

Ruoka-Suomi

4 • 2012



Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2013 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	31.1.	15.2.
2	2.5.	17.5.
3	28.8.	13.9.
4	20.11.	9.12.

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

Toimitus

Arja Meriluoto
puh. (02) 333 6476

arja.meriluoto@utu.fi

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

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

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

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

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

www.ruokasuomi.fi

Painopaikka: Newprint (2012)

Sisällys

Pohjolan kuulumisia	1
Ruoka- ja luonnontuotealan toimijat löysivät luonnontuotteiden käytölle elintarvikkeissa monia uusia mahdollisuuksia	2
Ruokaketju työllistää suoraan 40000 neljässä maakunnassa	3
Terve valinta -seminaari houkutteli Turkuun sata ammattikeittiöosaajaa	4
Hillapitäjä Ranua etsii Vuoden hillatuotetta	4
Aktiivisuus ja jousto	5
Ammattikeittiöiden energiankulutus tarkemman tarkastelun alle	6
Laatutarha-ohjeiston kehittäminen ja GLOBALGAPin kansallisen soveltamisohjeen laatiminen tukisivat suomalaista kasvituottajaa	7
Selvitys enontekiöläisten ruoka- ja juomatuotteiden kysynnästä pääkaupunkiseudun ravintoloissa ja erkoiskaupoissa	8
Väinönputkea ja pakurikkääpää? Lapin luonnonantimien tulevaisuusseminaari	9
Pohjoinen puhtaus -teos julkistettiin	9
Lounas pohjoismaisin maustein: Miten lisätään lähiruoa ja julkisen ruokapalvelun arvostusta?	10
Menestystä menekinedistämistä	12
Luonnonlaidunlihalle kriteerit myös Suomeen	13
Pienmeijerien kehittämishanke on käynnistynyt	14
Kalkkunaketjun portaali hyödyntää koko alaa	14
Pienteurastus workshopin terveiset	15
Futures for FOOD	15
Luomua lautaselle	16
Elintarviketeollisuus investoi edelleen- vienti on kehittynyt suotuisasti	17
Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa	18
Tarinoiden käyttö matkailu- ja ravintola-alan asiakaspalvelussa vähäistä	18
Venäläisten ostomatkailu lyö ennätyksiä - Kapustat kaakkoon	19
Ruokavisa tutustuttaa yläkoululaiset ruokaketjun vastuullisuuteen	19
Energiaa Italiasta - Salone del Gusto/Slow Food International Congress	20
Näkökulmia lähiruokaan Tanskassa	21
Opiskelijaryhmä Gastronomisten tieteiden yliopistosta Italiasta tutustui suomalaiseen ruokakulttuuriin	22
Viides Healthy to go - Food Innovation	22
Luomulaakson edustajat tutustuivat Suomeen	23
Uusi lähiruoka & luomu -tapahtuma avaa ovensa Messukeskuksessa ensi keväänä	23
Kansainväliset joulumarkkinat mahdollisuutena	24



Kuva Ruoka- ja luonnontuotealan kehittämisseminaarin tuotenäyttelystä, kts. s. 2

Pohjolan kuulumisia

Pohjoismaiden ministerineuvoston alainen NyNordiskMat II -ohjelma järjesti marraskuun alussa 2-päiväisen vuosikonferenssin Oslossa. Konferenssi keskittyi tällä kertaa julkisen ruokahuollon ja terveyden kysymyksiin teemoilla: "Lapset ja ruoka", "Jokapäiväinen ruoka" ja "Ravitsemus". Lähes 160 ihmistä yhteen koonnut tapahtuma osoitti Pohjoismaiden samankaltaisuudet, mutta myös moninaiset erot toimintakulttuureissa.

Kuulimme muun muassa esityksiä hankkeista, joiden avulla Tanskassa ja Norjassa koulu-laisten ruokahetkiin luodaan yhteisöllisyyttä, designin kautta elämyksiä ja tilaa rauhoittumiselle, parannetaan ruoan laatua ja lisätään tietoisuutta ruoan alkuperästä. Tärkeitä asioita miettiä meilläkin. Mutta samaan aikaan oli kunnia kuulla Suomen esimerkistä, jossa muille maille kerrottiin meidän lähes 70 vuotta kestäneestä ilmaisen kouluruoan tarjoamisesta oppilaillemme, mitä varmistaa myös moninainen lainsäädäntö taustalla. Kouluateriathan julkisin varoin kustannettuna ovat tarjolla vain Suomessa ja Ruotsissa ja muissa maissa ollaan pääasiassa oppilaiden kouluun itse tuomien usein epäterveellisten eväiden varassa. Tätä on hyvä miettiä hyvin koulutetun, ammattitaitoisen henkilökunnan valmistamien kouluaterioidemme laatua kritisoidessa, kaikilla muilla ei ole edes tätä kouluruokailun mahdollisuutta. Eri Pohjoismaissa aletaan kiinnittää yhä enemmän huomiota myös ruoan ravitsemuksellisuuteen ja terveellisuuteen. Siis asioihin, jotka Suomessa ovat jo pitkään olleet automaattisesti sisäänrakennettu ruokatarjoamaan ainakin julkisissa keittiöissä. Vaikka parannettavaa aina on, saamme siis olla ylpeitä siitä, että perusrakenteet julkisissa keittiöissämme ovat suhteellisen kunnossa.

Nyt monissa maissa pohditaan Suomen mallia ja kehitetään varioiden muun muassa maksullisia ruokapalveluita oppilaitoksiin. Lähtökohtana esimerkiksi Kööpenhaminassa on, että aina suunniteltaessa uutta koulurakennusta, tulee tilaan rakentaa keittiö- ja ruokailutilat. Lähellä asiakasta valmistettujen aterioiden arvostus nousee myös Ruotsissa, jossa on osittain alettu purkaa keskuskeittiörakennetta ja palattu valmistuskeittiömalliin. Mutta Suomessa julkisten keittiöiden keskittymiskehitys ei vain näytä laantuvan. Olemme kohta varmasti maailman mallimaa



Geirmyran 6-luokkalaiset ahkeroivat Oslon Mathallenissa lounasvalmisteluissa.

"Cook and Chill" -ruoassa. Sen laatu on sinänsä varmasti hyvä, tehokkuus loistava ja kustannusrakenne kevenee, mutta arvostetaanko sen syöjiä enää millään muotoa, jos tarjolla on useita päiviä sitten valmistettuja aterioita? Tai arvostetaanko esimerkiksi ympäristöä, kun näitä valmisaterioita kuulemma jo nyt kuljetetaan jopa 200 kilometriä niiden asiakkaille?

Mielestäni isoin ero Suomen ja muiden Pohjoismaiden välillä on suhtautuminen ruokaan ja siitä puhumiseen. Meillä ainakin julkisen keskustelu ja toimenpiteet ovat keskittyneet terveellisuuteen, ravintoainesäilöihin ja erilaisiin ruokavalioihin ympäristönäkökulmien lisäksi. Muiden maiden ensimmäinen ruoasta esiin nostama asia oli ruokailo (matglädje), joka oli esillä maun ja elämyksellisuuden kera puheenvuoroissa ja esitteissä. Pari ravitsemuksen ja keittiöalan asiantuntijaa pysyivät vaihtamaan sanan "terveellisyys" puheeseen monipuolisesta, hyvästä arkiruoasta, jossa terveellisyysseikat ovat huomioonotettuina, mutta asiat informoitaisiin kuluttajille iloisella, heitä koukuttavalla tavalla. Aluksissa nostettiin esiin, että ruoasta puhuttaessa pitäisi huomiota kiinnittää erityisesti ruoan alkuperään, valmistukseen, väreihin, makuun ja uu-

sien makujen kokeiluun. Tässä ruokailon brändämisessä ja sen esilletuonnissa on meillä suomalaisilla vielä aika paljon tekemistä.

Alustuksista, kommentteista ja vapaamuotoisista keskusteluista jäi ainakin minulle päällimmäiseksi huoli siitä, miten kauaksi me hyvinvoivassa Pohjolassa elävät olemmekaan ajautuneet ruoan alkulähteiltä. On nuoria aikuisia, jotka eivät tiedä, miten ateriatilanteessa toimitaan ja käyttäytyään, ruoan alkuperää ei tunneta, ruoan alkutuotannosta tiedetä eikä ruoan hyviä laadukkaita raaka-aineita arvosteta. Alan työpaikat eivät myöskään houkuttele. Siksi erilaisia kampanjointeja, maat yhdessä ja erikseen, tarvitaan jatkossakin. NyNordiskMat -ohjelma voi tässä toimia viestin ja mallien välittäjänä eri maiden välillä. Lisätietoja konferenssista löytyy: www.nynordiskmat.org ja ohjelman facebook-sivuilta.

Kirsi Viljanen

lähiruokakoordinaattori, MMM

Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.

NyNordiskMat II -ohjausryhmän jäsen

Ruoka- ja luonnontuotealan toimijat löysivät luonnontuotteiden käytölle elintarvikkeissa monia uusia mahdollisuuksia

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) Ruoka-Suomi ja Luonnontuotealan teemaryhmät järjestivät yhdessä muiden alan toimijoiden kanssa Seinäjoella 10.–11. lokakuuta valtakunnallisen kehittämisseminaarin yritystretkeilyineen. Vuosittaiseen alan toimijoiden ajankohtaisseminaariin osallistui reilu sata toimijaa eri puolilta Suomea. Varsinaisen tiedon lisäksi seminaari mahdollisti niin yrittäjien kuin asiantuntijoiden kokemusten vaihtoa ja yhteistyötä valtakunnallisesti tai yli maakuntarajojen kuten myös tutustumisen eteläpohjalisiin elintarvikejalostajiin.

Elintarvike- ja luonnontuoteala Etelä-Pohjanmaalla

Seminaarin aluksi saatiin monipuolinen katkaus toimialojen ajankohtaisista kehittämis-teemoista alueella. Esimerkiksi tilaisuudessa esitelmöinyt projektipäällikkö Irma Jaakkola kertoi eteläpohjalaisesta ruoan ja hyvinvoinnin yhdistämisestä maakunnallisen kehittämistyön vahvaksi ytimeksi ja tulevaisuuden alustaksi.

Lähiraaka-aineet mahdollisuutena

Toiminnanjohtaja Simo Moisio Arktiset Aromit ry:stä iloitsi marjasektorin tilanteen parantuneen selkeästi viime vuosina. Torikauppa- ja suoramyynti mukaan laskettuna luonnonmarjojen kokonaisostomäärä ylittää tänä vuonna noin 17 milj. kiloon ollen 1970-luvulta alkaneen tilastohistorian toiseksi korkein. Vanhempi tutkija Rainer Peltola MTT:lta nosti esille haasteita, joihin vastaamalla metsien luomuluonnontuotteet saataisiin paremmin osaksi luomun kasvua.

Päivien kansainvälinen luennoitsija PEFC-Italian pääsihteeri **Antonio Brunori** ihmetteli, miksi Suomessa ei hyödynnetä 95-prosenttisesti alueet kattavaa metsien PEFC-sertifiointia luonnontuotteiden erilaistamisessa ja markkinoinnissa. Samalla voisimme tehokkaammin kertoa tarinaa tuotteen takana ja lisätä tuotteen laatua.

Paikallisten, jäljitettävien ja alkuperältään tunnistettavien raaka-aineiden ja tuotteiden kysyntä kasvaa eri sektoreilla ja alan kehittämiseksi on valmistumassa hallituksen lähiruokaohjelma. Tuotteiden löydettävyyttä, ostajien ja tavarantoimittajien kohtaaminen sekä sen eteen tehtävää työtä esiteltiin puheenvuorossa, joka liittyivät vähittäiskaupan toimintaan ja uudistuneeseen aitojamakuja.fi -sivustoon.

On kekriin aika

Ensimmäinen seminaaripäivä huipentui ohjelmalliseen päivälliseen, jonka teemana oli kekri. Se on perinteisesti ollut eurooppalaisen maatalouskulttuurin suuri juhla. Nimenä on suomalaisilla tavallisimmin ollut kekri, keyri, köyri tai köyry. Yleisnimeksi onkin vakiintunut kekri. Sadonkorjuujuhlia vietetään monissa maissa, Beaujolais -viinin valmistumista Ranskassa, Oktoberfestia Saksassa ja erilaisia sadonkorjuumarkkinoita monissa paikoissa.

Kekri on sijoittunut maataloustöiden päättymisen aikaan ja merkinnyt samalla vuoden vaihtumista sekä piioille ja reengeille vapaaviikkoa ja uuden pestin hakua. Tiettyä päivää tai viikkoa sadonkorjuun juhlalle ei varhaisempina aikoina voitu etukäteen asettaa, sadon kypsymisen ja korjuuajan kun määrittelee ilmojen haltija. Myöhemmin kekri vakiintui

loka-marraskuun vaihteeseen. Nykyisin kekri-najan katsotaan kestävän mikkelinpäivästä pyhäinpäivään eli syyskuun lopusta marraskuun alkuun.

Tutustumiskäynnit yrityksiin

Päivien aikana tutustuttiin mm. Lapualla sijaitsevaan Jussin Viiniin, joka toimii sekä viinitilana että tilausravintolana. Pohjalaisessa kaksifooninkisessa talossa nautitun lounaan lisäksi kuulumme myös kellovalimon toiminnasta. Yrittäjäpariskunnalla on lisäksi kahvila Lapuan keskustassa.

Seinäjoella toimiva Tukkutalo Heinonen kuuluu Suomen Palvelutukkurit Oy:n valtakunnalliseen yksityisten tukkuliikkeiden ketjuun. Tutustumiskäynti perehdytti HoReCa -sektorilla toimivaan perheyrikykseen, joka harjoittaa päivittäistavaroiden toimitusta pääasiassa Etelä-Pohjanmaalla, Pohjanmaalla ja Keski-Pohjanmaalla. Tuoretuotteiden kotimaisuus ja paikallisuus ovat etusijalla aina silloin kuin se on mahdollista. TAKUULLA LÄHELTÄ on Tukkutalon oma brändi "Aidosta Pohjalaisesta Lähiruoasta" ja se otettiin käyttöön keväällä 2011. Lisätietoja konseptista www.takuullalala.fi.

Useat osallistujat toivat mukanaan esittelymateriaalia ja/tai tuotenäytteitä seminaarin yhteydessä olevaan näyttelytilaan, johon oli mahdollisuus tutustua ennen seminaarin alkua ja taukojen aikana. Seminaarin aineistoihin voit tutustua sivustolla www.ruokasuomi.fi
> Tilaisuuksien materiaalit

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Ruokaketju työllistää suoraan 40 000 neljässä maakunnassa



Ruokaketju on merkittävä työllistäjä maakunnissa, ilmenee ruoantuotannon talousvaikutuksia koskevista selvityksistä. Ala työllistää suoraan lähes 40 000 ihmistä Varsinais-Suomessa, Keski-Suomessa, Kanta-Hämeessä ja Päijät-Hämeessä yhteensä. Selvästi suurin työllistävä vaikutus on Varsinais-Suomessa, jossa elintarvikealalla toimii 17 000 työntekijää. Siellä elintarvikealaluokituksen vaikutukset myös kasvavat eniten, jos yritysten kasvunusteet toteutuvat.

Varsinais-Suomessa elintarvikealaluokituksen vaikutus maakunnan BKT:hen voi nousta neljänneksellä eli noin 344 miljoonalla eurolla vuoteen 2020 mennessä. Päijät-Hämeessä kasvuluvut ovat noin 186 miljoonaa, Kanta-Hämeessä ja Keski-Suomessa vajaat 100 miljoonaa euroa. Ruokaketjun eri osista elintarvikkeiden kaupalla on suurin vaikutus talouteen ja työllisyyteen kaikissa tutkituissa maakunnissa: elintarvikkeiden kaupan työllisyysvaikutus nousee kerrannaisvaikutuksineen yhteensä yli 41000 henkilöön.

Tiedot ilmenevät Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tuoreista raporteista, joissa selvitettiin myös paikallisten elintarvikkeiden käyttöä. Julkiskeittiot käyttävät erittäin vähän paikallisia elintarvikkeita. Keski-Suomessa vain 5 prosenttia elintarvikkeista hankitaan omasta maakunnasta. Päijät-Hämeessä oman maakunnan osuus on 15 prosenttia. Varsinais-Suomessa ja Kanta-Hämeessä noin 20 prosenttia julkiskeittiotiden käyttämistä elintarvikkeista hankitaan omasta maakunnasta. Keski-Suomessa julkiskeittiot käyttävät kuitenkin pääsääntöisesti kotimaisia elintarvikkeita, kun taas Kanta-Hämeessä peräti 30 prosenttia elintarvikkeista tulee ulkomailta.

Tuoteryhmistä paras paikallinen tarjonta julkiskeittioissa on leipomotuotteissa. Kala hankitaan julkisissa keittiöissä usein ulkomailta. Kala on raaka-aineena yksi Varsinais-Suomen vahvuuksista, silti maakunnassa jalostettava kalasta 60 prosenttia tulee ulkomailta.

Kaikissa neljässä maakunnassa julkiskeittiosektorin oman maakunnan elintarvikkeiden käytön arvioitiin kuitenkin lisääntyvän tulevaisuudessa. Paikallisuuden toivotaan kasvavan erityisesti kasviksissa, marjoissa, kalassa ja lihassa. Asiaa selvitettiin maakuntien merkittävimmiltä hankintarenkailta tai -yksiköiltä.

Raaka-aineista vain pieni osa omasta maakunnasta

Ruralia-instituutin selvityksissä ilmeni myös, että Keski-Suomessa elintarvikealaluokituksen yritykset ostavat vain noin 20 prosenttia alkutuotannon raaka-aineista omasta maakunnasta. Kanta-Hämeessä vastaava osuus on noin 25 prosenttia, Päijät-Hämeessä 30 ja Varsinais-Suomessa noin 40 prosenttia.

Keski-Suomessa myllytuotteiden valmistajat käyttävät kuitenkin paljon, keskimäärin 75 prosenttia, oman maakunnan raaka-aineita. Myös kalanjalostusyritykset ostavat valtaosan alkutuotannon raaka-aineista omasta maakunnasta. Tästäkään huolimatta julkiskeittioissa ei käytetä paikallista kalaa.

Aluetaloudelliset vaikutukset on laskettu Ruralia-instituutissa kehitetyllä yleisen tasapainon RegFin -aluemallilla. Tutkimusten tilaajina olivat MTK Hämeen toteuttama Kasvua Hämeessä -teemaohjelmahanke, Jyväskylän ammattikorkeakoulun Pro Ruokakulttuuri -hanke sekä Turun yliopiston Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke.

Lisätietoja

Projektitutkija Susanna Määttä
puh. 050 415 1158
susanna.maatta@helsinki.fi

Raportit löytyvät sähköisinä versioina seuraavista osoitteista:

<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja89.pdf>

<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja90.pdf>

<http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja93.pdf>

Kesäkuussa 2012 on valmistunut Kouvola kaupungin elinkeinopalvelujen toimeksiantona ns. Ruoka-Kouvola 2020 visiota selvitys Kouvola seutukunnan elintarvikealaluokituksen vaikutuksista. Raportti löytyy osoitteesta: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja86.pdf>

Työn alla on myös selvitys Etelä-Savon alueelta osana Maukas-hanketta.

Terve valinta -seminaari houkutteli Turkuun sata ammattikeittiöosaajaa

Arktiset aromit ry:n ja LounaFood-aitoa makua Varsinais-Suomesta-hankkeen yhteistyössä järjestämä Terve valinta -ammattikeittiöseminaari keräsi lokakuun lopussa Turkuun noin sata kiinnostunutta kuulijaa. Seminaarissa keittiöammattilaiset perehtyivät huippuasiantuntijoiden johdolla mm. ravitsemussuosituksiin, marjojen terveysvaikutuksiin sekä ammattikeittiöiden energiatehokkuuden kasvattamiseen. Varsinaisen seminaariohjelman ohessa kymmenkunta varsinaissuomalaista elintarvikeyrittäjää esitteli ja maistatti omia tuotteitaan keittiöiden ammattilaisille.

Ravitsemusasiantuntija Patrik Borg esitteli puheenvuorossaan muutoksen alla olevia ravitsemussuosituksia. Käytännössä suosituksiin ollaan kaavailemassa enemmän kasviksia (ei kuitenkaan perunaa), hedelmiä, marjoja, pähkinöitä, siemeniä, kokojyvätuotteita sekä kalaa ja muita mereneläviä. Vastaavasti rajoitetaan punaisen ja prosessoidun lihan, soke-ripitoisten juomien sekä leivonnaisten, pika-ruokien, valkoisten jauhojen sekä alkoholin käyttöä. Rasvaisia maitotuotteita suositellaan korvattavaksi vähärasvaisilla vaihtoehdoilla ja voita korvattavaksi kasviöljyillä ja margariineilla. Borgin mukaan energiaravintoaineiden



saannin kohdalle muutoksia tulee lähinnä hiilihydraattien saantiin siten, ettei hiilihydraatteille annattaisi enää saantisuositusta mutta lisätyn sokerin osuuden tulisi kuitenkin pysyä alle 10E% ja vastaavasti kuidun saannin olla yhä tulevaisuudessakin 25-35g vuorokaudessa. Rasvallekaan ei ole tulossa saannin ylärajasuositusta mutta osatekijöille kylläkin; tyydyttyneet ja trans-rasvat saavat tulevaisuudessakin muodostaa korkeintaan 10 E%, kertatyydyttymättömät 10-20E% ja monitydyttymättömät 5-10E%. Esityksenä lopuksi Borg tiivistä sanomansa toteamalla, että uusin suosistusten mukaan terveellinen syöminen voi olla monenlaista; keskeistä on mitä ruokia syödään.

Palvelujohtaja Paula Juvonen kertoi esityksessään, että Turun seudun Kiinteistöpalvelu Oy valmistaa päivittäin noin 40 000 annosta noin 900 työntekijän voimin. Keskeistä tänä vuonna aloittaneen liikelaitoksen toiminnassa on vastata tulevaisuuden kuluttajan toiveisiin. Juvosen mukaan kuluttajien muuttuvien tarpeiden ymmärtäminen edellyttää vuoropuhelua ja yhteistyötä niin alkutuotannon, teollisuuden, kaupan, ruokapalveluiden kuin myös kuluttajien kesken - samalla viestintä ruoan ominaisuuksista, alkuperästä ja eettisyydestä nousee entistäkin

tärkeämmäksi. Tällä hetkellä asiakkaan toiveiden huomiointi näkyy Turun seudun kiinteistöpalvelujen ruokaloissa ja ravintoloissa mm. lisääntyneenä kasvisruoan tarjoiluna, luomua lähiruokalinjauksena, natriumglutamaatin käytöstä luopumisena sekä hävikin hallintaan tähtäävänä biojäteseurantana.

Lisätietoja
projektipäällikkö Sanna
Vähämiko, LounaFood
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121
sanna.vahamiko@utu.fi

Hillapitäjä Ranua etsii Vuoden Hillatuotetta

Lapin herkuista arvostetuimpiin kuuluu hilla. Pohjoisen hillapitäjä Ranua etsii nyt vuoden 2013 parasta hilla- / marjatuotetta. Voittaja julkistetaan ensi elokuun ensimmäisellä viikolla Ranuan maan-kuuluilla Hillamarkkinoilla ja hillaseminaarissa.

Alan asiantuntijoista koostuva raati etsii tällä kertaa kaupallisesti hyödynnettävissä olevaa tuotetta, jossa on huomioitu myös hyvinvointi ja terveys. Kilpailuesitykset tulee toimittaa Rovaniemen Kehitys Oy:lle huhtikuun 2013 loppuun mennessä. Esitys voi olla kuva, video tai kirjallinen esitys, josta käy ilmi, miten hillaa tai muuta luonnonmarjaa on hyödynnetty tuotteessa.

Viime vuonna kisa järjestettiin ensimmäisen kerran ja voittajana palkittiin Ranua-Revontuli Oy:n kehittämä kuohuva, alkoholiton hillajuoma Arctic Rose.

Lisätietoja
Rovaniemen Kehitys Oy, Risto Saukkoriipi
puh. 040 572 0523
risto.saukkoriipi@rovaniemi.fi
www.rovaniemenkehitys.fi



Aktiivisuus ja jousto

- avainsanat luottamuksen saavuttamisessa pienen elintarvikeyrityksen ja vähittäiskaupan välillä

Pienen elintarvikkeita jalostavan yrityksen ja vähittäiskaupan välinen liikesuhde on perinteisesti pohjautunut epäviralliseen ja henkilökohtaiseen kanssakäymiseen. Tällaisessa liikesuhteessa luottamuksen merkitys korostuu erityisesti, koska monista asioista voidaan sopia esimerkiksi pelkästään suullisesti. Luottamus on siis keskeinen tekijä toimivassa liikesuhteessa. Pienen elintarvikkeita jalostavan yrityksen ja vähittäiskaupan välinen liikesuhde on kuitenkin tyypillisesti erittäin epätasapainoinen voimasuhteiltaan, mikä saattaa osaltaan edelleen vaikeuttaa luottamuksen rakentumista.

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa tekemämme tutkimuksen mukaan elintarvikealan yrittäjien ja vähittäiskauppioiden näkemykset luottamuksen syntymekanismeista eroavat toisistaan huomattavasti. Tutkimuksessa tunnistettiin kaikkiaan 23 luottamuksen syntyyn vaikuttavaa tekijää, jotka jaoteltiin tuotteen, yrityksen, henkilöihin, liikesuhteeseen tai sidosryhmiin liittyviin tekijöihin.

Tutkimuksemme osoitti, että pienyritysten ja vähittäiskauppioiden väliset näkemyserot syntyvät melko monen tekijän kohdalla. Kauppioiden mukaan erityisesti elintarvikeyrittäjän tarjoamalla tuotteella on merkittävä rooli luottamuksen syntymiseen kahdenvälisessä liikesuhteessa. Siten esimerkiksi tuot-

teen laatu, olemassa oleva kysyntä sekä hinta ovat vähittäiskaupan näkökulmasta luottamuksen syntymiseen olennaisesti vaikuttavia tekijöitä. Elintarvikeyrittäjät sen sijaan painottavat vuorovaikutukseen ja henkilökohtaiseen kanssakäymiseen liittyviä tekijöitä pyrkiessään luottamuksellisen liiketoimintasuhteen rakentamiseen vähittäiskaupan kanssa. He uskoivat myös yrityksensä hyvän maineen vahvistavan heidän ja vähittäiskaupan välistä liikesuhdetta, mutta kauppiaille ainoastaan muiden kollegojen suositukset olivat merkityksellisiä ja pienen yrityksen maineella yleisesti oli heille melko vähän merkitystä.

Tutkimuksen mukaan tietoisuus siitä, mitä tekijöitä liikesuhteen osapuolet arvostavat luottamuksen syntymisessä, on ensimmäinen askel kohti luottamuksellisen ja menestyksellisen liikesuhteen rakentamista. Erityisesti tämä tieto voi helpottaa pieniä elintarvikeyrityksiä niiden luodessa suoria vähittäiskauppasuhteita, sillä tämän tutkimuksen mukaan elintarvikeyrittäjän ja vähittäiskaupan välisen luottamuksellisen suhteen rakentaminen vaatii pienyrittäjän aktiivisuutta ja joustoa. Joustoa tarvitaan haastateltujen vähittäiskauppioiden mukaan mm. toimitusajoissa, tuotteiden hyllyttämisessä ja vanhentuneiden tavaroiden pois viemisessä. Luottamuksen tietoinen rakentaminen on pienyritykselle myös keskeinen keino hallita liikesuhteessa vallitse-

vaa vallan epätasapainoa kauppakumppaneiden välillä. Siten esimerkiksi aktiivisen roolin omaksuminen kommunikoinnissa ja vuorovaikutuksessa auttaa pienyrittäjää löytämään ne asiat, joihin panostamalla se voi myös itse ottaa enemmän vastuuta liikesuhteen kehittämisestä.

Tutkimuksessa haastateltiin 38 pienyrittäjää ja 54 vähittäiskauppiasta. Pienyrityksistä enemmistö työllisti alle 20 henkilöä. Haastatelluista vähittäiskaupoista suurin osa kuului kahteen suurimpaan suomalaiseen päivittäistavararyhmittymään. Tutkimus tehtiin osana Suomen Akatemian rahoittamaa hanketta 'Luottamuksen rooli menestyvien liiketoimintasuhteiden luomisessa ja kehittämisessä'.

Tutkimuksesta kirjoitettu tieteellinen artikkeli: Viitaharju, Leena & Lähdesmäki, Merja (2012). Antecedents of trust in asymmetrical business relationships – Differing perceptions between food producers and retailers. *Marketing Intelligence & Planning*, Vol. 30 No. 5, pp. 567-587.

Lisätietoja
projektipäällikkö, KTM Leena Viitaharju,
leena.viitaharju@helsinki.fi

tutkijatohtori, KTT Merja Lähdesmäki
merja.lahdenmaki@helsinki.fi

Ammattikeittiöiden energiankulutus tarkemman tarkastelun alle

Suomen ammattikeittiöissä vuosittain valmistettavien noin 811 miljoonan ruoka-annoksen valmistukseen, kylmäsäilytykseen ja astioiden pesuun käytettävän sähköenergian määrää kuvaavat luvut: arvo 65 miljoonaa euroa ja määrä 641 gigawattituntia. Tämä vastaa Hämeeenlinnan kokoisen kaupungin energiankulutusta. Valmistuksen lisäksi energiaa kuluu myös tuotantotilojen lämmitykseen 1 600 GWh ja ruokatuotannossa kulutetaan huomattava määrä puhdasta vettä.

Kestävän kehityksen mukaisen toiminnan saavuttamiseksi on EU:n ja Suomen tasolla asetettu tavoitteita myös energian kulutuksen vähentämiseksi. Jotta pystytään arvioimaan kokonaisenergian, siis sähköenergian ja veden, kulutuksen tasoa, vähentämisen mahdollisuuksia ja saavutettuja tuloksia, tarvitaan kiinteistö-, keittiö- tai jopa laitekohtaisia mittareita. Tällä hetkellä keittiö- tai laitekohtaisia mittareita on ammattikeittiöissä vähän.

Tutkimustietoa ammattikeittiöiden veden ja sähköenergian kulutuksesta

Mikkelin ammattikorkeakoulussa on käynnistynyt 2½ - vuotinen hanke, jonka tavoitteena on tuottaa uutta ja luotettavaa tietoa ammattikeittiöiden sähköenergian ja veden kulutuksesta. Hanketta rahoittaa Euroopan sosiaal-

lialan rahasto (ESR). Kevään 2012 aikana on asennettu ammattikorkeakoulun Ravintola Talliin sähkön- ja vedenkulutuksen mittausjärjestelmä, jonka toimittaja on Sensire Oy. Järjestelmän avulla voidaan selvittää yksityiskohtaisesti erilaisten ruoanvalmistusprosessien sähköenergian ja vedenkulutusta kymmenellä eri laitteella. Opetuskeittiön ja -ravintolan lisäksi mittauksia tehdään myös Mikkelin kaupungin ruokapalvelujen, Anttolanhovin ja Etelä-Savon sairaanhoitopiirin keittiöissä. Muita yhteistyökumppaneita ovat Metos Oy ja Jeven Oy.

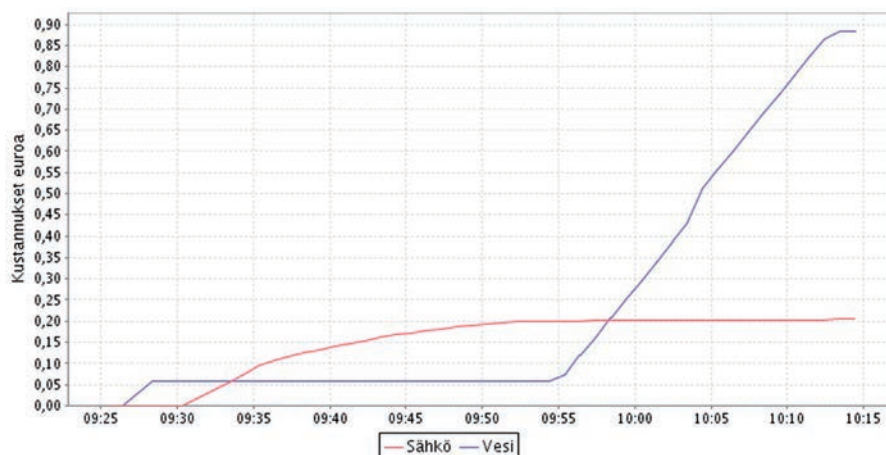
Ammattikeittiöiden energiankulutusta lähesytään yksittäisten ruoanvalmistusprosessien kautta, eli miten paljon yhden ruokalajin valmistaminen eri laitteilla tai eri valmistustavoilla kuluttaa sähköenergiaa ja vettä, millaisia eroja on laitteiden eri käyttötavoilla (esimerkiksi valmiiden kypsennysprosessien tai manuaalisten säätöjen käyttäminen). Mittaamalla kulutusta saadaan keskenään vertailukelpoisia tunnuslukuja, kuten sähköenergian tai vedenkulutus yhtä ruoka-annosta tai tuotettua kilomäärää kohden. Hankkeen loppuvaiheessa selvitetään myös millaisia eroja eri ruokatuotantotavoilla on esimerkiksi jäähdytysprosessin sähköenergiankulutukseen.

Kuluvan syksyn aikana mittauksia on tehty erilaisten lounaan pääruokien ja jälkiruokien valmistuksesta. Esimerkiksi valmistettaessa marjakiisseliä 60 annosta vettä kului 214 litraa/0,15 €. Vettä tarvittiin eniten marjakiisselin jäähdyttämiseen keittopadassa + 30°C:een. Yhtä annosta kohden vettä kului siis reilu 3½ litraa. Kiisselin valmistuksen energiankustannukset olivat noin 0,90 euroa. (Kuva 1.)

Yksittäisen ruokalajin osalta rahamäärät ovat siis pieniä, mutta koko vuoden kulutusluvut jo aivan eri luokkaa. Selkeä mittaustieto tuo "armotonta" todellista tietoa kulutuksista ja tiedon avulla voidaan kehittää prosesseja, pienentää kulutusta ja kasvattaa "pienistä puroista suurta virtaa". Näin ammattikeittiöt omalta osaltaan voivat olla edesauttamassa kestävän kehityksen toteutumista ja toimia samalla entistä kustannustehokkaammin.

Teija Rautiainen, Mikkelin ammattikorkeakoulu

Lisätietoja
Lehtori, hankkeen projekti-
päälikkö Tiina Tuovinen
tiina.tuovinen@mamk.fi



Sähkön- ja vedenkulutus marjakiisseliä valmistettaessa.

Laatutarha-ohjeiston kehittäminen ja GLOBALGAPin kansallisen soveltamisohjeen laatiminen tukisivat suomalaista kasvistuottajaa

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin toteuttaman GLOBALGAP-HeVi-strategian selvitys-hankkeen tulokset on julkistettu. Hanke on rahoitettu Maa- ja metsätalousministeriön myöntämällä Laatu- ja eläintuotantatuella ja se on toteutettu yhteistyössä Puutarhaliitto ry:n ja Päivittäistavarakauppa ry:n kanssa.

GLOBALGAP-HeVi-standardi on kansainvälinen kasvisten alkutuotantoa koskeva yksityinen, vapaaehtoinen standardi, joka on laajassa käytössä Euroopassa ja se on saavuttanut referenssistandardin aseman viimeisen kymmenen vuoden aikana. GLOBALGAP-HeVi-strategian selvitys -hankkeessa selvitettiin eri GLOBALGAP-vaihtoehtojen soveltamista muutamissa Euroopan maissa ja eri vaihtoehtojen - GLOBALGAPin sellaisenaan, GLOBALGAPin kansallisen soveltamisohjeen ja GLOBALGAP-vertaisarviointin - soveltuvuutta suomalaiseseen kasvituotantoon.

Tilastojen perusteella suomalainen kasvituotanto on jatkuvassa rakennemuutoksessa: tilamäärän pienentyessä keskimääräinen kasvisten viljelyala kasvaa. Yksittäinen tila tuottaa ruokaa yhä useammalle suomalaiselle. Kansainväliset kasvikauppa säätelevät sopimukset koskevat myös suomalaista kasvituottajaa. Yksityiset standardit toimivat välillisenä kasvikaupan esteenä, sillä eurooppalaiset vähittäiskaupat vaativat tavarantoimittajilta GLOBALGAP-sertifikaattia. Suomessa on vuoden 2012 lopussa kolme sertifikaatin haltijaa.

Yhteistyössä alan sidosryhmien ja kaupan edustajien kanssa on Suomessa kehitetty kotimaan markkinoille Laatutarha- laadunhallintajärjestelmää. Laatutarha -auditoinnin on läpäissyt vuoden 2012 elokuuhun mennessä 500 tilaa ja pakkaamoja. Laatutarhan neuvonallisia auditointeja toteutetaan joka viides vuosi siihen erikseen koulutettujen puutarha-alan neuvojien toimesta ja Kotimaiset Kasvikset ry:n valvonnassa. Eräiden ostajien näkemyksen mukaan viiden vuoden väli auditoinnissa on kuitenkin liian pitkä ja on esitetty toivomus auditointitiheyden nostamisesta ja niiden toteuttamisesta täysin riippumatto- maan ns. kolmannen osapuolen toimesta.

Hankkeessa tarkastelluista maista Ruotsi ja Iso-Britannia ovat jättäytyneet GLOBALGAP-vertaisarviointin ulkopuolelle toistaiseksi. Iso-Britannia pitää omaa RedTractor Assurance-ohjelmaa GLOBALGAPia vaativampana. Suurimmilla kauppaketjuilla, kuten Tescolla ja Marks & Spencerillä on myös omat alkutuotantoa koskevat laatujärjestelmänsä. Näiden lisäksi Iso-Britanniassa on käytössä ympäristöasioihin painottuva LEAF-lisästandardi. LEAF edellyttää pohjalle GLOBALGAPia tai muuta standardia, jota LEAF sitten täydentää. Ruotsissa on kehitetty voimakkaasti Svenskt Sigill-standardia koko alkutuotantoa koskevaksi. Ulkoinen auditointi toteutetaan joka toinen vuosi ja välivuosina itsearviointi. Lisäksi suurimmilla tuottajilla on GLOBALGAP-sertifikaatti. GLOBALGAP on vahvasti vertaisarvioitu Saksassa sekä koko maassa sovellettavana QS-GAP-versiona että osavaltiokohtaisena versiona muutamissa osavaltioissa. Saksassa vertaisarvioitu järjestelmä on eniten käytetty kasvisten laatujärjestelmä. Sveitsissä ja Itävallassa on myös menty vertaisarvioituihin SwissGAP- ja AMAGAP-laatujärjestelmiin. SwissGAPin rinnalla huomattavasti pienemmällä tilamäärällä on myös SUISEGARANTIE-järjestelmä. Itävallassa on mahdollista käyttää vain AMAGAP-vertaisarvioitua järjestelmää AMAGuetesiegel-laatumerkin käyttämiseksi kasvituotteilla.

Eri GLOBALGAP-vaihtoehtoja arvioitiin kasvikehityksen toimijoista koostuvassa työpajassa. Hyviksi vaihtoehtoina arvioitiin vertaisarvioitava järjestelmä sekä kansallinen soveltamisohje. Työpajan osanottajat katsoivat, että parhaat edellytykset vertaisarvioitavaksi järjestelmäksi olisi Kotimaisilla Kasviksilla Laatutarha-ohjeiston kanssa, sillä sekä organisaatio että sen laatumerkki ovat hyvin tunnettuja brändejä.

Suomessa ei ole tällä hetkellä riittäviä tekni- siä valmiuksia GLOBALGAP-järjestelmän käyttöönottamiseksi laajassa mittakaavassa, sillä sekä järjestelmän vaatimusten osajista että palvelujen tuotteistamisesta on puutetta. Tarvittavia palveluja ovat tuoteturvalli- suuteen liittyvät erilaiset riskinarvioinnit ja analyysipalvelut. Lisäksi vertaisarvioitavalta

järjestelmältä vaaditaan riittävää tulorahoitusta järjestelmän ylläpitämiseksi ja toiminnan jatkuvuuden turvaamiseksi. Näin ollen vertaisarvioitava järjestelmä ei ole realistinen vaihtoehto ainakaan tällä hetkellä.

Selvityksen johtopäätös on, että Laatutarha-ohjeiston kehittäminen kolmannen osapuolen auditointiin perustuvaksi järjestelmäksi ja GLOBALGAPin kansallisen soveltamisohjeen laatiminen ovat toisiaan tukevia toimenpiteitä ja näin voidaan suomalaiselle kasvituottajalle tarjota sekä tunnettuun kotimaiseen brändiin perustuva laatujärjestelmä että helpottaa GLOBALGAP-järjestelmän käyttöönottoa niiden tuottajien osalta, jotka tarvitsevat sitä joko kotimaan markkinoilla tai vientiä varten.

Selvitys on luettavissa osoitteessa: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja91.pdf>

Lisätietoja

projektisuunnittelija Anne Piirainen
Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti
puh. 044 345 6327
anne.piirainen@helsinki.fi

tutkimuskoordinaattori Sari Iivonen
Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti
puh. 050 576 2882
sari.iivonen@helsinki.fi

Selvitys enontekiöläisten ruoka- ja juomatuotteiden kysynnästä pääkaupunkiseudun ravintoloissa ja erikoiskaupoissa

MTT Rovaniemen hallinnoima LAPPI LUO II -työohjelma teetti InnoConnections:lla selvityksen enontekiöläisten tuotteiden menekkimahdollisuuksista pääkaupunkiseudulla. Selvityksessä haastateltiin 22 ravintolaa, viittä lihakauppaa ja -tukkua sekä viittä erikoiskauppaa.

Hankintakäytännöt

Vaikka vastaajat tekevätkin pääosan hankinnoistaan suurilta tukuilta ja yrityksiltä, melkein kaikki ostavat tuotteita myös suoraan tuottajilta ja pienyrityksiltä. Niiltä ostetaan erityisesti silloin, kun halutaan erikoistuotteita, tuoreutta, edullista hintaa ja hyvää laatua. Tuoreuden varmistamiseksi ja hävikin vähentämiseksi ostetaan pieniä eräiä useita kertoja viikossa.

Haastatelluista 79 %:lla tuotteiden menekki on sesonkiluonteista. Erikoiskaupat tilaavat tuotteita menekin mukaan ja isompia määriä tuotekampanjoihin valmistautuessaan. Ravintolat ostavat poronlihaa alle 100 kg:n erissä, mutta muutamat yritykset, joilla on isot pakkasvarastot, ostavat useita satoja kiloja kerralla. Erikoiskaupoilla marjojen menekki on noin 10 kg viikossa ja kuivattujen marjatuotteiden menekki muutamasta kymmenestä kilosta sataan kiloon kuukaudessa.

Lappilaisuus, enontekiöläisyys

Useimmat vastaajat ovat periaatteessa kiinnostuneita lappilaisista tuotteista. Heistä 10 % pitää tuotteiden lappilaista alkuperää erittäin merkityksellisenä ja 50 % jonkin verran merkityksellisenä. Vastaajista 40 %:lle ei lappilaisuudella ole merkitystä, tärkeintä on tuotteen hyvä laatu ja kotimaisuus.

Lappilaista alkuperää pidetään tärkeänä erityisesti poro- ja hillatuotteissa. Lappilaisia tuotteita pidetään puhtaina, luonnonmukaisina ja aitoina, mutta ei lähiruokana. Niitä pidetään kalliina eikä lappilaisuudesta olla valmiita maksamaan perustuotteissa lisähintaa, mutta erikoistuotteissa korkeampi hinta hyväksytään.

Vastaajat nimesivät yhdeksän lappilaista yritystä toimittajikseen, mutta niistä vain yksi on Enontekiöltä. Enontekiön tuotteita ei tunneta eikä se herätä vastaajissa mitään mielikuvia. Näyttää siis siltä, että tiedotusta ja imagomaintontaa on syytä lisätä. Suoraan lappilaisilta yrityksiltä vastaajat ovat hankkineet poronlihaa Pohjois-Lapista ja Itä-Lapista. Monet ravintolat eivät kuitenkaan tiedä, mistä päin Lappia heidän tuotteensa tulevat.

Vastaajilla on jo käytössään monia nyt kysytyjä tuotteita. Kasvisruokakauppoja lukuun ottamatta kaikilla vastanneilla on tarjolla poronlihaa, jota on hyvin saatavilla ympäri vuoden. Marjoja ja sieniä käytetään enimmäkseen sesongin aikana. Mustikkaa, puolukkaa ja hilloa on 69 %:lla vastanneista, sieniä 63 %:lla, kalaa ja alkoholittomia juomia 56 %:lla ja kalavalmisteita 44 %:lla. Vain poronliha tulee yksinomaan Lapista, muita tuotteita hankitaan myös muualta. Hillan saatavuus on ollut viime vuosina huono heikkojen satojen vuoksi.

Kehittämisehdotuksia

Vastanneista 68 % osallistuu tuotteiden kehittämiseen valmistajien kanssa. Palalihojen leikkuulaatuun halutaan kiinnitettävän huomiota. Erikoiskaupat haluavat vaikuttaa tuotteiden ulkonäköön ja pakkauskokoon. Tuotteiden toivotaan olevan kekseliäämpiä ja omaleimaisempia eikä suuren teollisuuden tuotteiden näköisiä.

Keittömestarit haluaisivat osallistua enemmän tuotekehitykseen lappilaisten yritysten kanssa, jos siihen olisi aikaa ja jos töiltään pääsisivät Lappiin. Yhteistyö onkin helpompaa eteläsuomalaisten yritysten kanssa.

Erikoismyymälöiden ulkomaisia asiakkaita varten tuotteiden etikettien kieliversioihin tulee kiinnittää huomiota ja sisältömerkintöjä tulisi parantaa. Ulkomaisilla asiakkailla ei ole perustietoa marjatuotteiden hyvistä ravintosisällöistä. Haastatellut eivät halua pakkauksiin Lappi-kliseitä, kuten joulupukkia tai neljän tuulen hattua, vaan tarinoita tuottajista.

Vastaajat haluaisivat hankkia nykyistä enemmän Lapista tai Enontekiöltä hilloa, riekkoa, marjajalosteita ja Lapin Puikulaa. Kiinnostavia ovat myös yrtit ja kaarnikka. Muita kiinnostavia pienyritysten, mutta ei välttämättä lappilaisten, tuotteita ovat hirvenliha (78 % vastaajista), mustikka (75 %), puolukka ja sienet (72 %), kala (66 %), marjajalosteet ja yrtit (59 %) ja alkoholittomat juomat sekä kalavalmisteet (56 %).

Pakkausten suhteen toiveet ovat moninaiset ja erityisesti kalliiden tuotteiden pakkausten tulee olla asiakaskohtaisesti suunniteltuja. Erikoiskaupat ja ravintolat haluavat lihat yleensä valmiiksi leikattuina annoskokoisina pakkauksina. Riistalintujen sesonki on syksyllä, mutta muinakin aikoina niille olisi kysyntää.

Erikoiskaupoissa on kysyntää sesongin aikana tuoreille ja muulloin pakastetuille marjoille, kuivatuille marjoille ja marjajauhoille sekä marjamehuille ja -hilluille. Hinnoittelun tulee kuitenkin olla maltillista.

Lihat tuotteita tarjoavat erikoiskaupat eivät näe luomulla suurtakaan merkitystä, mutta muut erikoiskaupat arvostavat luomua. Noin puolet ravintoloista on kiinnostuneita luomutuotteista, osan mielestä lähiruoka on kiinnostavampi trendi.

*Jussi Veijola, MTT
jussi.veijola@mtt.fi
puh. 040 739 8145*

Koko raportti löytyy sähköisenä osoitteesta:

https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/lappiluo/ajankohtaista_lappi

Väinönputkea ja pakurikääpä?

Lapin luonnonantimien tulevaisuusseminaari

Lapin luonnonmarjojen, yrttien ja vihannesten tulevaisuutta pohditaan 4. joulukuuta, kun luonnontuotealan tutkijat, ammattilaiset sekä alasta kiinnostuneet kokoontuvat Tulevaisuuden mahdollisuudet -seminaariin Rovaniemelle.

Millaisen perustan Lapin luonto tarjoaa tulevaisuudessa erilaisten antimien, kuten marjojen, yrttien ja vihannesten viljelylle ja keruulle?

Joulukuinen tulevaisuusseminaari ruotii Lapin luonnonantimien tulevaisuutta, viljelyä ja keruuta monesta näkökulmasta kooten Lapin ammattiopiston Metsäruusuun asian-
tuntemusta eri puolilta Suomea. Päivän aikana paneudutaan muun muassa väinönputken aromiaineisiin sekä pakurikäävän bisnesmahdollisuuksiin. Pakurikääpä on raaka-aine, jolle on nyt paljon kysyntää.

- Sen jälkeen kun Evira salli pakurikäävän käytön ravintolisissä, on Suomenkin markkinoille tullut runsaasti pakurikääpätuotteita. Suurimmat markkinat ovat kuitenkin Kaukoidässä, jossa on jo menestyksellä markkinoitu suomalaisia luonnonmarjoja, kertoo vanhempi tutkija Rainer Peltola MTT:n Kasvintuotannon tutkimuksesta.

Peltolan mukaan pakurin tekee mielenkiintoiseksi se, että sitä löytyy useimmiten vedenvai-
vaamista koivikoista, joiden metsätaloudellinen arvo on vähäinen.

- Päivän aikana puheenvuoron saavat muun muassa dosentti Yvonne Holm Helsingin yliopistosta, Jaana Väisänen Oulun seudun ammattikorkeakoulusta, tutkijat Henri Vanhanen, Anu Rätty ja Outi Manninen Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta sekä Anne Tuomivaara ammattiopisto Lappian Erikoisrehuja ja hyvinvointituotteita eläimil-

le -hankkeesta. Puhetta johtaa Oiva Nissinen Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta.

Lisätietoja

https://portal.mtt.fi/portal/page/mtt/hankkeet/lappiluo/ajankohtaista_lappi

*Rauno Kuha, projektipäällikkö
puh. 029 531 7394
rauno.kuha@mtt.fi*

*Rainer Peltola, vanhempi tutkija
puh. 0400 190 143
rainer.peltola@mtt.fi*

Pohjoinen puhtaus -teos julkistettiin

Puhtaus on voimakas mielikuva, mutta faktatietoa Lapin puhtaudesta ei ole ollut aikaisemmin helposti saatavilla. Nyt eri alojen asiantuntijat ovat avanneet asiaa Acta Lapponica Fenniae 24 – Pohjoinen puhtaus -teoksessa.

Kuinka puhdas Lapin ilma on? Vieläkö Tshernobylin ydinvoimalaonnettomuus näkyy Lapin luonnossa? Miten sammaleet ilmentävät ympäristön kuormittumista? Onko eläimissä ja kasveissa nähtävissä merkkejä Lapin ilmanlaadun ja ympäristön tilan heikkenemisestä ihmisen toiminnan seurauksena?

Näihin kysymyksiin vastaa Lappi luo -työohjelman ja Lapin tutkimusseuran julkaisema Pohjoinen puhtaus, artikkeliteos, johon tutkijat ovat koonneet faktatietoa muun muassa Lapin ilman, maaperän, kasvillisuuden ja riistan puhtaudesta. Tällaista tietopakettia ovat toivoneet erityisesti elinkeinonharjoittajat, jotka hyödyntävät lappilaisia luonnonvaroja toiminnassaan.

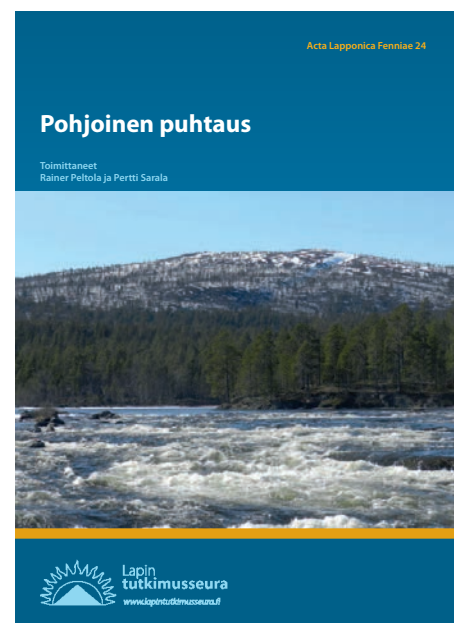
-Lapin luonnon vetovoima syntyy vuorovaikutuksesta, jossa maa, vesi ja ilma vaikuttavat eliöstön ja kasvillisuuden sekä ihmisen hyvinvointiin, ja ihminen toiminnallaan vastavuoroisesti näihin luonnonvaroihin. Näistä vetovoimatekijöistä ei kuitenkaan tiedetä riittävästi pää-
töksenteossa ja markkinoinnissa, toteaa tutkija Pertti Sarala GTK:sta.

Sarala tähdentää, että Lapin luonnosta kertova uutuusteos on tarkoitettu myös kaikille lappilaisesta luonnosta kiinnostuneille, opiskelijoille, päätöksentekijöille, tutkijoille sekä Lappi-brändiä markkinoiville.

Teoksen verkkoversion voi ladata <http://www.lapintutkimusseura.fi/?q=julkaisut>

Lisätietoja

*Rainer Peltola, MTT, puh. 029 531 7606, rainer.peltola@mtt.fi
Pertti Sarala, GTK, puh. 040 571 18673, pertti.sarala@mtt.fi*



Lounas pohjoismaisin maustein: Miten lisätään lähiruoan ja julkisen ruokapalvelun arvostusta?

Maalaisten pohjoismainen lounaspöytä kokosi lokakuun lopulla tuottajat, kuluttajat, sekä julkisen ruokapalvelun tekijät ja päättäjät Helsingin keskustaan. Yhteisen pöydän ääressä keskusteltiin parhaista käytännöistä ja toimenpiteistä, joilla lisätään lähiruoan ja julkisen ruokapalvelun arvostusta. Sesongin raaka-aineista valmistetun arkilounaan uusien reseptien takana olivat nuoret suomalaiset keittiömestarit. Lounaan isäntinä toimivat Pohjoismaiden Ministerineuvoston Uusi Pohjoismainen Ruoka II-ohjelma ja Maalaistentori-verkosto.

Kaksikielisen lounastapahtuman aloitteen tekijät olivat tuottajat. Tavoitteena oli löytää uusia yhteistyömuotoja joilla lyhennetään tuottajien ja suurkeittiöiden henkilökunnan välimatkaa ruokahankinnoissa.

- Haluamme vaalia suomalaisen ja pohjoismaisen ruokakulttuurin perinteitä, johon kuuluu se, että kokoonnutaan ilolla yhteisen aterian ääreen nauttimaan hyvältä maistuvasta arkilounaasta. Lisäksi me tuottajat olemme ylpeitä laadullisista raaka-aineistamme, joita toivomme näkevämme suuremmassa määrin julkisten keittiöiden lautasilla, toivoi maanviljelijä **Aira Sevón** Gobbas Gårdin tilalta.

Julkiset ruokapalvelut – suomalainen erityispiirre?

- Suomalaisen yhteiskunnan erityispiirre – suorastaan sosiaalinen innovaatio – ovat julkiset ruokapalvelut. Tämä on ilmiö, joka sekä yhdistää että erottaa pohjoismaisia ruokakulttuureja. Esimerkiksi meidänkaltainen lämpimän lounaan kulttuuri löytyy Ruotsista, mutta Tanskaa ja Norjaa luonnehtii yhä kylmän lounaan kulttuuri. Samalla kun Pohjolassa pohditaan pohjoismaisen ruoan ja keittiön makuja, raaka-aineita ja tyylejä voimme myös miettiä julkisten ruokapalvelujen roolia pohjoismaisen ruokakulttuurin edistäjänä, valotti Helsingin yliopiston ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelä.

- Suomalaisen julkisten ruokapalvelujen tulevaisuus näyttää loistavalta. Yhtäältä Suomella on tarjottavana vuosikymmenien kokemus julkisten ruokapalvelujen toiminnasta. Toisaalta meillä on myös konkreettista näyttöä ruokapalvelujen vaikutusvallasta ja edelläkävijyydestä. Ruokapalvelujen merkitys suomalaisen ruokatuotannon vaikuttajana on melkoi-



Pohjoismainen lounaspöytä 31.10.2012 kauppakeskus Kluuvissa kokosi yli 50 kutsuvierasta koostuen tuottajista, kuluttajista, sekä julkisen ruokapalvelun tekijöistä ja päättäjäistä. MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-mari Syväniemi painotti puheenvuorossaan julkisen ruokapalvelun rooli lasten ja nuorten ruokakasvattajana.

nen. Ensinnäkin meillä kaikilla on aikamoinen ura ruokapalvelujen asiakkaana. Syömmme ruokapalvelujen tarjoamia aterioita sievoisen määrän elämämme aikana, jatkoi Mäkelä.

- Niinpä nykyisin lautasellemme luontevasti kuuluva "salaatti" eli kimara tuoreita vihanneksia olisi taatusti juurtunut hitaammin ilman ruokapalvelujen esimerkkiä. Jos muutoksessa on onnistuttu syömisen terveellisyyden näkökulmasta, voisi ajatella, että sama onnistuu myös syömisen kestävyys tai paikallisuuden näkökulmasta. Nyt on oikea hetki olla luova. Kysymys ei kuitenkaan ole vain yksittäisten tahojen tai ihmisten valinnoista – joskin tulisieluisuudella on aina paikkansa – vaan tarvitaan myös poliittista päätöksentekoa kestäväen ruokatulevaisuuden saavuttamisen tueksi, kiteytti Mäkelä puheenvuorossaan.

Julkisen ruokapalvelun rooli ruokakasvattajana

Lounaalla löydettiin yhtymäkohtia julkisen ruokapalvelun keskeisellä roolilla muun muassa lasten ja nuorten ruokakasvatukseen sekä kansanterveyteen Pohjoismaissa.

- OECD:n tutkimukset osoittavat että 2000-luvulla suomalaiset käyttivät pohjoismaista vähiten aikaa ruuanlaittoon kodeissaan.

Kuitenkin meillä on käytössä kaksi ruokakasvatuksen kultajyvää eli kotitalousopetus ja kouluruoka, kertoi MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi.

Keskustelussa tuotiin hyvänä esimerkkinä esille muun muassa Roihuvuoren vanhustenkeskuksen työ vanhusten ruokailun parantamisesta.

- Roihuvuoressa olemme panostaneet vanhusten ruokailuhetken kehittämiseen. Yhteisillä ruokailuhetkillä jokainen kykenevä vanhus saa itse ottaa ruokaa tarjoiluvadista ja kaataa juomansa lasiinsa, kertoi Roihuvuoren johtaja Maritta Haavisto. Haavistoa palkittiin aikaisemmin syksyllä Helsingin vuoden ruokakulttuuritekijä palkinnolla.

- Olemme aktiivinen työyhteisö jossa keskustellaan ruuan alkuperästä ja raaka-aineista yhdessä vanhusten kanssa. Ruokasatsausten tuloksena on aktiivisemmat vanhukset joiden ruuanlaittoa on ilo seurata, jatkoi Roihuvuoren osastonhoitaja Harriet Kotiranta.

Uudistettu reseptikka suurkeittiöille

Nuoret keittiömestarit Jaakko Kinnunen, Filip Langhoff ja Sami Tallberg olivat uudistaneet kolme suomalaista ruokalajia, joita valmistet-

tiin sesongin raaka-aineista pohjoismaisittain maustettuina.

- Myös päivä- ja vanhainkodissa tai työpaikkaruokalassa nautitun ruuan alkuperä, laatu, ja ruoan esillepano kiinnostavat kuluttajaa. Olemme hyödyntäneet lounaan ruokalajeissa mahdollisimman paljon hyvälaatuisia ja tavallisia raaka-aineita innovatiivisella tavalla. Lounaan ruokalajit on hiottu ja tarjoilu rakennettu niin, että lounaskokonaisuus pystytään toteuttamaan suurkeittiöissä, kuvailee keittiömestari **Heikki Ahopelto**.

Maalaisten pohjoismainen lounasmenu tarjottiin kutsuvieraille kauppakeskus Kluuvin pääaulassa ja yleisölle lounashintaan alakerran Eat & Joy Maatilatorin Kluuvissa. Alkuruuaksi tarjottiin kesäkeitto moderni salaatti, pääruuaksi ”en annorlunda vorschmack” roskakalasta ja lampaasta sekä jälkiruuksi viiliä jossa oli viiliruusua, punajuurta ja vadelmia.

- Kehotamme päiväkotien ja koulujen keittiöhenkilökuntaa antamaan lapsille mahdollisuuden käydä metsässä poimimassa villikasveja ja -yrttejä, marjoja ja sieniä joista yhdessä valmistetaan lounasta ja välipaloja. Meidän tulee nostaa suurkeittiöiden henkilökunnan arvostusta ja suoda heille mahdollisuuden valmistaa ruokaa omassa keittiössä lähellä lapsia, kehittävät keittiömestarit Jaakko Kinnunen, Filip Langhof ja Sami Tallberg.

Pohjoismaisen lounaan isäntinä toimivat Pohjoismaiden Ministerineuvoston Uusi Pohjoismainen Ruoka II-ohjelma ja Maalaistentori-verkosto. Lounas toteutettiin yhteistyössä maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun kanssa. Lounas oli osa TING-kulttuurifestivaalia, jota järjestettiin Pohjoismaiden neuvoston kokoontuessa 64. juhlaistuntoon Helsingissä.

Lisätietoja

Uusi Pohjoismainen Ruoka II-ohjelma
tiedottaja Bettina C. Lindfors

Pohjoismaiden ministeriöneuvosto
+358 50 599 52 44

bettina.c.lindfors@gmail.com

<https://www.nynordiskmad.org>

<https://www.facebook.com/nynordiskmad>



Kuvat: Kuvaaja Seppo Samuli

uusipohjoismainenruoka

Uusi pohjoismainen ruoka II-ohjelma

Uusi pohjoismainen ruoka II (UPR) on Pohjoismaiden ministerineuvoston alaisuudessa toimiva ohjelma. Ohjelma rakentuu [Uutta pohjoismaista keittiötä](#) koskevan julistuksen pohjalle.

UPR II toimintakausi jatkuu vuoden 2014 loppuun. Visiona on uusi pohjoismainen keittiö, joka luo ja inspiroi ruokailoa, innovaatioita, makuja ja monipuolisuutta niin kansallisesti kuin kansainvälisestikin.

UPR II viestii erilaisten hankkeiden kautta ja ajankohtaisia teemoja ovat muun muassa julkiset ruokapalvelut, ruoka ja luovat elinkeinot, ruoka ja terveys, ruoka ja lapset sekä ruokaedustus Nordic Food Diplomacy.

Norja toimii Pohjoismaiden ministerineuvoston puheenjohtajana vuonna 2012. Vuoden päätapahtuma oli vuosiseminaari Oslossa uudessa Ruokahallissa.

Menestystä menekinedistämisestä

Opas ja koulutusta EU-menekinedistämisohjelmien mahdollisuuksista

Menestystä menekinedistämisestä on tiedotus- ja koulutushanke Euroopan unionin tiedotus- ja menekinedistämisohjelmien mahdollisuuksista Suomen maatalous- ja elintarvike-sektoreille. Hankkeessa on julkaistu opas, jossa kerrotaan EU-menekinedistämisohjelmien lainsäädännöstä ja ohjeista sekä ohjelman suunnittelusta ja toteuttamisesta. Opas löytyy maa- ja metsätalousministeriön (MMM) sivuilta http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/maatalous/tuet/markkinoinnin_kehittaminen/yhteisrahoitteinenmenekinedistaminen.html

Oppaaseen on kerätty kokemustietoa ohjelman toteuttamisesta haastatteleamalla Suomessa ohjelman toteuttaneita henkilöitä. Suomessa ohjelmia on toteutettu vuodesta 1996 maito-, siipikarjanliha-, kananmuna-, hunaja-, rypsiöljysektoreilla sisämarkkinoille sekä kaurayhdistyksen ohjelma Venäjän markkinoille. Tarkemmat tiedot Suomessa toteutetuista ohjelmista ja haastattelut löytyvät myös MMM:n sivuilta.

Menestystä menekinedistämisestä -hankkeen tavoitteena on lisätä EU-yhteisrahoitteisia menekinedistämisohjelmia Suomessa jakamalla aiemmissa ohjelmissa kertynyttä kokemusta ja tietoa tämän rahoituksen käytöstä sekä lisäämällä hakemusmenettelyjen osaamista. Tiedotus- ja koulutushankkeen rahoittaa MMM.

Menekinedistämisestä kiinnostuneet tahot voivat tilata myös koulutusta tilaisuuksiinsa hankkeen toteuttajalta Hanna Leiponen-Syyrakilta/Jaanu Consulting.

EU:n menekinedistämisohjelmat

EU ja Suomen valtio rahoittavat yhdessä maataloustuotteiden tiedotus- ja menekinedistämistoimia sekä EU:ssa että sen ulkopuolisilla markkinoilla. EU:n yhteisrahoitteisella menekinedistämällä lisätään kansalaisten tietämystä EU:n maataloustuotteista ja kulutusta sekä avataan tuotteille markkinoita Euroopan ulkopuolelle.

Ohjelmia voivat toteuttaa järjestöt. Toteutuksen tulee pysyä yleisenä tiedotuksena ja/tai menekinedistämisenä: yritykset, brändit ja jäsenvaltio eivät saa näkyä ohjelmassa. Rahoittajatahot, EU ja Suomen valtio, pitää kuitenkin ohjelmassa olla näkyvillä. Ohjelman toimeenpanijana on yleensä mainostointi. Ohjelmien kesto on 1-3 vuotta.

EU:n rahoitusosuus on 50 %, Suomen valtion 20 % ja järjestön oma rahoitusosuus on 30 % ohjelman kokonaiskustannuksista. Haku on avoinna 2 kertaa vuodessa, hakuajat päättyvät syyskuussa ja huhtikuussa. Hakuoppaat ja ohjeet löytyvät maaseutuviraston (MAVI) sivuilta <http://www.mavi.fi/fi/index/markkinatuet/menekinedistaminen.html>.

Menekinedistämisohjelman tukeen oikeutetut tuotteet ovat mm. hedelmät ja vihannekset, kasvit ja kukat, siemenöljyt (mm. rypsi), maito, laatuajurijärjestelmän mukaisesti tuotettu liha, kananmunat, hunaja ja siipikarjanliha. Lisäksi menekinedistämistukea voi hakea luomutuotteille ja maantieteellisten alkuperämerkkien tuotteille. EU:n ulkopuolisille markkinoille menekinedistämistukea saa myös viljatuotteille.

Ohjelma kattaa suhdetoiminnan, menekinedistämisen, mainonnan, tiedotuksen sekä messu- ja näyttelyosastojen kustannuksia. Ohjelman toimien tarkoituksena on korostaa EU:n maataloustuotteiden ominaispiirteitä erityisesti laadun, elintarvikkeiden turvallisuuden, tuotantotapojen, ravitsemuksellisten ja terveyttä koskevien ominaisuuksien, pakkausmerkintöjen, eläinten hyvinvoinnin ja ympäristönsuojelun osalta.

EU käyttää vuonna 2012 menekinedistämisohjelmiin 55 milj. €. Vuosina 2001-2011 EU on rahoittanut 518 ohjelmaa ja käyttänyt EU-budjettivaroja 576 milj. €. 70 % ohjelmista ja käytetyistä varoista on kohdistunut EU:n sisämarkkinoille. EU-komission sivut: http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/index_en.htm

Lisätietoja

Menestystä menekinedistämisestä -hanke
http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/maatalous/tuet/markkinoinnin_kehittaminen/yhteisrahoitteinenmenekinedistaminen.html



Toteuttaja Jaanu Consulting
Hanna Leiponen-Syyrakki
puh. 0400 947 633
hanna@jaanu.fi

Luonnonlaidunlihalle kriteerit myös Suomeen

Luonnonlaidunlihan tuotanto hyödyttää kaikkia osapuolia: uhanalaiset perinneympäristöt elpyvät, eläimet saavat laiduntaa vapaana, tuottaja voi saada lihastaan paremman hinnan ja kuluttajan on mahdollista valita tuote, jolla on positiivisia ympäristövaikutuksia. WWF Suomi ja Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio kehittävät parhaillaan yhdessä eläintuottajien kanssa kriteerejä luonnonlaidunlihan tuotannolle.

Paitsi perinneympäristöt, myös eläimet ja ihmiset hyötyisivät toimivasta ja uskottavasta luonnonlaidunlihan kriteeristöstä. ”Laiduntaminen on esimerkiksi nautoilille luonnollista ja lajinmukaista elämää. Luonnonlaitumilla tuotettu liha on korkealuokkaista, ja tuottaja voi saada siitä paremman hinnan. Kuluttajalle sertifioitu luonnonlaidunliha puolestaan tarjoaisi luotettavan, ympäristöä hyödyttävän vaihtoehdon”, listaa eläintenhoitaja Jukka Tobiasson, joka on mukana kotimaisen luonnonlaidunlihan kriteeristön luomiseksi pohjatytötä tekevässä työryhmässä.

Länsinaapurissa hyviä kokemuksia

Ruotsin markkinoilla sertifioitua luonnonlaidunlihaa (naturbeteskött) on ollut tarjolla jo kymmenen vuoden ajan. ”Ruotsissa myydään vuosittain noin 400 000 kiloa luonnonlaidunlihaa suurimmaksi osaksi yksityisille kuluttajille ICA-ketjun liikkeissä. Lisäksi sitä tarjotaan huippuravintoloissa esimerkiksi Tukholmassa, mutta toisaalta myös monet kunnat käyttävät luonnonlaidunlihaa kouluissa ja hoitolaitoksissa”, kertoi kansallinen koordinaattori Anna Jamieson WWF Ruotsista.

Suomen kriteeristöä pohdittaessa huomioidaan muun muassa olemassa oleva lainsäädäntö ja tukiehdot, laidunajan pituus, luon-

nonlaidunten osuus laidunalasta ja rehun kotimaisuusaste. Luonnonlaidunlihasta ei kuitenkaan haluta tehdä kilpailijaa luomulihalle.

”Luonnonlaidunlihan kriteeristöllä turvataan luonnon monimuotoisuutta. Se ei ota kantaa elintarvikkeiden valmistukseen, varastointiin eikä kauppaan”, täsmentää metsäasiantuntija Airi Matila Metsätalouden kehittämiskeskus Tapiosta.

Lisätietoja

Panu Kunttu

puh. 050 305 5086

panu.kunttu@wwf.fi

Airi Matila

puh. 040 779 2258

airi.matila@tapio.fi



Highland cattle -karjaa Savonlinnassa. Kuvaaja Airi Matila

Pienmeijerien kehittämishanke on käynnistynyt

Keväällä 2012 käynnistyneen valtakunnallisen hankkeen tavoitteena on helpottaa uusien pienmeijerien syntymistä sekä parantaa olemassa olevien yritysten kannattavuutta. Hankkeella halutaan lisätä pienmaidonjalostajien tietämystä, koskien elintarvikelainsäädäntöä, luomumaidonjalostusta, ympäristölainsäädäntöä sekä valvontaa. Pyrkimyksenä on myös perehdyttää elintarvikevalvontaa toteuttavia viranomaisia pienmeijeritoiminnan erityispiirteisiin sekä yhtenäistää elintarvikelainsäädännön tulkintoja. Lisäksi osallistutaan "Network of European farmhouse cheesemakers" -verkoston työhön, jonka tavoitteena on valvonnan yhdenmukaistaminen EU-tasolla.

Hankkeen tuotoksena on verkkosivusto, johon sisällytetään ohjeet tuotannon hyvistä toimintatavoista, maidonjalostustilojen rakenteellisesta suunnittelusta sekä toimintaan nivoutuvasta omavalvonnasta. Verkkoon luodaan lisäksi elintarvikevalvontaviranomaisia ja pienjalostajia palveleva opas, jossa käsitellään tiloihin, valmistukseen sekä omavalvontaan liittyviä tilanteita, tulkintoja ja esimerkkejä. Sivustoon liitetään keskustelufoorumi, jossa

pienmeijerit saavat vertaistukea sekä asian-tuntija-apua.

Omaleimaisia maitoherkkuja lähimaa-seudulta

Hanke auttaa synnyttämään uusia elinkelpoisia pienmeijereitä, jotka lisäävät maaseudun elinvoimaa ja vetovoimaisuutta sekä tarjoavat kuluttajalle mahdollisuuden nauttia aitoja, suomalaisia maitomakua. Lähiruuan, luomumaitotuotteiden sekä erikoismaitojen (kuten kyytön- tai vuohenmaidon) saatavuus paranee ja valikoima laajenee.

Tiedonkeruuvaihe menossa

Hankkeessa on meneillään tiedonkeruutyö, jossa yhteistyössä Eviran ja Pienjuustolayhdistyksen kanssa selvitetään lainsäädännön tulkinnan ongelmakohtia sekä kerätään esimerkkejä erilaisista tila- sekä valmistusratkaisuista. Tässä vaiheessa hyödynnetään Agropolis Oy:n ja Pienjuustolayhdistyksen vuonna 2009 tekemän esiselvityshankkeen tuloksia. Viranomaisiin ja pienmeijereihin

tullaan luonnollisesti ottamaan yhteyttä asian tiimoilta.

Osana selvitystyötä tehdään yritysvierailuja ja haastatteluja.

Verkkosivusto julkaistaan vuoden 2014 syksyllä, jolloin myös järjestetään valtakunnalliset tiedotustilaisuudet aiheesta. Hanke rahoitetaan Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta. Käytännön toteutuksesta vastaa Hämeen ammatti-instituutin Meijerialan yksikkö.

Lisätietoja
Johanna Aho
puh. 050 5745066
johanna.aho@hamk.fi



Kalkkunaketjun portaali hyödyntää koko alaa

Kalkkunankasvattajien, teurastamon ja alkutuotannon neuvonnan työkaluksi on valmistunut uusi Kalkkunaketju.fi -portaali. Järjestelmän avulla lintujen kasvatuksen seurantatiedot voidaan siirtää internetiin ja siten tuottaa ajantasaista tietoa koko kasvatuksen ajan. Tällä tavoitellaan nopeaa reagoitua ja tilojen taloudellisen tuloksen parantamista.

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin projektipäällikkö Hannele Suvanto selvitti, mistä asioista tuottajat haluavat lisää tietoa ja koulutusta. Omien tulosten vertailutietoja suhteessa muihin tuottajiin toivotaan paljon ja näitä tietoja myös arvostetaan, sillä ne motivoivat tuottajia. Toistaiseksi tuotantotilastoja on analysoitu ja tulostietoja on lähetetty

tuottajille säännöllisesti. Useimmat tuottajat haluavat myös lisää ajankohtaista koulutusta.

-Sähköiset uutiskirjeet eivät riitä. Tapaamiset muiden tuottajien kanssa edistävät käytännön kokemuksen vaihtoa ja toimivat henkireikänä. Kahvitaukojen merkitys on suurempi kuin moni koulutuksen järjestäjä osaa ajatellakaan, Suvanto toteaa.

Portaali toteutettiin osana kalkkunaketjun toimintaa parantavassa Kotimaisen kalkkunantuotannon kilpailukyky -hanketta, jota koordinoi Satafood Kehittämisyhdistys ry muiden toteuttajien ollessa Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Vaasan yliopisto sekä MTT.

Lisätiedot
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Hannele Suvanto
puh. 050 415 1162
hannele.suvanto@helsinki.fi

Pienteurastus workshopin terveiset

Osallistuin lokakuun alussa suomalaisena edustajana Slaughtering at farm -workshopiin Ruotsin maatalousyliopistossa. Tilaisuus oli osa Pohjoismaiden ministerineuvoston rahoittamaa yhteistyöhanketta Slakting på gården/ Slaughter without transportation, <http://www.vetinst.no/Forskning/Forskningsprosjekter/Andre-forskningsprosjekter/Slakting-paa-gaarden-Slaughter-without-transportation/> (language/nor-NO. Tutkimusta ja selvitystä tekevät norjalaiset ja ruotsalaiset suomalaisten ja islantilaisien ollessa lähinnä seuraajan ja hyödyntäjän sekä kommentaattorin ja tiedonvälittäjän roolissa. Työ valmistuu ja lopulliset tulokset saadaan noin huhti-toukokuussa 2013.

Workshopissa esiteltiin mm. norjalaista pientuotantoa, jossa he havainnoivat eläviä eläimiä kun niitä ajettiin tainnutukseen ja samojen eläinten lihaa erilaisissa teurastamoissa. Havaintoina löytyi merkittäviä eroja esim. eläinten levottomuudessa ja stressihormonitasossa. Esimerkiksi mobiilissa teurastamossa teurastetun eläimen liha oli mureampaa kuin muissa teurastamoissa. Myös PH-arvoissa oli eroja, mutta ne yksin eivät ilmeisesti indikoimitään mutta yhdessä stressihormoni korti-

solin kanssa voi vaikutuksia olla. Myös kaikkien ruhojen jäähtymisprosessi (prosessi oli hitaampi mobiilissa) mitattiin ja sen vaikutuksia analysoidaan. Kortisolitaso oli korkeampi tavanomaisessa teurastuksessa, mikä ei liene yllätys kun eläimet on sinne ensin kuljetettu ja matkat voivat olla hyvinkin pitkiä. Näiden eläinten verensokeritaso oli myös alhaisempi ja johtunee siitä että verensokeria on kulunut paljon kuljetuksen aikana. Edelleen alustavissa tuloksissa tulee esiin että tavanomaisessa teurastuksessa tuli enemmän merkkejä siitä, että tainnutus ei ollut ihan kohdallaan. Vielä työn alla on glokoosimittauksia ja tänä syksynä poroteurastuksen tutkimusta.

Ruotsalaisten päärooli yhteistyössä on tehdä eläinten hyvinvointiin liittyvää riskinarviointia erityyppisissä teurastamoissa ja workshopissa rakensimme arviointikysymyksiä käytännön harjoitusten pohjalta. Ruotsissa Sofia Eriksson on tehnyt opinnäytetyön pienteurastamoista http://stud.epsilon.slu.se/3849/1/Eriksson_S_120207.pdf. Lisäksi Sofia Wiberg on tutkinut eläinten käyttäytymistä/hyvinvointia teurastuksessa: http://åub.epsilon.slu.se/8993/1/wiberg_s_120823.pdf Lisäksi asiaan liittyvinä raporteina ovat:

Effekter av transport och buller på beteende, fysiologi och köttkvalitet hos slaktsvin (Ruotsi)

A strategic analysis of slaughterhouses and animal transportation in Sweden

Opinnäytetyö lampaiden kuljetuksen vaikutuksesta lihan laatuun (Mari Friestad, Norja)

Poronlihan osalta loppuvuonna Norjassa tehdään myös aistinvaraista laadun arviointia, mikäli luonnonolosuhteet asian sallivat. Norjassa on liikkuvia teurastamoja kolme kappaletta, kaksi poroille ja yksi muille eläimille. Viime mainittu on saanut luvan toimia koko Norjan alueella eli on "EU-hyväksytty". Lisätietoja on nettisivulta www.mobilslakt.no, jossa voi katsoa myös videon osoitteesta: <http://www.mobilslakt.no/html/i-media.htm>. Norjalainen liikkuvan teurastamon yrittäjä selvittää parhaillaan mahdollisuuksia teurastustoimintaan Ruotsin puolella, koska kysyntää on ilmennyt. Kapasiteetin puolesta olisi mahdollisuuksia, koska toistaiseksi käyttöaste on ollut vain noin 40 pv vuodessa.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Futures for FOOD

6–7 June 2013 Turku, Finland

What could the futures of food look like? How will consumers need and value food? What are the environmental impacts of food system? What kinds of trade-offs and synergies will there be between the increasing demand for food and bioenergy? Where will our food come from? What methods and theoretical approaches will we use to study future foodways?

Call for Papers and Posters

This international scientific conference will bring together people from universities, research institutes, companies and governmental and non-governmental organisations. The conference committee encourages all those who are interested in these questions and futures studies to participate and/or present a paper or poster at the conference. Deadline for the abstract submission is January 31, 2013.

www.futuresconference.fi/2013



Luomua lautaselle

Maa- ja metsätalousministeriön, Suomen Luomutukku Oy:n ja Laurea-ammattikorkeakoulun rahoittaman Luomua lautaselle -luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin -hankkeen päätösseminaari 1.11.2012 keräsi paikalle kolmekymmentä luomutoimijaa ja luomutoiminnasta kiinnostunutta Uudenmaan alueelta. Seminaarissa pohdittiin luomun käytön nykytilaa julkisissa ruokapalveluissa ja luomun käyttöönottoon liittyvien haasteiden havaittuja ratkaisumahdollisuuksia. Tiiviin kolmetuntisen aikana kuultiin viisi asiantuntijapuheenvuoroa luomun jatkojalostukseen, valmistukseen, tukkutoimintaan ja julkisen ruokapalvelun tarpeisiin liittyen. Yhteinen, kantava mielipide oli, että yhteistyötä lisäämällä voidaan luomun prosessiketjuun tuottajalta loppukäyttäjälle saada lisää varmuutta ja kannattavuutta eri toimijaosapuolten edun mukaisesti.

Hankkeen aikana esiin nousseita, ja seminaarissakin pohdittuja haasteita luomun käytön lisäämiseen aiheuttavat tällä hetkellä muun muassa jatkojalostettujen luomutuotteiden vähäinen tarjonta, suurkeittiöiden tarpeita vastaavien pakkauskokojen puuttuminen sekä luomuraaka-aineiden ja -tuotteiden korkea hinta tavanomaisiin verrattuna. Toimitusjohtaja Petri Hautala esitti puheenvuorossaan Suomen Luomutukun tuotevalikoimaan kuuluneen luomukeittojuureskuution matkan pelloilta pataan; alkutuottajalta tukkuliikkeelle kolmen prosessointivaiheen kautta kulkeville juureskuutioille kertyy matkaa hieman alle 800 kilometriä. Esimerkki kuvaa hyvin suomalaisten luomujatkojalostamoiden nykytilaa, sillä niitä ei ole riittävästi kattamaan kustannustehokasta toimintaa. Luomuraaka-aineiden ja -tuotteiden hinnasta suurin osa koostuu useissa tapauksissa työstä ja logistiikkakustannuksista.

Osuuskuntahenkinen yhteistyömalli voitaisiin nähdä yhtenä ratkaisuna edellisen kappaleen esimerkin kaltaisiin haasteisiin. Saman tuoter ryhmän luomutuottajilla voisi olla yhteinen markkinointiverkko, jonka jäsenet hyödyntäisivät samaa jatkojalostajaa. Tämän kaltaiset toimintamallit on havaittu kannattaviksi esimerkiksi Göteborgissa, jossa luomuraaka-aineiden jalostustoiminta on asettunut Suomea huomattavasti keskitetympään ja organisoidumpaan malliin. Seminaarissa keskustelua herättikin ajatus benchmarkingin hyödyntämisestä hyvien luomukäytänteiden löytämiseen ulkomailta. Näin pyrittäisiin integroimaan käyttökelpoisia toimintamalleja luomuruoan lisäämisen tueksi suomalaisiin julkisiin ruokapalveluihin.

Seminaarissa tuotiin myös esiin, minkälaisia vaatimuksia kunnallisrahoitteilla suurkeittiöllä on luomun käytön edistämiseksi. Esiin nousivat seuraavat tekijät: toimitusvarmuus (raaka-aineiden ja tuotteiden saata vuus läpi vuoden), tasalaatuisuus, suurkeittiötoiminnan mukaiset logistiset ratkaisut sekä riittävät toimintaa tukevat määrärahat. Suurkeittiöasiakkuuksien luomiseksi luomutuottajilta vaaditaan ennen kaikkea toiminnan muuttamista yhä ammattimaisempaan suuntaan.

Lahden Aterian toimitusjohtaja Tuulia Pelli toi esiin puheenvuorossaan, että kunnallisrahoitteisen suurtalouskeittiön kokonaisbudjetista yli 50 prosenttia käytetään työvoimakustannuksiin ja noin 30 prosenttia elintarvikehankintoihin. Lahden Aterian toimipisteissä hieman tavanomaista kalliimpien luomutuotteiden käyttö mahdollistetaan ruokalistasuunnittelulla; toisinaan raaka-ainehankinnoiltaan kalliimpia aterioita kompensoidaan edullisemmilla keitto- ja puuropäivillä. Säästöjä voidaan

Pellin mukaan saavuttaa myös tarkkailemalla hävikin määrää ja erityisesti kannustamalla asiakkaita hävikin vähentämiseen.

Seminaarin viimeinen asiantuntijapuheenvuoro käsitteli maaliskuussa 2013 julkaistavaa jatkojalostajan opasta. Opas laaditaan yhteistyössä *Luomujatkojalostus vauhtiin* ja *Luomua lautaselle – luomuruokaa julkisiin ruokapalveluihin* -hankkeiden kanssa. Oppaassa tullaan käsittelemään luomun asemaa liiketoiminnassa, tuotannossa ja markkinoilla. Opas tarjoaa ajankohtaista tietoa luomulainsäädännöstä ja valvonnasta, sekä perehdyttää lukijan luomujatkojalostuksen periaatteisiin ja tavoitteisiin. Oppaasta lukija voi löytää myös vinkkejä hyviksi havaituista käytännöistä ja taustatietoa omalle päätöksenteolle ja suunnittelulle.

Edellä mainittujen asiantuntijapuheenvuorojen lisäksi seminaarissa kuultiin myös Keravan ruokapalvelun ruokapalvelupäällikköä Liisa Elorantaa sekä Krunex Oy:n toimitusjohtajaa Timo Marttista. Timo Marttinen toi esiin jatkojalostusraaka-aineiden tuottamiseen vaadittavia edellytyksiä ja Liisa Eloranta luomun käyttöä julkisessa ruokapalvelussa.

Henry Lybäck

Lehtori, projektipäällikkö

Luomua lautaselle – luomuruokaa

julkisiin ruokapalveluihin -hanke

henry.lyback@laurea.fi

puh. 050 511 1120

Elintarviketeollisuus investoi edelleen - vienti on kehittynyt suotuisasti

Elintarvikeyritykset suhtautuvat pääosin luotavaisesti tulevaisuuteen. Tuoreen pk-yritysbaremetrin mukaan yrityksistä 35 prosenttia arvioi toimialan suhdannenäkymien paranevan tulevan vuoden aikana ja vain 15 % ennakoii näkymien heikkenevän.

Elintarviketeollisuus on erittäin merkittävä investoija. Tälle vuodelle suunnittelemaa kotimaan investointia ovat lähes 490 miljoonaa euroa. Viime vuonna ala investoi noin 405 miljoonalla ja vuonna 2010 noin 314 miljoonalla eurolla. Yritykset panostavat myös tutkimus- ja kehittämistoimintaan. Viime vuonna niihin arvioitiin käytettävän 76 miljoonaa euroa. Nämä tiedot selviävät elintarviketeollisuusalan toimialaraportista, joka julkistettiin 30.10.2012 Turussa.

Elintarvikeyritysten on vastattava eri kuluttajaryhmien odotuksiin sekä tarjottava hyvänmakuista ja vastuullisesti tuotettua ruokaa yhä yksilöityvämmälle ja ruuasta entistä kiinnostuneemmalle kuluttajalle. Alan kehitystä suuntaavat erilaiset kuluttajatrendit ja arvomaailmat. Esimerkiksi viime vuonna yritykset panostivat lisäaineiden käytön vähentämiseen, toteaa raportin koonnut toimialapäällikkö Leena Hyrylä Kaakkois-Suomen ELY-keskuksesta.

Elintarvikeala nähdään kasvualana. Kotimarkkinat eivät merkittävästi kasva, vaan kasvu on haettava ulkomailta tai tuotteiden jalostusarvon nostamisesta. Lisäksi yritysten on kehitettävä kuluttajia kiinnostavia tuotteita tai -parannuksia. Erikoistuminen, luomu- ja lähiruoka tarjoavat uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Hallitus on sitoutunut edistämään luomu- ja lähiruokaa käyttäen. Ruoka tarjoaa mahdollisuuksia ja lisäarvoa myös matkailuun ja elämystuotantoon. Valinnoilla on myös työllisyysvaikutus; Elintarviketeollisuusliiton Syö Suomi kasvuun -kampanjan mukaan, jos jokainen suomalainen ostaisi kuukaudessa yhdellä lisäeurolla kotimaisia elintarvikkeita, syntyisi Suomeen 1 500 uutta työpaikkaa vuodeksi.

Innovatiiviset, kasvavat yritykset ovat tärkeitä kansantalouden kasvun ja työllisyyden takia. Noin puolet yritysbarometriin vastanneista elintarvikeyrityksistä luonnehti itseään mahdollisuuksien mukaan tai voimakkaasti kasvuhakuiseksi. Vahvaa kasvua hakevien yritysten osuus on kuitenkin melko pieni (vain noin 8 %). Alalle syntyi viime vuonna 141 ja toimintansa lopetti 105 yritystä. Viime vuosina on perustettu myös erilaisia lähi- ja luomuruokamyymälöitä.

Elintarvikkeiden vienti on kehittynyt suotuisasti. Viennin arvo kasvoi viime vuonna lähes 1,6 miljardiin euroon. Venäjä on tärkein vientimaa 26,5 %:n ja Ruotsi toiseksi tärkein 16,3 %:n osuudella. Elintarviketeollisuusliiton jäsenyritysten ulkomaan liiketoimintojen arvo vuonna 2011 oli yli 4,2 miljardia euroa. Vuonna 2011 Suomeen tuotiin teollisia elintarvikkeita ja alkutuotannon tuotteita lähes 4,0 miljardin euron arvosta, jossa kasvua edelliseen vuoteen oli 13,6 %.

Suomalaisen elintarvikealan rikkaus on monimuotoisuus: suuret yritykset vastaavat volyymin ja pienet yritykset tarjoavat valikoimiin monipuolisuutta ja paikallisia erikoisuuksia. Ala työllistää yli 32 000 henkilöä ja välillisesti noin 300 000.

Elintarviketeollisuuden toimialaraportti on verkossa osoitteessa: www.temtoimialapalvelu.fi

Lisätietoja
toimialapäällikkö Leena Hyrylä,
puh. 029 502 9047
leena.hyryla@ely-keskus.fi

Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa

Marjo Uusikylän kirja avaa lukijalle Slow Foodin monipuolisen maailman. Italialaisesta Bran pikkukaupungista yli 20 vuotta sitten alkaneen Slow Food -liikkeen tarina on kiehtova. Tänäpä Slow Food on maailmanlaajuinen kansainvälinen yhdistys ja kansalaisliike, jonka tehtävänä on suojella ruoan ja maanviljelyn monimuotoisuutta sekä maailman ruokakulttuuriperintöä.

Slow Food tarkastelee ruokaa lautasillamme näkyviä annoksia laaja-alaisemmin, ohjaa meitä tuottamaan ruokaa luontoa kunnioittaen, suosimaan lähellä tuotettua ruokaa ja antamaan ruoalle sille kuuluva arvo - nauttimaan hyvästä ruoasta ja lopettamaan ruoan tuhlaus.

Suomessa Slow Food -pöytäkuntia eli paikallisyhdistyksiä on 13. Kirjassa esitellään ne kaikki. Niistä kukin tekee omalla kotiseudullaan työtä ja yhteistyötä paikallisen ruokatuotannon sekä tuottajien ja kuluttajien välisen kumppanuuden edistämiseksi.

Slow Food elää vahvasti ajassamme. Kirjassa kerrotaan Slow Foodin toiminnasta, yhteiskunnallisesta vaikuttavuudesta sekä Slow

Food -filosofian omaksuneista ihmisistä ja yrityksistä liikkeen emomaassa Italiassa sekä meillä Suomessa. Lisäksi esitellään eripuolilta maailmaa liikkeen hankkeita katoamisvaarassa olleiden ruokien suojelemiseksi ja pientuottajien aseman parantamiseksi.

Kaunis runsaasti kuvitettu kirja sopii myös lahjaksi maukkaasta ja harmonisesta elämästä sekä planeettamme tulevaisuudesta kiinnostuneelle henkilölle.

Marjo Uusikylä: Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa.
ISBN 978-952-93-1434-8
200 s.

Ovh: 28 euroa

<https://www.facebook.com/pages/Slow-food-tietokirja/439955432733194>
www.infoplus.fi

Tilaukset myös sähköpostitse: infoplus@co.inet.fi



Julkaisupäivä: 10.12.2012

7.12. mennessä tulleet ennakkotilaukset postitetaan tilaajille julkaisupäivänä.

Jokaisen kirjan hinnasta lahjoitetaan yksi euro Slow Foodin 1000 puutarhaa Afrikkaan -kampanjan tukemiseen (http://www.slow-foodfoundation.com/pagine/eng/orti/cerca.lasso?-id_pg=30)

Tarinoiden käyttö matkailu- ja ravintola-alan asiakaspalvelussa vähäistä

Matkailu- ja ravintola-alan asiakaspalvelussa tarinallista kerrontaa ei käytetä suunnitelmallisesti, vaan sen tuottaminen on varsin vähäistä ja spontaania. Asiakaspalvelijan oma motivaatio ja taipumus tuottaa tarinallista kerrontaa on avainasemassa. Alalla yleinen vuokratyövoiman käyttö aiheuttaa myös omat rajoitteensa tarinoiden käytölle.

Tarina on yhtenäinen juonellinen tapahtumien sarja, jolla on selkeä loppu ja alku. Ne ovat yrityksen maineen kannalta olennaisia. Toimivan ja aidontuntuisen tarinan rakentaminen yritystoiminnan ympärille ja niiden käyttäminen asiakaskontakteissa on haaste. Tarinan kirjoittaminen osaksi palvelua helpottaa elämyksellisen palvelun tuottamista.

Tarinan liittäminen ruokatuotteeseen

tekee siitä paikalliseen kulttuuriin tiukemmin sidotun kokemuksen. Ruokaan liittyvällä tarinalla voidaan myös tuoda esiin uskomuksia ja perinteitä. Tarinan avulla saadaan voimistettua palveluiden vahvuuksia ja tuodaan esiin aitous. Tarinallistettua palvelua on helpompi myydä.

Matkailu- ja ravintola-alan yritykset, jotka käyttävät asiakaspalvelussaan tarinoita, kokevat niiden hyödyttävän liiketoimintaansa. Palvelun uskotaan olevan yksilöllisempää ja mieleenpainuvampaa. Yritykset myös erottautuvat mielestään muista alan toimijoista tarinoiden avulla. Tarinoiden käyttö on alalla kuitenkin vielä varsin vähäistä. Tarinoita ei rakenneta suunnitelmallisesti palvelutapahtumaa varten, vaan asiakaspalvelijan persoona

sanelee hyvin pitkälle kerrotaanko tarinoita vai ei. Alalla yleinen vuokratyövoiman käyttö luo myös omat haasteensa tarinoiden käytölle.

Tutkimus tehtiin haastatteleamalla länsi-uusi-maalaisia alan ammattilaisia. Tutkimus tehtiin vuoden 2012 keuhällä ja kesällä HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun restonomiopintojen opinnäytetyönä ja se on osa Ruoka & Matkailuhanketta.

Lisätietoja
opiskelija Johanna Myllyniemi
puh. 050 346 1074
johanna.myllyniemi@kolumbus.fi
opinnäytetyön ohjaaja Kristiina Jaakonaho
puh. 050 525 0433
kristiina.jaakonaho@haaga-helia.fi

Venäläisten ostosmatkailu lyö ennätyksiä - Kapustat Kaakkoon

Venäläismatkailijoiden määrä Suomessa on kasvanut tänä vuonna hurjaa vauhtia. Venäläisten matkojen ja yöpymisten määrä Suomessa on ensimmäisen puolen vuoden aikana lisääntynyt lähes viidenneksen viime vuodesta. Tax-free-ostoksien arvonlisäveroa palauttavan yrityksen, Global Blue Finlandin, tilastojen perusteella venäläiset ovat tehneet tammi-syyskuussa ostoksia yli neljänneksen viimevuotista enemmän. Jotta Suomi kiinnostaa jatkossakin, on palveluita oltava saatavilla ja tarjonnan oltava tarpeeksi houkuttelevaa.

Tutkimus- ja Analysointikeskus TAK Oy:n tekemien rajahaastatteluiden mukaan venäläisten ostosmatkailu on viime vuosina ollut kovassa kasvussa. Tänä vuonna 77 prosenttia Suomeen tulijoista tulee ostoksille, kun vuonna 2006 osuus oli 50 prosenttia.

Ostosmatkat ajoittuvat eritoten tammikuulle ja marraskuulle, jolloin venäläisillä on kansallisia juhlapäiviä. Tammikuussa, jolloin venäläiset viettävät uutta vuotta, ostosmatkalla tullaan Helsinkiin. Marraskuussa ostos-

matkat suuntautuvat taas lähemmäksi rajaa, muun muassa Lappeenrantaan, Imatralla tai Joensuuhun.

Ostosmatkoja tehdään ympäri vuoden. Lähes puolet (46 %) matkoista on sellaisten ihmisten tekemiä, jotka käyvät Suomessa vähintään kerran kuukaudessa.

Useimmiten Venäjältä käydään Lappeenrannassa, Helsingissä ja Imatralla. Eniten vierailijoita tulee Pietarin alueelta, lähes 80 prosenttia kaikista venäläismatkailijoista. Helsinki vetää kuitenkin suhteessa eniten moskovalaisia. Kotkan ja Haminan alueelle taas tullaan Viipurista.

Kaikilla edellä mainituilla alueilla pietarilaiset muodostavat suurimman matkailijaryhmän, vaikkakin moskovalaisia on pääkaupunkiseudulla ja viipurilaisia Kymenlaaksossa suhteellisesti enemmän kuin muilla alueilla.

Useimmin venäläiset ostavat Suomesta elintarvikkeita. Asiaa vauhdittamaan ProAgria

Kymenlaakso ry on käynnistänyt Kaakkois-Suomen alueella kehittämishankkeen; Elintarvikkeita ja ruokapalveluja venäläisille matkailijoille Kaakkois-Suomessa - Kapustat Kaakkoon. Tavoitteena on lisätä pienten paikallisten elintarvike- ja ruokapalveluyritysten tietoutta ja ymmärrystä ostosmatkailusta. Käytännön toiminnassa tulevan kahden vuoden aikana hanke järjestää mm. venäläisen kulttuurin ja ostotapojen koulutustilaisuuksia sekä opintomatkan Pietariin. Myös erilaista tiedotusta suoraan matkailijoille, rajalla ja Pietarissa sekä viestintää lisätään. Venäläisten matkailijoiden saama palvelu paranee ja tuo samalla elinkeinomahdollisuuksia lisää alueen yrityksille, summaa tavoitteita kehitysjohtaja Tuula Repo.

Lisätietoja

Tuula Repo, tuula.repo@proagria.fi

Pasi Nurkka, pasi.nurkka@tak.fi

Ruokavisa tutustuttaa yläkoululaiset ruokaketjun vastuullisuuteen

Ruokavisa on ruokakasvatuksen kehittämishanke, jonka tavoitteena on tutustuttaa nuoret ruokaketjuun pelloilta pöytään, lisätä ruuantekijöiden arvostusta sekä vahvistaa nuorten osaamista vastuullisina kuluttajina. Ruokavisan materiaali perustuu ruuan vastuullisuuden eri ulottuvuuksiin, joita ovat ympäristö, eläinten hyvinvointi, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallisuus.

Tiedot, taidot ja tekeminen testiin

Vuoden 2012 teemat ovat vastuullinen kuluttajuus, ympäristö ja eläinten hyvinvointi, ja niitä painotetaan niin elokuussa ilmestyneessä oppimateriaalissa, verkossa käytävässä osaamiskilpailussa sekä Ruoka-aika! -tapahtumaviikoilla, jota esittelevät ruokaketjun vastuullisuutta 12.–23.11.2012 Helsingissä Teurastamolla.



Hankkeessa tuotettava opetuskokonaisuus sisältää nettioppimateriaalin ja tapahtumaviikkojen lisäksi vuosittain järjestettävän valtakunnallisen osaamiskilpailun. Kilpailussa koululaiset pääsevät testaamaan tietojaan ja taitojaan sekä tarttumaan omin käsin vastuullisuuden eri osa-alueisiin. Osaamiskilpailun alkuerät kisattiin osoitteessa www.ruokavisa.fi lokakuun aikana. Loppukilpailuun pääsivät Isoniitun koulu Nurmijärveltä sekä Itäkeskuksen ja Vuosaaren peruskoulut Helsingistä. Loppukilpailu kisataan näiden koulujen kesken 20.11.2012 Helsingissä.

Ruuan vastuullisuuden ulottuvuuksia luotaava visa on Ruokatiedon, Kotitalousopettajien liiton ja MTK:n yhteishanke.

Lue lisää: www.ruokavisa.fi

Mikä Ruokavisa? www.ruokavisa.fi/mika-ruokavisa

Ruokavisan oppimateriaali
opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/oppimateriaali/ruokavisan_oppimateriaali

Ruoka-aika! –Ruokavisan tapahtumaviikot
www.ruokavisa.fi/ruoka-aika-ruokavisan-tapahtumaviikot

Lisätietoja

Projektikoordinaattori Minttu Virkkiin,
minttu.virkki@ruokatieto.fi
puh. 050 3261231

www.ruokavisa.fi, www.ruokatieto.fi

Energiaa Italiasta - Salone del Gusto/Slow Food International Congress

Yli 200 000 kävijää 25.-29.10.2012 Torinon Lingotossa: tutustumassa ruokatuotteisiin ja -tuottajiin eri puolelta maailmaa Salone del Gustossa, osallistumassa Terra Madren tapahtumiin ja luentoihin, osa edustamassa maataan neljän vuoden välein järjestettävässä Slow Foodin kansainvälisessä kongressissa – itse yritin yhdistää kaikki nämä ja onnistuin saamaan jonkinlaisen käsityksen tästä jättitapahtumasta. Juhlapuhujia riitti FAO:n johtajasta EU:n maatalouskomissaariin, mutta suurimmat suosionosoitukset sai arvatenkin Slow Foodin isähahmo Carlo Petrini. Tapahtuman vastuullisuus ilahdutti – esimerkkeinä kierräysmateriaalien runsas käyttö ja hyvin suunniteltu jätehuolto. Toinen mukava piirre oli tapahtuman toiminnallisuus: kävijät saivat seurata luentoja, työnäytöksiä, osallistua mm. makukouluihin, ruuanvalmistustyöpajoihin, ohjattuihin ostoskierroksiin.

Salone del Gusto täytti neljä isoa hallia ruokatuotteilla: kolme näistä keskittyi Italian eri alueisiin, neljäs eli International Marketplace tarjosi makuja ympäri maailman. Ensimmäistä kertaa Salonessa oli mukana suomalainen tuottaja, Malmgårdin perinteikäs luomutila Loviisasta. Muista Pohjoismaista mukana oli kymmenkunta tuottajaa Islannista, muista pari tuottajaa kustakin. Ruotsia edusti Slow Food Sápmin presidia-tuote 'suovas di renna', savustettu poronliha. Ehkäpä nyt aktivoitunut pohjoismainen yhteistyö (esim. Ny Nordisk Mat ja Slow Food i Norden) tuo parin vuoden päästä Saloneen enemmän pohjoisia tuotteita. Koskapa Slow Food järjestää vuosittain erillisen Slow Wine-tapahtuman, Italian viinejä oli maisteltavissa keskitetysti yhdessä suuressa Enotecassa, sen sijaan eri alueiden mikropanimoiden oluita oli tarjolla runsaasti. Salone del Gusto hiveli makuaistin lisäksi myös silmää, keskipisteessä kuitenkin ruoka ja tuottajat.

Terra Madressa keskusteltiin mm. luonnon monimuotoisuuden säilyttämisestä, Slow



Malmgårdin tuotteet kiinnostivat. Kuvassa vasemmalta Johan Creutz, Kristina Creutz, Edit Salminen ja paikallinen toimittaja Hélène Raymond (French Canadian Broadcasting Corporation) www.radio-canada.ca/assiette

Foodilla on nyt yli 400 presidiaa (suojeltua tuotetta/lajia) ja tavoitteena on vauhdittaa työtä luettelomalla uhanalaisia tuotteita/lajeja ns. Ark of Taste -arkistoon. Muina aiheina esim. alkuperäiskansojen asian edistäminen Slow Foodin kautta, makukasvatus, nuorten osallistuminen Slow Food -toimintaan, yleensäkin Slow Foodin periaatteiden (hyvää, puhdasta ja reilua) edistäminen eri tavoin. Slow Foodin '1000 Gardens in Africa' -projekti oli näyttävästi esillä, kansainvälisen hallin keskelele oli tosiaan rakennettu valtava eksoottinen puutarha-alue. Pohjoismaiden tapaamisessa keskusteltiin siitä, että olisi hienoa saada aikaan Pohjoismaiden Terra Madre -tapahtuma.

Neljän vuoden välein järjestettävä International Congress kokosi vajaaksi kolmeksi päiväksi n. 650 edustajaa 95 jäsenmaasta keskustelemaan Slow Foodin tulevaisuudesta. Päivien aikana kuultiin 90 esitystä

yli 50 maasta, Carlo Petrini totesikin 'Slow Foodin puhuneen maailmalle ja maailman Slow Foodille'. Keskeisiksi asioiksi nousivat tekemisen ilo ja nuorison keskeinen asema toiminnan eteenpäin viemisessä. Petrini toivoi jäsenten huolehtivan Slow Foodista kuin lapsestaan, 'kun lapsi kasvaa, vaatteet käyvät pieniksi ja pitää hankkia uusia tai korjata vanhoja'. Slow Foodin johtoryhmään valittiin 45 jäsentä, jotka edustavat 30 eri maata - heistä yhtenä Slow Food in Nordenin vetäjä tanskalainen Katrine Klinken.

*Minna Junttila, Convivium Leader
Slow Food Keski-Suomi
minna.e.junttila@gmail.com
puh. 050 546 7454*



Kuvat vasemmalta oikealle: Afrikkalainen puutarha keskellä näyttelyhallia - Italian kukkaviljelyn osastollakin näkyi vastuullisuus materiaaleissa - Itälaialaisia presidia-tuotteita Liguriasta.

Näkökulmia lähiruokaan Tanskassa

Nordic Association of Agricultural Scientists järjesti 18.-19.9.2012 Tanskan Sorøssa lähiruoka-aiheisen seminaarin 'Local Food – a step towards better and more environmentally friendly products'. Seminaarin alateemoina olivat: Lähiruuan määritelmä ja tuotanto, Paikalliset jakelu/arvoketjut, Lähiruuan ympäristösympykset ja Paikalliset ruoka-aloitteet. Keynote-puhuja Roberta Sonnino (Cardiffin yliopisto, Wales) pohti puheenvuorossaan lähiruuan vastuullisuutta ja paikallisuutta, valtion roolia ja tulevia näkymiä. Hän otti esille 'uuden ruokayhtälön', ympäristöasioista johtuvan ruuan yhteiskunnallisen roolin kasvamisen (hintojen nousu, ruokaturvallisuus, ruokamielenosoitukset ja kansallinen turvallisuus, maankäyttö) sekä kaupunkien roolin kasvun ruokaa koskeissa päätöksissä.

Esityksissä kuultiin mielenkiintoisia esimerkkejä julkisista ruokapalveluista (koulut ja sairaalat), lähiruuan ja matkailun yhdistämisestä, yrityksistä ratkaista lähiruuan logistiikan ongelmia. Lähiruuan mahdollisuudet matkailulle näyttäytyivät hyvin moninaisina, esimerkiksi oli varsinkin Tanskasta ja Ruotsista mutta



Seminaarin osallistujat Comwell Soro Storkron pihalla.

myös Virosta, jossa on tehty paljon Leader-lähiruokahankkeita. Lisäksi puhuttiin erilaisista ruohonjuuritason aloitteista ja yksilön vastuun/mahdollisuuksien kasvusta, esimerkiksi mm. viljelyosuuskunnat, lähiruokapiirit, suoramyyntitorit, Slow Food. Seminaarin yhteenvedossa MTT:n Helmi Risku-Norja totesi, ettei lähiruualle ole yhtä määritelmää, vaan se pitää määritellä aina kontekstissaan. Paikalla olleet osallistujat totesivat, että tällaisille

poikkiteiteellisille teemoille kuin lähiruoka on tarvetta jatkossakin.

Lisää tietoa seminaarista NJF:n sivulla: <http://www.njf.nu>

Minna Junttila
Jyväskylän ammattikorkeakoulu
minna.junttila@jamk.fi
puh. 040 588 6533

Opiskelijaryhmä Gastronomisten tieteiden yliopistosta Italiasta tutustui suomalaiseen ruokakulttuuriin

Alkusysäyksen viikon opintomatkkaan antoi reilu vuosi sitten solmittu yhteistyösopimus Jyväskylän ammattikorkeakoulun (JAMK) kanssa, JAMK olikin vastuussa matkan suunnittelusta ja koordinoinnista yhdessä Slow Food Keski-Suomen kanssa. Suunnittelu ja toteutus oli mielenkiintoista ja haastavaa varsinkin sen vuoksi, että ryhmä Keski-Suomen lisäksi vieraili Etelä-Savossa, Itä-Uudellamaalla ja Helsingissä. Syyskuun puolivälissä Suomessa vierailleen kansainvälisen ryhmän seitsemästä jäsenestä vain yksi oli italialainen, sillä Gastronomisten tieteiden yliopiston (UNISG) vuoden maisteriohjelmassa (Master of Food Culture and Communications) yli 90% opiskelijoista tulee Italian ulkopuolelta. Vuoden aikana osana elämyksellistä oppimista opintoihin sisältyy kuusi opintomatkaa, osa niistä on temaattisia (esim. pasta, juustot), osa alueellisia kuten tämä Suomen matka. Tämä matka oli ensimmäinen, jonka tämä Slow Foodin vuonna 2004 perustama yliopisto on koskaan tehnyt Suomeen. Viikossa opiskelijoille pyrittiin antamaan monipuolinen kuva Suomen ruokakulttuurista ja sen mauista, keskeisistä raaka-aineista, valmistustavoista ja ruokaan liittyvistä perinteistä. Opiskelijat osallistuvat ruuan valmistukseen ja haastattelivat ruuan parissa toimivia ihmisiä (tuottajia, keittiömiestareita, tutkijoita, vanhoja ihmisiä jne.).

On selvää, että viikko oli liian lyhyt aika koko Suomen kiertämiseen, eikä esim. Lappia halettu esitellä etelässä. Keski-Suomessa opiskelijat pääsivät tutustumaan järvikalastukseen, kalan savustukseen ja loimutukseen sekä leipomaan ruisleipää Maa- ja kotitalousnaisten ruisleipätalkoissa. He kokivat suomalaisen metsän Petäjäveden Karhunahtaalla, kuulivat jokamiehenoikeuksista ja pääsivät nauttimaan metsänantimista. Keski-Suomessa tutuksi tulivat Kumpusen luomuviljatilalla, Markkulan marjatilalla, Taipaleen luomulihtalalla sekä suomenkarjan erityisominaisuudet Aholan tilalla Jämsässä. Jyväskylässä järjestetyn Maaseutu kaupungissa -tapahtuman yhteydessä heillä oli mahdollisuus tavata lisää tuottajia ja keskustella muidenkin maaseututeeman parissa työskentelevien toimijoiden kanssa.

Ohjelmaan pyrittiin myös sisällyttämään suomalaisia "erikoisuuksia". Jopa mahdolliseksi kansainväliseksi vientituotteeksikin tituleerattu kouluruokailu oli yksi tällainen, siihen tutustuttiin perinteisen kouluruokailun tunnelmissa pienellä Nyrölän koululla Jyväskylässä. Mikkelissä Ruralia-instituutissa opiskelijat kuulevat suomalaisesta ruokaperinteestä ja suomalaisista EU:n nimisuojuustuotteista, näistä he pääsivät myös käytännössä valmistamaan ja maistelemaan kalakukkoa ja karjalanpiirakoita. Tervin kartanossa nautittiin

savolaisen sakuskapöydän antimia. Mikkelissä ja Helsingissä koettiin perinteistä tori- ja kaupahallitunnelmaa ja makuja. Etelä-Savo ja Itä-Uusimaa esittelivät omia tuotteitaan, ryhmä vieraili mm. Loviisassa Malmgårdin (muinaisviljalajit ja mikropanimo) ja Wildemansin (omenat ja yrtit) tiloilla, Pellingin saaristossa tutustuttiin merikalastukseen ja sen saaliiseen. Kaikissa kohteissa keskeisenä oli maistelu ja vuoropuhelu tuottajien kanssa.

Viikon ohjelma päättyi Helsinkiin, jossa tapahtuikin parhaillaan ruokakulttuurissa monenlaista. Yksi maailman designpääkaupunkiaseman vauhdittamista asioista on Teurastamo, Helsingin Tukutorin kaikille avoin ruoan ja designin kohtaamispaikka. Vierailuviikonloppuna Teurastamon päänäytämöllä, Kellohallissa, järjestettiin suuri sienitapahtuma, jossa ryhmä tutustui suomalaisiin sieniin. Kaapelitehtaan katolla heille esiteltiin Dodon toimintaa ja Slow Food Helsingin ylläpitämää kattopuutarhaa osana Helsingin tämän kesän kaupunkiviljelyä. Helsingin ohjelmaan kuului myös keskusteluhetki Hakaniemen hallissa Suomen ensimmäisen ruokakulttuurin professorin, Johanna Mäkelän, kanssa.

Opiskelijoilla ei ollut juurikaan ennakkokäsitystä suomalaisesta ruokakulttuurista, eniten heitä ihastuttivat kalat eri muodoissaan ja



Kuvat: Sarah Munly dokumentoi, tässä mustikat ja kantarellit - Herkullinen kuhakeitto Maatilamatkailu Kumpusessa Petäjävedellä - Opiskelijat Lucas Lanci ja Ludovica Forgnieri kuuntelevat kun emäntä Kaarina Salmijärvi opastaa

ehkä uutena erilaisena makuelämyksenä happamat maut. Ryhmän mielestä Suomella olisi potentiaalia ruokamatkailuun, luonto ja sen antimet pitäisi saattaa ulkomaalaisten matkailijoiden tavoitettaviksi helposti ja selkeästi. Opiskelijat dokumentoivat viikon kokemuksensa Suomessa ja on hienoa saada yliopiston vuosi vuodelta kasvavaan dokumenttiarkistoon (n. 100 opintomatkaa vuodessa) ensimmäinen video- ja kuvakooste suomalaisesta ruokakulttuurista.

*Karoliina Väisänen, Lehtori,
Jyväskylän ammattikorkeakoulu
karoliina.vaisanen@jamk.fi
puh. 040 865 6879*

*Minna Junttila, Convivium Leader,
Slow Food Keski-Suomi
slowfood@gmail.com
puh. 050 546 7454*



Viides Healthy to go - Food Innovation onlinekurssi alkaa 15.3.2013

Elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun kurssin tavoitteena on lisätä pk-yritysten markkinapotentiaalia erityisesti terveellisyysnäkökohtien kautta. Kurssilla voit ratkoa käytännön haasteita yhdessä muiden Itämeren alueen opiskelijoiden ja asiantuntijoiden kanssa. Koulutuksen sisältö on suunniteltu laajassa Itämeren alueen elintarvikealan asiantuntijoiden yhteistyönä, Baltfood, www.baltfood.org. Vastaavan sisältöinen kurssi on jo toteutettu neljä kertaa ja nyt koulutus toteutetaan viidennen kerran. Edellisillä kerroilla kurssi on täyttynyt jo hyvissä ajoin ennen ilmoittautumisaikaa. Katso kurssin esittelyvideo <http://www.youtube.com/watch?v=gpO0mYT9gEc&feature=youtu.be>

Koulutus toteutetaan englanniksi. Ilmoittaudu viimeistään 1.3.2013

<http://www.oncampus.de/index.php?id=1630&L=1>

Lisätietoja

<http://www.oncampus.de/index.php?id=1449&L=1>

*tai Suomessa Heidi Valtari
puh. 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi*



Kuvat: Vatruskat: Hetki suomalaisessa metsässä - Merikalamaistiaiset Suur-Pellingissä Johanna ja Jörgen Kellgrenin luona - Kalansavustusta Keski-Suomessa

Luomulaakson edustajat tutustuivat Suomeen

Itä-Puolasta Organic Food Valley:n edustajina Barbara Szymoniuk ja Danuta Smolen tutustuivat Suomen maaseudun haasteisiin ja erityisesti luomutuotantoon lokakuun lopulla. Heidän edustamansa College of Enterprise and administration toimii aktiivisesti elinkeinojen ja yrittäjyyden kehittäjänä alueella yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa. Luomualan kehittämisessä toiminta konkretisoituu EkoLubelszczyzna Association nimisessä yhdistyksessä, jonka johtotehtävissä he myös toimivat. Matkan aikana he tutustuivat elintarvikealan kehittämiseen valtakunnallisesti sekä alueellisen esimerkin kautta. Luomutuotannon yleistilannetta Suomessa ja kehittämistyötä Varsinais-Suomessa esitteli toiminnanjohtaja Paavo Myllymäki MTK-Varsinais-Suomesta. Sekä Puola että Suomi olemme Itämeren rantavaltioita ja keskusteluissa todettiin että tiedon ja vuorovaikutuksen lisäämisellä voidaan suun-



Luomukeskustelu käynnissä MTK Varsinais-Suomen toiminnanjohtaja Paavo Myllymäen johdolla.

nitella myös yhteisiä kehittämistoimenpiteitä. Luomutoimijoiden tutustumismatka Lublinin alueelle jäi selkeäksi tulevaisuuden suunnitelmaksi.

Lisätietoja

www.ekolubelszczyzna.pl ja

Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

Uusi Lähiruoka & luomu -tapahtuma avaa ovensa Messukeskuksessa ensi keväänä

Uusi lähi- ja luomuruokaan keskittyvä yleisötapahtuma järjestetään Helsingin Messukeskuksessa 26-28.4.2013.

Tapahtumassa esitellyt muun muassa alan tuotteet ja palvelut sekä yhdistykset ja järjestöt. Tapahtuma houkuttelee kävijöiksi lähellä tuotetusta ja luomuruuasta kiinnostuneita kuluttajia sekä ruokaharrastajia.

Messukeskuksessa järjestetään samana viikonloppuna myös Lapsimessut, Kädentaitotapahtuma, PetExpo, OutletExpo ja ModelExpo. Kävijät pääsevät tutustumaan yhdellä sisäänpääsylipulla kaikkiin tapahtumiin.

- Samanaikaiset tapahtumat tukevat toisiaan ja luovat lisäarvoa kävijälle. Lähiruoka ja luomu ovat kasvavia trendejä. Monien upeiden pientuottajien lisäksi myös useilla suurilla suomalaisilla elintarvikealan yrityksillä on jo omat luomutuotesarjansa. On syntynyt myös monia lähi- ja luomuruokaan erikoistuneita kauppia-

ja verkkokauppoja, toteaa Suomen Messujen tuotekehityspäällikkö **Reija Könönen**.

Tapahtumakokonaisuus houkuttelee Messukeskukseen käsityöntaiteita ja käsitöiden ystäviä, lemmikkiharrastajia ja shoppailijoita. Lapsimessujen myötä tapahtumakokonaisuudessa on paljon myös lapsiperheitä vierailijoina.

- Ruoan laatu ja ekologisuus puhuttavat usein juuri nuoria perheitä, joten uusi tapahtuma sopii oivallisesti tähän messukokonaisuuteen. Lisäksi monissa päiväkodeissa ja kouluissa tarjotaan nykyisin vain luomuruokaa, Könönen kertoo.

Kävijät saavat messuilta muun muassa tietoa uusista lähiruoka- ja luomutuotteista sekä palveluista, tuottajista ja myyjistä sekä pääsevät tekemään ostoksia, luomaan kontakteja ja nauttimaan eri maiden omaleimaisista ruoka-

kulttuureista. Tapahtuma on kiinnostava vierailukohde myös ruoka-alan ammattilaisille.

Tapahtuman tuoteryhminä ovat erilaiset lähiruoka- ja luomutuotteet (mm. hunaja, juomat, leipomotuotteet, yrtit ja mausteet sekä marjat ja hedelmät), palvelut (mm. juhla- tai pitopalvelut, makumatkailu, maahantuonti ja ohjelmopalvelut), yhdistykset ja järjestöt, keittokirjat ja alan lehdet, keittiövälineet ja tarvikkeet, astiat, ruokailu- ja työvälineet, kattaustarvikkeet sekä koneet ja laitteet.

Lähiruoka & luomu -tapahtuma Helsingin Messukeskuksessa 26-28.4.2013

Samaan aikaan myös Lapsimessut, Kädentaitotapahtuma, PetExpo, OutletExpo ja ModelExpo. www.lahiruokaluomu.fi

Kansainväliset joulumarkkinat mahdollisuutena

Saksan kaupungeissa järjestetään noin 2500 joulumarkkinatapahtumaa, jotka ovat avoinna neljä viikkoa ennen jouluaattoa päivittäin yleensä kello 10-21, pienemmät tosin vain viikonloppuisin. Joulumarkkinoiden kokonaisliiketoiminnan on arvioitu olevan 5 miljardia euroa ja ne työllistävät n. 200 000 henkilöä. Joulumarkkinat ovatkin merkittävä myyntikana paikallisille pienyrityksille ja tärkeä matkailuvaltti saksalaisille kaupungeille, jotka ponnastavat entistä enemmän joulunajan markkinointiin. Saksankielisten maiden lisäksi joulumarkkinoita järjestetään nykyisin monessa muussa maassa kuten Belgiassa, Hollannissa, Englannissa ja Yhdysvalloissa.

Kasvava ”joulumarkkina-business” voisi tarjota myös suomalaisille pienyrityksille oivan kanavan tuotteittensa kansainväliseen myyntiin. Toimiva myyntikonsepti voisi olla helposti monistettavissa eri paikkakuntien ja maiden joulumarkkinoille. Toisaalta pienyrityksille kynnys lähteä itsenäisesti markkinoille on suuri. Yritykset tarvitsisivat tukea ja apua kaupungeilta ja valtiovaltalta erityisesti myyntipaikan saamiseksi isoista kaupungeista. Logistiikan ja myynnin organisointiin paikan päällä tarvitaan yhteistyötä ja ulkopuolisen organisaattorin apua. Myös kotimaassa voitaisiin järjestää entistä enemmän saksalaisia joulumarkkinoita mukailevia myyntitapahtumia joulun alusviikkoina.

Stuttartin joulumarkkinat

Stuttartin joulumarkkinat ovat yksi Saksan suurimmista joulutapahtumista. Viime vuonna, jolloin vierailin Stuttgartin ja lähikaupunkien markkinoilla, kävijöitä oli ennätyksellisesti noin neljä miljoonaa. Varsinaisella keskustan joulumarkkina-alueella oli noin 280 kojupaikkaa, mutta myös alueen ulkopuolelta löytyi paljon myyntikojuja. Stuttgartin joulumarkkinoilla oli ennen kaikkea tarjolla perinteisiä saksalaisia tuotteita: joululeivonnaisia, hehkuviniä (Glühwein) ja alkoholijuomia, makkaroita, kynttilöitä, erityisesti mehiläisvahakynttilöitä, puisia joulukoristeita, erilaisia käsitöitä, hunajatuotteita ja jonkin verran marjahilloja ja mehua tyrnistä ja puutarhamarjoista. Lisäksi tarjolla oli myös tavanomaisia tuotteita, kuten siivousvälineitä, vaatteita ja koruja. Kaikki näytteilleasettajat olivat arvioltani saksalaisia. Monilla yrityksillä oli ollut vuosikymmeniä myyntikoju Stuttgartin

joulumarkkinoilla, josta ne saivat pääosan liikevaihdostaan. Tuoton kannalta tärkeintä on hyvä myyntipaikan sijainti ja hyvä sää, joka houkuttelee markkinoille kävijöitä. Paikan saaminen Stuttgartin joulumarkkinoilta on erittäin vaikeaa. Paikallinen lehti totesi, että jo joulukuussa 2011 oli seuraavan vuoden paikkoja hakenut yli 1000 yrittäjää. Virallinen haku aika päättyi yleensä maaliskuun lopussa.

Suomalainen joulukylä Stuttgartissa

Kalevala Spirit Oy on 10 vuoden ajan järjestänyt suomalaisia joulukyliä Saksassa. Vuonna 2011 kylä järjestettiin Hannoverissa, Leipzigissa ja Stuttgartissa. Teemana on Kalevala ja niissä myydään sekä elintarvikkeita että käsitöitä, joihin tulisi liittyä kertomus liittyen suomalaiseen traditioon. Myytävät tuotteet ovat Kalevala Spiritin tuotemerkin alla. Joulukylät sijaitsevat varsinaisten joulumarkkinoiden läheisyydessä omana alueenaan. Stuttgartin suomalainen joulukylä sijaitsi Karlsplatzilla kaupungin keskustassa lähellä varsinaisia joulumarkkinoita vuonna 2011. Joulukylä koostui viidestä punaisesta myyntikojusta, suuresta ruokailuteltasta sekä loimulohen paistopisteestä. Myytävänä oli ruoka-annoksia loimulohesta, sämpylöitä poronlihalla sekä suomalaista glögiä (myös alkoholiton), marjamehua, hunajaa, hilloja ja makeisia sekä käsitöitä ja porontaljoja. Loimulohen paistamisesta vastannut suomussalmelainen matkailuyrittäjä Markku Määttä kertoi, että mahdollisimman paljon tarvittavasta oheistavarasta hankitaan paikallisesti, kuten halot ja itse lohi ja sämpylät. Koska 2011 joulukuu oli ollut lämmin, myynti oli ollut kaksinkertainen verrattuna edelliseen vuoteen. Myyjät totesivatkin, että kaikki tarjolla olleet tuotteet olivat myyneet hyvin, parhaiten makeiset.

Lisätietoja
Ulla Lehtinen
ulla.lehtinen@oulu.fi
puh. 029 448 2926



Tapahtumat

4.12.2012	Väinönputkea vai pakurikääpää? Lapin luonnonantimien tulevaisuusseminaari, Rovaniemi (https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/lappiouo/ajankohtaista_lappi)
8.1.2013	Lisää luomua, Pori (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
10.1.2013	Lisää luomua, Tervola (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
16.1.2013	Lisää luomua, Laukaa (http://www.luomu.fi/pro-luomu-ry/lisaa-luomua/)
17. - 18.1.2013	Luomusuunnitelmat ja -asiakirjat, dokumentointi ja merkinnät, Mikkeli (uula.kettunen@mamk.fi)
18. - 19.4.2013	Verkosto- ja hankeseminaari (www.maaseutupolitiikka.fi)
26. - 28.4.2013	Lähiruoka & luomu -tapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
6. - 7.6.2013	Futures for Food, Turku (www.futuresconference.fi/2013)
3. - 6.7.2013	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)
22. - 24.8.2013	Herkkujen Suomi, Helsinki (www.herkkujensuomi.fi)
4. - 7.9.2013	Riga Food , Latvia (www.rigafood.com)
5.9.2013	Yrittäjän päivä (www.yrittajanpaiva.fi)
11. - 14.9.2013	EurSafe -konferenssi, Uppsala (http://www.slu.se/en/collaborative-centres-and-projects/ethics/eursafe-2013/eursafe-2013)
28. - 29.9.2013	Länsi-Uudenmaan Maistiaiset lähiruokamarkkinat, Mustion linna (www.slowfoodvastanyland.org)
30.9. - 6.10.2013	Luomuviikko
22. - 24.11.2013	ELMA maaseutumessut, Helsinki (www.elmamessut.fi)
19. - 21.3.2014	Gastro, Helsinki (www.gastro.fi)



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta 2013!

toivoo: toimitus