.fi/laatunen/uutiskirje/laatuset/10_2007/uutinen_esitykset.php

Seminaarin avaus

Kansanedustaja Jari Leppä, maa- ja metsätalousvaliokunnan puheenjohtaja

Lähihuoan menestystekijä on kuluttajatyö

Regulatory context of public procurement in Europe and two examples of Rome and Scotland in relation to food relocalization

Doctor Roberta Sonnino, School of City & Regional Planning, Cardiff University

Esitys: Quality Food and Sustainable Development: The Power of the Public Sector (8 Mt)

Lähihuoka on mahdollisuus! Ennakotietoa Lähikeittiöhankkeen selvityksestä lähihuoan käytöstä julkisen sektorin ammattikeittiöissä sekä case-esimerkki Lähihuokaviikot 2007

Lehtori Irma Kärkkäinen, Savon koulutuskuntayhtymä, EkoCentria
Esitys: Lähihuoka on mahdollisuus! (4 Mt)

Lähihuoka julkisen sektorin ruokapalveluissa

Ruokapalvelupäällikkö Jari Korhonen, Juankosken kaupunki

Esitys: Lähihuokaa julkisen sektorin ruokapalveluissa (1 Mt)

Luomu julkisen sektorin ammattikeittiöissä

Yksikönjohtaja Risto Pitkänen, Finfood Luomu

Esitys: Luomu julkisen sektorin ammattikeittiöissä (0,5 Mt)

Lähihuoka kotitalousopetuksessa

Rehtori, FT Katriina Sulonen

Esitys: Ruokailu on osa koulun kasvatus tehtävää (1Mt)

Pienet ja keskisuuret tavarantoimittajat kaupan yhteistyökumppaneina, HoReCa-kaupan näkökulma

Asiamies Ilkka Nieminen, Päivittäistavarakauppa ry

Esitys: Pienet ja keskisuuret tavarantoimittajat kaupan yhteistyökumppaneina (0,5 Mt)

Lisätietoja

Sini Saares

MMM

sini.saares@mmm.fi



Ruoka-Suomi -teemaryhmän seminaari kokosi taas toimijat yhteen

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjesti yhdennentoista kerran Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaarin, joka tällä kertaa pidettiin 6.-7.11.2007 Porissa. Aluejäsenensä Pyhäjärvi-Instituutin kanssa toteutettu seminaari kokosi yhteen yli 70 elintarvikealan pienyrityksyyden parissa työskentelevää kehittäjä-, neuvoja-, tutkimus- ja rahoittajatahojen edustajaa sekä hankevetäjiä ja yrittäjiä ympäri maata.

Seminaarin puheenvuoroissa käytiin läpi alan ajankohtaisia kuulumisia niin kehittämisen kuin tutkimuksen näkökulmasta. Kansanedustaja Juha Korkea-osa peräsi omassa puheenvuorossaan 141-artiklan nopeaa ratkaisua ja korosti 141-tuen merkitystä paitsi maataloudelle myös elintarviketalouden jatkumisen ja kilpailukykyyn ylläpitämisen kannalta.

Keskusteluissa omavaraisuus nähtiin tärkeäksi, sillä kotimainen raaka-aine on erityisesti pienyrityksille myös keskeinen arvotekijä. Seminaarissa nousi esiin vahvasti myös huoli koko elintarvikealan imagosta ja arvostuksesta ja niiden vaikutuksista osaavan työvoiman saatavuuteen jatkossa alalle. Erityisesti yritysten sukupolvenvaihdokset ja jatkajien löytäminen toimiville yrityksille nosti esiin kysymyksen uusien toimintamallien ja -ratkaisujen tarpeesta.

Elintarvikealan pienyrityksyyden kasvanut ja pienyrityksien tuotteiden odotetaan kasvattavan osuuttaan ruokakorissamme ja -lautasilla. Pienyrityksien tuotteet nähdään vähittäiskaupassa ja ravintola-alalla selvästi lisäarvoa tuottavina tuotteina, joiden avulla yritys voi monipuolistaa valikoimaansa ja kertoa myös omasta arvotustaan. Pienyrityksien tuotteet

ovat usein myös oman alueen raaka-aineita hyödyntävää, omalla alueella kulutettavaa lähiruokaa, jonka vaikutukset erityisesti ympäristöön ovat kestävämpiä kansainvälisiin raaka-ainevirtoihin perustuvaan teollisuuden verrattuna. Lähiruoka tulisi saada osaksi myös ammattikeittiöissä tapahtuvaan ruokailuun ja muun muassa valmistelussa olevalta Kestävien julkisten hankintojen toimintaohjelmalta odotetaan tukea tälle tavoitteelle.

Seminaarinaineisto löytyy: www.maaseutupolitiikka.fi > teemaryhmät > Ruoka-Suomi.

*Kirsi Viljanen
ylitarkastaja, maa- ja metsätalousministeriö
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja*



Elintarvikealan kehittäjien koulutus siirtyi vuodelle 2008

Elintarvikealan asiantuntijoille ja kehittäjille tarkoitettussa viestinnän ja markkinoinnin koulutuksessa tutustutaan pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten näkökulmasta viestinnän ja markkinoinnin moninaiseen kenttään. Päivien aiheina ovat mm.

- vähittäiskauppa- ja HoReCa-sektorilla toimiminen
- viestinnän tavat ja mahdollisuudet
- markkinoinnin perustietoa pk-yrityksen mittakaavassa
- tapahtumamarkkinointi
- kansainvälistyminen
- kuluttajatrendit

Koulutus sisältää lähiopetusta ja etätehtäviä, joita varten jokainen koulutettava hankkii itselleen kummiyrityksen. Koulutuksessa käytetään apuna Finfood – Suomen Ruokatieto ry:n verkko-oppimisympäristöä.

Koulutuspäivät järjestetään vuoden 2008 aikana eri puolilla Suomea. Koulutuksen aikataulu:

- 4.2. Johdatus markkinointiin ja kotimaisten tuotteiden tulevaisuuteen, Lahti
- 13.-14.2. Toimintatavat vähittäiskauppa- ja HoReCa-sektorilla, Jyväskylä
- 3.-4.4. Pietarin opintomatka
- 7.-8.5. Viestinnän ja markkinoinnin päivät, Helsinki
- 4.-5.6. Vaihtoehtoiset jakelutiet, tapahtumamarkkinointi ja kansainvälistyminen, Mikkeli
- 10.-11.9. Kuluttajatrendit, viestintä- ja markkinointisuunnitelmien käsittely, Turku

Lisäksi osallistuminen esim. Valtakunnallisille Luomupäiville tai Elintarvikepäivään hyväksytään osaksi opintoja.

Koko koulutus maksaa 1000 euroa (maksetaan kahdessa erässä). Hintaan sisältyy koulutus materiaaleineen, mutta ei matka- ja majoituskuluja. Pietarin opintomatkan kulut eivät sisälly kokonaisuudessaan edellä mainittuun hintaan.

Ilmoittautumiset

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus, Arja Meriluoto puh. (02) 333 6476 tai sähköposti arja.meriluoto@utu.fi viimeistään 18.1.2008 mennessä.

Koulutuksen tarkempi ohjelma ja muut tiedot löytyvät nettisivuilta www.tkk.utu.fi/alueosasto/masa/elintarvikekehittaja.html

Lisätietoja

Päivi Töyli

Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

puh. (02) 333 6475, 040 565 8121

paivi.toyli@utu.fi



Elintarvikeyrityksille uusia verkostoja ulkomailta

Kansainvälinen yrityskontaktitapahtuma 24.-25.1.2008 Saksassa

Grüne Woche-messujen yhteydessä Berliinissä järjestetään kansainvälinen yrityskontaktitapahtuma. Elintarvikealan, maatalouden ja puutarhanviljelyn pk-yrityksillä on mahdollisuus käydä 30 minuutin keskustelua potentiaalisten yhteistyökumppanien kanssa eri EU-maista tulevien yrittäjien kanssa kahden päivän aikana.

Turun Euroneuvontakeskus on mukana Euroopan komission tukemassa Global Cluster-projektissa, jonka tavoitteena on edistää pk-yrityksien mahdollisuuksia laajentaa toimintaansa oman maansa ulkopuolelle ja löytää uusia kansainvälisiä kumppaneita. Grüne Woche-messut tarjoavat loistavan mahdollisuuden yhdistää uusien kontaktien luomisen ja messutarjontaan tutustumisen.

Global Cluster-projektitiimi tarjoaa tukea kansainvälistymiseen myös ennen ja jälkeen. Turun Euroneuvontakeskus järjestää tammikuun alussa tilaisuuden, jossa annetaan eväitä yritystapahtumaan osallistumiseen ja kansainvälistymiseen sekä kuullaan kokemuksia aikaisemmista yrityskontaktitapahtumista. Tietoa tilaisuudesta löytyy joulukuun alussa sivuilta www.euroneuvontakeskus.fi

Yrityskontaktitapahtuma Berliinissä

Yrityskontaktitapahtuma on kustannustehokas tapa solmia uusia kansainvälisiä kontakteja. Riippumatta siitä etsitäänkö jälleenmyyjää tai alihankkijaa, vai halutaanko kasvattaa palvelun kirjoa tai vaihtaa teknologioita, tilaisuus on ideaali tapa keskustella suoraan potentiaalisten partnerien kanssa. Yrityskontaktitapahtumaan saapuu yli 100 yritystä ja yrityksillä on mahdollisuus valita heitä kiinnostavat keskustelukumppanit. Projektissa on 20 partneria yhteensä 13 eri maasta eli yrityksiä saapuu paikalle ainakin seuraavista maista: Saksa, Ranska, Belgia, Italia, Iso-Britannia, Suomi, Espanja, Puola, Tsekin tasavalta, Slovakia, Slovenia, Unkari ja Viro.

Yritykset voivat valita haluamansa keskustelukumppanit yritysten itse luomien profiilien pohjalta. Profiilit ovat näkyvissä projektin verkkosivuilla www.globalcluster.eu sekä pdf-muodossa julkaistavassa katalogissa, joka jaetaan jokaiselle osallistujalle. Keskustelukumppanien valinnan jälkeen laaditaan aikataulut keskusteluille kahden päivän aikana ja ensimmäinen aikataulutus lähetetään osallistujille ennen varsinaista tilaisuutta. Kaikilla on siis mahdollisuus valmistautua huolella tutustumalla tulevien keskustelukumppanien tietoihin.

Osallistumismaksu 150 euroa + alv. Yritys maksaa itse matkat sekä majoituksen Ilmoittautuminen osoitteessa: www.globalcluster.eu

Yrityskontaktitapahtuman osallistumismaksu kattaa järjestelyt, katalogin sekä ruuat ja juomat tilaisuuden aikana. Ensimmäisenä iltana järjestetään yhteinen illallinen, jonka yhteydessä voi syventää päivän aikana luotuja kontakteja. Aikaisempien yrityskontaktitapahtumien perusteella yhteiset illanvietot ovat erittäin arvokkaita verkottumistilaisuuksia. Matkat ja hotellit yrityksen tulee maksaa itse, mutta hotellihuoneita on varattu kaikille riittävä määrä eli matkajärjestelyt on tehty osallistujille mahdollisimman helpoksi.

Lisätietoja

Turun Euroneuvontakeskus

Anna Rantasuo

puh. 010 6022 574

anna.rantasuo@te-keskus.fi

www.euroneuvontakeskus.fi



Mustikan tuotantoa ja tutkimusta edistetään yhteispohjoismaisin voimin

Oulun yliopisto koordinoi NICE:n rahoittamaa mustikkahanketta, jonka tavoitteena on edistää pohjoismaista yhteistyötä luonnonmarjojen tuotannossa ja tutkimuksessa.

Mustikka on puolukan ohella kaupallisesti tärkein luonnonmarja Pohjoismaissa. Kaupallista potentiaalia alalla on kuitenkin paljon nykyistä enempiäkin, sillä vuosittain kypsystä arviolta 500 miljoonan kilon mustikasadosta hyödynnetään vain noin 5-8 prosenttia. Pohjoisille luonnonmarjoille, etenkin mustikalle, on viime vuosina ollut esimerkiksi Kiinan ja Japanin markkinoilla enemmän kysyntää kuin yritykset ovat kyenneet tarjoamaan. Pohjoismaisen marjateollisuuden haasteita ovat erityisesti Itä-Euroopan ja Baltian maiden alhaiset poimijakustannukset sekä kilpailu pohjoisamerikkalaista alkuperää olevien viljeltyjen pensasmustikoiden kanssa. Oulun yliopiston Biologian laitoksen koordinoiman tutkimushankkeen tavoitteena on edistää luonnonmarjojen ja erityisesti mustikan kaupallista hyödynnettävyyttä pohjoismaisen yhteistyön avulla.

Rahoittajana NICE

Hanke on mukana Pohjoismaisen ministeriön alaisena toimivan Nordic Innovation Centren (NICE) rahoittamassa New Nordic Food -ohjelmassa, jossa ensimmäisen hakukierroksen 69 hanke-ehdotuksesta kuudelle myönnettiin rahoitus. New Nordic Food -ohjelma tukee hankkeita jotka tähtäävät pohjoismaisiin raaka-ainei-

siin perustuvan bisnessektorin yhteistyön sekä innovatiivisuuden ja kilpailukyvyn edistämiseen.

Oulun yliopiston koordinoimassa hankkeessa ovat mukana Pohjoismaainen geenipankki, Suomesta Arktiset Aromit ja MTT Jokioinen, Ruotsin ja Islannin maataloustieteelliset yliopistot, Tromssan yliopisto, Bioforsk ja Biolink Norjasta sekä Danish Berry Board Tanskasta. Hankkeen vetäjänä toimii professori Hely Häggman Oulun yliopiston biologian laitokelta.

Markkinatutkimus selvittää edellytyksiä yhteispohjoismaisen luonnonmarja-brändin kehittämiseen

Hankkeeseen liittyy markkinatutkimus, jonka avulla kartoitetaan mahdollisuutta luoda mustikkatuotteille yhteispohjoismaainen tuotemerkintä, joka korostaisi raaka-aineen puhtautta, luonnollista alkuperää sekä korkeaa laatua. Markkinatutkimuksessa kartoitetaan myös mahdollisuutta yhdenmukaistaa luonnonmarjojen jäljitettävyyteen liittyviä käytäntöjä. Päävastuun markkinatutkimuksesta kantaa Arktiset Aromit ry. Kenttätyötä tekee hankkeeseen markkinatutkijaksi palkattu KTM Mika Paassilta.

Viljelystä ratkaisu poimintaongelmaan?

Hankkeessa testataan yhteistyössä ruotsalaisten ja norjalaisten tutkijoiden kanssa edellytyksiä mustikan peltoviljelylle. Peltoviljelykokeiden

perustana ovat olleet kansainvälinen mielenkiinto mustikkaan terveystarjona sekä pohjoismaille yhteiset, luonnonmarjojen poimintakustannuksiin liittyvät haasteet.

Pohjois-Amerikassa alkuperäisten matalakasvuisten pensasmustikoiden peltoviljely on ollut menestystarina. Matalakasvuisten pensasmustikoiden jalostamattomaan alkuperään perustuen niitä markkinoidaan maailmalla usein ”villimustikoina”, vaikka viljelyssä käytetään rikkakasvihävitteitä sekä koneellista sadonkorjuuta.

Laatutekijät ja diversiteetti

Mustikka sisältää runsaasti fenolisia yhdisteitä, erityisesti antosyaaneja, jotka viime vuosina ovat saaneet huomiota terveyttä edistävinä yhdisteinä. Monipuolisten bioaktiivisten vaikutustensa vuoksi mustikka on erinomaisen raaka-aine funktionaalisiin elintarvikkeiksi tuottavalle elintarviketeollisuudelle. Hankkeessa pureudutaan siksi myös marjojen laatuun vaikuttavien geneettisten sekä ympäristön säätelemien tekijöiden tutkimukseen.

Toistaiseksi luonnonmarjojen genomin tai geneettisen diversiteetin tuntemus on ollut rajoitettua. Hankkeen yhteydessä mustikalle luodaan niin sanottu EST-kirjasto (expressed sequence tag) sekä selvitetään mustikan geneettistä diversiteettiä yhteistyössä Pohjoismaisen geenipankin kanssa.

Pohjoisen kasvukauden erityisolosuhteiden (valo, lämpötila) oletetaan

Uusia säädöksiä

edistävän kasvien antioksidantti- ja aromiaineiden biosynteesiä. Kuitenkin tieteellinen näyttö pohjoisen ympäristöolosuhteiden eduista on toistaiseksi puutteellista ja vaatii tutkimusta jokaisen kasvilajin osalta erikseen. Hankkeessa selvitetään pohjoisuuden vaikutusta mustikan laatuun sekä kenttäkokeissa että kontrolloiduissa olosuhteissa yhteistyössä Tromssan yliopiston sekä Bioforsk-tutkimuslaitoksen kanssa. Tieteellisesti todennettua pohjoista laatuetua olisi mahdollista hyödyntää markkinoinnissa luonnollisen, jo puhtaaksi todetun kasvuympäristön lisänä.

Lisäksi muun muassa japanilaiset suuryritykset ovat ilmaisseet huolensa siitä, että kansainvälisillä markkinoilla marjojen alkuperä helposti hämärtyy toimitusketjun varrella. Tämän vuoksi hankkeessa selvitetään mahdollisuutta molekyylibiologiaan perustuvien jäljitettävyyssmenetelmien kehittämiseen mustikalle.

Lisätietoja

*Laura Jaakola, Oulun yliopisto,
puh. (08) 553 1544
laura.jaakola@oulu.fi*

*Hely Häggman, Oulun yliopisto,
puh. (08) 553 1546
hely.haggman@oulu.fi*

*Mika Paassilta, Oulun yliopisto &
Arktiset Aromit ry (markkinatutkimus)*

*puh. (08) 553 1510
mika.paassilta@oulu.fi*

www.oulu.fi/nordicbilberry

Elintarvikelain nojalla on annettu

*Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 905/2007; voimaantulo 1.11.2007 (eräät pykälät vasta 1.1.2009); koskee vähittäismyyntipaikkoja, tarjoilupaikkoja ja niitä valmistuspaikkoja, joista ei säädetä laitosasetuksessa (MMM 37/EEO/2006); rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset sekä säännökset omavalvonnasta, henkilökohtaisesta hygieniasta, lämpötiloista ja esim. ruoanvalmistuksesta myyntipaikassa

*Valtioneuvoston asetus eräistä elintarvikevalvonnan maksuista; asetus, jolla ei Ruoka-Suomi-tiedotteen painoon mennessä ole vielä numeroa, tulee voimaan 1.1.2008; säädetään maksuista, joita viranomaisen perii eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonnasta

*Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus juustosta 856/2007; voimaantulo 1.1.2008; juustojen määritelmiä ja nimiä, rasvapitoisuudesta ja maidon alkuperästä (eläinlaji) ilmoittaminen

Elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla on annettu

*Sosiaali- ja terveysministeriön asetus elintarvikkeiden myynnistä ulkotilassa sekä suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta 731/2007; asetus korvaa STM:n päätöksen 54/02/1995; voimaantulo 1.7.2007

Valmisteilla

*Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotantoasetuksen 134/2006 muuttamisesta; säädetään siitä, milloin ns. ketjuinformaatiovaatimukset tulevat eri teuraseläimille voimaan; ollut jo lausunnolla

*Sosiaali- ja terveysministeriön asetus talousvesiasetuksen 461/2000 muuttamisesta; mm. laatuvaatimukset pulloissa/säiliöissä myytävälle vedelle; ollut jo lausunnolla

*Laki elintarvikelain muuttamisesta; muutokset koskevat liikkuvien huoneistojen ja ns. virtuaalihuoneistojen valvontaa sekä tarkennuksia hygieniosaamista ja lihantarkastuspäätöksiä koskeviin säännöksiin; lähdössä lausuntokierrokselle

Lisätietoja

www.finlex.fi (Sähköinen säädöskokoelma)
www.mmm.fi

joanna.kurki@mmm.fi puh. (09) 1605 2435



Delibothnia International -hanke kokosi marjatietoa

Etelä-Pohjanmaalla kahdessa seutukunnassa; Suupohjassa ja Järviseu-
dulla on juuri päättynyt Delibothnia
International-kansainvälisyysshanke
elintarvikealalle. Hanke keskittyi eri-
tyisesti marjantuotantoon ja siihen liit-
tyvän tutkimuksen, tuotannon ja jat-
kojalostuksen kansainvälistämiseen.

Hankkeen hallinnontivastuu oli Suu-
pohjan elinkeinotoimen kuntayhtymäl-
lä (SEK) ja toteutusvastuu Seinäjoen
Ammattikorkeakoulun ravitsemusalan
yksiköllä. Härmänmaan ja Järviseu-
dun kehittämissyhdystys Aisapari ry on
osallistunut hankkeessa toteutettuihin
toimenpiteisiin.

Delibothnia Internationalin tavoitteen-
a oli marjoihin liittyvän tutkimus- ja
kehittämistoiminnan monipuolistami-
nen ja kansainvälistäminen sekä uu-
den tutkimustiedon levittäminen yri-
tysten hyödynnettäväksi, yritysten
kokemusten kartuttaminen kansain-
välisistä elintarvikemarkkinoista ja
verkostoitumisen edistäminen. Hank-

keessa toteutettuja toimenpiteitä oli-
vat esimerkiksi

- **Workshop** Food Choices and Health-
y Eating -konferenssin yhteydessä
syksyllä 2005, aiheena tyrni.

- **Opintomatka** info- ja koulutustilai-
suus yrittäjille messuosallistumisesta
ja valmistautumisesta kansainväli-
sille messuille talvella 2006.

- **Opintomatka Tsekkeihin** Salima-
messuille, Finprohon ja yrityskehitys-
siin keväällä 2006.

- **Koulutustilaisuus ja workshop** yrit-
täjille tuotekehityksestä, moniaistisuu-
den merkityksestä elintarvikkeiden
arvioinnissa, markkinointikeinoista,
asiakkaista, tuotteista ja pakkauksis-
ta Iso-Britanniassa keväällä 2006.

- **Verkostoitumiskierros** Kauhajoel-
la sekä Härmänmaa-Järviseu-
dun alueella yrittäjien kesken syksyllä 2006.

Hankkeen loppuvaihe on keskittynyt
"Marjatietoa" -internetsivujen toteutta-
miseen. Sivuille on koottu marja-alan
linkkejä alan asiantuntijan Anneli Kos-

kenkorvan (Tmi Ruoka & Laatu) toi-
mesta. Sivujen tehtävänä on helpot-
taa marjanviljelijöiden, -jatkopalostaji-
en, ammattikeittäjien, opiskelijoiden
ja kuluttajien tai muiden marja-alan
tietoa kaipaavien tiedonhankintaa.
Hankkeen aikana on tehty vasta poh-
jatyö, joten sivut vaativat vielä kehittä-
mistä hankkeen päättymisen jäl-
keenkin.

Lisätietoja

*projektipäällikkö Raija Ilmasti-Koivis-
to*

puh. 050 577 1220

raija.ilmasti-koivisto@sedu.fi

"Marjatietoa" -sivuihin pääsee tutus-
tumaan osoitteessa [www.foodpark.fi/
marjatietoa](http://www.foodpark.fi/marjatietoa).

Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostuksen liikevaihto nousussa

Kuluttajien ostovoiman kasvu on vauhdittanut myös elintarvikkeiden myyntiä ja kysyntä on kohdistunut entistä jalostetumpiin tuotteisiin. Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostus on pitkälti kotimarkkinateollisuutta. V. 2006 hedelmien, marjojen ja vihannesten jalostuksen bruttoarvo oli 457 milj. euroa (kasvua 10 %) ja jalostusarvo 130 milj. euroa (kasvua runsaat 14 %). Toimialan liikevaihdon osuus koko elintarviketeollisuuden bruttoarvosta oli noin 5 %.

Alan yritykset pieniä – erikoistumista, yhteistyötä ja tuotekehittelyä kaivataan

Alan yritykset ovat kooltaan sekä toiminnaltaan hyvin erilaisia. Suurin osa hedelmiä, marjoja ja vihanneksia jalostavista yrityksistä on muun elintarviketeollisuutemme lailla hyvin pieniä. Yritysten ja niiden toimipaikkojen määrä on vähentynyt. Tilastokeskuksen toimipaikkarekisterin mukaan v. 2006 alalla oli 187 yritystä. Ne työllistivät n. 2000 henkilöä. Tilastokeskuksen rekisteriin eivät sisälly sivuelinkeinona toimivat elintarviketalot. Ruoka-Suomi teemaryhmän tilastojen mukaan alalla toimii 516 yritystä.

Suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa ja kotimaista elintarviketuotetta. Kotimaisen valmistuksen osuus elintarvikkeiden vähittäismyynnistä on 83 %. Kilpailu on kuitenkin kiristynyt johtuen osin kaupan ja ammattikeittiöiden toimintatapojen muutoksesta sekä markkinoiden avautumisesta ja kansainvälistymisestä.

Muutokset sekä kaupan että ammattikeittiöiden rakenteessa ovat vaikuttaneet varsinkin pienten yritysten mahdollisuuksiin saada tuotteitaan kaupan. Yritykset voivat pärjätä erikoistumalla, panostamalla tuotekehitykseen ja ammattitaitoiseen henkilöstöön sekä toimintaketjun hallintaan. Yhteistyön lisääminen ja uusien markkinointimahdollisuuksien löytäminen ovat elinehtoja. Kansainvälistymisen rinnalla alalle uusia mahdollisuuksia luo lähiruuan arvostus.

Alan kannattavuus on muun elintarviketeollisuuden tavoin tyydyttävä. Se on kuitenkin heikentynyt 2000-luvulla johtuen työvoimakustannusten sekä muiden kustannuserien noususta. Kannattavuuden vaihteluväli eri tunnusluvuihin mitattuna on eri yritysten välillä ollut suuri. Yritysten kasvuhakuisuus on melko vähäistä, mutta suurin osa alan yrityksistä uskoo liikevaihtonsa kasvavan tai pysyvän ennallaan. Myös kannattavuuden uskotaan parantuvan.

Marjoissa mahdollisuuksia – terveysvaikutteisten marjojen tuoteistaminen

Kuluttajat eri puolella maailmaa tasapainoilevat terveellisyyteen ja ravitsemukseen liittyvien kysymysten parissa, mutta arvostavat samalla käyttömukavuutta ja hyvää hinta-laatusuhdetta. Ravinto on keskeinen ihmisen terveyteen vaikuttava tekijä, johon hän itse voi vaikuttaa. Ruuasta on tullut myös osa kuluttajan itseilmiasua ja elämäntyylin määrittelyä. Kehittämisen painopiste on siirtymässä entistä jalostetumpiin tuotteisiin ja

nopeasti valmistettaviin ruokiin. Elintarvikeyritysten tulee kehittää ja valmistaa suomalaiselle kuluttajalle hänen makuunsa ja tarpeisiinsa sopivaa turvallista ruokaa.

Kasvikset ovat osa monipuolista ruokavaliota. Kasviksia kulutetaan Suomessa noin 350 g päivässä, mikä on vähäisempää kuin monissa muissa EU-maissa. Tavoitteena oleva taso ”puoli kiloa päivässä” tarkoittaisi selvää kulutuksen kasvua ja merkittävää mahdollisuutta kaikille kasvikehityksen toimijoille. Erilaisien terveysvaikutteisten elintarvikkeiden kysyntä kasvaa. Marjat ovat perinteisesti mielletty terveellisiksi elintarvikkeiksi ja niiden erilaisista terveysvaikutteisista ainesosista on runsaasti korkeatasoista tutkimustietoa. Tutkimustiedon tuotteistamisessa on vielä paljon hyödyntämättömiä mahdollisuuksia. Mm. Sitran ERA-ohjelmaan sisältyy marjaklusteri. Suomalaiset marjat ovat nousseet uusiksi vientimahdollisuuksiksi. Pakastemarjojen myynti sekä vähittäiskaupassa että viennissä on kehittynyt myönteisesti.

Lisätietoja

Kasvisten, vihannesten ja marjojen jalostus -toimialaraportti osoitteessa: <http://www.toimialaraportit.fi/>

Leena Hyrylä

*Kaakkois-Suomen TE-keskus
puh. 040 574 6220*

leena.hyryla@te-keskus.fi

Luonnontuotteiden omavalvontaan ohjeistusta luonnontuotteiden poimijoille ja yrityksille

Arktiset Aromit ry on selvittänyt luonnontuotealan yritysten kanssa, mitä luonnontuotteiden omavalvonnalta edellytetään marjojen, sienten ja yrttien poiminnassa, kuljetuksessa ja ensiostotoiminnassa. Selvitys tehtiin maa- ja metsätalousministeriön laaturajurahoituksen avulla toteutetun Laatusuunnitelman -hankkeen resursseilla ja se perustuu Suomessa elintarvikevalvontaa johtavan ja ohjaavan Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran antamiin ohjeisiin (www.evira.fi).

Omavalvonnalla pyritään turvallisiin elintarvikkeisiin. Elintarvikelain 23/2006 mukaan kaikilla elintarvikealan toimijoilla on oltava kirjallinen omavalvontasuunnitelma tai omavalvontakuvaus, josta käy ilmi toiminnan pelisäännöt elintarviketurvallisuuden takaamiseksi.

Omavalvontavaatimukset määräytyvät toiminnan laajuuden ja luonteen mukaan. Omavalvontasuunnitelma

on yksityiskohtaisempi ja sen noudattamista ja kirjaamista vaaditaan luonnontuotteita pidemmälle jalostettaessa tai niitä kuluttajapakkauksiin pakattaessa. Omavalvontasuunnitelman laativat ensiostajat, kuljetusyritykset jne.

Hygienianäkökohdat huomioiva omavalvontakuvaus on riittävä, kun toiminnan riskit katsotaan vähäisiksi. Tällaista omavalvontakuvausta edellytetään nykyisin perinteisiä luonnontuotevalmisteita tekevältä poimijalta, jonka tuotteet ovat käytännön kokemuksen perustuen turvallisia. Poiminnasta lähtien luonnontuoteketjussa on noudatettava hyvää hygieniää, sillä vain puhtaista, tuoreista ja laadukkaista luonnon raaka-aineista saadaan erinomaisia luonnontuotevalmisteita.

Poimijan ei kuitenkaan tarvitse tehdä omavalvontakuvausta eikä ilmoitusta valvontaviranomaiselle luon-

nonvaraisten tuotteiden poiminnasta, jos luonnontuotteet myydään sellaisenaan.

Laatusuunnitelman -hankkeessa laaditut omavalvontamallit luonnontuotteiden käsittelystä on esitetty Internet -sivuilla: www.arktisetaromit.fi >Omavalvonta.

Lisätietoja
Arktiset Aromit ry
Simo Moisio
puh. 040 580 1186

Helmi Mikkonen
puh. 040 596 6393

Päivikki Timonen
puh. 044 589 4376



Koko elintarviketeollisuuden ala laajasti esillä Tampereella

Elintarviketeollisuus-messut järjestetään 14.-16. toukokuuta 2008 Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa. Toista kertaa järjestettävä messutapahtuma esittelee laajasti koko elintarviketeollisuuden alan tärkeimmät toimijat, tuotteet ja palvelut. Samaan aikaan pidetään Lähiruoka 2008 -messut, jotka on suunnattu lähiruokatuottajille, -jalostajille ja -käyttäjille. Tapahtuman monimuotoisuutta lisäävät osaltaan Leipureiden SM-kilpailut ja restonomiopiskelijoiden kesken käytävä uusi HoReCa-sektorin kilpailu.

- Elintarviketeollisuus 2008 -messujen myynti on käynnistynyt jopa odotettua paremmin. Hallitilasta on jo myyty lähes kaksi kolmasosaa ja mukana on noin 60 näytteilleasettajaa. Tapahtumasta on muotoutumassa suurempi kokonaisuus kuin vuonna 2005, sillä nyt pidetään samaan aikaan myös Lähiruoka 2008 -messut. Odotettavissa on elintarviketeollisuusalan ehdoton ykköstopahtuma, kertoo projektipäällikkö **Rami Itvola** Tampereen Messut Oy:stä.

Messuilla leivotaan Vuoden Leipureita - uutuutena HoReCa-sektorin kilpailu ja valmisruokanäytökset

Elintarviketeollisuus 2008 -messuilla järjestetään myös ruokaleivän, kahvileivän ja konditorian Suomen mestaruuksien loppukilpailu. Leipureiden SM-kilpailujen finaaleissa kilpailee kuusi parasta kustakin sarjasta. Ruokaleipä ja

kahvileipäsarjojen Suomen mestareista tulee Vuoden Leipuri -tittelin haltijoita ja konditoriasarjan Suomen mestarista Vuoden Kondiittori.

Messuilla toteutetaan myös uusi HoReCa-sektorin kilpailu, jossa restonomiopiskelijat kilpailevat pakastepuolivalmisteiden, sous vide -tuotteiden, salaattien ja lisämausteiden parissa. Kilpailijoiden tehtävänä on valmistaa näistä aineksista maukas pääruoka. Raaka-aineet kilpailuun tulevat ruokataloilta. Oppilaitokset saavat kilpailun kautta tärkeän kanavan yrityselämään ja yritykset hyvän mahdollisuuden nostaa valmisruoan imagoa. Lisäksi messuilla nähdään kauppojen hyllyiltä löytyvistä valmisruoista tehtäviä näytöksiä.

Elintarviketeollisuus 2008 -messut järjestää Tampereen Messut Oy yhteistyössä elintarviketeollisuuden alan yritysten ja organisaatioiden kanssa.

Lähiruoka 2008 on tärkeä foorumi lähiruoan tuottajille, jalostajille ja käyttäjille

Ensimmäistä kertaa toteutettava Lähiruoka 2008 on monipuolinen ammattitapahtuma, joka koostuu näyttelystä, tuottaja- ja lähiruokatoreista, esityksistä, haastatteluista ja promootioista. Tapahtuman koulutuksellista antia täydentävät alan seminaarit ja erilaiset koulutustilaisuudet. Messuilla on esillä muun muassa elintarvikkeet ja lähiruoka, ravinto ja terveys, lähituottajat, jatkojalostajat,

ravintola- ja juhlapalvelut sekä keittiötarvikkeet.

Lähiruoka-messujen näyttelytoimikunnan puheenjohtajana toimii tunnettu ravintola-alan keittiöammattilainen **Jaakko Nuutila**. Hän on toiminut elokuusta lähtien ruokakulttuuriasiamiehenä Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry:ssä, jossa hänen toimenkuvaansa kuuluu ruoan arvostuksen lisääminen ja ruokakulttuurin kehittäminen.

- Suhtautuminen lähiruokaan on hyvin positiivista. Suomalaiset arvostavat puhdasta, luotettavaa ja kotimaista ruokaa. Lisäksi pidetään tärkeänä, että oman tuotantoalueen raaka-aineita ja tuotantopanostuksia käytetään ruoantuotannossa, ja sitä kautta voidaan edistää oman alueen taloutta ja työllisyyttä. Alan omalle ammattitapahtumalle on ollut selkeä tilaus, joten Lähiruoka 2008 -messut on otettu hyvin vastaan. Messuilla on tiedossa runsaasti oheishjelmaa niin lähiruoan tuottajille kuin loppukäyttäjillekin. On hyvä, että alalle saatiin nyt kohtausfoorumi lähiruoan tuottajien ja ammattikäyttäjien välille, toteaa toimitusjohtaja **Jarmo Myllysilta** Suomen AMT:ltä.

Lähiruoka-messut järjestää yhteistyössä Tampereen Messut Oy ja Suomen AMT. Yhteistyökumppaneina ovat Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry, Ruoka-Suomi ja ProAgria.

Lisätietoja

www.elintarviketeollisuus.fi

www.lahiruokamessut.fi

**Elintarviketeollisuus 2008- ja
Lähiuoka 2008 -messut sekä
oheistapahtumat:**

Tampereen Messut Oy

www.tampereenmessut.fi

Ville Keskinen, tuoteryhmäpäällikkö

puh. 050 593 6587

ville.keskinen@tampereenmessut.fi

Tanja Järvensivu, viestintäpäällikkö

puh. 050 536 8133

tanja.jarvensivu@tampereenmessut.fi

Lähiuoka 2008 -messut:

Suomen AMT Oy

Jarmo Myllysilta, toimitusjohtaja

puh. 040 551 6584

jarmo.myllysilta@suomenamt.fi

Tutkintotoimikunnat asetettu 2007 - 2010

Opetushallitus on asettanut tutkintotoimikunnat kaudelle 1.8.2007 – 30.7.2010. Yhteensä asetettiin 173 tutkintotoimikuntaa, joissa on jäseninä noin 1190 henkilöä työnantaja-, työntekijä-, opetusalan ja yrittäjäjärjestöistä. Tutkintotoimikunnat ovat järjestäytyneet alkusyksyn aikana. Elintarvikeala ja biotekniikka -kokonaisuuden alle on asetettu seuraavat tutkintotoimikunnat:

Elintarviketekniikan erikoisammattitutkinnon tutkintotoimikunta

Leipomoalan tutkintotoimikunta

Liha-alan tutkintotoimikunta

Meijerialan tutkintotoimikunta

Yleisen elintarvikealan tutkintotoimikunta

Lisätietoja: www.oph.fi/nayttotutkinnot

Monipuolisten makujen Satakunta panostaa pitkäjänteisyyteen

Yhdestoista elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaari järjestettiin marraskuun alkupuolella Satakunnassa, jossa paikallinen elintarvikeyritys on voimissaan. Alueella toimii 205 elintarvikealan yritystä, kolmanneksi eniten koko maassa, ja valtaosa niistä on pienyrityksiä. Seminaarissa puhuttivat satakuntalaisten kokemukset menestyksekkään elintarvikeyrityksen eväistä sekä alan tulevaisuuden haasteet.

Tulokset näyttäytyvät pikkuhiljaa

Huomio kiinnittyi Satakunnan elintarvikealan pitkän linjan koulutus- ja kehittämistoimiin asiantuntijoiden puheenvuoroissa. Tuloksia ei nähdä hetkessä, muistuttivat monet puhujat.

- Yksi hanke ei vielä muuta mitään. Pitkäjänteisen kehittämistyön tuloksena syntyy uusia yrityksiä arvoketjun eri vaiheisiin, painotti Pyhäjärvi-instituutin toiminnanjohtaja Teija Kirkkala. Pyhäjärvellä kalataloutta on kehitetty kestävästi jo 18 vuoden ajan. Seurauksena on syntynyt vahvaa ja osaavaa ammattikalastusta sekä kaksi uutta kalanjalostuslaitosta.

Satafood Kehittämisyhdistys ry:n toimitusjohtaja Eila Törmä tähdensi, että yritysyrityskoulutus eri puolilla Satakuntaa on monipuolista ja sen painopisteenä on yritysten tarpeisiin räätälöity valmennus. Ruokaklusterin nostaminen kärkiasiaksi näkyy vähittäiskaupan hyllyillä maakunnan ulkopuolellakin.

Laadukasta ja kestävästä paikallisuutta

Globalisaation ja ilmastonmuutoksen aikakaudella elintarvikeyritys kohtaa uusia haasteita, kun sääolosuhteet toisella puolella maapalloa vaikuttavat raaka-aineiden saatavuuteen meilläkin. Paikallisuus puhuttiin seminaariväkeä.

Tiedottaja Irma Kärkkäinen julkisen sektorin ammattikeittiöiden ja oppilaitosten ekologisia valintoja ajavasta EkoCentriasta totesi, että luomua voidaan vaatia meilläkin, koska sen käyttö julkisella sektorilla on toteutunut esimerkiksi Ruotsissa. Haussa ovat nyt asiantuntijat, jotka uskaltavat esiintyä julkisuudessa tuoreen ruoan lähettiläinä.

Paikallisuuden etu näkyykin konkreettisesti juuri tuotteen laadussa, kuten maustekurkkujaan seminaarissa maistattanut satakuntalainen yritys, pitkälti toistakymmentä vuotta alalla toimineen Kurkkumestarit Oy:n toimitusjohtaja Maritta Stenberg toi esiin. Tuote on tuore ja raaka-aineiden alkuperä tiedossa, kun sopimusviljelijät toimivat lähellä ja kurkku saadaan siten nopeasti purkkiin.



Kurkkumestarit Oy:n toimitusjohtaja Maritta Stenberg muistutti kaupan odottavan elintarvikeyritykseltä luotettavuutta sen suhteen, että tuotteet toimitetaan sovittuna aikana. Kurkkumestareiden kurkut tuotetaan lähiseudulla, joten aikataulut ovat yrityksessä hyvin selvillä.

Kiristynvä kilpailu edellyttää kehittymisvalmiutta

Seminaarissa todettiin, ettei yritys voi enää tuudittautua menestyskseen, vaan kiristynyt kilpailu kysyy jatkuvaa valppaana oloa ja uudistusvalmiutta.

- Yritysten tilinpäätöstiedoissa kehittämistyö näkyy hyvänä tuloksena. Ne jotka uskovat pärjäävänsä kuten ennenkin, tippuvat pois, pohti Törmä.

Asiantuntijat näkivät menestyksen edellytyksenä myös asiakaslähtöisyyden, jota painottivat niin kehittämisorganisaatioiden kuin yrityspuolenkin edustajat. Törmän mukaan markkinoilla on tilaa hintavillekin erikoisherkuille, mutta hyvä tuote ei itessään kiinnitä kuluttajan huomiota. Pelin ratkaisee paras liiketoimintaosaaminen. Myös kärsivällisiä pääomasijoittajia hitaasti kehittyvällä elintarvikealalla kaivattaisiin.

Elintarvikeyritys EU:n ohjelmakaudella 2007–2013

Porin seminaarissa pureuduttiin myös elintarvikeyrityksen kehittämiseen EU:n ohjelmakaudella 2007-

2013. Ruoka-Suomi –teemaryhmän puheenjohtaja, ylitarkastaja Viljanen kävi läpi Ruoka-Suomi-teemaryhmän ajankohtaisia toimintoja ja tulevaisuudennäkymiä.

Yritystutkija **Markku Alm** Varsinais-Suomen TE-keskuksesta jakoi seminaarin osallistujille tietopaketin Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman elintarvikealan tuen jakautumisesta maatalous- ja muun yritys-toiminnan määritelmien pohjalta ohjelmakaudella.

Uudella kaudella maaseutuohjelman mukaisen tuen piiriin ovat nousseet kaikki annex 1 -pk-yritykset ja muut-

kin maaseudun mikroyritykset kuin ne, jotka toimivat maatalon yhteydessä. Varsinaisten tukimuotojen säilyessä entisellään ongelmia aiheutuu siitä, että maataloustuotteiden ensiasteen jalostusta ja markkinointia harjoittavat yritykset joutuvat muita mikroyrityksiä heikompaan asemaan jäädessään kehittämis- ja käynnistystukien piiristä. Almin mukaan maaseutuohjelman seurantakomitean joulukuun kokouksessa on odotettavissa ohjelman muutos ongelman korjaamiseksi. Alm esitteli myös kuluvalle kaudella yhtenäistyneiden yritystukiavustusprosenttien aluekohtaista määräytymistä valtiontukikartalla. Yritystutkija kehotti tarkistamaan

ohjelman alueelliset erityispiirteet ja rajoitukset oman maakunnan TE-keskuksesta.

Seminaarissa pohdittiin lisäksi elintarvikeyrityksen kehittämisen tutkimusta sekä verkostoitumista alan kehittämisen työkaluna. Seminaarimateriaalin voi tutustua osoitteessa www.maaseutupolitiikka.fi > teemaryhmät > Ruoka-Suomi

Lisätietoja
Jarna Lindroos
etunimi.sukunimi@utu.fi

Luomupäivät 5. - 6.2.2008

Kongressikeskus Fellmanni, Lahti

Luomupäivät 2008 lähestyy - tällä kertaa luomualan ajatusten areenana on Kongressikeskus Fellmanni Lahdessa. Tule hakemaan uusi ajatus luomupäiviltä ja jaa omat ideasi luomuväen kanssa. Luomupäivien ohjelmaa suuntaavat luomustrategian teemat: Kirkas profiili, Asiakslähtöisyys, Oppiminen ja innovaatio sekä Tehokas yhteistyö. Luvassa on kaksi mielenkiintoista seminaaripäivää, vapaamuotoisia kokoontumisia ja iltajuhla. Tänä vuonna mukana myös ensi kertaa palvelutori luomutoimijoille.

Luomupäiviä järjestävät yhteistyössä EkoCentria, Ekoneum, Finfood Luomu, Luomuliitto, MTT, Pro Agria ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä.

Kutsut ja luomupäivien ohjelma ilmestyvät marraskuun aikana. Ilmoittautuminen vuoden 2008 luomupäiville alkaa marraskuun 19. päivä.

Lisätietoja
Veera Vestman, Finfood Luomu
puh. (09) 6155 4532
veera.vestman@finfood.fi

Elintarviketeollisuuden vienti vetää Venäjälle, kannattavuudessa ongelmia

Korkealuokkaisten erikoistuotteiden ja terveysvaikutteisten elintarvikkeiden vientiä Venäjälle ja Baltiaan voitaisiin lisätä nykyisestä huomattavasti, todetaan kauppa- ja teollisuusministeriön ja TE-keskusten tänään julkaisemassa elintarviketeollisuuden toimialaraportissa.

Korkealuokkaisille elintarvikkeille on markkinoita Venäjällä ja Baltiassa

Suomessa lähinnä suuret yritykset vastaavat elintarvikkeiden viennistä. Pienten ja keskisuurten elintarvikemyritysten markkinoiden laajentaminen tulisi olla lähivuosina yksi elintarvikealan kehittämisen painopistealueista. Keskittymällä korkealuokkaisiin, terveyttä edistäviin ja terveysvaikutteisiin elintarvikkeisiin sekä luomutuotteisiin, yrityksillä olisi potentiaalia kansainvälisillä markkinoilla, joilla nämä segmentit ovat erityisessä kasvussa. Esimerkiksi Venäjän markkinoilla suomalaiselle osaamiselle ja laadulle on useassa kasvavaa kysyntää. Kohoavat tulot ja esiin nouseva terveystietoisuus luovat markkinapotentiaalia myös terveyttä edistäville ja terveysvaikutteisille elintarvikkeille, mukaan lukien luomutuotteet. Näillä tuotteilla on kasvavat markkinat myös Baltian maissa, jossa ruokailutottumukset ovat nopeasti muuttumassa ja kysyntä on kasvussa.

Elintarviketeollisuuden tuottavuus kohenee, kannattavuus ei

Elintarviketeollisuuden investoinnit olivat vuonna 2006 noin 374 miljoonaa euroa. Kasvua edelliseen vuoteen verrattuna oli 10 %. Investoinneilla on lisätty tuottavuutta, mutta kannattavuus ei ole kohentunut. Kannattavuus heikentyi vuonna 2006 lähes kaikilla elintarviketeollisuuden alatoimialoilla ja se on muuta teollisuutta heikompi. Myös tuotantokapasiteetin käyttöaste on muuhun teollisuuteen verrattuna alhaisempi. Alhaiseen kannattavuuteen on useita syitä, eräänä niistä on teollisuuden valmistajahintojen hidas kohoaminen suhteessa tuotantokustannuksien, kuten raaka-aineiden ja palkkojen nousuun.

Kehittämiseen tarvittaisiin lisäinvestointeja - tukea on tarjolla

Elintarviketeollisuus on investoinut tuotannon tehostamiseen koko EU-jäsenyyden ajan kiitettävästi ja suhteessa muuta teollisuutta aktiivisemmin Panostuksia tuotekehitykseen ja innovaatioihin tulisi myös lisätä kirsityvässä ja kansainvälistyvässä kilpailussa. Kehitystyötä tarvitaan erityisesti pk-yrityksissä uusien tuotteiden kehittämiseen ja niiden kansainväliseen markkinointiin.

Elintarvikealan pk-yrityksille on tarjolla runsaasti tuotekehityksen tukimuotoja ja kehitysohjelmia muun muassa TE-keskusten, Tekesin ja Sitran kautta. Myös tukea kansainvälistymiseen, tuotannollisiin investointeihin sekä henkilöstön kehittämiseen on mahdollista saada. Tukimuotojen hakua ja hyväksikäyttöä yrityksissä tulisi lisätä huomattavasti nykyiseen verrattuna, jotta vientiä saataisiin lisätyksi ja kilpailukyky kasvavaa tuontia vastaan säilyy kotimarkkinoilla.

Lisätietoja
toimialapäällikkö Kari Välimäki
Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
puh 040 540 2378

seniorikonsultti Esa Wrang
Finpro
puh. 0400 243 076 (vientiasiat)

Hämeessä maa- ja elintarviketalouden merkitystä vahvistetaan yhteisellä teemaohjelmalla

Uuden maaseutuohjelman myötä maa- ja elintarviketalous on nostettu Hämeessä yhdeksi keskeiseksi painopistealueeksi, jonka kehittämistyö organisoidaan jatkossa teemaohjelman kautta. Tarve kehittämistoimien koordinointiin on nähty alan toimijoiden keskuudessa suureksi. Sekä viljelijät, teollisuus että kehittäjäorganisaatiot kokevat, että yhteisen näkemys ja tahtotilan puuttuminen ovat vähentäneet alan tunnettuutta ja merkitystä alueella.

Maataloudella on Suomen oloissa kuitenkin hyvät edellytykset toimia Hämeessä kilpailukykyisesti. Viljelyolosuhteet eivät rajoita tuotantomahdollisuuksia ja tilarakenne on hyvä. Elintarviketeollisuutta on sijoittunut sekä Kanta- että Päijät-Hämeeseen monipuolisesti ja sijainti markkinoiden läheisyydessä takaavat toimialan jatkuvuuden myös tulevaisuudessa. Myös osaamista alueelta löytyy. Ongelmana onkin ollut enemmän alueen puutteellinen kyky hyödyntää osajaverkostoaan ja toisaalta tehdä tiiviimpää yhteistyötä. Uuden teemaohjelman myötä osaaminen halutaan kanavoitaa alan kehittämiseksi uudella tavalla.

Hämäläinen maa- ja elintarvikeala tähtää lähivuosiin vahvaan kasvuun, siksi ohjelmakin kulkee nimellä Kasvua Hämeessä. Lähtötilanne on haastava. Maatalouden tulokehitys on ollut suhteessa muuhun maahan aleneva. Tuotannon painopiste on siirtynyt entistä voimakkaammin kasvin tuotannon puolelle, jossa tuotannon heikko kannattavuus on ollut omiaan heikentämään yrittäjien motivaatiota

tilansa kehittämiseen. Kotieläintuotanto on siirtynyt alueelta pohjoisemmaksi ja ainoastaan sianlihan tuotannossa on päästy positiiviseen tulokehitykseen. Pienyrityssektorilla elintarviketuotannon haasteet eivät poikkea muusta maasta. Kasvun pullonkaulana ovat tähän asti olleet etenkin suppea tuotevalikoima ja pienet tuotantomäärät.

Käytännön kehittämistyö jakautuu erillisiin osahankkeisiin, joita ovat maito, liha, kasvi ja elintarvike. Kokonaisuutta johdetaan klusterihankkeen toimesta, jonka vastuutahoksi on Hämeessä valittu MTK. Klusterihanke ylläpitää osajaverkostoa, huolehtii viestinnästä, tuottaa seurantatietoa alan kehityksestä sekä arvioi ohjelman tuloksellisuutta ja vaikuttavuutta. Osahankkeet raportoivat toiminnastaan klusterihankkeen ohjausryhmälle ja projektipalaverit pidetään säännönmukaisesti vetäjien kesken. Näin varmistetaan tiedonkulku, yhteiset toimintaperiaatteet ja keskinäinen työnohjaus. Tämän lisäksi toimijoiden yhteistyön ja vuorovaikutuksen lisäämiseksi ohjelmaan on rakennettu erillinen osajaverkostohanke, joka kehittää asiantuntijoiden tieto-taitoa, valmiuksia uusien innovaatioiden ja ajattelutapojen omaksumiseen sekä kansainvälistymiseen.

Osahankkeet ovat elintarviketta lukuun ottamatta koulutuspainotteisia. Niissä kaikissa toteutetaan kolme erillistä valmennuskokonaisuutta, joista yksi keskittyy johtajuusvalmiuksiin, yksi kehittävien ja toimintaansa laajentavien yritysten valmentami-

seen ja kolmas elintarvikeketjun laajuisen yhteistyön lisäämiseen ja lisäarvon löytämiseen. Tämän lisäksi jokaisessa osahankkeessa on omia tuotantoalakohtaisia painotuksia. Oleellista jokaiselle osahankkeelle on niiden tiivis kytkentä teollisuuden tarpeisiin.

Tällä hetkellä hankehakemukset on jätetty TE-keskukseen ja rajoituspäättöksiä odotellessa hiotaan sisältöjä ja valmistaudutaan käytännön toimiin. Ohjelmalle suunnitellaan parhaillaan yhtenäistä viestinnällistä ilmettä ja nettisivuja. Kaikessa toiminnassa johtajatuksena on, että maa- ja elintarviketalous on Hämeessä merkittävä toimiala, joka on vahvassa kasvu- ja kehitysvauhdissa. Sen sisäistämiseen käytetään nyt kaikki liikenevä aika.

Kasvua Hämeessä -teemaohjelma löytyy kokonaisuudessaan osoitteesta www.mtk.fi/hame kohdasta ajankohtaista/tiedotteet ja uutiset.

Lisätietoja

Ohjelmapäällikkö Päivi Rönni
MTK Häme/Kasvua Hämeessä
puh. 040 5634 074
paivi.ronni@mtk.fi

Rosalan limpuissa näkyä ja maistuu saariston ruokakulttuuri

Leipomoyrittäjä Sixten Laine Hiittisten Rosalasta tuottaa vaimonsa Rita Laineen kanssa kotiseutunsa perinteistä ammentavaa leipää. Paikallisuus on sydämen asia syntyperäiselle rosäläläiselle, jonka suku on asunut ja hankkinut elantonsa alueelta vuosisatojen ajan.

- Olen huomannut, että markkinoilta löytyy monenlaista saaristolaisleipää, mutta aito tuote syntyy saaristossa. Teemme rehellistä käsityötä ja haluamme käyttää mahdollisimman paljon lähellä tuotettuja raaka-aineita, kertoo Laine, jonka leipäjauhot tulevat paikallisesta myllystä.

Kyse ei ole vain mielikuvista, vaan onnistumisen edellytyksenä ovat Laineen mukaan olleet kuluttajien maukuhermoin vetoavat leivät. Leipomon päätuote, maltaita, siirappia, pii-

mää, karkeaa ruisjauhoa, vehnäleseitä sekä auringonkukansiemeniä sisältävä Rosalan limppu hellii myös vatsaa ja sopii hyvin kalan kaveriksi ruokapöytään.

Laadukkuudesta Laineilla pidetään kiinni. Valmiita jauhosekoituksia ei saariston tuotteista löydy lisääineistä puhumattakaan. Siitä huolimatta Rosalan leipä säilyy pitkään pöydällä kuivumatta, Sixten Laine lupaa.

Maltillista kehittämistyötä

Laineiden resepti on ollut toimiva, sillä pienestä versonut leipomotoiminta on paisunut pullataikinan tavoin. Kokin koulutuksen hankkinut, ravintola- ja laivakokkina sekä kalankasvattajanakin työskennellyt Sixten Laine ja hänen Pohjanmaalla syntynyt

vaimonsa Rita perustivat 1990-luvun alussa Rosalaan catering-yritys Ritast Festservicen. Asiakkaat ihastuivat Rita Laineen kehittämään limpuun ja pian Laineiden kivitalon jalokaan syntyi pieni, neljänkymmenen neliön kellarileipomo, josta tuli vuosien saatossa pariskunnalle täyspäiväinen työmaa.

Virtaa leipomotoiminnan kehittämiseen on löytynyt Skärgårdssmak- ja LounaFood -hankkeista sekä ruokamessuilta. Markkinointi on sujunut sen jälkeen kuin itsestään, sillä tieto laadukkaista saariston herkuista on levinnyt pitkälti asiakkaiden välityksellä. Laineiden pitkäaikaisimpia asiakkaita ovat Viking Line ja Europicnic-ketju, sittemmin mukaan ovat tulleet muun muassa Stockmann Herku, suurimpien kaupunkien kauppa-



Leipomoyrittäjä Sixten Laineen Bengtskärin majakkaa muistuttava myyntipiste kertoo limppujen synnyinseudusta. Tuotteet jäävät hyvin ihmisten mieliin, kun ne yhdistetään Pohjoismaiden korkeimmasta majakasta tunnettuun kotiseutuunsa. Kojusta saa ostaa muun muassa Laineen uusinta tuotetta, Bengtskärin majakkalimppua, joka on leivottu nimensä mukaiseen muotoon. Kyseessä on myös Sixten Laineelle henkilökohtaisesti merkityksellinen valinta, olihan hänen oma esi-isänsä Bengtskärin majankanvartija.

Lähirookakampanja Lapin S-marketeissa

hallit, Kalatukku Eriksson, Michelin-ravintola G. W. Sundmans ja perinteikäs ravintola Savoy. Tuotteita myydään paljon sellaisenaan, mutta Rosalan limppua on myös viipaloitu ja muotoiltu asiakasyritysten tarpeiden mukaisesti niiden omien tuotteiden pohjaksi. Leipien matkatessa herkkupöytiin eri puolille Suomea saa Laine keskittyä työhönsä saaristossa.

Nykyisin leipomossa on neliötä lähes kolmesataa ja se työllistää Laineiden lisäksi vakituisesti kaksi saaristolais- ta. Kun menekki kesävieraiden myötä kymmenkertaistuu, tarvitaan kiireavuksi viidestä kuuteen kesätyöntekijää. Nykyisin pelkästään piimää kuluu vuodessa 50 000 litraa.

Saaristolaiskulttuurin säilyminen on Laineelle haaste, onhan väki vähentynyt Rosalastakin rajusti näinä kaupungistumisen vuosikymmeninä. Jatkuvuuden takaamiseksi tärkeää on saada yhteys säilymään mantereella sijaitseviin asiakkaisiin. Yrityksen tulevaan kehittämiseen Sixten Laine suhtautuu avoimesti, mutta suunnitelmat ovat maltillisia. Uusia tuotteita ei ole aivan heti luvassa.

- Aloitimme pienillä investoinneilla. Uusi leipomo valmistui vuosi sitten ja nyt olemme hankkimassa lisää koneita. On aika vetää vähän henkeä ja keskittyä pitämään asiakaskunta tyytyväisenä, mutta tulevaisuudessa löytyy kehitysintoakin, luonnehtii Laine.

Lisätietoja
Sixten ja Rita Laine
puh. 0400 822 408

ProAgria Lappi ry:n hallinnoima Elintarvike- ja luonnontuotealan koordinaatiohanke sekä Osuuskauppa Arinan yhdeksän Lapin läänissä sijaitsevaa S-Marketia toteuttivat 20. - 29.9. Makuja Lapista -lähirookakampanjan, johon osallistui 11 lappilaista elintarvikealan pienyritystä 21:llä eri tuotteella. Kampanjatuotteita olivat muun muassa kalajalosteet Ivalosta ja Tornionlaaksosta, poronlihatuotteet Inarista ja Karigasniemeltä, vuohenmaitojogurtti ja vuohenjuusto Sodankylästä, Lapin Puikula ja kaskinauris Tervolasta sekä kuiva-ateriat Keminmaalta. Tuotteet olivat kampanjan aikana S-Marketien valikoimassa ja niitä esiteltiin ja maistatettiin myymälöissä. Yllättävän suuren suosion saavuttivat varsinkin kaskinauris ja Lapin Puikula. Sekä Osuuskauppa Arina että elintarvikeyritykset olivat tuotteiden menekkiin ja kampanjan toteutukseen tyytyväisiä. Eräillä tuotteilla on mahdollisuus jäädä S-marketien valikoimaan myös kampanjan jälkeen.



Kalatuotteiden esittelyä Ylitornion S-marketissa.
Kuva: Jussi Veijola

Lisätietoja
Jussi Veijola
Elintarvikekoordinaattori
ProAgria Lappi ry
Tutkijantie 28, 96900 Saarenkylä
puh. 020 747 2707, 040 579 0708
jussi.veijola@proagria.fi

Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessi - malli etenemisestä ja tiedonkulusta valmistunut

Kaksivuotista Modulaarinen ammattikeittiöiden tietomalli –hanketta rahoitti Tekes ja neljä teknologia-alan yritystä: Nordic ID Oy, Metos Oy Ab, Tampereen kassajärjestelmät Oy ja WM data Oy. Hankkeen tavoitteena oli tuottaa syvällisempää tietoa ammattikeittiöiden toiminnasta ohjelmisto- ja laitetoimittajille, alan ammattilaisille ja sidosryhmille sekä alan koulutukseen.

Hankkeessa oli kolme tutkimusosiota, joista ensimmäisessä mallinnettiin ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessia ja sen tiedonkulkua, toisessa selvitettiin ammattikeittiöhenkilöstön suhtautumista teknologiaan ja kolmannessa kartoitettiin asiantuntijoiden käsityksiä suomalaisten ammattikeittiöiden tulevaisuudesta.

Näin mallinnettiin ruokatuotantoprosessin eteneminen ja tiedonkulku

Mallinnuksen tavoitteena oli kuvata ruokatuotantoprosessin etenemistä ja tiedonkulkua, jotta tulevaisuudessa voidaan suunnitella entistä paremmin ammattikeittiöiden toimintaan sopivia ohjelmistoja. Mallinnuksen avulla haluttiin löytää yhtäläisyyksiä ja eroja, joita on erityyppisten ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessin suunnittelussa, toteutuksessa ja tiedonkulussa. Tämän vuoksi tutkimuskohteiksi valittiin kahdeksan verkottuneesti toimivaa ammattikeittiötä eri puolelta Suomea.

Tutkimuskohteissa oli mukana valtakunnallisesti tai paikallisesti toimivia organisaatioita, jotka toimivat joko

liikeyrityksinä, kunnallisina liikelaitoksina tai kuntaorganisaatioina. Tutkimuskohteiden keittiöissä vastattiin henkilöstö-, opiskelija-, ravintolaketju- tai a la carte -ravintoloiden, hoitolaitosten tai sairaaloiden ruokatuotannosta. Osa tutkimuskohteista toimi keskuskeittiönä eli toimitti ruokaa tarjottavaksi useisiin jakelukeittiöihin, osa valmisti ruokaa tarjottavaksi oman toimipisteensä asiakkaille tai keittiöissä oli yhdistettynä molempia toimintamuotoja. Päivittäin keittiöissä valmistettiin 300 – 7 000 ruokaa.

Mallinnustyön aineisto kerättiin 12 teemahaastattelusta. Haastateltavina oli ruokatuotannon suunnittelusta ja ruokatuotannosta vastaavia henkilöitä. Teemahaastattelua käytettiin tutkimusmenetelmänä, koska sen avulla voitiin lyhyessä ajassa muodostaa kokonaiskuva ruokatuotantoprosessin kulusta ja etenemisestä. Haastattelun teemat pohjautuivat suomalaisessa ammattikirjallisuudessa esitettyihin kuvauksiin ruokatuotantoprosessista (mm. Heikkinen 1995, Saarela, Hyvönen, Määttä, & von Wright 2005). Haastateltavilta kysyttiin ruokatuotannon suunnitteluun, raaka-aineiden hankintaan ja varastointiin, ruoanvalmistukseen sekä ruokatuotannon seurantaan ja tiedottamiseen liittyviä kysymyksiä. Haastattelut nauhoitettiin ja niistä kirjoitettiin yhteenvetoraportit, jotka haastateltavat tarkistivat.

Tutkimuskohteiden kuvauksista graafiseksi malliksi

Tutkimuskohteiden ruokatuotantoprosessit piirrettiin prosessikuvauksiksi perinteisellä ”kynä ja paperi + kumi” -

menetelmällä. Samalla jokaisen tutkimuskohteen prosessit jaettiin alustavasti pää- ja osaprosesseihin. Piirroksissa noudatettiin mahdollisuuksien mukaan mallinnustyöhön valitun standar-doitun UML 2.0 (Unified Modelling Language) mallinnuskielen notaatioita (eli kielioppia, jossa jokaisella symbolilla on tietty merkitys). Tutkimusaineiston keräämisen ja mallinnustyön ohjaukseen sekä mallinnuskielen valintaan osallistui asiantuntijaorganisaationa VTT Tietotekniikka.

Piirroksat ja haastattelujen yhteenvetoraportit olivat pohjana mallinnustyölle. Samanaikaisesti yksittäisten tutkimuskohteiden mallintamisen kanssa rakennettiin yleisellä tasolla olevaa ruokatuotannon prosessimallia, jossa kuvattiin kaikissa tutkimuskohteissa samantyyppisissä ja lähes samassa järjestyksessä toistuvat prosessit.

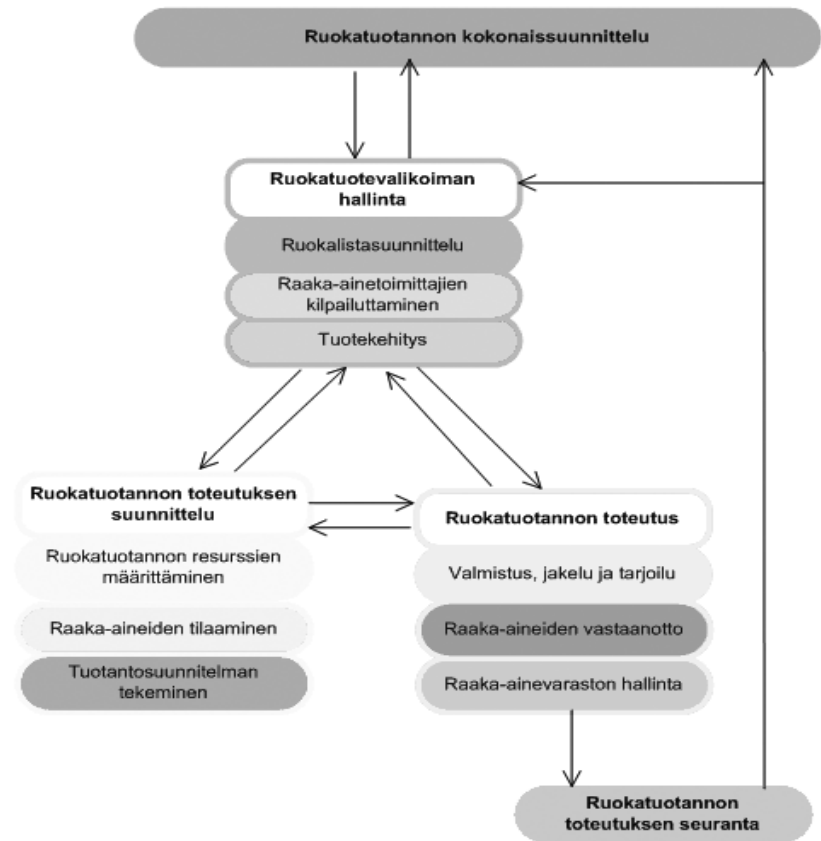
Tutkimuskohteiden prosessien mallintaminen ja niiden keskinäinen vertailu oli aikaa vievää työtä. Haasteellista oli myös löytää yhteinen kieli. Uskomattoman monta eri merkitystä löytyi esimerkiksi sanoille ”ruokalista” tai ”resepti” tuotantoprosessin eri vaiheissa tai erilaisissa toimipaikoissa. Haasteista kuitenkin selvittiin ja erityyppisten ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessista löydettiin viisi pääprosessia sekä niihin liittyvät osaprosessit (kuviot 1).

Pää- ja osaprosessien kuvaus on selkeä ja vaikuttaa etenevän järjestelmällisesti. Sen se toki tekeekin, mutta todellisuudessa ammatti-

keittiöissä tehdään lähes kaikkia prosessin osia samanaikaisesti. Yhden työpäivän aikana eri asiakasryhmille voidaan esimerkiksi tarjota kokoustarjoiluja, myydä buffet -lounasta ja a'carte annoksia, järjestää perhejuhlia ja samanaikaisesti valmistella tulevien tilaisuuksien tarjoiluja, neuvotella asiakkaiden kanssa ja tilata raaka-aineita. Tehtyjä suunnitelmia joudutaan usein tarkentamaan ja muokkaamaan prosessin aikana.

Ammattikeittiötyössä tarvittavien tietojen määrä on suuri ja tiedonhallinta on monikerroksista. Esimerkiksi raaka-ainetiedoilta vaaditaan tänä päivänä suurta tarkkuutta ja yksityiskohtaisuutta. Tiedot on myös pysyttävä jäljittämään tarvittaessa. Tiedonhallinta eri välinein onkin tänä päivänä merkittävä osa alan ammattilaisten osaamista. Ruokatuotannon suunnitteluun ja toteutukseen tarvitaan esimerkiksi tietoja asiakkaiden toiveista ja tarpeista, käytettävistä raaka-aineista, valmistettavista aterioista ja niiden määristä, valmistusprosessista ja käytettävissä olevista resursseista.

Tietojen tarkkuus vaihtelee tuotantoprosessin eri vaiheissa ja yksittäinen tieto muuttuu prosessin aikana. Esimerkiksi yksittäisiä raaka-ainetietoja yhdistetään ruokaohjeeseen, johon liitetään valmistus- ja hintatietoja. Ruokaohjeet muodostavat ruokalistan, jota käytetään tuotannon ohjeistamiseen ja asiakastiedotukseen. Valmistetusta aterialta puolestaan kerätään tietoja ruokatuotannon onnistumisen arvioimiseksi ja suunnittelutyön tueksi. Tämä "pää-



Kuvio 1. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessin pää- ja osaprosessit

tymätön kehä" kuvaa hyvin ruokatuotantoprosessin iteratiivista luonnetta. Prosessi pyrkii korjaamaan itse itsensä ja toimimaan seuraavalla kerralla paremmin. Prosessin parantamisen tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi asiakastyytyväisyyden lisäämiseen, kannattavuuden parantamiseen tai raaka-aineiden käytön tehostamiseen. Näistä päätöksistä on vastuussa organisaation tai yrityksen johto.

Tutkimushankkeessa mallinnettua ruokatuotantoprosessia ja siihen liittyvää tiedonkulkua kuvataan yksityiskohtaisemmin julkaisussa: Taskinen,

T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit, jota on saatavissa Mikkelin ammattikorkeakoulun kirjaston kautta (ktp.keskus@mikkeli.ami.fi). Julkaisun hinta on 8 euroa + toimituskulut.

Lisätietoja
Projektipäällikkö Teija Taskinen
Mikkelin ammattikorkeakoulu
teija.taskinen@mikkeli.ami.fi

Kainuussa tehtiin tuoksuvalmuska tutuksi

Tämän vuoden huhtikuussa tuoksuvalmuska (*Tricholoma matsutake*) hyväksyttiin Suomessa kauppasieniluettelo. Näin tämä japanilaisille tärkeä sieni tuli vapaasti myytäväksi Suomessa. Arktiset Aromit ry valitsi tuoksuvalmuskan vuoden 2007 sieneksi. Parkanon Metlan Matsutake-hankkeen ansiosta sienestä oli kirjoiteltu jo vuoden verran lehdissä ja suuren yleisön mielenkiinto sientä kohtaan oli herännyt.

Vaikka lehdissä oli ollut kuvia sienestä ja kirjoituksissa selostettu sen ulkonäöstä ja imelästä tuoksusta, se jäi kuitenkin tuntemattomaksi suurimmalle osalle sienestäjiä. Kesän 2006 poikkeuksellinen kuivuus aiheutti sen, että tuoksuvalmuska teki erittäin harvoja itiöemiä Suomen metsissä. Siitä syystä syksyllä 2006 oli vaikea järjestää opetusta tuoksuvalmuskan tunnetuksi tekemiseksi.

Kainuussa on tänä vuonna hanke "Eloa kainuulaiseen elintarvikealan yrittäjyyteen 2007". Hanketta hallinnoi Sotkamossa oleva Biotekniikan laboratorio. Sen toimesta järjestettiin neljä "Tuoksuvalmuska tutuksi" iltaa eri puolilla Kainuuta. Illat haluttiin järjestää niin, että yleisö saisi opetuksen lisäksi käytännössä nähdä, kosketella ja tuokсутella tätä japanilaisen herkkua, tuoksuvalmuskaa.

Aluksi onnistuttiin ostamaan kaksi Kajaanin läheltä poimittua tuoksuvalmuskaa. Oulun yliopiston sieniasiantuntija FT Esteri Ohenoja oli jo aiemmin lupautunut opettajaksi. Yhteistyöllä saatiin järjestetyksi 14.8.2007



Kuvassa Esteri Ohenoja

"Tuoksuvalmuska tutuksi" ilta Vaalaa. Vaalalainen sienestäjä Helena Haataja toi sinne ostettujen kahden sienen lisäksi löytämänsä viisi tuoksuvalmuskaa. Iltaan tuli noin sata henkilöä. Istumapaikat eivät riittäneet kaikille, mutta kun asia kiinnosti, opetusta jaksettiin kuunnella seisolaankin.

Illassa opetettiin, että tuoksuvalmuska on aika kookas sieni. Lakin pinta on kauniin silkkisäikeinen ja ruskeasuomuinen. Heltat ja malto ovat valkoiset. Jalassa on ruskeaa kuviointia ja sen yläosassa hahtuvainen rengas. Malto on kiinteää, valkoista ja tuoksuu imelältä. Sieni on hyvin säilyvä.

Tuoksuvalmuska kasvaa karuilla, hiekkaisilla mäntykankailla tai lähellä kallioita. Usein paikan aluskasvillisuus on hyvin niukkaa, vähän jäkälää, puolukkaa tai kanervaa. Se on

mykorritsasieni ja se tarvitsee isäntäkasvikseen männyn, jonka kanssa se elää symbiosissa. Tuoksuvalmuskan itiöemiä eli maanpäällisiä sieniä ei esiinny mäntytaimikoissa tai nuorena metsässä, ainoastaan yli 50 vuotta vanhoissa mäntymetsissä. Eri vuosina itiöemien esiintymisen määrässä on suuria vaihteluita.

Sieni on juureva, eli aika syvällä maassa kiinni. Sitä ei missään tapauksessa saa leikata irti veitsellä, vaan se pitää irrottaa varovasti käsin kavaen ja pienellä pyöräyttävällä liikkeellä. Sienet on hyvä poimia hansikkaat kädessä, ettei ihon rasva tartuisi sienien pintaan. Irrotetun sienen jalka puhdistetaan maa-aineksista huolellisesti harjaamalla. Jos aikoo myydä sienet, ne on hyvä asetella koriin erikseen ja vain yhteen kerrokseen.

Opetusillassa sieni ja sen erikoinen tuoksu tuli kaikille mukana olleille tutuksi ja jokainen sai mukaansa vielä Arktisten Aromien tekemän Tuoksuvalmuska esitteen. Esitteessä kerrotaan tuoksuvalmuskasta sekä myytävien tuoksuvalmuskojen laatukriteereistä kuvien kera. Sienen kilohinta määräytyy koon mukaan. Kaikkein nuorimpien vielä avautumattomien sienien itiöemien, "nappujen", kilohinta on korkein.

Innostus löytää tuoksuvalmuskoita oli tilaisuudessa tunnettavissa. Illassa mukana ollut pariskunta Vaalan Manamansalosta ei malttanut ajaa tilaisuudesta suoraan kotiin, vaan he menivät sienimetsään etsimään tuoksuvalmuskoita. He löysivätkin niitä

kymmenkunta kappaletta. Utajärveltä iltaan tulleet olivat seuraavana päivänä löytäneet korillisen tuoksuvalmuskoita.

Seuraava opetusilta oli 20.8.2007 Kajaanissa Kainuun ammattiopiston tiloissa. Myös siellä tilat kävivät ahtaiksi, kun noin 130 henkeä oli tullut tutustumaan tuoksuvalmuskaan. Siellä oli useita tuoksuvalmuskoita tuoksuteltavina. Kouluttajana toimi Kainuun ammattiopiston opettaja, **keruutuotetarkastaja Keijukka Saari**. Opetus Kajaanissa oli sisälöltään samanlainen kuin Vaalassa, yhtä perusteellinen. Lisäksi luonnontuotealan opiskelijat olivat tehneet eteistiloihin sieninäyttelyn löytämistään sekä syötävistä että myrkyllisistä sienistä. Joten kävijät saivat rautaisannoksen sienitietoutta.

Seuraavan päivän iltana Keijukka Saari opetti tuoksuvalmuskasta Sot-

kamossa. Sinne löysi tiensä noin 60 henkilöä. Illan loppuksi yleisö sai kuten muissakin illoissa esittää kysymyksiään. Tässä yhteydessä eräs rouva kertoi, että hän oli edellisellä viikolla ollut ystävättärensä kanssa sienestämässä. He olivat löytäneet paljon jotain outoa sientä. Niinpä he keräsivät ne erikseen isoon muovipussiin. Kun he tulivat kotiin ja rupeivat sisätiloissa perkaamaan tuttuja sieniä, nuo oudot sienet haisivat niin hirveästi, että he eivät voineet sietää sitä. Joten he veivät nuo oudot sienet kompostiin. Lopuksi rouva totesi: "Ne olivat juuri tätä tuoksuvalmuskaa!"

Vielä seuraavana päivänä oli "Tuoksuvalmuska tutuksi" iltana. Se oli Kuhmossa ja opettajana oli Keijukka Saari. Sinne riitti nelisenkymmentä osanottajaa. Mukana oli sienestäjiä, jotka tunsivat sienien jo ennestään.

Tuoksuvalmuska kasvaa aina samoilla paikoilla, koska se on myrkoritsa-

sieni. On hyvä panna mieleen, mistä niitä on löytänyt. Sieltä voi seuraavina vuosina mennä etsimään tuoksuvalmuskan itiöemiä. Jos löytää yhden isolakkisen tuoksuvalmuskan, kannattaa olla tarkkana ja tunnustella käsin varovasti maata sen ympäriltä. Siellä voi olla nousemassa ne "nuput", jotka myytessä ovat arvokaimmat. Vanhoissa, karuissa mäntymetsissä on hyvä kulkea avoimin silmin, koska sieltä voi löytää tämän maailmalla korkealle arvostetun ruokasienen, tuoksuvalmuskan eli mat-sutaken.

*Leena Heinola
Oulun yliopisto
Kajaanin yliopistokeskus
Biotekniikan laboratorio
leena.heinola@oulu.fi*



On ilo edistää kestävästä kehitystä kanssasi

”Voiko yksittäinen ihminen muka vaikuttaa ilmastonmuutokseen?” Meille EkoCentrian kestävästä kehityksen edistäjille kommentoidaan edelleen varsin usein. Vastauksemme on: ”Kyllä voi. Ja se on varsin yksinkertaista. Minä aloitin muuttamalla omaa kulutuskäyttäytymistäni.”

Otsikkoon kirjattu lause ”On ilo edistää kestävästä kehitystä kanssasi” on tervehdys, joka lähtee sähköpostiemme mukana muistuttamaan sekä vastaanottajaa että meitä lähettäjiä toiminnasta, joka on meille yhteistä. Lokakuun alussa 2007 Luomukeittiökeskuksen nimellä aikaisemmin tunnettu yksikkömme lanseerasi uuden nimensä, kotisivunsa että visuaalisen ilmeensä. Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimivan EkoCentrian ydintehtävänä on kestävästä kehityksen edistäminen tarjoamalla ammattikeittiöille kehittämis-, neuvonta- ja viestintäpalveluita. EkoCentrian uudet värit muistuttavat ilmastonmuutoksesta, eurooppalaisuudesta, suomalaisuudesta sekä yksikön savolaisista juurista. www.ekocentria.fi

Konkreettisia tekoja ympäristön puolesta

EkoCentria liitettiin lokakuun alussa WWF:n Green Office -järjestelmään. Käytännössä tämä tarkoittaa paperin kulutuksen sekä työmatkojen vähentämistä ja tarkkaa seurantaa. Yhä useampi palaverista pyritään toteuttamaan puhelimen tai sähköpostin välityksellä. Hiilidioksidipäästöjen vähentämisen lisäksi muutos on tuonut merkittävän säästön euroissa. Ensi vuonna otamme käyttöön skype-

sekä ryhmäneuvottelupalvelut, jotka tuovat tehoa ja tunnelmaa palavereihin sekä lisäävät kustannussäästöjä. Käyttökäyttöön, elintarvikkeita ja ruokapalveluita valitessamme suosimme lähi- ja luomu- sekä Reilun kaupan tuotteita. Ympäristövastuullisuus on tärkeässä roolissa valitessamme yhteistyökumppaneita sekä tavarantoimittajia. www.greenoffice.fi

Chefs Day Tahkolla

Vuosittain keittiömestareille järjestämämme Makuretki sai tänä vuonna uuden muodon. Kutsuimme edustajat kaikista Suomen Keittiömestari ry:n alueyhdistyksistä juhlimaan ensimmäistä kertaa Suomessa kansainvälistä keittiömestaripäivää eli Chefs Day:tä 20.10. Tahkolle. Tapah-tuman teemana olivat kestävät elintarvikevalinnat. Pääluennoitsijaksi kutsuttu BioHotels -ketjun markkinointipäällikkö Doris Möhsl havahtui mestarit pohtimaan ympäristönmuutosta näyttäen mm. pätkiä Al Goren elokuvasta Epämiellyttävä totuus. Pohjoissavolaiset OIVA-kampanjassa mukana olevat herkkuyrittäjät sekä valtakunnalliset tukut tarjosivat edustavan tuotenäyttelyn lisäksi herkulliset ateriat päivien aikana. Runsaat aamiaispöydät oli koottu luomutuotteista ja sunnuntai-aamun kruunasi lasillinen luomushampanjaa. www.chefs.fi

Luomu näkyy ammattikeittiöissä

Fine dining -ravintolat ovat ruokapalvelualan suunnannäyttäjä ja alan trendien maahantuoja. Keski-Euroopassa ja Ruotsissa huippukeittiömes-

tarit ovat vannoneet luomun nimeen julkisesti jo 2000-luvun alusta lähtien. Kuluneen vuoden aikana myös suomalaiset alan ammattilaiset ovat lähteneet esittelemään mediassa luomutuotteiden etuja. Alan kehitystrendit laskeutuvat huippuravintoloista parin vuoden viiveellä julkisen sektorin ammattikeittiöihin, joilla on erittäin merkittävä rooli kuluttajien ohjaamisessa kestävämpään ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymiseen sekä yritysten ohjaamisessa ympäristö- ja tuollisempien tuotteiden kehittämiseen. Tässä työssä on mukana myös EkoCentrian Lähikeittiöhanke, joka julkaisee piakkoin kattavan selvityksen luomu- ja lähituotteiden käytön nykytilasta kunnallisissa ruokapalveluissa.

Portaat Luomuun -ohjelma luomutuotteiden käytön lisääjänä

Suomessa luomutuotteiden käyttöön ammattikeittiöissä saa opastusta Portaata Luomuun -valmennusohjelman avulla. Ohjelmassa mukana olevat keittiöt kertovat asiakkailleen keittiön käyttämistä luomuraaka-aineista. Nykykäytännön mukaan ravintolat eivät voi markkinoida luomuannoksia tai luomuruokalistaansa, elleivät kuulu viralliseen luomuvalvontaan. Ohjelmassa on mukana 240 ammattikeittiötä.

Portaat Luomuun -valmennusohjelma on EkoCentrian, Finfood luomun ja Eviran yhdessä kehittämä työkalu, jonka kautta ammattikeittiöt sitoutuvat asteittaiseen luomutuotteiden käytön lisäämiseen. Samalla kehitetään myös ammattikeittiöiden luomu-



raaka-aineiden hankintakanavien toimivuutta.

Ammattikeittiöillä on merkittävä vaikutus luomuelintarvikemarkkinoiden ja tuotevalikoimien kehittymiseen. Esim. yksittäisen ravintola- tai hotelliketjun päätös hankkia luomutuotteita saattaa tuoda uudenlaisia tuotekehitystarpeita joihinkin tuoteryhmiin. Portaat luomuun -ohjelmaan kuuluvat keittiöt toivovat yhteydenottoja yrityksiltä, jotka ovat valmiita pitkäjänteiseen yhteistyöhön luomutarjonnan kehittämisessä.

Sakkea kohti -hanke ohjaa ja koordinoi kestävän kehityksen toimia

EkoCentrian koordinoima Sakkea kohti -hanke on Savon ammatti- ja aikuisopiston sisäinen kestävän kehityksen kehittämishanke. Hankkeen tavoitteena on yhdenmukaistaa opetuksen ympäristökasvatustyö samalle tasolle oppilaitoksessa toimipaikasta ja koulutusalaista riippumatta. Kestävä kehitys tulee näkyä oppilai-

toksen arkitoiminnoissa ja toimintakulttuurissa sekä opetuksessa että tukipalveluissa.

Sakkea kohti -hankkeen tuella on aloitettu luonnonvara- ja ympäristöalan, matkailu-, ravitsemis- ja talous- sekä elintarvikealan tulosalueella kestävän kehityksen toimintasuunnitelman ja seurantajärjestelmän luominen. Tavoitteena on, että tulosalueen toiminnan suunnittelussa ja toteutuksessa ekologinen toimintamalli on huomioitu alkutuotannosta lähtien kuluttajaan saakka. www.sakky.fi

Lähiaruokaviesti ja Lähiaruokaviikot 2008

EkoCentria vastasi ensimmäistä kertaa Suomen halki toteutetusta Lähiaruokaviestistä, jolla samalla polkkaistiin käyntiin Lähiaruokaviikot 2007. Materiaalit ja kuvat löytyvät Maa- ja metsätalousministeriön sivuilta. Elokuussa 2008 Lähiaruokaviestiä tuodaan Suomussalmelta itärajaa myötäillen kohti Helsinkiä. Joukkueiden

kapteenit voivat ilmoitella yhteystietojaan tammikuusta lähtien EkoCentrialle. Viestin vaihtopisteisiin paikallisten ruokaklustereiden voimin koottavat lähiaruokatorit tuovat lisäväriä ja lisäävät median kiinnostusta myös viestiä seuraavien lähiaruokaviikkojen paikallisia tapahtumia kohtaan www.mmm.fi/lahiaruokaviesti

Tule mukaan kuljettamaan kanssamme kestävän kehityksen viestiä!

Lisätietoja

Päivi Valta

EkoCentria

Savon ammatti- ja aikuisopisto

paivi.valta@sakky.fi

Uutta tutkimustietoa - kuluttajien ja horeca-sektorin kokemuksia siipikarjanlihasta

Kuluttajilla ja ravintoloiden sekä suurkeittiöiden edustajilla on vahva luottamus suomalaiseen siipikarjanlihaan. Erityisesti kuluttajien arjessa broileri on terveellisen, nopean ja helpon kotiruoan raaka-aine. Myös ravintoloissa ja suurkeittiöissä broileri ja kalkkuna sopivat mainiosti erityyppisille aterioille salaateista kiusauksiin.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen (MTT) ja Kuluttajatutkimuskeskuksen yhteistyössä toteuttamassa tutkimuksessa ”Siipikarjanlihan kulutus kotitalouksissa ja hotelli-, ravintola- ja suurkeittiösektorilla” on ensimmäinen vaihe toteutettu. Kuluttajien ja ravintoloiden sekä suurkeittiöiden siipikarjanlihan kulutustapoihin, valintapäätöksiin ja tarjontaketjuun liittyviä näkemyksiä koottiin ryhmäkeskusteluihin ja haastatteluihin. Ryhmäkeskusteluihin osallistui 37 taustaltaan eri-ikäisiä, erityyppisissä talouksissa asuvia ja siipikarjanlihan käyttötavoiltaan toisistaan poikkeavia kuluttajia. Ruokapalvelujen osalta haastateltiin 18 liharaaka-aineiden hankinnoista vastaavaa henkilöä erityyppisistä ravintoloista ja suurkeittiöistä eri puolelta Suomea. Tutkimuksen tulokset tuovat ajankohtaista tietoa suomalaisille tuottajille ja teollisuudelle siipikarjanlihan kahdesta eri käyttäjänäkökulmasta.

Monikäyttöinen ja terveellinen ruoka arjessa

Broileri on kuluttajien arvostama liharuokien raaka-aine nimenomaan ar-

jen sujuvuuden kannalta. Keskusteluryhmissä kiiteltiin erityisesti broilerin monikäyttöisyyttä. Miedon makuista broilerinlihaa voi yhdistää moniin erityyppisiin ruoka-aineisiin ja puolivalmisteisiin, kuten valmiskastikkeisiin. Tällä tavoin saadaan nopeasti ja vähällä vaivalla toivottua vaihtelua arkiseen ruoanvalmistukseen. Lisäksi broileri on suosittu valinta arjessa terveellisyytensä ja edullisuutensa vuoksi.

Keskusteluihin osallistuneille kuluttajille suomalaisen siipikarjanlihan laadukkuus rakentuu turvallisuudesta. Kuluttajat tiedostivat siipikarjanlihaan liittyvän salmonellatartunnan mahdollisuuden. Toisaalta he tiesivät myös, että suomalaisessa broilerituotannossa tehdään työtä sen eteen, että kuluttajat voivat luottaa ostamiensa broilerituotteiden turvallisuuteen. Broilerin käsittelyssä tutkimukseen osallistuneet kuluttajat ovat itsekin erityisen huolellisia ja tietoisia siitä, miten siipikarjanlihaa tulee käsitellä. Suomalaisen siipikarjanlihan suosimisessa on myös kyse kuluttajien periaatteista. Ostamalla suomalaista ruokaa he haluavat tukea kotimaista alkutuotantoa ja työpaikkojen säilymistä. Kotimaisessa ruoassa tärkeää ovat myös lyhyet kuljetusmatkat, mitä kuluttajat arvostavat ruoan tuoreuden ja vähäisempien ympäristövaikutusten johdosta.

Toivomuksena erilaistettuja tuotteita

Keskusteluryhmiin osallistuneista kuluttajista osa oli tietoinen Suomeen tuotavan siipikarjanlihaa ulkomailta, mutta tuontimääristä ja käyttökohteista he eivät olleet varmoja. Toisaalta

osa kuluttajista ei ollut siipikarjanlihan alkuperää tietoisesti juurikaan pohtinut, koska he ovat olettaneet tarjonnan valtaosin olevan suomalaista. Useat kuluttajista arvelivat EU:n maiden yhtäläisistä säädöksistä seuraavan, että broilerinkasvatuksessa ei ole suuria eroja eri EU:n maiden kesken. Erityisesti muissa pohjoismaissa arveltiin tuotettavan siipikarjanlihaa samalla tavoin kuin Suomessa. Muun muassa tästä syystä johtuen osa kuluttajista suhtautui suopeasti pohjoismaista alkuperää oleviin siipikarjanlihatuotteisiin. Suomalaista alkuperää oleva siipikarjanliha oli kuitenkin keskusteluryhmiin osallistuneiden joukossa selvästi halutumpaa.

Kaikki keskusteluihin osallistuneet eivät olleet tyytyväisiä kotimaiseen tarjontaan. Kauppojen hyllyille toivottiin ilmaantuvan laajemman valikoiman marinoimatonta broileria. Monet toivottivat jatkossakin helppokäyttöiset tuotteet tervetulleiksi. Kotimaisten valmistajien tuotteet eivät monenkaan keskustelijan mielestä riittävän selvästi erottautuneet toisistaan. Markkinoille kaivattiin lisäksi erityistä ”laatubroileria”, joka poikkeaisi kasvatusoloiltaan ja maultaan edukseen tavanomaisesta broilerista.

Kevyesti ja terveellisesti lounaalla

Ruokaillessaan kodin ulkopuolella keskusteluihin osallistuneet kuluttajat mielellään valitsevat broileria nimenomaan lounasaikaan. Broileria-ateria on heidän mielestään terveellinen, maukas ja kevyt sekä edullinen vaihtoehto. Ruokailija-asiakkaina kuluttajat ovat kiinnostuneita syömiensä

Pk-yritysten pieniin kehittämisprojekteihin nopeutettua rahoitusta Tekesistä

Tekes on ryhtynyt syyskuun alusta lähtien rahoittamaan 50 prosentin avustuksella pienten ja keskisuurten yritysten kehittämisprojekteja, joiden kustannukset ovat enintään 100 000 euroa. Uudistuksella se pyrkii tuemaan tehokkaasti taloudellisesti hyvinvoivien pk-yritysten osaamisen, yhteistyön ja innovaatioiden kehittämistä.

Tekesin bio-, lääke- ja elintarviketuotannon toimialajohtaja Ari Grönroosin mukaan uudentyypinen, lainaa sisältämätön rahoitusmuoto vähentää paperisavottaa yrityksissä. Uudistetussa järjestelmässä myös hakemusten käsittelyajat lyhenevät. Tämän Grönroos näkee erityisen hyödyllisenä elintarvikealalla, jossa uudet tuotteet voidaan saada markkinoille vain tiettyinä rajoitettuna aikoina, kun kauppa uudistaa valikoimansa. Hakemukset käsitellään nyt keskimäärin 40 päivässä.

Rahoitus on suunnattu taloudellisesti hyväkuntoisille, verovelattomille pk-yrityksille. Tuen saamisen edellytys on, että yrityksen oma osuus rahoituksesta on hakuvaiheessa olemassa esimerkiksi tulorahoituksen muodossa. Tekes maksaa tuen vaiheittain jälkikäteen hankkeen toteutuneiden kustannusten perusteella.

Rahoitusta on mahdollista saada tuotteiden ja palveluiden kehittämisen ohella tuotteistukseen ja pilotointiin, projekteja valmisteleisiin esiselvityksiin sekä markkinatuntemuksen lisäämiseen esimerkiksi liiketoiminnan käynnistämisen, uusien markkinoiden, kansainvälistymisen sekä

asiakastarpeiden kartoituksen saralla.

Tukea uuden tiedon ja osaamisen hankintaan

Avainasemassa on pk-yritysten oman osaamisen täydentäminen runsaalla yhteistyöllä ja verkottumisella, sillä rahoituksella pyritään merkittäviin innovaatioihin.

- Edellytämme, että rahoituksella hankitaan ulkopuolista tutkimustietoa ja henkilöosaamista esimerkiksi yliopistoista ja korkeakouluista, tutkimuslaitoksista, kehittämisorganisaatioista tai alueellisilta kehittämistoimijoilta yrityksen rutiiniluontoisen sisäisen tuotekehittelyn sijaan, Grönroos tähdentää.

Rahoitus on de minimis -muotoista vähämerkityksistä tukea, jota yritys voi ottaa julkisilta rahoittajilta enintään 200 000 euroa kolmen verovuoden aikana EU:n määritelmien mukaisesti. Elintarvikealalla olennaista on, ettei tuki valu edes välillisesti maa- ja metsätalouteen, kalastukseen tai vesiviljelyyn. Koska alkutuotannon kehittämiseen tukea ei myönnetä, voi rahoitusta saada esimerkiksi keitettyjen kananmunien pakkaamiseen, kun raakojen munien pakkaamiseen sitä ei ole mahdollista saada.

Lisätietoja Tekesistä
Toimialajohtaja
Ari Grönroos
puh. 010 60 55770

Teknologia-asiiantuntija
Heikki Aro
Varsinais-Suomen TE-keskus
puh. 010 60 22533

Teknologia-asiiantuntija
Pirjo Hakanpää
Satakunnan TE-keskus
puh. 010 60 22102

Teknologia-asiiantuntija
Outi Lehtinen
Hämeen TE-keskus
puh. 010 60 25236

Teknologia-asiiantuntija
Tiina Rajamäki
Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
puh. 010 60 27644

Teknologia-asiiantuntija
Jussi Toivonen
Tekes
puh. 010 60 55826

Teknologia-asiiantuntija
Kari Venäläinen
puh. 010 60 26655, 040 722 1632
Pohjois-Savon TE-keskus
asiiantuntemus: elintarviketeknologia, elintarviketeollisuus, turvateknologia

Sähköpostit
etunimi.sukunimi@tek.es.fi

Yhteystiedot
Jarna Lindroos
puh. 044 564 8319
etunimi.sukunimi@utu.fi

Ruoka-Suomi –tiedotteen ilmestyminen vuonna 2008

| Nro | Materiaalin deadline | Ilmestyminen |
|--------|----------------------|--------------|
| 1/2008 | 6.2. | 22.2. |
| 2/2008 | 7.5. | 23.5. |
| 3/2008 | 20.8. | 5.9. |
| 4/2008 | 12.11. | 28.11. |

Hyvää Joulua
ja
Onnellista Uutta Vuotta



toivottaa Ruoka-Suomen toimitus

Tapahtumakalenteri

| | |
|------------------|---|
| 4.12.2007 | Food Safety -seminaari, Helsinki (anna.erkkila@finpro.fi) |
| 10. - 11.1.2008 | Slaughtering at farm in Nordic countries, Lieto (heidi.valtari@utu.fi) |
| 24. - 25.1.2008 | Elintarvikealan kansainvälinen yrityskontaktitapahtuma, Grüne Woche, Berliini (Anna Rantasuo, puh. 010 602 2574, anna.rantasuo@te-keskus.fi) |
| 5. – 6.2.2008 | Luomupäivät 2008 (veera.vestman@finfood.fi) |
| 21. – 24.2.2008 | BioFach 2008 (www.biofach.de) |
| 4.3.2008 | Food International Day, Helsinki (anna.erkkila@finpro.fi) |
| 7. - 12.3.2008 | INTERNORGA, Hampuri (mikko.nummi@dfhk.fi) |
| 13. - 15.3.2008 | Gastro-messut, Helsinki (www.finnexpo.fi/gastro) |
| 6.5.2008 | Elintarvikepäivä 2008 (www.etl.fi/etp) |
| 14. – 16.5.2008 | Lähiruoka 2008, Tampere (www.lahiruokamessut.fi) |
| 14. - 16.5.2008 | Elintarviketeollisuuden ammattimessut, Tampere (www.elintarviketeollisuus.fi) |
| 31.7. - 3.8.2008 | Farmari Suomen Maatalousnäyttely, Lahti (www.farmari.net) |
| 7. - 9.11.2008 | ELMA maaseutumessut ja Kädentaido-tapahtuma, Helsinki (www.finnexpo.fi) |