

Ruoka matkailun vetovoimatekijäksi



Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2014 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	29.1.	14.2.
2	7.5.	23.5.
3	27.8.	12.9.
4	19.11.	5.12.

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: Paino-Kaarina

Sisällys

Puheenjohtajan katsahdus vuoteen 2013	1
Matkailijat moninkertaistavat lähiruoan potentiaaliset markkinat	2
Hanketreffit tarjosi tapaamispaikan lähiruuan ja matkailualan toimijoille	3
Elintarvikeala luottaa paikallisuuteen	4
Muuttuva toimintaympäristö haastaa liha-alan yritykset kehittämään toimintojaan	5
Ilmastovalinta tuo hyvän maun suuhun	6
Japa ry sai pohjoismaisen ympäristöpalkinnon	7
Aitojamakuja.fi:ssä uusia toimintoja: mobiiliversio ja kuntahaku	8
Luonnonlaidunlihalle kriteerit ja niiden käyttöönotto	8
Elintarvikealan yritystilastointi 2013	9
Paikallisten elintarvikeketjujen kehittämistyön linjojen vertailua	10
Kainuulainen kuluttaja on valmis maksamaan enemmän paikallisesta lihasta	11
Mitä uutta Arktiset Aromit ry:ltä	12
Lähiruoasta porinaa padan äärellä	12
Yrittäjät toivovat lisää osaamista tuotteiden markkinointiin ja jakeluun	13
P.O.R.K -lihatuotteet palkittiin ELMA maaseutumessuilla	13
Enterprise Europa Networkin kautta kontaktit maailmalle	14
Maaseutupoliittinen kokonaisohjelma 2014 - 2020 lausunnolla	14
Verkkokauppa osana lähiruokamarkkinoita	15
Paperilta pellolle -päivä Rovaniemellä	15
Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealasta tehty selvitys	16
Lähiruokapuoti Tahkolla 1. - 6.1.2014	16
Lähiruoka esillä eduskunnassa	17
Tehdään lähiruokapäätöksiä tänään! -seminaari	18
Kainuussa osataan, mutta oppeja tarvitaan lisää	19
Lähettyvä joulupöytä pitää karjalaisten villiyrittäjien kiireisenä	20
Lähiruoka & luomu -messutapahtuma jälleen huhtikuussa	21
Hankintalain kokonaisuudistus käynnistyy	21
RUOKA & MATKAILU -päivä - Suomalaisen ruokamatkailun puolesta	22
KnowSheep -hanke	24
Kasviproteiinilla kasvuun!	25
Keski-Suomen IV Maaseutugaalassa nautittiin paikallisista herkuista	26
Maaseutuakatemiassa luodaan tulevaisuutta	26
Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategialla vuosille 2014-2020 tavoitellaan kannattavaa ja houkuttelevaa yritystoimintaa	27
Järvikalan toimitusketju läpinäkyväksi sähköisen seurannan avulla	27



*Ruoka matkailun vetovoimatekijäksi. mm. Lähiruokaa ja matkailua hanketreffit (sivut 2-3) sekä Ruoka osana matkailua (sivu 22-23).
Kuva Loimutar Oy*

Puheenjohtajan katsaus vuoteen 2013

Taas yksi vuosi alkaa olla pulkassa. Tässä vaiheessa on hyvä pysähtyä ja katsoa, mitä kaikkea vuoteen on mahtunut ja missä elintarvikealan kehittämisessä mennään.

Vuosi 2013 on ainakin ollut yhtä lähiruoan ja luomun riemusaattoa. Historialliset ensimmäiset valtioneuvostotason ohjelmat hyväksyttiin toukokuussa, ja muutenkin teemat ovat vahvasti näkyvillä poliittisilla areenoilla – tästä esimerkkeinä vaikkapa Eduskunnassa järjestetty Lähiruokapäivä ja monet teemaan liittyvät kirjalliset kysymykset.

Lähiruoka ja luomu ovat olleet vahvasti esillä myös eri medioissa, ja hyvä näin. Tätäkin kautta saamme kuluttajat havahtumaan ja pohtimaan ruokavalintojensa kestävyyttä ja laatua. Lähiruoka- ja luomutapahtumia on jatkuvasti ympäri Suomea kooten yhteen alojen ketjujen toimijoita. Ja tätä tulee jatkaa tulevaisuudessakin, sillä vain arvoketjun lenkit yhteen saattaen saamme voimaa yhteisten ponnistusten eteen.

Puhe ja hehkutus eivät kuitenkaan riitä, elleivät ne kannan konkreettisiin toimiin ja yritystasolle asti. Monet indikaattorit kuitenkin osoittavat, että kenttä on täysillä työn touhussa, ja että kehittämistyö kantaa hedelmää: elintarvikealan yritysten määrä on hienoisessa nousussa ja seurannan mukaan lähiruokaan ja luomuun erikoistuneiden myymälöiden määrä jatkaa kasvuaan. Samoin ruokapiirien määrän nousu ja maatiloiden kiinnostus suoramyyntiin ovat osoituksena, että kantavuutta lähiruoalla on. Tilastokeskuksen viralliset tilastot laahaavat vähän jäljessä, mutta viimeisimmät, vuotta 2011 koskevat tilastot osoittavat jalostusarvon kasvua edelliseen

vuoteen verrattuna. Kasvua on koko elintarvikealan osalta, kokoluokittain tarkasteltuna kasvu on kohdistunut suuriin, mikroluokan ja pieniin yrityksiin. Keskisuurissa yrityksissä sen sijaan on notkahdus sekä jalostusarvossa että toimipaikkojen määrässä. Tässä meille löytyykin yksi kehittämistoiminnan haasteista, sillä keskisuurista yrityksistä toisaalta pitäisi löytyä se suurin tuotevolyymin, työllisyyden ja vientitoiminnan kasvun avain.

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia tietämään ruokansa alkuperästä. Elintarvikesektorimme onkin jo vuosia tehnyt hyvää kehittämistyötä saadakseen kuluttajien luottamuksen hyvän laadun ja jäljitettävyyden siivin. Pisimmällä tässä työssä on sianlihasektori, sillä Evira myönsi Sikavan laatujärjestelmälle kansallisen laatujärjestelmästatuksen heinäkuussa 2013. Naudan- ja siipikarjanlihalle ollaan vastaavia järjestelmiä myös rakentamassa.

Tätä vuotta on leimannut ohjelma- ja strategia-prosessit. Alueilla ja valtakunnan tasolla on valmisteltu uusia ohjelmia ja strategisia asiakirjoja, joilla valmistaudutaan ensi vuoden alusta alkavaan uuteen, pitkään EU:n ohjelmakautteen 2014-20. Elintarvikeala on otettu todella hyvin asiakirjoissa huomioon, ja linjauksissa näkyvät eri alueiden erilaiset kehittämispainotukset, kuten kuuluukin. Lähiruoka, luomu, lyhyet jakeluketjut, jäljitettävyyden ja laatu sekä kuluttajaviestinnän tehostaminen ovat useissa asiakirjoissa sisäkirjoitettuna. Uuden kauden hanke- ja investointitoiminnan aloitushetki on vielä hämärän peitossa, mutta onneksi nykykauden hankkeita pystytään pitkälti jatkamaan myös ensi vuonna. Kehittämistoimintaan ei kuitenkaan saisi tulla pidempiaikaisia katkoksia.



Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä on uusi-massa rakenteitaan samalla kun se on valmistellut uutta maaseutupoliittista kokonaisohjelmaa. Me teemaryhmissä olemme hahmotelleet tulevaa ja myös valmistaudumme kehittämään uudenlaista verkostomaista työtapaa ja vahvistamaan jo syntyneitä kumppanuuksia.

Näillä eväin on hyvä suunnata tulevaisuuteen!

*Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja
Lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö*

Matkailijat moninkertaistavat lähiruoan potentiaaliset markkinat

Lähiruokaa ja matkailua -hanketreffit pidettiin Kuusamossa Rukalla. Noin 50 hanketoimijaa Lapista, Kainuusta, Keski- ja Pohjois-Pohjanmaalta kokoontui Rukan kokouskeskuksen upeisiin maisematiiloihin. Järjestelyistä vastasivat Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Lähiruoka- ja luomuohjelmat, Matkailun teemaryhmä, Maaseutuverkostoyksikkö, Arktiset Aromit ry, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea ja Pro Luomu ry yhdessä alueen toimijoiden kanssa.

Rukalla järjestetyt hanketreffit olivat sarjan neljäs ja samalla viimeinen tilaisuus. Verkostoasiamies Juha-Matti Markkola maaseutuverkostoyksiköstä oli kiertänyt puheenjohtajana kaikki tilaisuudet. ”Paljon on käsitelty samoja asioita, mutta paljon tulee erilaisia näkökulmia paikkakunnalta toiselle vaihdettaessa. Tällä Kuusamossa tuntuu olevan erityisen keskustelevala ryhmä. Se on tietysti hyvä, että saamme palautetta.”

Lähiruokakoordinaattori Kirsti Viljanen korosti lähiruoan merkityksen kasvua. ”Tuntuu, että joka puolella korostetaan lähiruoan merkitystä. Hallitusohjelmassa on mainittu lähiruoka ja yhä useammat kunnat ottavat lähiruoan erikseen myös strategiaan. Lähiruoka ei ole trendi vaan se on tullut jäädäkseen. Tässä käsitteidiakossa sotkeutuu varmasti kuluttaja, kun se meille alan toimijoillekin on välillä selkiintymätöntä. Välillä puhutaan lähiruosta välillä luomusta ja tällä hetkellä on esillä villi ruoka.”

Maaseutu- ja energiayksikön päällikkö Hannu Linjakumpu Lapin ELY-keskuksesta kertoi maaseudun uuden kehittämissuunnitelman aikataulusta ja tavoitteista. ”Ennen uutta ohjelmakautta tehdään vielä uusia rahoituspäätöksiä, mutta valitettavasti rahat tälle ohjelmakaudelle on jo pääosin sidottu. Meidän pitää nyt keskittyä vuonna 2014 uuden kauden toimien suunnitteluun.”

Jyväskylän ammattikorkeakoulusta Sari Mäkinen-Hankamäki esitteli erittäin mielenkiintoisen tutkimuksen elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristöstä. ”Paikallisuuden merkitys yrityksen kilpailuetuna on kasvanut edellisiin tutkimuksiin verrattuna. Yli 70 % vastaajista (n=258) piti paikallisia raaka-ainetoimittajia ja lähiruoan käyttöä merkittävänä kilpailuetuna.”

Rukakeskuksen Miia Porkkala korosti yhteistyön merkitystä. ”Trendit on kyllä puolellamme ajatellen lähiruokaa. Meilläkin täällä Kuusamossa ja Rukalla matkailijat moninkertaistavat lähiruoan potentiaaliset markkinat. Täällä on myös Naturpoliksessa jo vuosien ajan tehty hanketyötä lähellä tuotetun puolesta. Pro Kuusamo tukee myös yritysten yhteistyötä säilyttääksemme tämän ainutlaatuisen luonnon matkailun vetovoimatekijänä. Äskettäin olleessa TEMin seminaarissa

ministeri Vaapavuori korosti matkailun merkitystä. Matkailuala nousee yhä enemmän työllisyys- ja kasvupolitiikan parrasvaloihin. Yhdistämällä voimavaramme saavutamme hankkeiden tavoitteet ja saamme tulokset hyötykäyttöön.”

Iltapäivän työpajoissa korostui myös yhteistyön ja koordinoinnin merkitys. Yritykset odottavat hankkeilta käytännön toimintaa ja vertailutietoa eri toimintamalleista.

Lapin marjamaista 99,9 % on luomua!

Irja Mäkitalo esitteli MTT:n ja ProAgrian Lappi luo -työohjelman sekä Lapin 4H-piirin Lapin luomukartoituksen loppusuoralla olevat tulokset. ”Lapin metsä-, jouto- ja kitumaasta 99,9 % ja siten jokamiehenoikeudella poimittavien marjojen keruualueet ovat yhtenäisiä luomualueita. Lapin metsäkeskukselta saatiin tiedot luomun estävistä KEMERA -toimenpiteistä, tietoja tarkennettiin Metsänhoitoyhdistyksistä ja Maanmittauslaitos sijoitti kartalle lannoitus- ja torjunta-aineilla käsitellyt alueet, joita Lapissa on erittäin vähän. Toivottavasti luomukeruun helpottuminen rohkaisee myös pieniä jalostajia käyttämään luomua.

Paikallinenkin poimija voi hyödyntää marjoja näin enemmän. Toimintamallia tulisi jatkaa



Hanketreffille toivat asiantuntemustaan luennoitsijat Reijo Martikainen Maaseutuvirastosta (vas.), Heidi Valtari Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Braheasta, Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriöstä, Miia Porkkala Rukakeskuksesta sekä Hannu Linjakumpu Lapin ELY-keskuksesta

myös muilla alueilla. Kansainväliselle matkailijalle ja myös matkailuelinkeinolle on suuri merkitys, että voimme sanoa, että marjamaamme ja retkeilyseutumme ovat luomualuetta!”

Hanketreffien aamupäivän ohjelma oli kaikille yhteinen ja iltapäivällä ns. teemahuoneissa konkreettisesti vertaistieto ja -kokemukset liikkui. Osallistujilla oli kokemuksia ja toimintamalleja jaettavana muille ja toisaalta osallistujat kuuluivat vastaavia asioita muilta. Teemahuoneiden annista laadittiin yhteenve-to sekä levittämistä varten dokumentointina huoneittaiset muistiot. Tutustu muistioihin ja tilaisuuden esityksiin www.ruokasuomi.fi – tilaisuuksien materiaalit.

Hanketreffien järjestäjistä erityisasiantuntija Heidi Valtari Ruoka-Suomi -teemaryhmästä oli myös tyytyväinen päivien antiin. ”Tämän eteen teimme porukalla kovasti töitä. Hienoa, että vastaanotto oli näin myönteinen ja yhteistyöhalua tuntuu löytyvän eri sektoreilta. Vastaavaa pitänee järjestää myös ensi vuonna. Kiitos osallistujille!”

Elisa Kangasaho, projektipäällikkö
Luonnollisesti läheltä hanke
Naturpolis Oy Kuusamo
Elisa.Kangasaho@naturpolis.fi

Hanketreffit tarjosi tapaamispaikan lähiruuan ja matkailualan toimijoille

Eri puolella Suomea lokakuussa kiertävillä Lähiruokaa ja matkailua -hanketrefeillä koottiin jo tehtyä kehittämistyötä ja välitettiin tuloksia, kohdattiin sekä verkotettiin ruoka- ja matkailualan toimijoiden kesken. Kohderyhminä olivat ensisijaisesti hanke-toimijat ja alan kehittäjät, mukaan luettuna myös rinnakaistoimialat. Hanketrefejä järjestettiin kaikkiaan neljällä paikkakunnalla, ensimmäiset kokoontumiset Tampereella ja Lahdessa ja sitten vuorossa olivat Siilinjärvi ja Kuusamo.

Hanketrefeillä koottiin ja kuultiin loppumaisillaan olevan EU-ohjelmakauden 2007–2013 tuloksia, saatiin viestiä hallituksen lähiruoka- ja luomuohjelmista, tulevasta ohjelmakaudesta 2014–2020 sekä maaseutupoliittisesta kokonaisohjelmasta 2014–2020. Tapaamisten tärkeänä tavoitteena oli myös tuoda esiin eri ohjelmien keskinäistä linkittymistä ja kytkeytymistä toisiinsa. Tutustu hanketreffien muistioihin ja tilaisuuksien esityksiin www.ruoka-suomi.fi – tilaisuuksien materiaalit.

Verkostoasiamies **Juha-Matti Markkola** maa- ja metsätalousministeriön maaseutuverkostoyksiköstä totesi, että hankkeiden pohjaksi on äärettömän tärkeää hyödyntää jo olemassa olevaa tietoa ja yhdistää voimia käytännönkin tasolla. – Toivottavasti toimijoiden välinen yhteistyö jatkuu hanketreffien jälkeen vähintäänkin toimialojen sisällä teemoittain tai alueittain. Hyvät käytännöt tulee laittaa jakoon, sillä toimijat eri puolella Suomea painiskelevat samankaltaisten haasteiden äärellä. Jokaisen ei ole järkevää keksiä pyörää uudelleen, Markkola hymähtää.

Parhaat ravintolat luottavat lähiruokaan

Tampereen hanketrefeillä puhunut ravintoloitsija **Christina Suominen** Ravintola C:stä korosti toimitusketjun lyhyden lisäksi tuotteiden tuoreuden merkitystä toiminnassaan. – Ruokalistaa ei julkaista koko vuodeksi, vaan menu elää jopa päivittäin sen mukaan, mitä tuotteita meille kulloinkin tarjotaan. Tällainen väljä konsepti antaa mahdollisuuksia ravintolohenkilöstön luovuudelle.

Ravintola C:tä pidetään yhtenä Tampereen kärkiravintoloista. Sen ehdottomana vahvuutena ja kilpailuvalttina ovat pientuottajat tavantoinimittajina. Ravintola tuo esiin pientuot-

tajien merkityksen myös yritysmarkkinoinnissaan, esim. nettisivuillaan.

Lähiruokakoordinaattori **Kirsi Viljanen** maa- ja metsätalousministeriöstä puolestaan kertoi lähiruokaohjelmasta, hallitusohjelman kirjausten taustoista ja ohjelman sisällöstä ja tavoitteista. – Ilokseni voin todeta, että lähiruuan kehittäminen on maassamme useiden alueiden kehittämissuunnitelmissa jo vahvasti näkyvillä, Viljanen toteaa.

Ruuan ja matkailun merkittävä yhteys on nostettu hallituksen linjauksissa lähiruuan ja luomualan kehittämissuunnitelmissa keskiöön ensimmäistä kertaa. Ohjelmiin kirjoitetut asiat antavat painoarvoa sekä selkänöjää alueellisten ja paikallisten toimijoiden kehittämistyölle. Tampereen hanketrefeillä oltiin yhtä mieltä siitä, että verkostoitumisen ja yhteistyön tekemisen tarve on korostunut entisestään. Myös aiemmin tehdyn työn hyödyntämiseen tulee panostaa voimakkaammin.

Lähiruoka matkailun mahdollisuutena

Lahden hanketrefeillä esiintyneen Linnahotellin yrittäjän **Päivi Koskelan** mukaan lähiruuan oikeanlainen hyödyntäminen on mahdollisuus kilpailijoista erottumiselle. – Yrittäjän on ensiarvoisen tärkeää osata valita omalle yritykselleen sopivat ja riittävän merkittävät lähiruuan tuottajat: viljatuotteet, kasvikset ja juurekset sekä marjat ja sienet. Yrittäjän on hyvä olla kiinnostunut myös siitä, miten raaka-aine on viljelty.

Koskela suosittelee vierailemaan tilalla, jotta ravintoloitsija osaisi kertoa asiakkaille tuottajista. Ruuan alkuperätarinat ovat olennainen osa asiakaspalvelua, niin maininnat ruokalistoissa kuin muussakin markkinointimateriaalissa. Ravintola C:n tavoin Linnahotelli tuo ruokafilosofiansa esiin internet-sivuillaan.

– Myös lista lähiruokatoimittajista löytyy sieltä. Tämä lisää viljelijän ammattilypeyttä, kun hän tietää että yritys on aidosti kiinnostunut hankkimistaan tuotteista.

– Eikä yrittäjä tietenkään voi jättää huomiomatta jätehuollon, energian ja veden kuluksen vastuullista hoitamista, Päivi Koskela päättää.



Ylitarkastaja Reijo Martikainen Maaseutuvirastosta ohjaa kohti visiota. Reijo toimii myös matkailun teemaryhmän puheenjohtajana - Linna Hotellin yrittäjä, linnan rouva Päivi Koskela kannustaa tutustumaan ruuan alkuperään.

Maaseutuverkostoyksikkö ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä

Elintarvikeala luottaa paikallisuuteen

Pienet ja keskiuuret suomalaiset elintarvikeyritykset pitävät paikallisuutta merkittävänä kilpailuetuna. Viidessä vuodessa sertifioidujen laatujärjestelmien käyttö on kaksinkertaistunut, yritysten panostus erikoistuotteisiin on lisääntynyt ja yhteistyö yritysten välillä on kasvanut. Henkilöstölle tarjottavan koulutuksen määrä on selkeästi vähentynyt.

Nämä seikat selviävät Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2013 -tutkimuksesta. Edellinen vastaava tutkimus tehtiin vuonna 2008. Aineisto on edustava otos maakunnittain, alueittain, kokoluokittain ja toimialoittain suomalaisia mikro- ja pk-elintarvikeyrityksiä.

Myynti

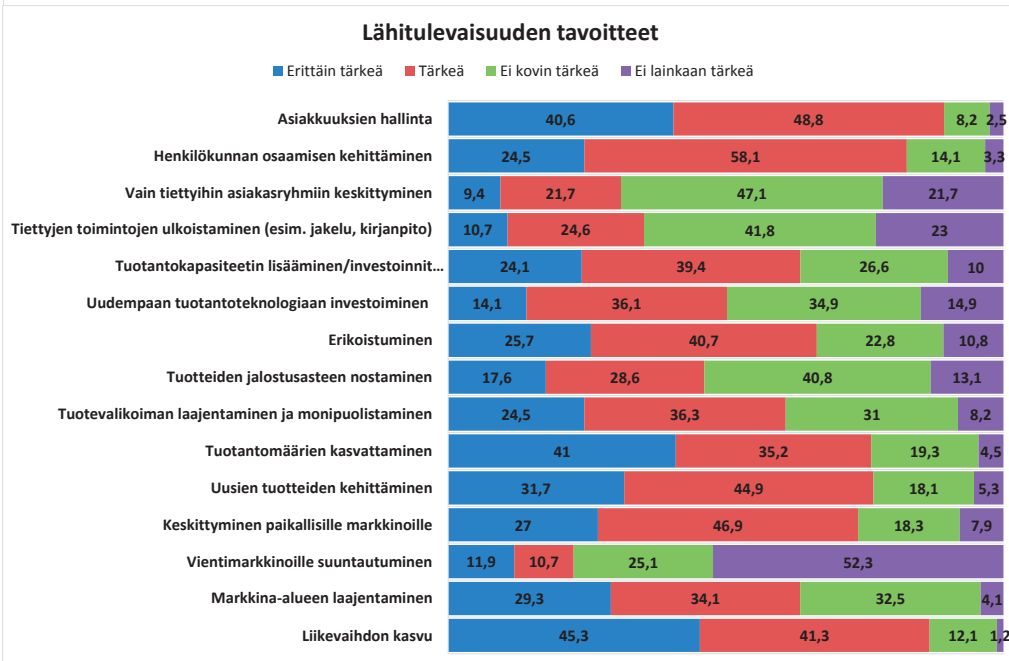
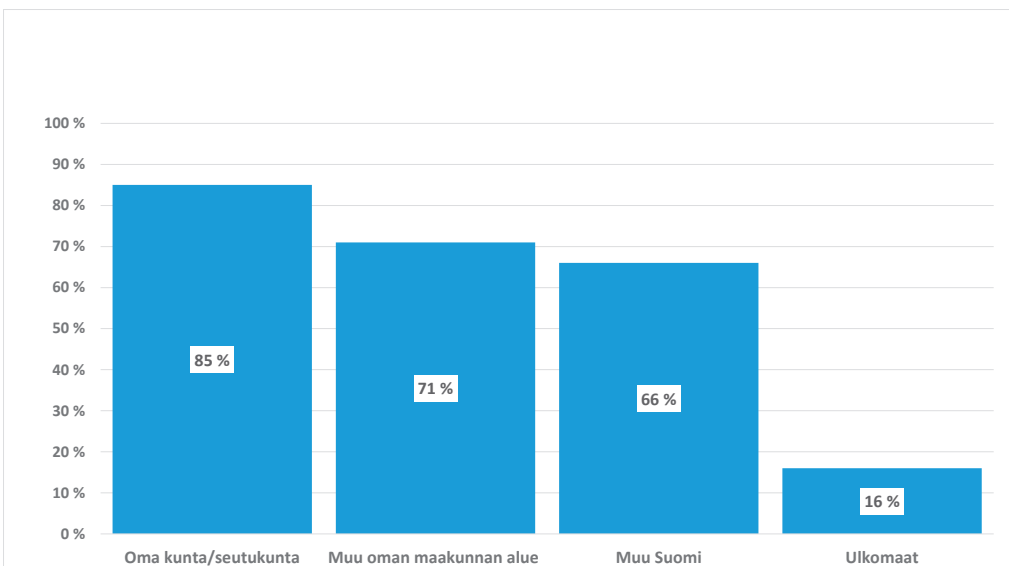
Tutkimukseen vastanneista 258 yrityksestä seitsemällä yrityksellä kymmenestä liikevaihto on kasvanut viimeisen kolmen vuoden aikana kuten edellisissäkin tutkimuksissa. Yritysten liikevaihdon mediaani on 210 000 euroa.

Tutkimuksen yrityksistä 85 % myy tuotteitaan omaan kuntaan tai seutukunnalle, 71 % myy myös muualla oman maakunnan alueelle ja 66 % oman maakunnan ulkopuolellekin. Vientiä harjoittaa 16 % yrityksistä. Tärkein myyntikanava yritysten tuotteille on myynti suoraan kuluttajille (79 % yrityksistä harjoittaa suoramyyntiä), seuraavaksi merkittävien myyntikanava on päivittäistavarakauppa (64 % yrityksistä myy päivittäistavarakauppoihin) ja kolmanneksi merkittävien yksityiset ammattikeittiöt, joihin myyntiä harjoittaa 51 % vastanneista yrityksistä.

Yritykset ovat lisänneet yhteistyötä kuljetuksessa ja jakelussa, tutkimus- ja kehittämishanketyössä sekä myynnissä ja markkinoinnissa verrattuna edeltävään 2008 tutkimukseen. Tämän tutkimuksen yrityksissä sertifioitu laatujärjestelmä on 32 prosentilla yrityksistä käytössä tai sitä ollaan juuri rakentamassa. Sertifioidujen laatujärjestelmien käyttöönotto tutkimusten välillä on kaksinkertaistunut.

Kilpailu

Elintarvikeyritysten välinen kilpailu on kiristynyt. Enää puolet yrityksistä pitää tuotteitaan sellaisina, joita ei voi korvata kilpailijoiden



Yritysten myynnin jakautuminen eri markkina-alueilla (ylin) - Lähtöleveys tavoitteet yrityksissä

tuotteilla. Erikoistuotteiden valmistukseen panostaminen on noussut 10 prosenttiyksikköä verrattuna edelliseen tutkimukseen ja kiinnostus lähtöleveydessä tuotevalikoiman laajentamiseen ja monipuolistamiseen on kasvanut 9 prosenttiyksikköä.

86 prosenttia yrityksistä pitää paikallisuutta tärkeänä kilpailuetuna ja nousua edelliseen tutkimukseen on tapahtunut 7 prosenttiyksikköä. Yritysten keskittyminen paikallisille

markkinoille näyttäisin jatkuvan lähtöleveysuudessa. Tämä kertoo yritysten odotuksista lähiruokatrendin pysymiseen ja vahvistumiseen. Kaikilla toimialoilla ympäristöasioiden huomioiminen ymmärretään tärkeäksi kilpailueduksi (79 %), ja sen merkitys on kasvanut vuodesta 2008 noin 5 prosenttiyksikköä.

Tärkeimmäksi menestystä rajoittavaksi tekijäksi verrattuna pääkilpailijoihin yritykset kokevat elintarvikelain säädännön. Erityisesti liha-alan yrityksistä 80 prosenttia kokee elin-

Muuttuva toimintaympäristö haastaa liha-alan yritykset kehittämään toimintojaan

tarvikelainsäädännön menestyksen rajoitteeksi.

Lähtulevaisuuden tavoitteet

Tämän tutkimuksen valossa lähitulevaisuuden tavoite tuotantomäärien kasvattamisesta tai investoimisesta näyttäisi kääntyneen laskuun 3-4 prosenttiyksiköllä verrattaessa edellisiin tutkimuksiin. Rahoituksen riittävyyden tai saatavuuden ongelmat puolella yrityksistä hillitsee investointihalukkuutta heikon yleisen taloustilanteen lisäksi.

Ammattitaitoa kehittävä koulutusta henkilöstölleen tarjoaa 44 prosenttia yrityksistä, mikä on 10 prosenttiyksikköä vähemmän kuin edellisessä tutkimuksessa vuodelta 2008. Laskun ennakoidaan jatkuvan, vaikka henkilökunnan osaamisen kehittämistä pidetään kuitenkin kolmanneksi tärkeimpänä kehittämistavoitteena. Henkilökunnan osaamista painotetaan suuremmissa yrityksissä pienempiä enemmän. Tärkeimmäksi kehittämistavoitteeksi tulevan kolmen vuoden aikana nousee asiakkuuksien hallinta (89 %) ja liikevaihdon kasvu (87 %).

Tutkimuksen tilaaja oli Maa- ja metsätalousministeriö osana hallituksen lähiruokaohjelman toteuttamista ja tiedonkeruuta. Työn toteutti Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy.

Tutkimus on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka/toimintaymparistoraportti.html

Lisätietoja

Maa- ja metsätalousministeriöstä:
lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen
puh. 0295 16 2142
etunimi.sukunimi@mmm.fi

Jyväskylän ammattikorkeakoulusta:
asiantuntija Sari Mäkinen-Hankamäki
puh. 040 551 4503
etunimi.sukunimi@jamk.fi

Elintarviketeollisuuden tuotannon bruttoarvo oli vuonna 2012 11,6 miljardia euroa, josta lihanjalostus- ja teurastustoiminnan osuus oli 2,7 miljardia euroa (+ 6 %). Alan liikevaihto on kasvanut viime vuosina erityisesti lihan ja lihavalmisteiden hintojen kallistumisesta johtuen. Lihateollisuus työllistää nykyisin 7 600 henkilöä. Työpaikkojen määrä on viime vuosina pienentynyt voimakkaan rakennemuutoksen myötä. Neljä suurta toimijaa hallitsee alaa, mutta yrityskenttä on kuitenkin pienyritysvaltainen. Nämä tiedot selviävät lihateollisuuden toimialaraportista, joka julkistettiin 22.11.2013 Helsingissä.

– Ruoka on globaalia liiketoimintaa, ja muutokset toimintaympäristössä haastavat myös lihayritykset kehittämään aktiivisesti toimintojaan. Raaka-aineiden hintavaihtelusta on tullut pysyvä ilmiö, mikä vaikeuttaa tuloksentekokykyä ja koettelee myös alkutuotantoa. Sianlihan tuotanto tippui viime vuonna alle omavaraisuusasteen. Vaikka lihatuotteiden myyntihinnat ovat kallistuneet, alan keskimääräinen kannattavuus on melko vaatimatonta, toteaa raportin koonnut toimialapäällikkö **Leena Hyrylä** Kaakkois-Suomen ELY-keskuksesta.

Kaupan myynnin volyyymi ei juuri kasva, koska taantuma jatkuu Suomen taloudessa. Kuluttajien ostovoima supistuu ja hintatietoisuus lisääntyy. Kuluttajat ovat entistä valvetuneempia, ja kulutuskäyttäytyminen pirstaloituu entisestään makumieltymysten, trendien ja muiden ruokailuun vaikuttavien muutosten takia. Nämä muutokset saattavat olla nopeita, mikä haastaa yritykset yhä aktiivisemmin seuraamaan markkinoita ja monikanavaistuvaa viestintää. Lihan alkuperä, eläinten hyvinvointi sekä vastuullisuus koko ruokaketjussa kiinnostavat enenevässä määrin kuluttajia. Uudet pohjoismaiset ruokasuositukset suosittelivat kohtuullista lihankäyttöä. Maailmalla lihan kulutus kuitenkin kasvaa.

Ruoka-alan toimijoiden välinen kilpailu kiristyy, koska kysynnän kehitys on ollut vaisua ja yrityksillä on tuotannon tehostamisen ja tuottavuuden parantamisen kautta kapasiteettia. Myös hintakilpailu jatkuu tiukkana. Kaupan laajenevassa tarjonnassa on yhä enemmän tuontituotteita ja kaupan omia ”private label” -tuotteita. Yritykset hakevat kannattavaa kasvua ja tehostavat toimintojaan sekä hintakilpailukykyään erilaisilla rakennemuutoksilla ja investoinneilla, kehittävät aktiivisesti uusia tuotteita ja tuoteparannuksia, vahvistavat tuotemerkkejään ja kehittävät liiketoimintojaan. Myös resurssitehokkuus ja toimitusvarmuuden hyvä hallinta korostuvat toiminnassa. Kuluttajien kiinnostus lähiruokaan ja lyhyisiin tuotantoketjuihin on osaltaan aktivoinut alkutuotannon yrittäjiä perustamaan uusia liha-alan yrityksiä.

Lihateollisuuden toimialaraportti on 22.11.2013 lähtien luettavissa verkossa osoitteessa www.temtoimialapalvelu.fi.



Lisätietoja
toimialapäällikkö Leena Hyrylä
puh. 0295 029 047
[leena.hyryla\(at\)ely-keskus.fi](mailto:leena.hyryla(at)ely-keskus.fi)

kehittämispäällikkö
Esa Tikkanen
puh. 050 040 5459
[esa.tikkanen\(at\)tem.fi](mailto:esa.tikkanen(at)tem.fi)



Kuvälähde: MMM/Mavi . Kuvaaja Studio Tomi Aho

Ilmastovalinta tuo hyvän maun suuhun

Suomalaisen kulutuksen ilmastovaikutuksista neljännes syntyy ruoasta. Hyvillä valinnoilla jokainen voi vaikuttaa oman ruokailunsa ilmastovaikutuksiin, syöden samalla terveellistä ja maukasta ruokaa. Hyvien valintojen tekemisestä onkin tehtävä kuluttajalle helppoa ja houkuttelevaa.



Kuva: MTT

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n Ilmastolounas -hankkeessa kehitetään ilmastoystävällisen ja ravitsevan lounasaterian konseptia ja testataan kuluttajien suhtautumista ateriavaihtoehtoihin. Erona aikaisempiin ilmastoviikkoihin hankeyritysten lounasaterioiden ilmastovaikutusten suuruusluokat on arvioitu MTT:n toimesta ja kokeiluviikolla tarjottavien ilmastoystävällisten lounaiden ilmastovaikutuksia on vertailtu muiden lounaiden ilmastovaikutuksiin. Hankkeen aikana määritetään ilmastoystävällisen lounaalle kriteerit, joista keskeisin on lounaan raaka-aineiden tuotannon ilmastovaikutusten maksimiarvo.

Hankkeessa on arvioitu ilmastovaikutusten suuruusluokat hankeyritysten tavallisen viikon lounaille eli yhteensä 81 lounasateriale. Arviointiin kuului pääruuan lisäksi myös salaatti, leipä ja ruokajuoma. Laskennan tuloksiin perusteella vaikuttaa siltä, että ateriakoko-

naisuuden koostamisella voi vaikuttaa paljon ruuan ilmastovaikutuksiin. Lisäksi havaittiin, ettei pääruoka välttämättä määrää ilmastovaikutusten suuruutta.

Alhaisimpien ilmastovaikutusten annoksiin mahtui paljon kasvis- ja jonkun verran kalaruokia, mutta keskiarvon alle jäivät myös tietyt liharuuat. Liharuokien osalta lihan määrä ja tyyppi vaikuttivat paljon. Selkeä vaikutus oli myös ilmastoystävällisellä lisuke-salaatilla (esim. juuresraasteet), joka laski joidenkin ateriakokonaisuuksien ilmastovaikutusta huomattavasti verrattuna aterioihin, joissa salaattia-ainekset tuotetaan kasvihuoneissa. Lähestymistavan vahvuutena on, että ilmastovalinnat perustuvat tutkittuun

tietoon eikä yksittäisiä raaka-aineita tarvitse kieltää kokonaan. Samanaikaisesti konseptin kannalta haasteena onkin tuottaa luotettavaa ilmastovaikutustietoa erityyppisistä kotimaisista ja kansainvälisistä tuotantoketjuista. Aihepiirin tutkimus etenee nopeasti ja seuraavaksi pitäisi päästä tuottamaan kattavammin erilaisista raaka-aineista tarkempaa ja vertailukelpoista tietoa.

Hankkeessa järjestetään keväällä 2014 kokeiluviikot yhteistyöravintoloissa, jolloin asiakkaille tarjottavat ilmastoystävälliset lounasvaihtoehdot löytyvät selkeästi merkittynä normaalien lounasaterioiden rinnalta. Kokeiluviikoilla tarjottavat ilmastoystävälliset lounasvaihtoehdot tulevat valikoitumaan 81 lounaan vertailussa parhaiten pärjänneiden lounaiden joukosta. Kokeiluviikkojen tuomien kokemusten pohjalta laaditaan suositus ilmastoystävällisten lounaiden edistämisestä.

Ilmastovalinnan lopullinen tavoite on helpon ja hyvänmakuisen vaihtoehdon kautta kannustaa ilmastoystävällisempään syömiseen ja antaa ideoita hyvänmakuisen, terveellisen ja ilmastoystävällisen ruokavalion toteuttamiseen myös kotona. Vaikka täsmällisten ilmastovaikutusten laskeminen on haastavaa, hankkeessa halutaan tuoda esille tapoja pienentää omaa ilmastokuormaa helppojen arkisten valintojen kautta. Ilmastovalinnoiksi päätyvien ateriakokonaisuuksien toivotaan myös oman sisältönsä puolesta opettavan esimerkin kautta millaista on ilmastoystävällinen ruoka.

Kuten monessa muussakin asiassa, kohtuus on tärkeä ohjenuora myös ilmastoystävällisessä syömisessä: kuluttajan ei tarvitse luopua mistään raaka-aineesta, mutta tiettyjen, ilmastovaikutuksiltaan suurien, raaka-aineiden käytössä tulee olla maltillinen. Ilmastoystävällinen syöjä ei myöskään syö yli oman tarpeensa tai ota lautaselleen enempää kuin jaksaa syödä.

Ruokavalinnat ovat kuitenkin ensisijaisesti ravitsemuksen ja nautinnon, ei omantunnon kysymyksiä. Siksi ilmastoystävällisen lounaan tärkein tehtävä on olla ravitsevaa ja maistua hyvältä.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT toteuttaa Ilmastolounas – hankkeen (2013-2014) yhteistyössä WWF:n ja lounasravintoloiden kanssa, ja sitä rahoittaa Ympäristöministeriön Kestävän kulutuksen ja tuotannon (KULTU) ohjelma 'Vähemmästä viisaammiksi', Fazer Food Services, Ravintolakoulu Perho, HYY Ravintolat ja WWF.

Lisätietoja
www.mtt.fi/ilmastolounas

Japa ry sai pohjoismaisen ympäristöpalkinnon

Keskipojholan ympäristöpalkinto jaetaan tänä vuonna neljännen kerran. Palkinnonsaajaksi on valittu JAPA ry eli Jyväskylän kestävä kehitys ry. Palkinto on 30 000 Ruotsin kruunua eli noin 3000 euroa.

Pohjolan Vihreä Vyöhyke on Keskipojhola-alueen yhteinen profiili, joka on syntynyt elinkeinoelämän ja maaseutukehittämisen yhteistyön tarpeesta koskien energia- ja ympäristökysymyksiä. Keskipojhola-komitean ympäristö- ja energiapalkintojen tavoitteena on edistää yrittäjyyttä ja uusien työpaikkojen syntymistä Keskipojholassa sekä vahvistaa alueen profiilia ekologisesti kestäväksi alueena. Palkintojen tavoitteena on myös kannustaa palkinnonsaajia jatkamaan työtään ja siten innostaa myös muita Keskipojhola-alueen toimijoita toimimaan hyvän ympäristön ja kestävien energiaratkaisujen puolesta.

Palkinnon perustelut ja voittajasta

Keskipojholan ympäristöpalkinnon teemana oli tänä vuonna pienten toimijoiden konkreettiset teot ympäristön hyväksi.

JAPA ry on lähiruokapiiritoiminnallaan tuonut Keski-Suomeen uusia mahdollisuuksia paikallisen ruuan saatavuuteen myös syrjäisemmillä seuduilla. Piirien välityksellä paikalliset tuottajat ja kuluttajat ovat lähentyneet toisiaan ja ruuantuotanto on tullut asukkaille tutummaksi. Toiminnassa on mukana kaikenikäisiä asukkaita, tuottajia ja kuluttajia. Ruokapiirien toiminnan myötä on syntynyt uusia alueellisia toimintatapoja ja yhteistyötä. JAPA ry:n ensimmäinen lähiruokapiiri perustettiin Tikkakoskelle vuonna 2009.

Etenkin nuoret tuottajat ovat lähteneet kiinnostuneina mukaan toimintaan tuoden asiaa samalla esille myös pidemmän aikaa toimineille yrittäjille. Ruokapiiritoiminnan eri tilaisuuksissa esiintymisen myötä myös paikalliset nuoret ovat päässeet mukaan mm. 4H-toiminnan nuorisoyritysten kautta. Pääasiallisesti ruokapiirit toimivat alueella olevan ruokakaupan tiloissa. Kauppiat, tuottajat, piirien vapaaehtoiset sekä tilaajat ovat olleet järjestelyyn hyvin tyytyväisiä ja järjestely on toiminut hyvin.

Anna Sarkkinen, Japa ry:n koordinaattori iloitsee palkinnosta

- Olemme erittäin otettuja tästä palkinnosta. On hienoa saada tunnustusta, vaikka suurin kiitos kaikesta kuuluu kyllä lähiruokapiirien vapaaehtoisille. He ovat tehneet ja jatkavat tätä työtä omilla alueillaan. Ilman heitä ei olisi lähiruokapiiritoimintaa. Palkintorahoilla järjestetään ainakin ruokapiirien vapaaehtoisille verkostoitumistilaisuuksia jollain toiminnasta tutulla tilalla, mukaan kutsutaan tietysti myös tuottajat.

Lisätietoja

Anna Sarkkinen, Japa ry:n koordinaattori

puh. 040 593 8541

anna.sarkkinen@jkl.fi

www.japary.fi

[https://www.facebook.com/pages/JAPA-](https://www.facebook.com/pages/JAPA-ry/147701791919077)

[ry/147701791919077](https://www.facebook.com/pages/JAPA-ry/147701791919077)



Yhtenä toimenpiteenä JAPA ry:n lähiruokahankkeissa on kuluttaja-tuottaja yhteistyö. Ruokapiiriläiset ovat päässeet tutustumaan lähemmin mm. piireille hunajaa toimittavan Ahotuvan tarhan toimintaan, mehiläistuotantoon ja hunajanvalmistukseen.



Saarijärven lähiruokapiiri toimii K-market Saarijärven tiloissa. Kauppiat ovat luovuttaneet tilojaan lähiruokapiirien käyttöön myös muualla Keski-Suomessa. Vapaaehtoinen Mira tarkastaa haettavaa tilausta.



Laukaan lähiruokapiirin vapaaehtoisia lajittelee tilauksia piiriin alkutaipaleella syksyllä 2010 paikallisessa kaupassa.

Jyväskylän kestävä kehitys eli JAPA ry on yleishyödyllinen asukasyhdistysten perustama Jyväskylän kestävä kehityksen toimisto. Jyväskylän kaupunginhallitus valtuutti JAPA ry:n vuonna 2003 toimimaan kaupungin kestävä kehityksen edistämistyössä. JAPA ry:n toiminta perustuu erilaisiin hankkeisiin, tiedotuskampanjoihin ja vuosittaisiin, jo perinteeksi muodostuneisiin tapahtumiin, joilla pyritään eri tavoin edistämään kestävä kehitystä Jyväskylässä. Suurin osa yhdistyksen toteuttamista kampanjoista ja hankkeista on lähtöisin asukkaiden ehdotusten kautta.

JAPA ry:llä on paljon yhteisyökumppaneita Keski-Suomen alueella, joista tärkeimpänä Jyväskylän kaupunki. Tiivistä yhteistyötä tehdään lisäksi muun muassa lähikuntien, Keski-Suomen ELY-keskuksen, Liikenneturvan sekä useiden alueellisten ja paikallisten yhdistysten kanssa. JAPA ry:llä on myös edustus Keski-Suomen maakunnan ympäristökasvatuksen yhteistyöryhmässä.

Aitojamakuja.fi:ssä uusia toimintoja: mobiiliversio ja kuntahaku

Aitojamakuja.fi -portaali on nyt helposti käytettävissä myös kännykällä tai mobiililaitteella. Mobiiliversiosta löytyy tutut haut Etsi ja Kartalla, joista jälkimmäisen avulla voi katsoa, mitä yrityksiä on lähetyillä tai matkan varrella. Palvelu toimii suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi, ja toki siellä on linkki myös nettisivujen täysversioon.

Yrityksiä voi hakea nyt yhden kunnan alueelta. Tämä rajausmahdollisuus on käytettävissä kaikissa hakutavoissa niin tuoteryhmittäin, ostopaikoittain kuin kartalla-haussa. Lisäksi uutena kohtana ostopalveluissa on tilamyynti, joka auttaa löytämään suoraan tuottajan luo. Tilamyynntejä hakupalvelussa on nyt noin 230.

Teksti

Päivi Töyli

Aitoja makuja II -hanke, Turun yliopisto
puh. 040 189 1929, paivi.toyli@utu.fi



Luonnonlaidunlihalle kriteerit ja niiden käyttöönotto

Kesällä 2013 laadittujen luonnonlaidunlihan tuotantokriteerien perusteella on Metsätalouden kehittämiskeskus Tapiossa yhdessä yrittäjien ja WWF:n kanssa pohdittu sitä, miten jatkamme hankkeen tulosten vientiä kohti käytäntöä erityisesti luonnonlaidunlihan tuotantokriteerien käyttöönottamiseksi. Selkeä tarve on uudelle yhdistykselle tai muulle taholle, joka olisi omistajana luonnonlaidunlihan tuotannon sertifiikaatille sekä ylläpitäisi kriteeristöä ja vastaisi sertifiikaatin auditoinnin organisoinnista.

Kriteerien laadinnan keskeisenä periaatteena oli hyödyntää olemassa olevaa säädöstä ja ohjeistoa. Luonnonlaidunlihan kriteereihin sisällytettiin runsaasti luomutuotannossa ja sen valvonnassa kerättävää tietoa. Hyviä käytäntöjä tullaan hyödyntämään muista vastaavista sertifiointijärjestelmistä, kuten Reilun kaupan tuotteet, Joutsen merkki ja Hyvää Suomesta -merkki. Luonnonlaidunlihan sertifiikaatti ei ole millään tavalla tulossa luomulle kilpailijaksi. Kriteereihin voit käydä tutustumassa <http://wwf.fi/maapallomme/uhanalaiset/hankkeet/metsalaidun/luonnonlaidunliha/>



Helppohoitoinen ja arvostettu Aberdeen angus -rotu on laitumen ja korsirehun tehokäyttäjä. Sisäruokintakauden ne pärjäävät vaatimattomissakin oloissa ja viihtyvät hyvin ulkona eivätkä säikähdä pakkasia. Angus-liha on hyvin marmoroitunutta, mureaa ja maistavaa pihvilihaa, maailmalla se on erityisen arvostettua.

Kuvaaja: Airi Matila

Airi Matila

www.metsalaidun.fi

puh. 040 779 2258, airi.matila@tapio.fi

Elintarvikealan yritystilasto 2013

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on kerännyt vuosittaisen katsauksen elintarvikeyritysten määrään toimialoitain ja kokoluokittain. Tietojen koonnista vastaavat aluejäsenet ja heillä onkin erittäin hyvä tieto ja tuntemus oman alueen yrityksistä. Yritysten kokonaismäärä on nyt 2931 ja siinä on hienoista lisäystä vuoden 2012 lukuihin. Maakunnittaiset luvut kuvaavat hyvin kunkin maakunnan yritystilannetta ja jakautumista eri toimialoihin.

Tarkat tiedot yrityksistä maakunnittain, toimialoitain ja henkilöstömäärien mukaan jaoteltuina ovat osoitteessa www.ruokasuomi.fi – yritystilastot.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset kokoluokittain 6/2013

Henkilöstö	< 5	5 - 9	10 - 19	20 - 49	> 50	Yhteensä
Ahvenanmaa	20	4	0	1	2	27
Etelä-Karjala	79	8	1	2	3	93
Etelä-Pohjanmaa	74	19	14	4	8	119
Etelä-Savo	96	22	7	3	2	130
Kainuu	36	7	4	4	0	51
Kanta-Häme	67	8	9	5	9	98
Keski-Pohjanmaa	30	5	10	4	3	52
Keski-Suomi	155	6	3	0	6	170
Kymenlaakso	87	20	11	0	2	120
Lappi	121	9	7	1	2	140
Pirkanmaa	152	19	20	7	7	205
Pohjanmaa	117	22	8	11	2	160
Pohjois-Karjala	88	19	12	6	3	128
Pohjois-Pohjanmaa	181	23	7	8	12	231
Pohjois-Savo	134	13	12	6	5	170
Päijät-Häme	64	10	5	7	4	90
Satakunta	159	16	7	8	11	201
Uusimaa	247	39	56	46	43	431
Varsinais-Suomi	235	31	27	12	10	315
Yhteensä	2142	300	220	135	134	2931
%	73	10	8	5	4	100

Ruoka-Suomi

Elintarvikeyritykset toimialoitain 6/2013

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointiminta	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	1	0	3	2	0	14	2	5	27
Etelä-Karjala	11	8	14	1	10	36	3	10	93
Etelä-Pohjanmaa	11	4	29	6	4	47	8	10	119
Etelä-Savo	21	16	18	2	4	47	9	13	130
Kainuu	5	4	10	3	4	15	3	7	51
Kanta-Häme	16	5	23	6	2	28	3	15	98
Keski-Pohjanmaa	6	8	7	3	4	15	3	6	52
Keski-Suomi	9	16	31	5	7	63	3	36	170
Kymenlaakso	15	13	24	4	6	39	2	17	120
Lappi	57	14	15	4	1	37	5	7	140
Pirkanmaa	32	12	12	15	14	85	5	30	205
Pohjanmaa	19	39	35	3	7	46	1	10	160
Pohjois-Karjala	12	13	21	5	3	54	6	14	128
Pohjois-Pohjanmaa	34	33	43	12	10	79	3	17	231
Pohjois-Savo	15	19	29	6	15	44	13	29	170
Päijät-Häme	11	5	12	3	3	31	11	14	90
Satakunta	30	41	46	2	7	51	4	20	201
Uusimaa	50	24	41	21	24	151	37	83	431
Varsinais-Suomi	59	40	48	9	15	83	11	50	315
Yhteensä	414	314	461	112	140	965	132	393	2931
%	14	11	16	4	5	33	4	13	100

Paikallisten elintarvikeketjujen kehittämistyön linjojen vertailua

Suomessa on kehitetty paikallisuuteen perustuvien ruoan tuotannon ja kulutuksen mallien vahvistamista erityisesti 1990-luvulta lähtien. Kehittämistyön keinoin on tuettu ruoan paikallisen tuotannon ja jalostuksen asemaa, luotu paikallista ja alueellista logistiikkaa ja kannustettu kuluttajia ja ostajia lähituotteiden pariin. Tarkastelen meneillään olevassa yhteiskuntaaantieteen väitöskirjatutkimuksessani kehittämistyön taustalla olevia motiiveja, tavoitteita ja sen muotoutumista. Pohdin, millaista muutosta kehittämistyön keinoin pyritään saamaan aikaan ja arvioin kehittämistyön muotoutumiseen vaikuttavia tekijöitä. Tutkimuksessani on mukana 15 organisaatiota, jotka edustavat taustaltaan julkista sektoria, koulutus- ja kehittäjäorganisaatioita, kansalaisjärjestöjä ja kuluttajaliikkeitä sekä maatalouden etu- ja neuvontajärjestöjä. Tutkimuksen empiirinen aineisto perustuu organisaatioiden edustajien haastatteluihin ja dokumenttiaineistoon.

Neljä kehittämistyön linjaa

Kaikki tutkimuksessa mukana olevat organisaatiot pyrkivät vahvistamaan ruoan tuotannon ja kulutuksen suhteiden paikallistumista ja nostamaan esiin lähiruoka-ajattelua. Yhteisestä tavoitteesta huolimatta kehittämistyössä on merkittäviä eroja sen suhteen, miksi paikallistumista halutaan edistää, miten sitä edistetään ja kuinka vahvaa paikallistumista pidetään perusteltuna ja siten kehittämisen arvoisena asiana. Tutkimuksen perusteella kehittämistyön voi näiden seikkojen perusteella jakaa karkeasti ottaen neljään, osin päällekkäiseen linjaan.

Ensimmäisessä linjassa, joka on tavallaan suomalaisen kehittämistyön normi, paikallistumista, tarkemmin sanottuna ruoan paikallista, pienimuotoista tuotantoa ja jatkojalostusta, on lähdetty edistämään, koska sen on arvioitu tuovan uusia toimeentulo- ja työllisyysmahdollisuuksia (maaseutu)alueille. Paikallisuuden näkökulmasta tämä tarkoittaa paikallisesti tuotetun, alkuperältään jäljitettävän ja usein laadullisesti erilaistetun ruoan aseman vahvistamista; ei itseisarvoisesti alueellisten elintarvikeketjujen rakentumisen tukemista. Paikallisesti tuotettujen elintarvikkeiden markkinointia tuetaan nimittäin niin omalle lähialueelle kuin tarvittaessa etäämmällekin, yrityksen tarpeista ja kontekstista riippuen.

Toisessa linjassa paikallistumista on lähdetty edistämään, koska sen toivotaan edistävän ympäristön hyvinvointia ja kuluttajien mahdollisuuksia hankkia tuoretta, laadukasta ja puhdasta ruokaa. Käytännössä kehittämistyössä pyritään luomaan selkeästi paikalliselle skaalalle sijoittuvien elintarvikeketjujen, kuten ruokapiirien, asemaa, kannustetaan kuluttajia hyödyntämään lähellä ekologisesti tuotettuja elintarvikkeita ja harjoittamaan entistä aktiivisemmin omatarveviljelyä ja keräilyä.

Kolmas linja on näiden kahden eräänlainen välimuoto. Pyrkimyksenä on vaikuttaa kuluttajien ja ostajien, kuten ammattikeittäiden elintarvikevalintoihin niin, että valinnoissa painottuisivat entistä enemmän lähellä kestävästi tuotetut elintarvikkeet. Neljänneksi voidaan vielä erottaa tapa tukea lähiruokakeskustelun avulla tavanomaista kotimaista maataloutta. Liittämällä lähiruoka myös tavanomaiseen kotimaiseen ruokaan ja korostamalla tämän tavanomaisen ruoan laadukkuutta, puhtautta ja jäljitettävyyttä pyritään tukemaan kotimaisen maatalouden ja elintarvikejalostuksen jatkuvuutta.

Näissä kehittämistyön linjoissa tuetaan hyvin eri tavoin hahmottuvaa paikallistumista. Erot tulevat esiin sekä erilaisissa tavoissa suhtautua paikallisuuden maantieteelliseen skaalaan että siinä, määrittäykö paikallisuus maantieteellisenä vai pikemminkin sosiokulttuurisena läheisyytenä. Erot eivät rakennu vain paikallisuudesta, vaan myös useista muista tavoista luoda vastavoimaa nykyisille ruoan tuotannon ja kulutuksen suhteille. Joissakin kehittämistyön linjoissa painotetaan paikallisten tuotteiden markkinointia nykyisiin, olemassa oleviin rakenteisiin, kuten vähittäiskauppoihin tai ammattikeittäöihin; toisissa luodaan uudenlaisia rakenteita, kuten ruokapiirejä. Kehittämistyössä voidaan myös painottaa vaihtelevin tavoin joko täysin tavanomaisia, taloudellisia prioriteetteja tai asettaa sosiaaliset ja ekologiset kysymykset etusijalle.

Mistä kehittämistyön erot juontuvat?

Mistä nämä erot kehittämistyön linjojen välillä juontuvat? Tutkimuksessa mukana olevat organisaatiot ovat taustastaan ja perustehtävästään johtuen lähteneet edistämään paikallistumiskehitystä erilaisista syistä ja erilaisin tavoittein. Jotkut voivat painottaa enemmän

tuottaja- ja maaseutunäkökulmaa; toiset taas enemmän kuluttaja- ja ympäristönäkökulmaa. Tämä näkyy luonnollisesti myös kehittämistyössä. Paikallisten ruoan tuotannon ja kulutuksen mallien on joskus katsottu mahdollistavan samanaikaisesti niin ekologisen, taloudellisen kuin sosiaalisen kestävyuden toteutumisen ja olevan sekä tuottajan että kuluttajan kannalta sosiaalisesti oikeudenmukaisia ja kannattavia. Käytännön työstä saatujen kokemusten ja vahvistuvan tieteellisen tiedon myötä on kuitenkin havaittu, että näin ei aina ole, vaan kehittämistyössä joudutaan tekemään arvovalintoja ja priorisoimaan eri tavoitteiden edistämistä. Kehittämistyön varianssi onkin suurta, kun toimijat pyrkivät edistämään sellaista paikallistumista, jonka he uskovat parhaalla mahdollisella tavalla tukevan itselle tärkeiden tavoitteiden toteutumista. Organisaatiot voivat myös hakea kehittämistyölleen ideoita, esimerkkejä ja resursseja eri suunnista, mikä myös voi vaikuttaa siihen, millaisen paikallistumisen edistämistä pidetään oikeana, luonnollisena tai mahdollisena.

Organisaatiot eivät kuitenkaan välttämättä edistä juuri sellaista paikallistumiskehitystä, mitä ne pitävät tarpeellisena. Tälle asettavat rajoja jo olemassa olevat elintarvikejärjestelmän rakenteet, toimintatavat ja lainsäädäntö. Niiden muuttaminen on usein hidasta ja vaikeaa, eikä varsinkaan rakenteiden muuttaminen ole suurten kiinteiden kustannusten vuoksi usein edes taloudellisesti mielekäs. Tästä syystä kehittämistyössä usein paitsi pyritään luomaan muutosta nykyisiin ruoan tuotannon ja kulutuksen suhteisiin, myös sopeutumaan niihin ja tekemään kehittämistyötä niiden määrittämissä rajoissa. Tutkimuksen perusteella erityisesti perinteisen elintarvikejärjestelmäkentän reunoilta ja ulkopuolelta tulevat toimijat tyypillisesti välttelevät laajojen rakenteellisten tai lainsäädäntöön liittyvien uudistusten tekemistä, sillä tällaisten muutosten luominen koetaan omien voimavarojen puitteissa lähes mahdottomana. Toimijoiden kehittämistyö onkin tyypillisesti pienimuotoista ja paikallista ruohonjuuritason työtä. Sen sijaan enemmän vaikutusvaltaa ja resursseja omaavilla, elintarvikejärjestelmäkentän perinteisestikin vahvoilla toimijoilla on yleensä paremmat edellytykset edistää muutoksia. Toisaalta tällaisten toimijoiden intresseissä ei välttämättä ole kyseenalaistaa nykyjärjestelmää kovin radikaalilla tavalla; usein pyritään

Kainuulainen kuluttaja on valmis maksamaan enemmän paikallisesta lihasta

vain pieneen modifointiin tai pikemminkin hybridien kuin selkeästi paikallisten elintarviketajujen luomiseen.

Lopuksi

Tutkimuksen perusteella kehittämistyön kirjo juontuu karkeasti ottaen kehittämistyötä tekevien organisaatioiden erilaisista taustoista, tavoitteista ja asemasta suhteessa nykyiseen elintarvikelijärjestelmäkenttään. Tätä kautta määritetty, millaisen paikallistumiskehityksen tukeminen koetaan omien tavoitteiden kannalta perusteltuna, järkevänä ja mahdollisena. Kehittämistyö on kuitenkin jatkuvassa muutoksessa. Organisaatiot seuraavat tiukasti toimintaympäristössä tapahtuvia muutoksia, uusia trendejä ja tutkimustietoa ja arvioivat tämän perusteella järkevää kehittämistyön suuntaa. Tutkimuksen perusteella kehittämistyö onkin ainakin toistaiseksi ollut suhteellisen muutosherkkää, vaikka tiettyjä merkkejä vakiintumisestakin on havaittavissa.

Lisätietoja

Katja Hyvönen
khyvone@student.uef.fi
Itä-Suomen yliopisto

Kainuulainen Lähiruoka -hanke toteutti syksyn aikana kuluttajatutkimuksen kainuulaisen lihan kiinnostavuudesta. Kuluttajatutkimus on osa suurempaa Kainuun liha-alaa koskevaa selvitystyötä, jossa haetaan ratkaisumalleja saada maakunnassa tuotettu liha paremmin kuluttajien ja suurkeittiöiden käyttöön.

Selvityksen kautta saadaan vastauksia kannattaako kainuulaisen lihan saatavuuteen satsata. Kainuun Maa- ja kotitalousnaiset lähtivät elokuussa yhteistyössä Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen kanssa toteuttamaan kattavaa liha-alan selvitystyötä. Työn avulla halutaan selvittää ostajien tuotevaatimuksia, alkuperän merkitystä, maksuhalukkuutta sekä kainuulaisen lihan myynti-, jakelu- ja markkinointikanavia. Foodwest Oy:n toteuttamalla kuluttajatutkimuksella haluttiin saada selville kainuulaisten ja pääkaupunkiseudun kuluttajien mielikuvia kainuulaisesta lihasta, sekä paljonko siitä ollaan valmiita maksamaan verrattuna muuhun tarjolla olevaan lihaan. Lihalla selvityksessä tarkoitettiin nautan-, porsaan- ja lampaanlihaa.

Molempien alueiden kuluttajat pitivät käytötarkoitusta, tuoreutta ja kotimaisuutta hyvin tärkeinä, erityisesti porsaan- ja nautanlihan kohdalla. Pääkaupunkiseudun kuluttajat kokevat kainuulaisen lihan puhtaana, luonnollisena sekä hyvälaatuisena, mutta tuotteena se on heille silti tuntematon. Kainuussa asuvat kokevat paikallisen lihan puhtaana, tuoreena ja hyvälaatuisena lähiruokana, josta he olisivat valmiita maksamaan enemmän kuin kotimaisesta lihasta yleensä. Kainuulaista lihaa oltaisiin valmiita ostamaan sekä pääkaupunkiseudulla että Kainuussa. Tutkimuksessa selvitettiin hinta-herkkyttä ja hyväksyttävää hinta-alueetta. Vaikka pääkaupunkiseudulla asuvien keskuudessa kainuulaisen lihan mielikuva on erittäin positiivinen, sen pitäisi kuitenkin olla samanhintaista kuin vastaava muukin



Kuva: Pajuniemi

kotimainen liha. Kainuulaisten kohdalla maksuhalukkuus näytti olevan hieman suurempi. Kotimaakunnan lihasta ollaan valmiita maksamaan noin 10 % enemmän kuin muusta vastaavasta kotimaisesta lihasta. Molemmilla alueilla mieluisimmaksi ostopaikaksi nimettiin oma ruokakauppa, lähinnä marketti.

Tutkimus toteutettiin Internet-kyselynä otoksella 300 vastausta. Toteutusajankohta oli syyskuu 2013.

Lisätietoja

projektipäällikkö Anna-Kaija Kaikkonen
Kainuulainen lähiruoka -hanke
puh. 040 320 1587
anna-kaija.kaikkonen@maa-
jakotalousnaiset.fi

Mitä uutta Arktiset Aromit ry:ltä

Arktiset Aromit ry:n Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen -hankkeen kohderyhminä ovat luonnontuotteiden koti- ja ulkomaiset poimijat, ensiostajat ja jalostusyrietykset, luonnontuotealan sidosryhmät, viranomaiset, lähetystöt ja poimijoitten kutsumismenettelyä lähtömaissa käsittelevät henkilöt. Hanke on valmistanut marjanpoimijoille päivitetyt ohjeet luomuluonnonmarjojen poimintaan (kielet suomi ja thai), marjanpoiminnan laatusäännöt sekä kesällä paljon julkisuutta saaneet thaipoimijoille jaettavat opasvihkoset.

Laatuketjuhankkeessa on valmistettu yrityksille thaipoimijoitten perehdyttämisvideo. Opetusvideon tavoitteena on, että poimijoitten perehdyttäminen tapahtuu samoin periaattein kaikkien poimijoita kutsuvien yritysten osalta. Näin kentällä virheet vähenevät ja yritykset toimivat hyvien käytäntöjen mukaisesti. Laatuketjuhanke päivitti myös ulkomaisia marjanpoimijoita kutsuville yrityksille eettiset toimintatapaohjeet ja päivitti ensiostajien ja yritysten omavalvontasuunnitelmien mallit sekä valmisti alan yrityksille ja toimijoille Hyvän käytännön laatuohjeet -opaskirjasen.

Luonnosta lautaselle -hankkeessa on järjestetty Popsi Paikallista - lähituotteiden käyttökilpailu kuluttajille. Kilpailua tuettiin mm. ja kamalla osanottolipukkeita Herkkujen Suomi tapahtumassa. Kampanjaan osallistui 459 kuluttajaa eri puolilta Suomea. Tulosten perusteella suosituimmiksi lähituotteiksi osoittautuivat leivät, marjat, peruna ja muut kasvikset.

Lisäksi hankkeessa valmistettiin Syö marjoja 2 dl päivässä teemaan liittyviä julisteita, esitteitä ja toteutettiin teemasta radiokampanja. Kansainväliseen toimintaan on valmistettu pohjoisuutta kuvaavat puolukka -rollupit, joita eri yritykset ovat jo lainanneet messukäyttöön mm. Japaniin ja Saksaan. Kansainvälisessä toiminnassa myös avustettiin kansainvälisiä aikakauslehtiä, viestintätoimistoja ja TV-ryhmiä saamaan tietoa Suomesta ja suomalaisista luonnontuotteista. Osa tuli myös vierailulle Suomeen tekemään juttuja yrityksistämme ja Arktiset Aromit ry:n toiminnasta.

Catering ketjun asiakkaille on toteutettu marja- ja sieniaikana kampanja luonnontuotteista sekä toisen ketjun osalta avustettu yritysten tuote-esittelyjen järjestämisessä ammattikeittäiden asiakkaille. Hanke on myös kansantaajuistanut uusimpien tutkimusten tuloksia ja

tiedottanut niistä yrityksille ja lehdistölle sekä osallistunut yhtenä järjestäjänä useiden alan seminaarien toteutukseen.

Lisäarvoa luonnontuotteille -hankkeessa kampanjoiden kohteena ovat olleet neuvolat, päiväkodit ja koulut. Tähän mennessä 361 neuvola, 1 185 päiväkotia, 263 esikoulua, 1 715 perhepäivähoitajaa ja 512 peruskoulua on tilannut oman kohderyhmänsä aineistot. Kampanjamateriaalit ovat saaneet erittäin paljon kiitosta käyttäjiltään ja lapsille on toteutettu ennätysmäärä ohjattuja luontoretkeä. Yhdistys on hanketoiminnalla saanut kasvatettua kiinnostusta luonnontuotteiden talteenoton ja käytön opettamiseen lapsille. Luontomme ja luonnontuotteidemme arvostus heijastuu positiivisesti myös lähiruoan arvostukseen ja käyttöön.

Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen ja Lisäarvoa luonnontuotteille -hankkeet päättyvät vuonna 2013 ja Luonnosta Lautaselle vuoden 2014 alussa.

Simo Moisio
Arktiset Aromit ry
puh. 040 580 1186
simo.moisio@arktisetaromit.fi

Lähiruoasta porinaa padan äärellä

Elintarvikeyritykset ja kuntatoimijat tapasivat lähiruokatreffeillä Lahdessa 14.11.2013. Tilaisuuden järjestivät Koulutuskeskus Salapauksen Lähiruokatreffit -hanke, Hämeen Ammattikorkeakoulu Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma -hanke ja MTK Hämeen Kasvu Hämeessä -teemaohjelmahanke. Tapahtumassa oli mukana yhteensä yli 40 elintarvikeyrityksen ja ruokahuollon edustajaa sekä kuntapäättäjä.

Maukkaita huikopaloja valmistettiin pienissä ryhmissä raaka-ainetuottajan johdolla. Lopuksi aherruksen tulokset tuotiin pöytään ja niitä nautittiin hyvällä ruokahalulla. Syömisen lomassa Hanne Husso EkoCentriasta kertoi esimerkkejä Kestävät hankinnat hankkeen pilottien tuloksista. Mm. Lappeenrannassa ns. tuotetestauksella testataan leipomotuotteita keittiön ja yrittäjien kanssa seuraavaa kilpailutusta varten. Näin saadaan myös sitoutettua yrittäjiä jättämään tarjouksia paremmin. Paikallista mansikkaa on saatu vanhusten ruokapalveluihin Espoossa sillä, että tarjouskriteerinä on ollut jäljitettävyyden tilan tarkkuudella. Järvikalapihville laatu kriteerinä voidaan käyttää mm. kerran pakastettua vaatimusta. Tuulia Pelli Lahden Ateriasta toivoi, että yrittäjät rohkeammin tarjoaisivat tuotteitaan keittiöille. Tarjota voi pienempiäkin erä kuin mitä osatarjouksessa pyydetään. Julkisissa keittiöissä on yleensä vähintään kuuden viikon ruokalista, joten tuottajat tietävät vähintään kuutta viikkoa ennen, mitä raaka-aineita tarvitaan. Elintarvikeyritykset, jotka nyt olivat mukana, pääsivät aiemmin myös tutustumaan Lahden sairaalan keittiöön. Yrittäjille tuli selväksi, kuinka hektistä toiminta ammattikeittiöissä on ja kuinka paljon siihen liittyy pakkaamista ja käsityötä. Raaka-aineiden oikea jalostusaste ja pakkauskoosta on merkittävä tekijä keittiössä.

Kuntapäättäjä Veikko Salomaa Kärkölästä kertoi tilaisuuden muuttaneen ajatuksia paikallisen ruoan käytöstä kunnan ruokahankinnassa. Vallalla oleva käsitys asian hankaluudesta ja hinnan merkityksestä muuttuivat päivän aikana. Salomaa lupasi ottaa sian esille kunnassa, onhan ruoan maku merkittävä lisäarvo ja se, että paikallisen ruoan käytöllä tuetaan paikallistaloutta. HeVi Hasilan Jyrki Hasila muistutti puheessaan, että halvan raaka-aineen tuominen ulkomailta tulee pidemmällä aikavälillä varsin kalliiksi kunnalle. Miksi viedä euroja ulkomaille, kysyi Hasila.

Lisätietoja
Sanna Lento
Hämeen ammattikorkeakoulu
puh. 040 509 6443
sanna.lehto@hamk.fi

Yrittäjät toivovat lisää osaamista tuotteiden markkinointiin ja jakeluun

Lisää verkostoitumista, yritysten välistä yhteistyötä sekä esimies- ja verkostotaitojen kehittämistä. Enemmän osaamista tuotteiden markkinointiin ja jakeluun liittyviin kysymyksiin. Näitä kaipaavat Etelä-Pohjanmaan elintarvikealan yrittäjät, kun heiltä tiedusteltiin osaamistarpeita ja kiinnostusta osaamisen kehittämiseen.

Osaamisen kehittämisen muotoina yrittäjät korostivat lyhytkestoisia koulutuksia sekä tiivistä verkostoitumista ja yhteistyötä yrittäjien, raaka-aine-, tarvike- ja laiteoimittajien sekä kehittämisorganisaatioiden, tutkimuslaitosten ja viranomaisten kanssa. Koulutusten sisältöjen suhteen yritykset haluavat mahdollisimman pitkälle räätälöityjä ratkaisuja - koulutus vastaisi tietyn yrityksen erityistarpeisiin. Koulutukset saivat myös olla käytännölläheisissä puitteissa esimerkiksi yritysten tiloissa. Yritysten edustajien arviot koulutuksille sopivan hinnan ja keston merkityksestä vaihtelivat: Osa painotti alhaista hintaa ja lyhyttä kestoja, mutta joidenkin mukaan resursseja

voidaan käyttää paljonkin, mikäli koulutukselle on tarvetta ja se koetaan hyödylliseksi. Osaamisen kehittäminen ei ole siis yrityksille itseisarvo, vaan sijoitus, johon ollaan valmiita panostamaan sen mukaan, minkä verran oletetaan saatavan konkreettista hyötyä esimerkiksi tehostuneen tuotannon, paremman esimiestyön tai uusien tuoteideoiden kautta.

- Näiden osaamiskartoitusten avulla varmistetaan tulevien koulutusten ajanmukaisuus ja työelämälähtöisyys, olipa kyseessä esimerkiksi yliopistollinen opintopolku, erikoistumisohjelma tai lyhytkestoisempi täydennyskoulutus, koulutuskoordinaattori **Katja Perttu** Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista toteaa.

Osaamiskartoituksia tehtiin kaikkiaan kymmenessä yrityksessä Etelä-Pohjanmaalla ja niistä vastasivat **Aapo Jumppanen** Ruralia-instituutista sekä **Margit Närvä** Seinäjoen ammattikorkeakoulusta. Kartoitukset tehtiin osana Ruralia-instituutissa Seinäjoella toteutettavaa ESR-rahoitteista *Maatalous- ja*

elintarvikealan työelämälähtöiset korkeasteen koulutustoteutukset -hanketta (Metka). Hankkeella haetaan uusia ja innovatiivisia paikallisia toimintamalleja toteuttaa korkeasteen tutkinto- ja täydennyskoulutusta yhteistyössä elintarvikealan yritysten ja kehittäjäorganisaatioiden kanssa. Metka-hankkeen osatoteuttajina ovat Seinäjoen ammattikorkeakoulu ja Etelä-Pohjanmaan kesäyliopisto. Euroopan sosiaalirahaston rahoitusta koordinoi Etelä-Pohjanmaan ELY-keskus.

Elintarvikealan yritysten osaamistarpeet Etelä-Pohjanmaalla selvitys on julkaistu Ruralia-instituutin raportteja -sarjassa. Raportti löytyy sähköisenä osoitteesta: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja109.pdf>

Lisätietoja

*Projektipäällikkö, YTT Aapo Jumppanen
puh. 050 415 1152*

aapo.jumppanen@helsinki.fi

P.O.R.K -lihatuotteet palkittiin ELMA maaseutumessuilla

Kotimaisia ilmakeivattuja P.O.R.K-lihatuotteita valmistava luumäkeläinen Saparokuja Oy on saanut tämän vuoden InnoElma-tunnustuspalkinnon. Palkinto luovutettiin ELMA maaseutumessuilla. Palkinnon arvo on 3 000 euroa, ja sen lahjoitti Suomen Messusäätiö.

Kolmen nuoren yrittäjän vuonna 2011 perustama Saparokuja Oy on kehittänyt innovatiivisen tuotantoprosessin hyödyntäen kotimaista huippuosaamista ja uudenlaista valmistusteknologiaa. Kehitystyön tuloksena on syntynyt täysin kotimainen vastine ulkomailta tuotaville ilmakeivatuille lihatuotteille.

– InnoElma-palkinnon tarkoituksena on juuri tuoda esiin hyviä, suomalaisia maaseudun tuotteita, joissa kotimainen osaaminen on keskeisessä roolissa. P.O.R.K-tuoteperhe on

tästä erinomainen esimerkki. Suomalainen raaka-aine on kekseliällä tavalla jalostettu laadukkaaksi herkkutuotteeksi, kertoo palkintoperusteista raadin jäsen, lähiruokakoordinaattori **Kirsi Viljanen** maa- ja metsätalousministeriöstä.

Raati antoi tunnustusta niin tuotannolle kuin tuoteperheen pakkaussuunnittelulle ja markkinoinnille. Saparokujan tuotantoprosessi on energiatehokas, pitkälti automatisoitu eikä tuota päästöjä. Kaikki jätteet voi hävittää yhdyskuntajätteen mukana. Innovatiivinen tuotantoprosessi pienentää läpimenoaikaa ja tehostaa kannattavuutta.

– Tuotteissa korostuu paikallisuus, mutta niillä on vahva vientipotentiaali. Pakkauksesta löytyvät alkuperämerkinnät ja pakkauskoost on suunnattu sekä kuluttajille että HoReCa-sektorille.

Yrityksen vahva yhteistyöverkosto tuo etua haasteellisilla markkinoilla, Viljanen toteaa. InnoElma-palkinnon saajan valinnassa raadissa olivat lisäksi ylitarkastaja **Juuso Kalliokoski** maa- ja metsätalousministeriöstä ja ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry:stä.

Viime vuonna InnoElma-palkinto jaettiin maaseutumatkailuyritykselle, ja sen sai Lieksan Matkakaverit. Elintarvikkeelle palkinto myönnettiin viimeksi vuonna 2011. Silloin palkinnon sai kuopiolainen Marjvasu Oy.

Lisätietoja

*Saparokuja Oy, Joni Niemi
puh. 040 546 4907
joni@pork.fi*

Enterprise Europe Networkin kautta kontaktit maailmalle

Elintarvikealan pk-yrittäjille uusia liiketoimintamahdollisuuksia

Enterprise Europe Network on maailman laajin yrityspalveluverkosto, joka toimii 54 eri maassa. Maksuton palvelu on suunnattu pk-yrityksille. Verkoston toimijat ympäri maailmaa ovat yritysten kanssa työskenteleviä organisaatioita aina alueellisista kehittämisskeskuksista kauppakamareihin ja teknologia-keskuksiin

Kansainvälisen yhteistyökumppanin haku

Verkoston kautta voi etsiä kansainvälisiä yhteistyökumppaneita. Etsittävä yhteistyömuoto voi olla esim. jakelukanava, uuden teknologiasovelluksen kehittäjä tai vaikkapa tietyn tuotteen etsintä. Vastaavasti Suomeen tulee paljon kyselyitä esim. jakelijoista muualta. Työkaluna toimii paitsi verkostopartnerien suorat kontaktit, myös tietokanta, jota voi selata verkossa myös itse: www.enterpriseeurope.fi.

Oikeata yhteistyökumppania voi etsiä myös verkoston lukuisista yrityskontaktitapahtumista tai kohdennetuista yritysvierailuista, jotka järjestetään aina yritysten tarpeiden pohjalta.

EU:n rahoitusohjelmista tiedottaminen

Enterprise Europe Networkin avulla voimme etsiä myös hankekumppaneita eri maista EU:n erillis-ohjelmiin ja HORIZON 2020 rahoitusohjelmaan.

Kansainvälistymis- ja lakineuvonta

Verkoston tehtäviin kuuluvat yleinen kansainvälistymis- ja lakineuvontaa. Helsingin Seudun Kauppakamarissa on kaksi lakimiestä, jotka antavat verkoston puitteissa perusneuvontaa maksutta.

Palaute EU:n komissiolle sisämarkkinoiden ongelmista

Verkosto kerää myös palautetta sisämarkkinoiden ongelmista tulevaa EU-lainsäädäntöä varten.

Seminaarit ajankohtaisista kansainvälistymiseen liittyvistä aiheista

Enterprise Europe Network järjestää tarpeen mukaan seminaareja, joiden sisällöt voivat auttaa pk-yritysten kansainvälistymisvalmiuksia.

Lisätietoja löytyy verkoston kansallisilta sivuilta: www.enterpriseeurope.fi sekä <http://een.ec.europa.eu/> ja yrityscase-esitteestä: <http://epaper.edita.fi/tem/enterpriseeuropenet-work/>.

Olisiko sinun yrityksesi seuraava malliesimerkki onnistumisesta verkoston tulevassa esitteessä?

Ota yhteyttä Enterprise Europe Networkin elintarviketoimialaryhmän suomalaiseseen edustajaan Anna Rantasuo (anna.rantasuo@ely-keskus.fi, puh 0295 022 570)

Maaseutupoliittinen kokonaisuohjelma 2014–2020 lausunnolla

Maaseutupolitiikanyhteistyöryhmä (YTR) on julkaissut luonnoksen kuudenneksi maaseutupoliittiseksi kokonaisuohjelmaksi vuosille 2014–2020. Ohjelmaan ja lausuntopyyntöön on mahdollista tutustua työ- ja elinkeinoministeriön verkkosivuilla osoitteessa www.tem.fi/kokonaisuohjelma_maaseutu.

Ohjelma on maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR) toimintaohjelma, joka YTR:n on määrä hyväksyä kokouksessaan 14.2.2014. Maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman 2014–2020 strateginen lähtökohta on paikkaperustainen kehittäminen, joka tunnistaa paikkojen monimuotoisuuden ja ottaa huomioon paikan lähtökohdat ja tarpeet. Ohjelmassa on viisi sisällöllistä teemaa toimenpiteineen. Keskeistä on kaikkien toteuttajatahojen ja erityisesti YTR:n verkostoon kuuluvien henkilöiden ja organisaatioiden sitoutuminen ohjelman tavoitteisiin ja toimenpiteisiin.

YTR:lle osoitetut lausunnot pyydetään toimittamaan sähköisesti työ- ja elinkeinoministeriön kirjaamoon osoitteella kirjaamo@tem.fi sekä tiedoksi valmisteluryhmän sihteeristölle osoitteella maaseutupolitiikka@tem.fi viimeistään 9.12.2013.

Verkkokauppa osana lähiruokamarkkinoita

Eettinen ja maukas sekä rakkaudella ja ammattitaidolla valmistettu lähiruoka on arvostaan. Haluamme syödä hyvin ja hyvältä tuntuu myös tietää ruoan alkuperä. Lähiruoan arvostus on lähes ansaitsemallaan tasolla, vaikka siltikin sen löytäminen ja ostaminen on edelleen vähintäänkin haastavaa.

Monet lähiruokaan erikoistuneet lähikaupat ovat kohdanneet valitettavan suuria haasteita, ja joutuneet sulkemaan tai pienentämään toimintaansa viime aikoina. Kun lähikauppojen liiketoimintamallia yritetään yhdistää kalliimpaan ostokoriin ja suppeampaan valikoimaan, ei yhtälö toimi kannattavasti.

Lähiruoan seuraava aalto tulee olemaan verkkokaupassa. Tämän vuoden aikana ruoan verkkokauppa on alkanut kasvaa merkittävästi, ja uusia toimijoita on tullut myös markkinoille. Kiviljalkamyyntiä se ei todennäköisesti kuitenkaan syrjäytä vielä lähivuosiin, sillä esimerkiksi Iso-Britanniassa vasta 5% ruokamyynnistä tehdään verkossa. Rakenteelliset muutokset kuitenkin vaativat, että kuluttajan vaiva tehdä ostokset verkosta on pienemmät kuin kivijalasta.

Miksi sillä on kuitenkin suuri merkitys lähiruokalle? Kun kysyntää tuotteille on, mutta tarjontaa lähikaupassa ei kohtaa, on ikkuna auki vaihtoehtoisille kanaville.

Ratkaisevana tekijänä lähiruoan verkkoon tuomisen suhteen on liiketoimintamallien ke-

hittäminen. Tähän liittyy se, kuinka ratkaistaan tuotevalikoiman, kuljetuksen, hinnoittelun ja oikean asiakasryhmän sopivan yhdistelmän löytyminen. Kehityksen alla ovat keinot päästä luonnollisemmaksi osaksi ihmisten arkeen ja keskiössä on ostamisen helppouden ja valikoiman kohtaaminen.

Suomessa ja maailmalla on nähtävillä lähiruoan ja pientuottajien verkkokaupan esiinmarssi. Mielenkiintoisia avauksia ovat tehneet esimerkiksi Makumaku, joka yhdistää laajan valikoiman lähiruokaa netistä tilattavaan kauppakassiin. Kotitila toimittaa lihaa suoraan tilalta, kun taas Anton&Anton on miettinyt ostokset jo valmiiksi ja tarjoaa teemoitettuja ostokasseja kotiin toimitettuna. Vastaavanlaisia palveluita ilmestyy merkittävästi.

On syytä pitää mielessä, että verkkokaupan ei tarvitse aina tarkoittaa massiiviseen valikoimaan panostamista, jatkuvaa varastonhallintaa ja pikalähetystyksiä. Tilaa tulee olla myös hitaalle verkkokaupalle, jossa kauppias voi myydä luontevasti verkossa osana palveluntarjontaansa, mutta ilman tarvetta palkata uusia ihmisiä tai päivystää tilauksia päivittäin. Ajan sivu on tehty jo kuukausittaisia ruokarintilauksia. Sama malli toimii verkossa entistä paremmin.

Yrityksemme [Batches.fi](https://batches.fi) on rakentamassa markkinapaikkaa pientuottajille, jossa tuottaja voi itse myydä verkossa silloin kun se parhaiten sopii. Tämä tarkoittaa esimerkiksi kuu-



kausittaisten tilauserien perustamista, satunnaisia kertaeriä tai vaikkapa sesonkiluonteista myyntiä. Tavoitteenamme on auttaa pientuottajia ja pieniä yrityksiä tekemään myyntiä verkossa muun myynnin ohella.

Ennen kaikkea meille tärkeintä on itse tuottajien tuominen esiin. On tärkeää tietää, missä on tuotteen juuret ja ketkä ovat sen valmistaneet. Siinä on kyse verkon tuomasta lisäarvosta, kun asiakas voi itse ostaa tuotteen suoraan tuottajalta omalla kotisohvallaan.



*Petri Vilén
Toimitusjohtaja
Batches Oy*

Paperilta pellolle -päivä Rovaniemellä

Lapin luonnontuotealan tuoreimmat tutkimustulokset ja maaseudun yrittäjien uudet ansaintamahdollisuudet herättävät keskustelua 10. joulukuuta, jolloin järjestetään Paperilta pellolle -päivä Rovaniemellä. Alan tuoreinta tietoa tarjoilevan seminaarin tavoitteena on jalkauttaa luonnontuotteiden tutkimukset suoraan lappilaisten maaseutuyrittäjien käyttöön.



Myyvätkö lappilaiset luonnonraaka-aineet maailmalla? Tuleeko luonnontuotteista osa lappilaista maaseutuyrittäjyyttä? Millaiset ovat väinönputken, niittymaarianheinän tai erilaisten marjauutteiden tarjoamat bisnesnäkymät? Kannattaako luonnonmarjoja viljellä? Joulukuinen asiantuntijaseminaari ruotii Lapin luonnontuotteiden tulevaisuutta, viljelyä ja jalostamista monesta näkökulmasta kooten Lapin ammattikorkeakoulun Viirinkankaan kampukselle asiantuntemusta Suomen huipulta. Lisätietoja tilaisuudesta www.lao.fi/luonnontuotteet

Lisätietoja

*Lapin ammattiopisto, Jonna Kokko, tapahtumajärjestäjä
puh. 020 798 4540, jonna.kokko@lao.fi*



Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealasta tehty selvitys

Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet (LT-INNO) -hankkeessa on laadittu selvitys Pohjois-Pohjanmaan luonnontuotealan nykytilasta. Hankkeessa kartoitettiin vuonna 2012 maakunnan luonnontuotealalla toimivia yrityksiä sekä selvitettiin alueen osaamista, vahvuuksia, heikkouksia, verkostoja, kehittämistarpeita ja tulevaisuuden mahdollisuuksia.

Pohjois-Pohjanmaalla luonnontuotealan toiminta on pääasiassa pienimuotoista eikä maakunta ole profiloitunut luonnontuotealalle. Alan tunnettuuden kasvattaminen ja liiketoiminnallisesti uskottavan imagon luominen ovatkin keskeisiä luonnontuotealan toimijoiden tehtäviä. Maakunnan runsaat ja monipuoliset raaka-ainevarannot ovat nykyisin alihyödynnettyjä ja luonnontuotealan yritystoiminta Pohjois-Pohjanmaalla painottuu selkeästi marjoihin.

Toiminnan kausiluonteisuus, lainsäädäntö, yhteistyön puutteet sekä raaka-aineen saatavuus hankaloittavat pienyritysten toimintaa. Tällä hetkellä tuotanto ei vastaa kasvavaan kysyntään esimerkiksi matkailu-, ravintola- ja hyvinvointialoilla. Keruun ja viljelyn lisääminen, tuotekehitys sekä jatkojalostukseen panostaminen ovat potentiaalisia keinoja luonnontuotealan kasvattamiseksi. Pohjois-Pohjanmaan vahvuuksia ovat alueen runsas kehittämis- ja tutkimusorganisaatioiden sekä nuorison määrä ja laaja koulutustarjonta.

Terveys- ja ekologisuußtrendit kasvattavat luonnontuotealan mahdollisuuksia myös Pohjois-Pohjanmaalla. Pohjoisten luonnontuotteiden terveysvaikutusten tutkimus ja tutkimustulosten hyödyntäminen ovat tärkeässä roolissa. Yrittäjien tuotekehitys-, markkinointi- ja liiketoimintaosaamista on parannettava innovatiivisten tuoteideoiden sekä perinteistä ammentavien tuotteiden kaupallistamiseksi. Verkostoitumisella myös yli toimialarajojen on luonnontuotealan kehittämisen kannalta suuri merkitys.

Selvityksen on laatinut LT-INNO -hankkeessa työskentelevä FM Johanna Kinnunen Oulun seudun ammattikorkeakoulun luonnonvara-alan yksiköstä. Raportti on luettavissa Oamkin verkkojulkaisusarja ePookissa osoitteessa <http://urn.fi/urn:isbn:978-951-597-098-5>. Aiheesta on laadittu ePookiin myös tiiviimpi artikkeli, joka löytyy osoitteesta <http://urn.fi/urn:nbn:fi-fe201310186739>.

Lisätietoja

projektisihteeri Johanna Kinnunen

LT-INNO -hanke

Oulun seudun ammattikorkeakoulu, luonnonvara-ala

johanna.kinnunen@oamk.fi

puh. 046 9067 844



Lähiruokapuoti Tahkolla

1.1. - 6.1.2014

Pohjoissavolaiset maun matkalla kansainvälisyyteen ja Future Food -hanke järjestävät Tahkolla lähiruokatapahtuman venäläisesongin aikaan 1.-6.1.2014. Ljubimij Kuopio -myymälä on auki päivittäin klo 12- 20 ja toivottaa tervetulleeksi sekä venäläiset että myös suomalaiset Tahkon asiakkaita.

Lähiruokapuotiin on tulossa myyntiin 21 yrityksen tuotteita mm. tuoretta leipää, herkkujuustoja, voita, järvikalatuotteita, lohituotteita, täyslihamakkaraa, hunajaa, yrttimausteita ja -teetä, marjamehuja - ja hyytelöitä, marmeladeja ja sienituotteita. Designkäsitötuotteista on myynnissä hattuja, puutuotteita ja koruja, keramiikka ja sisustuslasituotteita.

Lisätietoja

Helena Lehtoaro

puh. 040 572 0312

helena.lehtoaro@proagria.fi

Lähirooka esillä eduskunnassa

Lähirooka kiinnosti päättäjiä ja poliitikkoja eduskunnan lähirookapäivässä 13.11. Päivän aloitti aamuseminaari, johon oli kokoontunut satakunta vaikuttajaa eduskunnasta ja ruoka-alalta. Lähirookaseminaarissa pohdittiin mm. keinoja helpottaa pienten toimijoiden byrokratiaa ja kuntien lähirookahankintoja. Tavoitteeksi asetettiin byrokratian purkamistalkoot. Lähirookapäivän järjestelyissä olivat mukana Eduskunnan Ruokaryhmä ja Lähirookakerho, hallituksen lähirookaohjelma, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Ruokatietori, MTK ry, SLC rf, EkoCentria, Aitoja makuja II -hanke.

Kunnalliset strategiat keskiössä

Ympäristövaliokunnan puheenjohtaja, kansanedustaja Martti Korhonen (vas) näkee kunnissa lähiruuan suhteen osaamisen, ohjaamisen ja tiedon puutetta. Kun lähirooka puuttuu kunnan strategiasta sekä hankintojen ja ruokalistojen suunnittelusta, ei sitä tule lautasellekaan.

- Kunnallisten strategioiden sisään tulee kirjata lähiruuan käyttö sekä edellytys ruuan laadusta, tuoreudesta, kestävästä kulutuksesta ja kausiruuan valinnasta, Korhonen huomautti.

Kansanedustaja Jari Leppä, maa- ja metsätalousvaliokunnan puheenjohtaja ja maitotilallinen, tiivistä lähiruuan merkityksen.

- Meillä ei ole varaa tuontiruokaan. Meillä on oltava yhteistä tahtoa lähirookaan, muuten se ei kehity, Leppä vakuutti.

Lähirookaa myös syötiin eduskunnassa

Eduskunnan ruokaloiden lounaslistat olivat 13.11. poikkeuksellisesti kootut lähirooka-aiheksista. Lounaalla pääsi maistelevaan muun muassa hirvenjauhelihapihviä, haapasienikastiketta ja perunasosetta, siikakeittoa ja hoitokalastuksen saaliista valmistettuja särki-haukimurekepihvejä. Aterian päätti ohraahto ja metsämarjahillo.

Yrittäjät veivät viestiä suoraan päättäjille

Lähirookayritykset esittäytyivät paikalla myös konkreettisesti erillisellä näyttelyalueella. Yritykset edustivat eri toimialoja ja he tulivat eri puolilta Suomea. Paikalla olivat Ruislandia Oy, Puutarhatoimisto Ahlberg Oy, Saparokuja Oy, Armas-perhe, Komppa-Seppälän luomutila, Kolvaan kala, Rosala Bagaren Oy, Sysmän Luomuherkut Oy ja Ranua-Revontuli Oy. Esittäytymisen tausta-ajatuksena oli, että kansanedustajilla olisi mahdollisuus keskustella rauhassa yrittäjien kanssa elintarvikealan yrittäjyyteen liittyvistä ajankohtaisista asioista, lainsäädännöllisistä haasteista ja tulevaisuuden kehitysnäkymistä. Keskustelu kävivin vilkkaana ja päättäjät saivat myös maistaa tuotteita.

Voit lukea eduskunnan lähirookapäivästä lisää lähirookakoordinaattori Kirsi Viljasen Lähirookaa - totta kai! -blogista, <http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi>, jossa kerrotaan hallituksen lähirookaohjelman ajankohtaisia kuulumisia, mutta tarkastellaan ruokaan liittyviä muitakin näkökulmia niin virkamiehen, kehittäjän, kuluttajan kuin perheenäidinkin silmin.

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi



Armas-perhe (kuvassa Heikki Ahopelto) ja Komppa-Seppälän luomutila (vas.) sekä Lähirookayrittäjät ja päättäjät kohtasivat keskustellen alan ajankohtaisista kysymyksistä ja haasteista (oik.).

Tehdään lähiruokapäätöksiä tänään! -seminaari

Tehdään lähiruokapäätöksiä tänään -seminaari järjestetään keskiviikkona 11.12.2013 Kuntatalolla Helsingissä. Seminaarissa julkaistaan Lähiruoan hankintaopas ja esitellään toimivia malleja lähiruoan hankintaan. Tilaisuudessa kuullaan myös Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin aluetalousselvityksen tulokset. Lisäksi tuodaan Brysselin terveisiä uudesta hankintalaista ja kuullaan ruokapalvelu- ja yrittäjäpuheenvuoroja.

Yhä useammin julkisen sektorin ruokapalveluissa mietitään ruoan alkuperää. Kiinnostus lähiruoan käyttöön on kasvanut huomasti, mutta paikalliset elintarvikehankinnat eivät silti ole lisääntyneet kunnissa samassa suhteessa. Trendinä on edelleen hankintojen ja ruokatuotannon keskittäminen, joka voi haitata lähiruoan hankintaa, mutta ei kuitenkaan estä sitä. Lähiruoan hankintaosaaminen vaatii päivittämistä ruokaketjun jokaisella osalla, mukaan lukien elintarvikeketjun kehittäjät ja hankinta-asiantuntijat? Myös virkamiesten ja poliittisten päättäjien omat asenteet vaikuttavat lähiruoan tarjonnan määrään kunnissa. Kunnan päättäjien on oltava valmiita tekemään strategisia päätöksiä lähiruoan käytön edistämiseksi sekä antamaan siihen riittävät resurssit.

Kuntapäätäjät ovatkin keskeisessä roolissa, kun päätetään kunnassa tarjottavasta ruoasta ja miten ruokapalvelu toteutetaan. Julkinen sektori käyttää vuosittain n. 350 miljoonaa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden hankintaan. Tällä rahalla tarjoillaan julkisen sektorin yli 9 000 keittiössä päivittäin n. 2 miljoonaa ateriala. Onnistunut lähiruokahankintaprosessi vaatii ennakoivaa vuoropuhelua ja siihen on varattava riittävästi aikaa. Näin mahdollistetaan myös julkisten keittiöiden elintarvikehankinnat alueen pk-yrityksistä. Parhaimmillaan alueelliset hankinnat työllistävät ja kehittävät maaseutuyrittäjyyttä.

Aika: keskiviikko 11.12.2013 klo 10 - 15.00

Paikka: Helsinki Kuntatalo, Toinen linja 14, kokoustila B 3.6

Ilmoittautuminen ke 4.12.2013 mennessä reetta.toivanen@sakky.fi, 044 785 4846

Seminaari on tarkoitettu kuntapäätäjille ja hankintayksiköiden elintarvikehankinnoista vastaaville, julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstölle, lähiruoan tuottajille ja jalostajille, sekä alan asiantuntijoille ja kehittäjille.

Lisätietoja Sari Väänänen, sari.vaananen@sakky.fi tai Leena Viitaharju, leena.viitaharju@helsinki.fi

OHJELMA

10 -11.45 Lähiruokaa -totta kai!

Tervetuloa, puheenjohtajana lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen, MMM

Tilaisuuden avaus, kansanedustaja Eero Reijonen

Lähiruoka kunnissa, erityisasiantuntija Christell Åström, Kuntaliitto

Aluetalousselvityksen tulokset, professori Hannu Törmä ja projektipäällikkö Leena Viitaharju, Helsingin Yliopisto Ruralia-instituutti

Lähiruoan hankintaopas, hankepäällikkö Sari Väänänen, EkoCentria

Turvallista, terveellistä, eettistä ja ekologista, europarlamentaarikko Sirpa Pietikäinen

11.45 - 12.45 Välipalaa

12.45 – 14.30 Hyvät hankintakäytänteet

Puheenjohtajana erityisasiantuntija Heidi Valtari, Turun yliopisto Brahea

Hankintakulttuuri muutoksessa, hankinta-asiamies Minna Heikka, IS-Hankinta

Leipomotuotteet tuotetestauksessa, ruokapalvelujohtaja Elina Särmälä, Saimaan Tukipalvelut Oy

Järvikalaa kuntakeittiöön, ruokapalvelupäällikkö Irma Taka-Prami, Naantali

Lähiruoan hankinta-asiamiesmalli Päijät-Hämeessä, ohjelmapäällikkö Päivi Rönni, MTK Häme

Yritys- ja hankintayksikköesimerkkejä

Yritys- ja hankintayksikköesimerkkejä

14.30 - 15.00 Päätöskahvit



Tervetuloa!!

Seminaari on maksuton. Julkiset kulkuyhteydet Kuntatalolle: Helsingin ja Pasilan juna-asetmat ovat noin kilometrin päässä. Hakaniemen metroasemalle on matkaa muutama sata metriä ja bussit 23 sekä 503 pysähtyvät aivan ovella.

Tilaisuuden järjestää Lähiruokaa ammatti-keittiöihin (Lähis) - ja Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset ja käytön edistämisen julkisissa ammatti-keittiöissä -hankkeet. Hankkeita rahoittaa maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelma.

www.ekocentria.fi

www.helsinki.fi/ruralia

www.kunnat.net

Kainuussa osataan, mutta oppeja tarvitaan lisää

Kainuu on ensimmäisenä maakunnista laatinut suunnitelman elintarvikealan kehittämiseksi tulevan ohjelmakauden tueksi. Toimintasuunnitelma on Kainuun elintarvikestrategian 2009-2013 päivitystyö. Visio on luoda *ruoasta arvoa Kainuulle*.

Työssä nousee tärkeinä teemoina yhteistyön lisääminen muiden toimialojen kanssa, markkinalähtöisyys sekä oppien hakeminen oman maakunnan ulkopuolelta. Tavoitteina Kainuussa on työstää Kainuusta huippulihan maakunta sekä kehittää luonnontuotealaa. Lisäksi rikas ruokakulttuuri tulee yhdistää paremmin matkailuun.

Kainuun mahdollisuudet ja vahvuudet elintarvikesektorilla ovat kehittymisen halu, luomu, luonnon raaka-aineet, ruokaperinteet ja matkailu. Korpimaakunta on edelläkävijä luomuviljelyn saralla; luomussa on noin neljännes viljellystä peltopinta-alasta. Luonnonantimia ovat metsät pullollaan ja Kainuun ruokaperinteissä on runsaasti ylpeyden aihetta. Toimintasuunnitelmassa nämä on otettu kohteiksi, joita tulee hyödyntää entistä paremmin. Matkailuun liitettynä luomu, marjat ja koko ruokakulttuuri on varmasti kenelle tahansa elämys ja Kainuun oma valttikortti.

Kainuun ELY-keskuksen kesäkuussa hyväksymä elintarvikealan toimintasuunnitelma itsessään ei tuota vielä tuloksia, vaan elintarvikealan eteen on tehtävä kovaa työtä. Suunnitelma kuitenkin luo pohjaa uudelle ohjelmakaudelle tavoitteenaan ohjata hankerahoitusta sekä sitouttaa toimijat toteuttamaan asioita tiiviissä yhteistyössä. Sekä alkutuotannon että elintarvikkeiden jatkojalostuksen säilyminen alueella on turvattava, jotta saamme lautasellemme paikallista ja laadukasta ruokaa.

Kainuun elintarvikestrategian päivitystyön Kainuun elintarvikealan toimintasuunnitelman 2013-2017 toteutti ProAgria Kainuun ja Kainuun Maa- ja kotitalousnaisten työryhmä yhdessä sidosryhmien kanssa.

Toimintasuunnitelma luettavissa: www.maajakotitalousnaiset.fi/kainuu -> Elintarvikealan toimintasuunnitelma 2013-2017.



Lähde: futureimagebank

Kirjoittaja
Anna-Kajja Kaikkonen
Projektipäällikkö, Kainuulainen Lähihuoka -hanke
ProAgria Kainuu & Kainuun Maa- ja kotitalousnaiset

Lähestyvä joulu pitää karjaalaisen villiyrtyrittäjän kiireisenä

Yrttien keräämisellä on pitkä historia ja jo varhain niitä osattiin käyttää ruoan maustamiseen. Karjaalainen Ingalill Ihrcke sai kipinän villiyrtytien keruuseen ja hyödyntämiseen verenperintönä ja luotsaa nyt omaa Lavendula yritystään Karjaalla.

Ihrcken yrityksen toiminnan ydin on villiyrtyt ja -marjat, joita hän jalostaa sekä ulkoiseen että sisäiseen käyttöön. Tuotevalikoimasta löytyy mm. mesiangervo- ja kuusenkerkkäsiirappia, puolukka-katajanmarja-chutneytä, yrttiteese-koituksia ja erilaisia kosmetiikkatuotteita.

Oppia ja kokemusta kilpailusta

Nuoren yrittäjän maine on kiirinyt jo kotiseutua pidemmälle. Ihrcke sai kutsun osallistua pohjoismaiseen ruokakäsityöläisten kilpailuun, joka järjestettiin lokakuussa Östersundissa Ruotsissa.

- Kilpailu oli todella hieno ja antoisa kokemus. Se oli itseasiassa paljon enemmänkin kuin kilpailu erilaisine luentoineen ja monipuolisine ohjelmineen. Osallistujia oli lähes 600 ja mukana oli koko elintarvikealan kirjo. Pelkästään chutney-luokassa oli nelisenkymmentä osanottajaa.

Ihrcke osallistui chutney-luokkaan puolukka-katajanmarjachutneyllään sekä innovatiiviseen ruokakäsityöluokkaan mesiangervosii-rapilla.

- Siirapit sopivat hyvin esimerkiksi jälkiruokien kanssa. Niistä saa myös mitä mainioimpia kahvidrinkkejä. Mesiangervo on Ruotsissa yleinen ja paljon käytetty luonnon tuote. Nyt ongelmaksi meinaa muodostua uuselintarvikeasetus, joka rajoittaa sellaisten tuotteiden käyttöä, jolla ei ole pitkää kaupallista taustaa.

Ihrcken tuotteet saivat kilpailusta hyvää palautetta vaikka eivät aivan kärkisijoille kivunneetkaan.

- Tällaiset tapahtumat ovat tärkeitä. Ne inspiroivat yksinäisiä toimijoita ja luovat edellytyksiä verkostumiselle, Ihrcke miettii.

Yrtti-innostus jo äidinmaidosta

Ihrcken innostus yrtejä kohtaan on peräisin kotoa. Äiti ja äidinäiti ovat olleet innokkai-

ta yrttien kerääjiä ja käyttäjiä. Vaikka yrttien käyttö oli tuttua jo lapsuuden ajoilta, lopullisesti Ihrcke kertoo hurahtaneensa yrttien maailmaan odottaessaan nyt jo aikuisia kaksoispoikiaan.

Lapsuudenkodin perintö innosti yliopistolle folkloristiikan opintoihin ja opintojen kautta perinne- ja nimenomaan hyötykasvien harrastaminen sai myös tieteellistä perustaa. Ihrcke kertookin käyttävänsä toiminnassaan ainoastaan sellaisia kasveja, joiden hyödyistä on tutkittua näyttöä.

- Kansanperinne on mahtavaa - siinä on paljon hienoa ja käyttökelpoista, mutta ihan kaikkeen en lähde mukaan. Esimerkiksi yhdellä jalalla talon ympäri pomppiminen ja muut hupsut uskomukset eivät kuulu nykypäivään, Ihrcke nauraa. Olen käynyt kursseja ja osallistunut koulutuksiin. Noin vuosi sitten kouluttauduin yrttituotteiden keruuneuvojaksi, joten saan nyt kouluttaa ihmisiä poimijoiksi.

Villiyrtyt innostivat myös omiin tuotteisiin, niinpä Ihrcken tuotevalikoima muuttuu ja laajenee jatkuvasti. Tuotteita myydään markkinoilla, ja yrttituotteiden verkkokauppakin hänellä on suunnitteilla.

- Aloitin viitisen vuotta sitten ihonhoitotuotteilla. Ensimmäisiin tuotteisiin kuului erilaisia kuorintavoiteita. Viljelin kehäkukkaa ja tein siitä salvaa, jolla ihmiset ovat hoitaneet erilaisia ihottumiaan hyvin tuloksin. Vastaanotto on ollut todella positiivista. Pikkuhiljaa aloin tehdä myös elintarvikkeita myyntiin. Tämä työ meinaa viedä mukanaan ja joudun muistuttelemaan itselleni, että väitöskirjan pitäisi olla se päätyö. Verkkokaupan avaamiseen ei aika ole vielä riittänyt, pelkään, etten pystyisi vastaamaan kysyntään. Yrttien kerääminen on hidasta puuhaa, yhteen teekupilliseenkin pitää kerätä melkoinen määrä yrtejä.

Joulu pitää yrttiyrityksen kiireisenä. Joulun alla on useita markkinoita, jonne Ihrcke suuntaa ja työllistää samalla pakkauspuuhiin koko perheensä.

- Teemme yrttikaramelleja, marjamarmeladikarkkeja, yrttisinappia ja ihonhoitotuotteita. Markkinointi on vielä ihan hakusessa, mutta toistaiseksi tuotteet ovat puhuneet puolestaan. Pojat ja mies ovat hengessä mukana,

pakkaavat ja limaaavat etikettejä. Ennen markkinoita ei meillä montaa tuntia nukuta, Ihrcke nauraa.



Teksti ja kuvat
Ninnu Perälä

Lähirooka & luomu -messutapahtuma jälleen huhtikuussa

Tämän vuoden huhtikuussa ensimmäisen kerran järjestetty Lähirooka & luomu -tapahtuma järjestetään jälleen huhtikuussa 2014 Helsingin Messukeskuksessa. Uusi tapahtuma keräsi viime keväänä paljon positiivista palautetta ja julkisuutta sekä lähes 60 000 aidosta ruuasta kiinnostunutta kuluttajaa.

Lähirooka & luomu -tapahtuma houkuttelee kävijöiksi lähellä tuotetusta ja luomuruuasta kiinnostuneita kuluttajia sekä ruokaharrastajia. Viime kerran kävijöistä yli 80 % oli tyytyväisiä tapahtuman antiin. Kävijöiden mukaan tärkeitä syitä tutustua messuihin olivat tiedon saaminen, uusiin tuotteisiin ja palveluihin tutustuminen sekä monipuolinen ohjelma. Yli puolet kävijöistä löysi messuilta täysin uuden tuotteen tai palvelun ja suurin osa kävijöistä aikoo tulla myös seuraaville messuille huhtikuussa 2014. Tulokset käyivät ilmi Messukeskuksen TNS Gallupilla teettämää kävijätutkimuksesta.

Tapahtuman tuoteryhminä ovat muun muassa erilaiset lähirooka- ja luomutuotteet (mm. juomat, leipomotuotteet sekä yrtit ja mausteet), palvelut (mm. juhla- tai pitopalvelut, makumatkailu ja ohjelmopalvelut) sekä yhdistykset. Osastoilla esitetyvät muun muassa alan tuotteet, palvelut, yhdistykset ja vaikuttajat.

Lähirooka & luomu -messuilla jaetaan myös Vuoden lähirookateko -palkinto, joka myönnettiin vuonna 2013 ensimmäisen kerran. Silloin palkinnon sai tamperelainen keittömestari Heikki Ahopelto. Kuka tahansa voi ehdottaa palkinnonsaajaa, ehdotuslomake avautuu tapahtuman nettisivuilla helmi-maaliskuun vaihteessa. Vuoden lähirooka -palkinto on 2000 euron arvoinen ja sen lahjoittaa Suomen Messusäätiö.

Lähirooka & luomu -messut järjestetään samaan aikaan Lapsimessujen, Kädentaitotapahtuman, PetExpon, ModelExpon ja OutletExpon kanssa. Keväinen viikonloppu houkuttelee Messukeskukseen paljon lapsiperheitä sekä ruokaharrastajia.

Lähirooka & luomu -tapahtuma Helsingin Messukeskuksessa 11. - 13.4.2014.
www.lahiruokaluomu.fi

Lähirooka & luomu -messutapahtuma järjestettiin ensimmäisen kerran huhtikuussa 2013 Helsingin Messukeskuksessa.



Hankintalain kokonaisuudistus käynnistyy

Työ- ja elinkeinoministeriö aloittaa julkisia hankintoja koskevan lainsäädännön kokonaisuudistuksen. Uudistuksen tavoitteena on muun muassa yksinkertaistaa hankintamenettelyjä. Ministeriö on asettanut kaksi työryhmää valmistelemaan uudistusta.

Uudistuksessa kehitetään sitä, että esimerkiksi työllisyyteen, terveyteen ja sosiaalisiin näkökohtiin liittyvät tekijät otetaan paremmin hankinnoista huomioon. Lisäksi tarkoituksena on parantaa pk-yritysten osallistumista tarjouskilpailuun, tarkastella kansallisia kynnysarvoja sekä luoda hankinnoille valvontamekanismit. Uudistuksen taustalla ovat vuoden 2014 alussa annettavat EU:n julkisia hankintoja koskevat direktiivit.

[https://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat\(tiedotteet_kuluttajat_ja_markkinat?89512_m=112545](https://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat(tiedotteet_kuluttajat_ja_markkinat?89512_m=112545)

RUOKA & MATKAILU -päivä - Suomalaisen ruokamatkailun puolesta

Ruoka on nouseva trendi ja erittäin tärkeä osa-alue matkailussa. Jo matkailun kilpailukyvyyn kannalta suomalaiseen ruokamatkailuun tulee panostaa. Tähän haasteeseen on tartuttu HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun RUOKA&MATKAILU -hankkeessa, jossa on paneuduttu ruokamatkailun nykytilan selvittämiseen, hyvien käytänteiden löytämiseen ja kipukohtien tunnistamiseen.

Hankkeessa on analysoitu 14 maaseutumaisessa ympäristössä sijaitsevaa matkailuyritystä. Suurimmiksi kompastuskiviksi on tutkimuksen mukaan nousseet puutteet asiakasymmärryksessä sekä kannattavuus ja hinnoittelu. Lähiruoka on merkittävässä roolissa, mutta sen hyödyntäminen tuo matkailuyrittäjille haasteita mm. logistiikan näkökulmasta.

RUOKA&MATKAILU -hankkeen projekti-johtaja Kristiina Havas ja tutkija Kristiina Jaakonaho järjestivät kollegoineen hankkeen ensimmäisen vaiheen päättymisen kunniaksi RUOKA&MATKAILU -päivän, jossa käsiteltiin suomalaista ruokamatkailua monesta näkökulmasta.

Suomalaista ruokaikonia etsimässä

RUOKA&MATKAILU -päivän avasi Matkailun edistämiskeskuksen ylijohdaja Jaakko Lehtonen. Hän korosti ruoan merkitystä osana matkailua.

”Ruoka herättää tunteita ja jättää mielikuvia. Kovimmat ruokafriikit alkavat matkaa suunnitellessaan pohtia myös ruoka-asioita, mitä kannattaa syödä ja missä. Fiilistely jatkuu matkan jälkeen ja siitä saavat osansa kaveritkin”, Lehtonen maalaili.

Lehtonen huomautti, että Suomen matkailulta puuttuu toistaiseksi ”ruokaikoni” – tuote tai tunnus, jonka varaan ruokamatkailua voisi rakentaa.

Ruotsista mallia ruokamatkailun nostamiseen

Seminaarin pääpuhujana, Ruotsin ruokamatkailusta vastaavan VisitSwedenin viestintäpäällikkö Ami Hovstadius, antoi RUOKA&MATKAILU -päivässä konkreettisia ideoita ja ajatuksia suomalaisen ruokamatkailun kehittämiseen.

Hän korosti yhteistyötä. Ruokamatkailun edistämiseksi tarvitaan laaja verkosto, joka puhaltaa yhteen hiileen ja vie yhteistä viestiä eteenpäin. Julkinen taho voi koordinoita tai rahoittaa yksittäisiä projekteja, mutta tekemisen voima piilee verkostoissa.

Hovstadius korosti myös aktiivisen ja monipuolisen viestinnän merkitystä. Uskottava viestintä lähtee siitä, että arvostamme ensin itse omaa ruokakulttuuriamme, tunnemme siihen liittyvät tarinat ja seisomme niiden takana. Vain niin voimme viedä viestiä uskottavasti eteenpäin.

Viestinnän tulee olla monimuotoista, ja sosiaalinen media on merkittävässä roolissa. Esimerkiksi bloggarit ovat entistä useammin suunnannäyttäjiä, trendsetteriä.

Viestintä ja PR on suhteiden luomista. Massamarkkinoinnin sijaan kannattaa fokusoida. Parempi kohdistaa markkinointiin varatut panokset pienelle alueelle ja tehdä siellä aktiivista työtä, kuin viestiä vähän kaikkialla.

Hovstadius muistutti, että ruoka-asioissa Suomella on käsissään yksi merkittävä valttikortti: kouluruokailu. Missään muualla julkista ruokailua ei toteuteta sellaisella panostuksella kuin Suomessa. Kun laatua saadaan nostettua, suomella on tarjota vahva ruokaan liittyvä viesti maailmalle!

Modernit humanistit ruokamatkalla

Matkailun edistämiskeskuksen kehityspäällikkö Terhi Hook valotti RUOKA&MATKAILU -päivän yleisölle modernien humanistien matkailumieltymyksiä.

Modernit humanistit ovat monipuolisia ja aktiivisia. He haluavat yhden matkan aikana tehdä ja nähdä mahdollisimman paljon: kokea sekä luonnon että kulttuurin.

”Modernit humanistit on valittu MEK:ssä Suomen matkailun ensisijaiseksi kohderyhmäksi, sillä Suomen matkailutarjonta vastaa parhaiten juuri heidän elämänarvoihin ja matkaan liittyviin toiveisiin”, perusteli Hook ”mohujen” merkitystä suomalaiselle matkailulle.

Modernit humanistit arvostavat hyvää ruokaa. Se voi vaikuttaa jopa matkakohteen valintaan.

”Hälyttävää on kuitenkin se, että Suomeen matkaavat modernit humanistit eivät odota kovin paljon ruokaelämyksiä. Tässä muhii mielikuvaongelma: modernit humanistit eivät tunne suomalaista ruokaa, eivätkä osaa odottaa sen tuottamia elämyksiä. Siksi meidän tulisi jakaa kuvaa ja sanomaa suomalaisesta hyvästä ja elämyksellisestä ruoasta rohkeasti! Tuote on kunnossa - mutta kohderyhmät eivät sitä vain tiedä” huomautti Hook.

Lähiruoka on kestävä kehitystä

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen puhui RUOKA&MATKAILU -päivän yleisölle lähiruosta, jonka merkitys nousee koko ajan.

Mitä lähiruoka tarkalleen ottaen on? Maa- ja metsätalousministeriön määritelmän mukaan se on paikallisruokaa, joka tuotetaan, jalostetaan ja kulutetaan oman maakunnan alueella ja joka edistää alueen taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Lähiruoan kautta pienet tilat saavat mahdollisuuksia pärjätä isompien rinnalla. Lähiruoka tuo tuotteille lisäarvoa ja auttaa markkinoinnissa. Lähiruoka tulisi myös kytkeä automaattiseksi osaksi laadukasta matkailutuotetta ja koko Suomen imagon rakentamista.

Lähiruoka ja luomu ovat askeleita matkalla kohti kestävämpää kehitystä. Lähiruoka on pitkälläkin tähtäimellä iso asia.

Evästä matkailuun

RUOKA&MATKAILU -päivässä julkistettiin suomalaisen ruokamatkailun kehittämisopas ”Evästä matkailuun”. Opas on tuotettu hankkeessa kerätyn tutkimustiedon perusteella ja sen tekemiseen on osallistunut useita ruoan, matkailun ja liiketoiminnan asiantuntijoita.

Opas on käytännönläheinen, ja siihen on koottu konkreettisia työkaluja ja ohjeita elämyksellisen ruokamatkailun toteuttamiseen. Julkaisun voi ladata ilmaiseksi hankkeen verkkosivuilta www.ruokajamatkailu.fi

RUOKA&MATKAILU -hankkeen tavoite on nostaa ruoka elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua. Hankkeen toiseen vaiheeseen haetaan rahoitusta ja siinä on tarkoitus keskittyä

tuotteistamisstrategian ja toimintasuunnitelman tekemiseen.

Ruokamatkailu ei kuitenkaan nouse pelkäämään yhdellä hankkeella. Hanketta voidaanakin pitää lähtölaukauksena verkostomaisen toiminnan yhteistyön rakentamiseen.

Yhteistyö, siinä avainsana suomalaisen ruokamatkailun kehittämiseen!

Teksti

Elisa Aunola

HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu



Kuvat: Kristiinat Havas ja Jaakonaho. Kuva: Tommi Lulu (yllä) - Malja suomalaisen ruokamatkailun kehittämiseksi.

Kuva: Tommi Lulu (kesk.) - Vastustamaton kahvitauko, tarjolla restonomiopiskelijoiden ideoimia ja lohtimia herkkuja. Kuva: Elisa Aunola (alla).



KnowSheep -hanke

Central Baltic INTERREG IV A ohjelman 2007 - 2013 -rahoituksella on toteutettu **KnowSheep, tietointensiivinen lammastalouden kehittämishanke** Suomen ja Viron rannikko- ja saaristoalueilla 1.11.2010 -31.12.2013 välisenä aikana. (<http://www.knowsheep.eu/>)

Hankkeen toteuttajatahoja ovat olleet:

- * ERIA Estonian Research Institute of Agriculture (pääpartneri)
- * MTT Agrifood Research Finland
- * HAMK University of Applied Sciences
- * The town of Västbøland (Parainen)
- * UTU, Brahea, Koulutus- ja kehittämiskeskus
- * The Estonian University of Life Sciences, Institute of Veterinary
- * Saaremaa Wool Association
- * Hiiumaa Sheep and Cattle Society

Rannikko- ja saaristoalueella KnowSheep hankkeen aikana pidetyt koulutustilaisuudet, seminaarit ja opintomatkat sekä tutkimuksien tulokset ovat lisänneet lammastalouteen ja lampaasta saatavien tuotteiden jatkojalostukseen ja yritystoimintaan liittyvää osaamista. Kestävään kehitykseen perustuvaa, monimuotoisen lammaselinkeinon elinvoimaisuutta on edistetty hankealueen lammastalousstrategian ja kehittämissuunnitelman avulla.

Koulutusta

Paraisilla on järjestetty hätäteurastus, nahkan muokkaus, villan lajittelu ja villan pesu koulutuksia sekä luentoja sosiaalisesta mediasta, lammassuojista ja eläinten laiduntamisesta. Yhteistyönä Turun yliopiston kanssa on järjestetty koulutus, jossa perehdyttiin lampaan lihan paloitteluun ja pakkaukseen.

Hiidenmaalla koulutuksen aiheet ovat liittyneet teurastukseen, paloitteluun ja ruoanlaittoon.

Saarenmaalla koulutuksia on järjestetty lampaan terveydestä, hyvinvoinnista, teurastuksesta, nylkemisestä, lihan paloittelusta ja elintarviketeknologiasta. Koulutuksia on järjestetty myös villan lajittelusta ja pesusta, käsin kehräämisestä, seppeleiden teosta sekä perinteisten neuleiden neulomisesta ja neulotuista joulukoristeista. Lisäksi on järjestetty seminaari lammastalouden, eläinsuojista, aidoista ja säädöksistä. Saarenmaalla on jär-

jestetty myös monenlaisia tapahtumia, joiden kautta on kiinnitetty huomiota perinteisiin, jotka ovat vaarassa unohtua. Mm. ”Neulo ja patikoi” tapahtumassa joukko käsityöläisiä kulki kaupungin läpi neuloen.

Lahemaalla on järjestetty koulutuksia lampaan kasvatuksen haasteista, eri roduista, petoeläimiltä suojautumisesta lammastalouden koirien avulla sekä villan lajittelusta, karstauksesta ja kehräyksestä.

Opintomatkoja

KnowSheep hankkeessa osaamista ja verkostoitumista on lisätty hankealueella tehtyjen opintomatkojen kautta mm. lihan jatkojalostuslaitoksiin, teurastamoihin ja pienyrityksiin. Kansainvälisistä yhteyksistä on luotu Ranskaan ja Englantiin.

Tutkimusta

MTT on tehnyt hankkeen alussa (2011) laajan kyselytutkimuksen Suomen ja Viron rannikko- ja saaristoalueelle, jossa selvitettiin mm. lammastalouden resursseja, tulevaisuudennäkymiä, yrittäjien arvoja, toiminnan kehittämisen keinoja ja tuotteiden markkinointia. Turun yliopisto selvitti Kemiönsaaren ja Paraisilla sijaitsevien lammastilojen toimintaa teurastuksen, lihan jatkojalostuksen, logistiikan ja myynnin näkökulmista.

Virossa on tehty tutkimuksia villan laadusta, perehdytty lammastalouden ravintoarvoihin, sekä tehty laitojen laannoitus- ja ruokintasuosituksia lampaalle, tutkittu laumanvartijakoirien työskentelyä. Lisäksi Virossa on tutkittu lampaiden luontaista käyttäytymistä GPS-laitteen avulla sekä tutkittu lampaiden kasvimieltymyksiä, lannan määrää, lampaiden loisia, loistauteja ja lampaiden hoitoa.

Strategia ja kehittämissuunnitelma

Hankkeessa MTT on koontanut Suomen ja Viron rannikko- ja saaristoalueen lammastaloudelle strategian ja seuraaville 5-10 vuodelle kehittämissuunnitelman, joka on havainnollistettu tiekartan muodossa. Strategian rakentamista ovat ohjanneet kyselytutkimus, yrittäjien ja yhteistyökumppaneiden haastattelut sekä Virossa että Suomessa pidettyjen työpajojen tulokset.

Yhteistyö

Hanke on tehnyt yhteistyötä useiden muiden hankkeiden kanssa mm. osallistamalla erilaisiin tapahtumiin sekä järjestänyt hankkeen partnereiden kanssa yhteistapahtumia, esimerkiksi Paraisilla Maalaispirssi-tapahtuma ja Saarenmaalla villa -symposium.

Resurssikeskukset

Hankkeen aikana on perustettu resurssikeskukset Saarenmaalle ja Hiidenmaalle sekä virtuaalinen resurssikeskus Paraisille, jotka toimivat [www-sivulla](http://www.sivulla) (<http://www.skargardensfarklubb.fi/fi/>).

Julkaisuja

Hankkeessa julkaistaan kolme kirjaa. Kokemuksia perinteisestä lampaan kasvatuksesta (http://vilkas02.vilkas.fi/epages/vilkas02.sf/fi_FI/?ObjectPath=/Shops/20110331-11092-32281-1/Products/lammaskirja_michelson). Kirjat alueen käsityöperinteestä ja kooste hankkeesta tehdyistä tutkimuksista julkaistaan vuoden 2013 lopussa.



Suomen ja Viron rannikko- ja saaristoalueen lammastalouden strategia ja kehittämissuunnitelmaa työstettiin Paraisilla 1.10.2013 ”Lammastalouden tulevaisuus” -työpajassa.

Kasviproteiinilla kasvuun!

Lisäksi KnowSheep –hankkeessa on julkaistu MTTraporttisarjassa seuraavat julkaisut:

Monimuotoinen maaseutuyrittäjyys – case Knowsheep. (<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-487-475-5>). Raportissa käsitellään yrittäjyyden toteutumiseen johtavia tekijöitä, pienyritysten ominaispiirteitä ja kilpailukykyä sekä maatilojen erilaisia toimintamalleja, pienessä yrityksessä hallittavan toiminnan haasteellisuutta, erilaisia myyntikanavia sekä tuodaan esille ideoita tuotekehitykseen ja markkinoinnin kehittämiseksi.

Markkinointimahdollisuuksia rannikko- ja saaristoalueen lammastuottajille. (<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-487-453-3>). Raportti käsittelee lammastuotteiden ja -palvelujen markkinointia pientuottajien näkökulmasta.

Knowsheep- hankkeen kartoituksia lammastuotannosta: Lammastuotantosuunta kartoitus, geneettinen potentiaali ja ympäristö kartoitus. (<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-487-390-1>).

Raportti sisältää katsauksen Suomen ja Viron rannikko- ja saaristoalueen lammastalouteen, lammastuotannon nykytilanteeseen, lampaan perinnöllisyyteen, lammastuotteisiin, ympäristöön ja sen hyödyntämiseen.

Lisätietoja

Raija Räikkönen

raija.raikkonen@mtt.fi

Puh. 040 685 6932

Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean kesällä käynnistyneessä kasviproteiiniketjunhallinta-hankkeessa (KasviPro) selvitetään herneen, härkäpavun, hampun ja öljypellavan kotimaisen tuottamisen, jalostamisen sekä hyödyntämisen nykytila Loimaan, Vakka-Suomen ja Turunmaan seuduilla.

KasviPro käynnistettiin lähettämällä proteiinikasvien tuottajille kysely koskien mm. proteiinikasvien tuotantomääriä, hyödyntämistä ja tulevaisuuden näkymiä. Vastaamisaktiivisuus oli ilahduttava. Alkutuotannon lisäksi myös jalostamisen nykytilaa ja tulevaisuutta selvitetään haastatteleamalla yrityksiä. Yrityshaastattelujen keskiössä on nykyisen toimintaympäristön tarkastelu haasteineen ja mahdollisuuksineen sekä tulevaisuuden kehittämiskohteiden ideointia. Projektissa kerätään haastatteluun lisäksi ammattikeittäiden, vähittäiskauppojen ja kuluttajien tuotetoiveita. Haastattelujen avulla pyritään pääsemään selville kasviproteiinituotteiden käyttöasteesta, tuotevalikoimasta sekä tuotteiden kuluttajamarkkinoinnin menetelmistä ammattikeittäissä sekä vähittäiskaupoissa. Nykytilaraportti kokonaisuudessaan julkaistaan verkossa alkuvuodesta 2014.

Nykytilan selvittämisen jälkeen projektin avulla pyritään luomaan pohjaa ravitsemuksellisesti rikkaiden ja ekologisesti tuotettujen kasvistuotteiden saattamiseksi kuluttajien ulottuville. Tähän pyritään aktiivisella ketjun osapuolten verkostoitumisella, neuvonnalla ja osaamisen lisäämisellä mm. työpajatoiminnan ja opintomatkan avulla. Haastattelujen perusteella näyttää siltä, että kotimaisista kasviproteiineista valmistetuilla tuotteilla on valikoimiin mentävä aukko, sil-



Härkäpapua voidaan käyttää myös laivonnassa. Kuva: Mervi Louhivaara

lä niistä tarjontaa on vasta vähän. Esimerkiksi hampunsiementä ja härkäpapua voidaan käyttää leivonnassa vastaamaan myös gluteenittomien tuotteiden kysyntään. Tuotekehitystyö on meneillään nyt useassa yrityksessä.

Kasviproteiiniketjunhallinta-projektia rahoittaa Euroopan aluekehittämisrahasto (EAKR), Turun yliopisto ja Ruohonjuuri Oy.

Lisätietoja

projektisuunnittelija Mervi Louhivaara

puh. 0400 260 390

mervi.louhivaara@utu.fi

Keski-Suomen IV Maaseutugaalassa nautittiin paikallisista herkuista

Neljännän kerran toteutettu maaseutua ja sen toimijoita juhlistava Keski-Suomen Maaseutugaala järjestettiin tänä vuonna pohjoisessa Keski-Suomessa Karstulassa. Maakunnan ELY-keskuksen emännöimässä tilaisuudessa palkittiin jälleen ansioituneita keskisuomalaisia maaseudulla toimivia yrityksiä ja perusmaatalouden harjoittajia sekä julkistettiin Keski-Suomen vuoden kylä. Tilaisuuden kantavana teemana on alusta asti ollut lähiruoka ja maakunnallisuus. Tänä vuonna myös illan huipentanut tanssiorkesteri oli keskisuomalaislähtöinen. Rennon arvokkaassa ilmapiirissä Wanhoissa Wehkeissä Karstulassa juhlailli runsaat 220 vierasta, yrittäjästä kehittäjiin ja tukijoihin.

Juhlaa pidetään hyvänä keinona nostaa esille maaseudulla toimivia yrityksiä sekä uusia innovaatioita. Tilaisuuden alussa vierailta oli mahdollisuus tutustua maakunnan kehittäjätoihin ja hankkeisiin sekä muiden tilaisuuden yhteistyökumppaneiden toimintaan. Heitä hemmoteltiin paikallisesta kalasta valmistetulla lasimestarin hauella ja nokkosella sekä aurajuustolla höystetyillä alkupalloilla (molemmat Keski-Suomesta). Juhlaillallisella tarjottiin Keski-Suomen Keittiömestareiden valmistama korkeatasoinen neljän ruokalajin lähiruokamenu, jonka teemoina olivat paitsi paikallisuus, myös luomu ja villiyrtit. Menussa nautittiin muun muassa paikallisista marjoista, kalasta, juureksista, karitsasta ja mesiangervosta.



Keittiömestari Lotta Hirvanen tarjoilee Aitoja makuja Keski-Suomesta: haukea Kivijärveltä, ruisleipää Karstulasta, nokkosta Saarijärveltä ja Auraa Äänekoskelta.
Kuva: Leena Pölkki

”Meidän erityisvastuullamme oli, että keskisuomalainen ruokaketju ja ruokakulttuuri näkyivät tilaisuudessa ja illallisella”, kertoo menun suunnittelusta ja paikallisten raaka-aineiden hankinnasta vastannut Jyväskylän ammattikorkeakoulun Pro Ruokakulttuuri-hankkeen projektipäällikkö Leena Pölkki. ”Tuotteet juhlaan saatiin toivotusti pääasiassa juhlapaikan lähialueelta eli pohjoisesta Keski-Suomesta, ja loputkin noin sadan kilometrin säteeltä. Raaka-aineiden saatavuus, monipuolisuus ja jalostusaste ovat ilahduttavasti parantuneet viime vuosina, mutta totuuden nimissä on edelleen todettava, että jonkin verran intohimoa ja paneutumista paikallisten tuotteiden hankkiminen silti vielä vaatii - lähinnä logistiikan osalta. Suunta on silti hyvä ja yrittäjät kuuntelevat asiakasta tänä päivänä herkällä korvalla”, linjaa Pölkki.

Gaala toimi hyvänä yhteistyömallina ja loistavana oppimistilanteena Jyväskylän ammattiopiston ja Pohjoisen Keski-Suomen oppimiskeskuksen tarjoilija- ja kokkiopiskelijoille, joita oli paikalla lähes kolmekymmentä henkeä, ja esivalmisteluissa lisäksi lähes sama määrä. Keittiömestareiden ammattitaitoinen joukko luotsasi heitä niin keittiössä kuin salissakin. Koko tiimi, mestareista opiskelijoihin, olikin illallisen lopussa saamansa aplodit ja lämpimät kiitokset ansainnut. Lisää tietoa gaalasta ja koko menu löytyvät osoitteesta: <http://www.ksmaseutugaala.fi/>.

Leena Pölkki, JAMK, Pro Ruokakulttuuri
puh. 050 4011 0894
leena.polkki@jamk.fi

Maaseutuakatemiassa luodaan tulevaisuutta

Maaseutuakatemia on kutsuvieraille tarkoitettu kokonaisuus 11.-12.2.2014. Se tarjoaa ajantasaista faktaa maaseudun merkityksestä päättäjien tueksi. Maaseutuakatemiaan kutsutaan vaikuttajia ja päättäjiä politiikasta, mediasta, kansalaisjärjestöistä, yrityksistä, korkeakouluista, tutkimuslaitoksista ja hallinnosta.

Maaseutuakatemia tarjoaa ajantasaista faktaa maaseudun merkityksestä päättäjien ajattelun tueksi. Se on foorumi yhdessä ajattelemiselle ja oppimiselle, sekä yhteiskunnan ajankohtaisia kysymyksiä käsittelevälle vapaalle ja luottamukselliselle keskustelulle. Akatemiassa jaetaan näkemyksiä ja tietoa, ja pohditaan maaseudun roolia yhteiskunnallisen ja taloudellisen kehityksen vauhdittajana. Akatemia antaa eväitä arjen vaikuttamistyöhön ja keskustelu tuo myös aineksia aluekehittämisen tulevaisuustarkasteluun ja linjauksiin.

www.maaseutuakatemia.fi

Keski-Suomen ruokaketjun kehittämisstrategialla vuosille 2014 - 2020 tavoitellaan kannattavaa ja houkuttelevaa yritystoimintaa

Kohti kuluttajälähtöisiä keskisuomalaisia ruokaketjuja

Missä menee keskisuomalainen ruoka ja ruokakulttuuri seitsemän vuoden kuluttua? Keskisuomalaiset ruokaketjujen toimijat ovat asettaneet visiokseen vuodelle 2020: *Keskisuomalaisessa ruokaketjussa yrittäminen on kannattavaa ja houkuttelevaa - asiakkaille tuotetaan aitoja makuja, elämyksiä ja hyvinvointia vastuullisesti ja luotettavasti.*

Tähän tavoitteeseen pääsemiseksi kehittämisen painopistealueiksi on määritelty

- Paikallisesti tuotetun ruoan käytön lisääminen kunnissa ja julkisissa hankinnoissa
- Ihmisten ruokatiedon ja -taidon lisääminen ja asenteisiin vaikuttaminen
- Ruoka osaksi matkailu- ja kulttuuripalveluja
- Paikallisesti tuotetun ruoan saatavuuden ja toimitusvarmuuden parantaminen
- Ruokaketjun yritysten toimintaedellytysten helpottaminen ja jatkuvuuden varmistaminen

Jotta tavoitteet voidaan saavuttaa, tulisi kaikkien ruokaketjun toimijoiden alkutuottajasta loppukäyttäjään, sitoutua paikallisesti tuotettuun ruokaan. Tämä tarkoittaa lähiruoan käyttämistä ja puhetta ruoan alkuperästä sekä -valmistuksesta. Tarvitaan arvostavaa ja myönteistä puhetta ruoasta sekä tiedostavaa suhtautumista ruoan aluetaloudellisiin, sosi-



Keskisuomalaisia puutarhamarjoja marenkipesässä. Kuva: Pro Ruokakulttuuri/Ruokacentria Kuvaaja: Pekka Rötkönen.

aalisiin, kulttuurisiin, eettisiin ja ympäristöllisiin kokonaisvaikutuksiin.

Strategiasta onkin haluttu tehdä helposti lähestyttävä, innostava ja käytännönläheinen kehittämisen työväline. Sen tekemiseen on osallistunut tilaisuuksissa, seminaareissa ja haastatteluissa noin kaksisataa henkilöä. Työskentelyssä on huomioitu ruokaketjujen lisäksi niihin liittyvät muut toimialat kuten matkailu-, hyvinvointi- ja luovat alat.

Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoiman Pro Ruokakulttuuri -kehittämishankkeen

organisoimaan strategiatyöhön osallistui työryhmä, jossa olivat edustettuina Keski-Suomen

ELY-keskus, MTK Keski-Suomi, ProAgria Keski-Suomi, Japa ry, Keski-Suomen kylät ry ja Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Työryhmän puheenjohtajana toimi Pro Ruokakulttuurin projektipäällikkö Leena Pölkki ja sihteerinä projektsihteerinä Minna Välipirtti. Työn etenemisestä ja kommentointitarpeista tiedotettiin Pro Ruokakulttuurin ohjausryhmää, jossa on ollut edustettuna edellä mainittujen tahojen lisäksi Keski-Suomen liitto, Keski-Suomen keittiömestarit ja toimialan yrittäjiä. Strategia kokonaisuudessaan löytyy Ruokacentrian sivulta: <http://ruokacentria.com/wp-content/uploads/2013/10/Strategiapaperi.pdf>.

*Leena Pölkki, JAMK, Pro Ruokakulttuuri
puh. 050 4011 0894
leena.polkki@jamk.fi*

Järvikalan toimitusketju läpinäkyväksi sähköisen seurannan avulla

Mikkelin ammattikorkeakoulussa kehitetään RFID- ja mobiiliteknologiaan perustuvaa sähköistä järvikalan seurantajärjestelmää. Järjestelmän kehittäminen on olennainen osa yksivuotista *Järvikalan saatavuuden, laadunhallinnan ja jäljitettävyyden kehittämisen RFID-teknologiaa hyödyntäen* -hanketta. Hankkeen päätavoitteina on edistää järvikalan saatavuutta kauppaan, ammattikeittäille ja vapaa-ajan asukkaille sekä kehittää kalatuotteiden laatua ja jäljitettävyyttä sekä kalaketjun läpinäkyvyyttä ja vastuullisuutta. Hanketta rahoittaa Suomen maa- ja metsätalousministeriö Laatu- ja jäljitettävyyden ohjelmasta.

Kalan kysyntä kasvaa Suomessa ja maailmalla ja kalojen alkuperätiedot sekä vastuullisuus nousevat tärkeiksi valintakriteereiksi niin tuotannossa, kaupassa kuin kuluttajilla. Suomessa järvikalan kysyntä on kasvanut samoin kuin muidenkin paikallisten elintarvikkeiden. Järvikalaa ei kuitenkaan ole saatavilla tarpeeksi tai sen saatavuus on epätasaista katkaakseen esim. ammattikeittäiden ja vapaa-ajan asukkaiden tarpeen.

Tuore kala on helposti pilaantuva elintarvike, joka ei kestä pitkiä säilytysaikoja. Tuoreen kalan säilytyslämpötila on koko toimitusketjun ajan pidettävä lähellä sulavan jään lämpötilaa. Kalan säilytystä ja kuljetusta pyynnistä myyntitilanteeseen asti säätelevät useat lait, asetukset ja ohjeet. Näillä pyritään turvaamaan tuoreen kalan hygieeninen laatu ja turvallisuus. Miltei jokaisella kalaa ostaneella kuluttajalla on kuitenkin kokemuksia siitä, että kala on ostettaessa ollut huonolaatuinen.

Kuten säilytystä ja kuljetusta myös järvikalan jäljitettävyyttä ohjataan lainsäädännöllä ja asetuksilla. Osittain sisävesikalastuksen jäljitettävyyssäännökset poikkeavat merikalastuksen vastaavista, mutta molempia koskevat

asetukset kuluttajille annettavista tiedoista: kaupp nimi, tieteellinen nimi, pyyntialue, tuotantomenetelmät ja tieto onko kalastustuote ollut aiemmin jäädytetty vai ei, ovat oltava kuluttajan saatavilla. Tuotanto- ja jakeluketjussa järvikala täytyy pystyä jäljittämään yksi porras eteen ja yksi porras taaksepäin.

Jäljitettävyyden kannalta ongelmallisimpia ovat pienet kalaerät ja kalan eri jalostusvaiheissa kalaerien yhdistäminen keskenään. Lain mukaan saman päivän aikana samalta alueelta kalastetut samaa lajia olevat kalat saadaan yhdistää keskenään. Jalostamossa voidaan kuitenkin esim. samaa kalalajia olevat jopa eri alueilta tulleet kalat yhdistää jalostusvaiheessa toisiinsa, jonka jälkeen kalojen alkuperää on mahdotonta selvittää aukottomasti ongelmatilanteiden sattuessa.

Sähköinen seurantajärjestelmä avuksi

Järvikalaketjun jäljitettävyyden ja laadunhallinnan kehittäminen vaatii kaikkien toimijoiden yhteistyötä ja avoimuutta. Sähköisellä seurantajärjestelmällä voidaan toimitusketjun eri vaiheet saada läpinäkyviksi. Etenkin vähittäiskauppa, ravintolat ja kalanjalostajat voivat saada itselleen kilpailuetua pystyessään todentamaan ketjun vaiheet aukottomasti. Elintarvikealalla on jo olemassa sähköisiä lämpötilan- tai eräseuranta- ja omavalvontajärjestelmiä, mutta ne ovat tyyppisesti suljettuja, yrityksen sisäisiä järjestelmiä. Tarvetta avoimelle, koko järvikalaketjun kuvaavalle järjestelmälle on selvästi.

Hankkeessa haluttiin kehittää helpokäyttöinen järjestelmä, joka ei vaadi mittavia laite- tai teknologiainvestointeja käyttäjiltä. Järjestelmä haluttiin alusta asti myös luoda avoimeksi niin, että sitä voidaan käyttää järvikalan koko kalantoinitusketjussa ja että se

olisi helppo siirtää myös muihin elintarvikeketjuihin.

Kalastajien ja kalanjalostajien haastattelut ja kalaketjun toiminnasta tehdyt prosessikuvaukset toivat taustatietoa seurantajärjestelmän suunnittelulle. Seurantajärjestelmä koostuu RFID/lämpötilaloggeri-kortista sekä matkapuhelimesta, jossa on NFC-lukuominaisuus. Järjestelmän taustaohjelmisto koostuu matkapuhelimen sovelluksesta ja sekä web-ohjelmistosta (myöhemmin Järvikala-ohjelma). Myös matkapuhelimen paikannus- ja tiedonsiirtoominaisuuksia hyödynnetään järjestelmässä.

Järvikala-ohjelmasta kalaketjun toimijat saavat ajantasaista tietoa käsittelemästään kalaerästä. Tietoja voidaan myös hyödyntää suoraan erilaisiin tarvittaviin raportteihin, kuten omavalvontaan tai varastoseurantaan. Kuluttaja saa järjestelmän kautta tiedon ostamansa kalan pyyntipaikasta, -ajasta, jalostuspaikasta ja säilytyslämpötilasta.



Kuvaajat: Nina Parkkinen (vas.) - Janne Hyötyläinen (kes. ja oik.)

Miksi RFID-teknologiaa?

Radio Frequency Identification (RFID) tarkoittaa radiotaajuuksilla toimivaa tuotteiden ja asioiden tunnistamistekniikkaa. Tieto tallennetaan RFID-tunnisteeseen eli tagiin, josta se on luettavissa langattomasti RFID-lukijalla radioaaltojen avulla. Tällä hetkellä RFID-teknologiaa hyödynnetään monessa eri tarkoituksessa kuten kulunvalvontajärjestelmissä, vähittäiskaupan logistiikan seurannassa ja elintarvikekuljetusten omavalvonnassa.

NFC (Near Field Communication) on teknologia, joka mahdollistaa kommunikoinnin NFC-lukuominaisuudella varustetun puhelimen ja RFID-tagin välillä. Viemällä puhelin tagin lähelle voidaan tunnisteseen syöttää tietoa sekä kerätä ja välittää tietoa eteenpäin esim. internetin pilvipalveluun. Maailmalla käytetään NFC-teknikkaa jo paljon myös kaupan alalla ja sen käytön arvioidaan lisääntyvän jatkossa. Lähes kaikkien puhelinvalmistajien uusimmat älypuhelimet sisältävät jo NFC-lukuominaisuuden.

Miten seuranta käytännössä toimii?

Saatuun kalasaaliin kalastaja aktivoi lämpötilaloggeri -kortin, siirtää järjestelmään tiedot kalalajista ja saalismäärästä ja aktivoi lämpötilamittauksen matkapuhelin sovelluksella. Tiedot siirtyvät suoraan Järvikala-ohjelmistoon. Kortti upotetaan kalasaaliin sekaan, jossa se seuraa kaloja seuraavaan pisteeseen, esim. kalanjalostajalle. Kortti mittaa lämpötilaa sovitulla tiheydellä, esimerkiksi joka 5. minuutti. Vastaanottaessaan kalat jalostaja lukee kortin omalla puhelimellaan ja samalla lämpötilan mittaus päättyy, paikatiedot tallentuvat jälleen automaattisesti kortille ja Järvikala-ohjelmistoon. Kun kalasaalis jatkaa matkaa, kortti aktivoidaan jälleen ja seuraava vastaanottaja lukee taas tiedot. Näin toimitaan samoin koko ketjun osalta kaikissa pisteissä, joissa kalaa käsitellään aina siihen asti, kunnes kuluttaja ostaa kalan. Tällä tavoin koko kalaketjun toimitustiedot tallentuvat sähköisesti ja ovat tarkasteltavissa joko Järvikala-ohjelmistosta tai RFID-tunnisteesta. Ketjun lopuksi kuluttaja voi kaupassa tai ra-

vintolassa lukea NFC -tunnisteesta tiedot kalan tai kalaerän eri vaiheista omalla älypuhelimellaan, jos siinä on NFC-lukuominaisuus. Vaihtoehtoisesti tiedot voidaan esittää kuluttajalle sähköiseltä näytöltä.

Järjestelmää on testattu käytännössä kalastaja-jalostaja-kauppa-ketjuna. Pilotoinnista on saatu lupaavia tuloksia, järjestelmä on todettu teknisesti toimivaksi ja toimijat ovat antaneet positiivista palautetta. Kalastajilta saatu palaute on myös ollut hyvää: Järjestelmä on helppokäyttöinen, eikä sen käyttö vie liikaa aikaa. Koska järjestelmä on helposti siirrettävissä minkä tahansa elintarvikkeen seurantaan, lisää se käyttömahdollisuuksia ja luo pohjaa järjestelmän kaupallistamiselle.

Nina Parkkinen, Mikkelin ammattikorkeakoulu



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta 2014!

toivoo: toimitus

Tapahtumat

- 5.12.2013 Vattenbruk – Mat, myter och möjligheter, Tukholma (www.ksla.se)
- 10.12.2013 Luonnontuotteiden tutkimuksesta käytäntöön – Paperilta pellolle, Rovaniemi (www.lao.fi/luonnontuotteet) kts. s. 15
- 11.12.2013 Tehdään lähiruokapäätöksiä tänään! seminaari, Helsinki http://www.kunnat.net/fi/tietopankit/tapahtumat/kuntaliitto/Lists/Tapahtumakalenteri/Attachments/149/Semiaarikutsu_lahiruoka_2013-12-11.pdf kts. s. 18
1. - 6.1.2014 Lähiruokapuoti Tahkolla, Kuopio (helena.lehtoaro@proagria.fi) kts. s. 16
19. - 21.3.2014 Gastro, Helsinki (www.gastro.fi)
- 21.3.2014 Street Food Conference, Helsinki (bettina.c.lindfors@gmail.com)
- 22.3.2014 Street Food Festival (bettina.c.lindfors@gmail.com)
11. - 12.4.2014 Porokokki 2014 kisa, Rovaniemi /www.rovaniemenkehitys.fi/news/Nyt-etsitaan-Vuoden-Porokokkia-2014-/1i5gdt5y/e09de732-5337-4c16-92b7-967487eb11f6)
11. - 13.4.2014 Lähiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahkiruokaluomu.fi) kts. s. 21
7. - 8.5.2013 GastroNord Vinordic -messuristeily Tukholmaan (raija.sahlman@suomenamt.fi)
- 13.5.2014 Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)
- 16.-18.6.2014 Nordic View to Sustainable Rural Development, Riika, Latvia (www.njfcongress.eu)
28. - 29.8.2014 Maaseutututkijatapaaminen, Pieksämäki (www.mua.fi)
4. - 7.9.2013 Riga Food, Latvia (www.rigafood.com)
- 8.-10.10.2014 NordicFood 2014, Tampere (www.nordicfoodexpo.fi)
10. - 12.4.2015 Lähiruoka- ja luomutapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)