Aitoja makuja

3/2017

Vieraskynä

Ruokapoliittinen selonteko linjaa tekemistä

Osta tilalta! -päivä 16.9.2017

HÄVIKKI-VIIKKO

Pohjoismainen ruokapalkinto Embla jaettiin ensimmäistä kertaa s. 22

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2017 neljä kertaa.

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	13.2.	6.3.
2	8.5.	29.5.
3	21.8.	11.9.
4	20.11.	11.12.

Tilaaja
Maa- ja metsätalousministeriö

Julkaisija
Turun yliopiston Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto

Toimituskunta
Heidi Valtari, Päivi Töyli

Yhteystiedot
Lehden toimitus:
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi, puh. 0400 487 160

Tilausasiat:
Arja Meriluoto
arja.meriluoto@utu.fi, puh. 050 304 8410

Painopaikka
Paino-Kaarina

Painos
2200 kpl/lehti

ISSN 2343-3728 (painettu)
ISSN 2343-3736 (verkkojulkaisu)

Sähköinen versio
aitojamakuja.fi
issuu.com

Kansikuva: Riitta Weijola / Vastavalo.fi

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä.....3
Miten myyn tuotteeni ammattikeittiöön ja tukkuun?..... 4
Maukkaita uusia kasviproteiiniruoka-ohjeita julkisille keittiöille.....5
Suomalainen ruoka nousi estradille Pohjoismaiden suurimmilla ruokafesti-vaaleilla Tanskassa..... 6
Koneellistamisen tarpeet ja mahdolli-suudet särkitaloudessa.....8
Makkarantekoa, kulttuurikasveja ja maa-tiaislajeja artesaaniruuan SM-kisoissa..... 9
Ruokaketju työllistää – maakuntien välillä eroja..... 10
Lapin tryffeleitä kaivamaan.....12
Kanta- ja Päijät-Hämeessä ruokaketjun kehittämistä yhdessä tehden.....14
Kanin liha sopii niin juhlaan kuin arkeen 16
Kotitarvetuotanto kiinnostaa..... 17
Erityisruokavaliot teemana ERIHYVÄ....18
Minimessuilla
Ruokapoliittisen selonteon seminaari.... 18
Ruokaketjun kertaluonteinen hanke-haku 14.8. – 29.9.2017..... 18
Hanki oman maan makoisat herkut Osta tilalta! -päivänä..... 19
Hävikkiviikko.....20
Ravintolan perustamiseen tukimateri-aalia.....20
Ruokamarkkinat Mangsin tilalla.....21
Lähiruokafoorumi 13.12.2017..... 21
Pohjoismainen ruokapalkinto Embla jaetiin ensimmäistä kertaa.....22

mmm.fi MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

Turun yliopisto University of Turku

Ruokapoliittinen selonteko linjaa tekemistä pitkälle tulevaisuuteen

Hallitus antoi helmikuussa eduskunnalle ruokapoliittisen selonteon, jota oli valmisteltu laajassa sidosryhmäyhteistyössä toista vuotta. Ruoan korkeasta arvostuksesta yhteiskunnassamme kertoo osaltaan se, että eduskunta käsitteli selontekoa yllättävänkin pitkään ja laajasti antaen oman kannanottonsa kesäkuussa.

Kannanotossaan eduskunta edellyttää, *että valtioneuvosto:*

1. *edistää nykyistä tehokkaammin ruokamarkkinoiden aitoa toimivuutta ja kilpailullisuutta ja tarvittavin lainsäädäntötoimin huolehtii markkinoiden tasapuolisesta kilpailuasetelmasta,*
2. *asettaa elintarvikeketjun eri osien ruokahävikin vähentämiselle numeeriset tavoitteet sekä selvittää elintarvikkeiden päiväysmerkintöjä koskevat uusimistarpeet ruokahävikin vähentämiseksi,*
3. *lisää ja tehostaa systemaattisesti ruokasektoria koskevaa ennakkovaikuttamista EU-lainsäädännön valmistelussa,*
4. *varaa riittävät taloudelliset ja toiminnalliset resurssit elintarvikkeiden ja veden viennin pitkäjänteiseen ja suunnitelmalliseen edistämiseen sekä*
5. *helpottaa kotimaisen ruuan ja lähiruuan pienimuotoista jalostusta*.

Selonteon visio ”Maailman parasta ruokaa” perustuu ruokajärjestelmämme laatuun, kestävyyteen ja vastuullisuuteen. Se myös perää kuluttajien tietoisuutta ja omaa vastuuta roolistaan osana ruokajärjestelmää.

Itse selonteko jakautuu seitsemään aihealueeseen: alkutuotanto, ruuan reitit pellolta pöytään monipuolistuvat, tutkimus, neuvonta ja koulutus, ruokakulttuuri ja ruoan arvostus, ruoka ja kansanterveys sekä kilpailukyky. Selontekoon on listattu kullekin aihealueelle keskeisiä toimenpiteitä, ja tarkempi toimenpidesuunnitelma niiden toteuttamiseksi on parhaillaan työn alla.

Selonteko painottaa edeltäjiään enemmän elintarvikkeiden ja elintarvikeosaamisen vientiä, huoltovarmuutta sekä vesivarojen merkitystä. Myös ruokamatkailu nostetaan esiin uutena kasvua tuovana sektorina.

Selonteko ei korvaa hallituksen lähiruoka- ja luomuohjelmia, jotka jatkavat itsenäisinä ohjelminaan hallituksen päätöksen mukaisesti. Siksi selonteossa ei näitä teemoja käsitellä perusteellisesti. Lähiruoka-asiaa on suoraan käsitelty muun muassa pohdittaessa ruoan jakelukanavien monipuolistumista, kuluttajakäyttäytymisen muutosta ja ruoan aluetaloudellisia merkityksiä. Välillisesti lähiruokaan liittyy paljonkin linjauksia kuten ruoan arvostuksen nostaminen, byrokratian purku, ruokamarkkinoiden toimivuus ja huoltovarmuus.

Selonteko ja siihen liittyvät aineistot löytyvät ministeriön verkkosivuilta **www.mmm.fi/ruoka2030**

Kirsi Viljanen
Maa- ja metsätalousministeriö

Miten myyn tuotteeni ammattikeittiöön ja tukkuun?

Aitojamakuja.fi/foodservice tekee tutuksi ammattikeittiöiden ja tukkujen toimintatavat. Verkkosivusto antaa vinkkejä myyntiin, nostaa esiin mitä elintarvikeyrittäjän on hyvä ottaa huomioon ja esittelee tuotteiden valintaprosessin.

Aitojamakuja.fi/foodservice esittelee, millainen on uusien tuotteiden valintaprosessi ammattikeittiöissä ja tukuissa. Elintarvikeyrittäjä voi ottaa yhteyttä joko ammattikeittiöön tai tukkuun. Kummassakin tapauksessa on olennaista, että jo etukäteen miettii, mikä on oman tuotteen lisäarvo ja erityisyys verrattuna muihin vastaaviin tuotteisiin. Asian pohdinnan apuna kannattaa käyttää tuotekorttia, joka on excel-pohjainen työkalu, jossa kysytään juuri niitä asioita, joihin ostajan kanssa käytävissä myyntineuvotteluissa kiinnitetään huomiota. Mieti myös, millaisen tarinan haluat ostajalle kertoa tuotteesta tai yrityksestä.

Sivustolla asioita esitellään myös erilaisten yhteistyöesimerkkien kautta sekä juttuina että videoilla. Mukana on myös pari kokemusta tuotekortin käytöstä. Olipa ostaja ammattikeittiö tai tukku niin yksi tärkeimmistä asioista yhteistyön toimivuuden kannalta on toimitusvarmuus, mikä tarkoittaa sitä, että ei luvata liikoja, mutta pidetään se, mistä on sovittu. On hyvä huomioida, että liikkeelle voi lähteä myös pienemmässä mittakaavassa, paikallisesti, jolloin tuotteet voivat olla tarjolla vain tietylle rajatulle alueelle tai tietylle asiakasryhmälle. Tukkutoimijoiden yhteystiedot löytyvät sivuston ”Hyvä tietää” -kohdasta.

Aitojamakuja.fi/foodservice -sivuston materiaalin pohjana on Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä-hankkeen infotilaisuuksissa esitelty ns. täsmäopas, joka on koostettu haastattelemalla tukkutoimijoita hankkeen alkuvaiheessa. Eri puolilla Suomea järjestetyissä tilaisuuksissa elintarvikeyrittäjillä on ollut mahdollisuus tavata kerralla useampia paikallisen ja valtakunnan tason ostajia, saada palautetta ja ideoita tuotteen kehittämiseen sekä kuulla, millaisille tuotteille on kysyntää.

Kaikkien osapuolien yhteinen tavoite on, että paikallisia tuotteita saataisiin tarjolle enemmän ja että erikoistuotteita haluavat asiakkaat löytäisivät omaan tarjontaansa sopivia tuotteita.

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä-hankkeen keskeiset yhteistyökumppanit ovat Päivittäistavarakauppa ry ja Foodservice-tukkutoimijat, maakunnalliset elintarvikealan kehittäjät sekä MTK ry. Hanketta toteutetaan vuosina 2015–2017 ja sitä rahoittaa MMM.

Päivi Töyli,Turun ylipiston Brahea-keskus
paivi.toyli@utu.fi

Maukkaita uusia kasviproteiniruokaohjeita julkisille keittiöille

Maa- ja metsätalousministeriö myönsi Savon koulutuskuntayhtymän EkoCentrialle rahoitusta uusien kasviproteiiniruokaohjeiden kehittämiseksi. Kevään aikana kehitettiin 15 uutta, 100 henkilölle vakioitua ruokaohjetta ammattikeittiöille. Lisäksi kehitettiin neljä kasvisvaihtoehtoa pääruoan lisäkkeeksi. Ruokaohjeet on suunniteltu erityisesti julkisen sektorin keittiöiden käyttöön ja niissä on käytetty monipuolisesti kotimaista kasviproteiinia. Tuotekehitystyössä mukana olivat Pohjois-Savon alueen suurin julkisia ruokapalveluja tuottava Servica ja Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut. Tukea saatiin myös Kiuruveden kaupungin ruokapalveluilta.

Tarve kasvisruokaohjeiden kehittämiselle tuli ammattikeittiöiden lisääntyneestä kasvisruokailijoiden määrästä sekä tarpeesta saada uusia ideoita kasvisruokien tarjoiluun. Päätavoitteena oli lisätä kotimaisten kasviproteiinituotteiden tuntemusta ja käyttöä sekä saada vaihtoehtoja paljon käytettyjen soijatuotteiden tilalle. Luonnollisesti myös ruoan raaka-aineiden hinta, makutottumukset ja suuri ruoanvalmistusmäärä oli otettava huomioon. Uusissa 100 henkilölle vakioiduissa ruokaohjeissa onkin käytetty monipuolisesti mm. hernerouhetta, härkäpapua, palkoviljoja, täysjyväviljaa sekä muita proteiinia sisältäviä kasviksia. Osa ohjeista on vegaanisia, osassa on käytetty maitotaloustuotteita ja kananmunaa.

Uudet kasvisruokaohjeet ovat saatavana osoitteesta **www.ekocentria.fi**

Toiveena on, että mahdollisimman moni ruokapalvelu ottaa ruokaohjeita käyttöön ruokalistoja suunnitellessa. Viestintävalkea tuotti kahdeksasta ruokaohjeesta lyhyet havainnollistavat esittelyvideot, jotka ovat katsottavissa Sakkyn youtube-kanavalla. Linkit videoihin myös EkoCentrian internet-sivuilta > Aineistot > Ruokaohjeita.

Lisätietoja

Sari Väänänen, sari.vaananen@sakky.fi
Anu Arolaakso, anu.arolaakso@sakky.fi

Kuva julkistamistilaisuudesta, jossa ravitsemusterapeutti Leena Putkonen, Tiina Soininen ja Jukka Muranen Servicasta, Anu Arolaakso, Sari Väänänen ja Maria Mukkala EkoCentriasta, Virpi Kulomaa Viestintävalkeasta ja Janne Hämäläinen Sakkyn ravintolapalveluista.

Suomalainen ruoka nousi estradille Pohjoismaiden suurimmilla ruokafestivaaleilla Tanskassa

Pohjoismaiden suurimmat Food Festival – ruokafestivaalit järjestettiin Tanskassa 1.-3.9.2017. Kuudetta kertaa järjestetyn tapahtuman teemallisissa työpajoissa oli mukana nyt ensimmäistä kertaa suomalainen ruoka. Tapahtuma kerää vuosittain yhteen 30 000 ruosta kiinnostusta kuluttajaa ja ruoka-alan ammattilaista.

FOOD Festivaalien laajasta yleisöohjelmasta vastasi kokonaisuudessaan 250 toimijaa. Osana tapahtumaa järjestettiin erilaisia teemallisia ruokatyöpajoja ja yksi työpajoista esitteli suomalaista ruokaa. Työpajan toteutuksesta vastasi viisi kuopiolaista kokkia.

Festivaalien tapahtumakaupunki Aarhus kantaa tänä vuonna Euroopan gastronomisen alueen tunnustusta.

Kuopion alueelle haetaan tunnustusta vuodelle 2020 osana ProAgria Pohjois-Savon ja Maa- ja kotitalousnaisten RuokaSavo-hankkeen toimenpiteitä.

Pohjois-Savon maaseutustrategian visiona on, että Pohjois-Savo on vuonna 2020 valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettu ruokamaakunta.

Lisätiedot:
Food Festivaalit – Pohjoismaiden suurin ruokafestivaali
www.foodfestival.dk
Aarhusissa Tanskassa 1.-3.9.2017
Aarhusin kaupunkiopas suomeksi
SATOA -ruokatapahtuma Kuopiossa **www.satoa.fi/info/**
European Region of Gastronomy -kehityshanke
RuokaSavo -hanke

Festaritunnelmaa vuosien varrelta. Kuva Tobias Frandsen.

Hotdogin valmistamisen Tanskan mestaruuskilpailujen voittaja sandwich vuodelta 2014 DM 2014. Kuva Claes bech Poulsen.

Koneellistamisen tarpeet ja mahdollisuudet särkikalataloudessa

Fakta:
Paavo Vallas, Särkifood Oy
Vuonna 2016 perustettu yritys, tarkoitus vähentää vesistöjen rehevöitymisongelmia.
Voitti Sitran ”Nutritional Cycle Challenge” -kilpailun vuonna 2016.

Särkifood Oy:n tarina alkoi, kun Paavo Vallas halusi löytää ympäristöystävällisen keinon lisätä ravitsemussuositusten mukaista kalan syöntiä. Tuontitonnikala ei houkutellut. Hän oli nähnyt Lahden Vesijärvellä, kuinka hoitokalastuksessa pyydettyä särkeä päätyi suuria määriä kompostiin. Sitran ravinnekiertokilpailusta voittamillaan rahoilla Vallas perusti Särkifood Oy:n, joka pyrkii saamaan vesistöjä rehevöittävää särkeä hyötykäyttöön, ihmisten lautasille saakka.

Vallaksen tuoreen selvityksen mukaan nykyinen tapa jalostaa särkeä lautaselle vaatii paljon käsityötä ja aikaa. Kustannukset syntyvät elävien pikkukalojen lajittelusta, kuljettamisesta sekä leikkaamisesta. Särjen lihan prosessointi vie 30-kertaisen ajan verrattuna lohen jalostamiseen fileeksi.

Nyt tarvittaisiinkin uusia, nopeita, lähellä kalastusta toimivia koneita kalojen erotteluun ja leikkaamiseen, jotka vähentäisivät käsityötä ja turhaa raaka-aineen kuljetusta kalastuspaikalta muualle. Vallas kertoo Koillis-Suomessa kalastajien kehittämistä mekaanisista lajittelulaviköistä, joilla voi lajitella kaloja koon mukaan suoraan jo kalastusveneissä. Automaattisia kalaleikkureita löytyy tällä hetkellä vain isoille kaloille ja pienelle muikulle. Lajittelulaitteiden ja leikkureiden kehitystyö kaiken kokoisille kaloille tarvitsisi henkilöstö- ja aikaresursseja.

Suomen Sisävesiammattikalastajien toiminnanjohtaja Juha Piilolan mukaan Suomen kalatalous tarvitsisi tehostuakseen täysin automatisoidun, kalalajin ja -koon mukaan erottelevan ja leikkaavan koneen, sekä pienempiä puoliautomaattisia ammattikalastajien käsikäyttöön sopivia koneita. Vallas pohtii, että haasteiden ratkomisessa voisi auttaa kansainvälinen kokemusvaihto ja yhteistyö.

Vaikka särki tunnetaan usein ruotoisena onkikalana, se on ympäristöystävällinen, terveellinen ja turvallinen vaihtoehto lisätä kalan syöntiä. Kun särjen tuotantokustannukset hallitaan, siitä voi tulla kilpailukykyinen ja maistuva proteiinin lähde kalaruoan ystävien ruokavalioon.

Paavo Vallaksen raporttiin Sustainability value proposition – New Särki sorting and/or gutting machine (Aalto-yliopisto, 2017) haastateltiin kalastusyrittäjiä, joita Vallas tavoitti muun muassa aitomakuja.fi-verkostosta. Koko raportin voi pyytää luettavaksi: paavo.vallas@aalto.fi

Kirjoittaja
Leena Arjanne
Turun yliopiston Brahea-keskus

Särjen kalastus hidastaa vesistöjen rehevöitymistä ja parantaa niiden kuntoa monella tapaa. Kalastus poistaa fosforia vesistöistä. Kun pohjamudista ravintoaan etsiviä särkiä on vähemmän, myös pohjaan vajonneita ravinteita vapautuu vähemmän veteen. Särjen määrä vaikuttaa myös kasviplanktonin ja levien suhteellisiin osuuksiin vesistöissä ja siten myös rehevöitymiseen.

Makkarantekoa, kulttuurikasveja ja maatiaislajeja artesaaniruuan SM-kisoissa

Artesaaniruuan avoimet suomenmestaruuskilpailut järjestetään 4-6.10.2017 Raaseporissa. Kilpailun lisäksi luvassa on mielenkiintoista ohjelmaa tuottajille, ruuan jalostajille ja kuluttajille. Ohjelmassa on luentoja, käytännön työpajoja ja vierailuja artesaaniruokayrityksiin Raaseporissa. Tapahtuma on avoin kaikille ruuasta kiinnostuneille.

Workshopissa makkara-asiantuntija Kenneth Löfberg opettaa makkaranteon salat, jossa makua tuomaan käytetään lähituotettua lihaa ja metsän antimia. Nauvolainen Margot Wikström kertoo työstään artesaaniruuan valmistajana. Annika Michelson on geneettisen monimuotoisuuden lehtori (HAMK) ja Viron kulttuurikasvien ja maatiaisrotujen yhdistyksen puheenjohtaja. Hän kertoo miksi kulttuurikasvien viljelyn kannattaa uusien satoisampienkin lajikkeiden rinnalla. Michelsonin luennon jälkeen paneelissa Thomas Snellman, Kristina Creutz ja Sam Petterson keskustelevat maatiaislajeista. Päivillä vierailee myös tutkija, kirjailija ja yrittäjä Martin Ragnar. Hänet tunnetaan ruotsalaisen ruuan kulttuuriperintöä edistävän lanttuakatemian (Kålrotsakademien) sekä Ruotsin juoma-akatemian (Svenska Dryckesakademien) perustajana. Luennollaan Luo lisäarvoa artesaaniruuasta Ragnar pohtii monimuotoisuuden, aitouden – mutta myös ylpeyden näkökulmasta sitä lisäarvoa, jonka oma kieli voi antaa tuotteille. Torstaina seurusteluillassa esittäytyy uusi Suomen Artesaaniruoka ry – Mathantverk i Finland r.f. ja kaikki artesaaniruuasta kiinnostuneet voivat tavata ja tutustua toisiinsa. Juhlaillallinen päättää tapahtumarikkaan päivän.

Tutustu tapahtuman ohjelmaan kilpailun nettisivuilla:
www.novia.fi/mathantverkfm/fi

Teksti: Heidi Barman-Guest
Suomennos: Leena Arjanne

Ruokaketju työllistää - maakuntien välillä eroja

Valtakunnallinen Lähiruoan koordinaatiohanke on selvittänyt, millainen rooli ruokaketjulla on valtakunnallisesti ja maakunnallisesti verrattuna muihin toimialoihin ja millaisia eroja on maakuntien välillä.

Ruokaketjussa on huomioitu tässä selvityksessä maatalous, luonnontuotteiden keruu, kalastus ja vesiviljely, elintarvikkeiden ja juomien valmistus, elintarvikkeiden ja juomien tukku- ja vähittäiskauppa sekä ravitsemistoiminta. Näiden tietojen lähteenä on käytetty vuoden 2015 Tilastokeskuksen sekä toimialoittaista yritystietopalvelua että aktiivisten maatilayritysten maa- ja metsätalousyritysten taloustilastoja.

Ruokaketjun toimipaikkojen osuus kaikista toimipaikoista on valtakunnallisesti 18,4 % eli melkein viidennes. Etelä-Pohjanmaalla ja Pohjanmaalla ruokaketjun toimipaikkojen osuus on noin kolmannes maakunnan kaikista toimipaikoista, ja suurimmassa osassa maakuntia ruokaketjun osuus on yli viidenneksen kaikista toimipaikoista. Vain Uudellamaalla ruokaketjun osuus on alle 10 % kaikista toimipaikoista. Toki tässä yhteydessä on huomioitava, että osassa maakunnista (kuten Uudellamaalla) on määrällisesti paljon muita toimipaikkoja, joten ruokaketjun toimipaikkojen määrä jää suhteessa vähäisemmäksi, vaikka niitä määrällisesti on paljon.

Ruokaketjun henkilöstössä on huomioitu sekä palkansaajat että yrittäjät. Kun verrataan valtakunnallisesti ruokaketjun osuutta muihin toimialoihin henkilöstömäärän osalta, noin 12 % työskentelee ruokaketjussa. Jos samaa asiaa tarkastellaan maakunnittain, niin Etelä-Pohjanmaalla ja Etelä-Savossa työskentelee yli 20 % ruokaketjussa. Kanta-Hämeessä, Keski-Pohjanmaalla, Pohjanmaalla, Pohjois-Savossa, Satakunnassa ja Ahvenanmaalla 15 % tai enemmän työskentelee ruokaketjussa. Alle 10 % jäädään Pirkanmaalla ja Uudellamaalla.

Jos verrataan maakuntien välillä henkilöstön määrää koko Suomen ruokaketjun lukuun, niin Uudellamaalla osuus on selvästi suurin 28 %, mikä osaltaan heijastuu siitä, että toimipaikkoja on paljon. Muiden maakuntien osuus koko Suomen ruokaketjun henkilöstöstä on alle 10 % ja seitsemän maakuntaa sijoittuu maakuntien välisessä vertailussa 5 – 10 % välille. Tämä maakuntien välinen vertailu nostaa siis esiin sen, että mikä osuus ko. maakunnalla on koko Suomen ruokaketjun kokonaishenkilöstömäärästä.

Seuraavassa Aitoja makuja -lehden numerossa perehdymme tarkemmin toimipaikkojen määrään ja elintarvikealan toimialoittaiseen jakoon.

Kirjoittaja
Päivi Töyli
Turun yliopiston Brahea-keskus
paivi.toyli@utu.fi

Ruokaketjun henkilöstö verrattuna muiden toimialojen henkilöstön määrään 2015

Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke
Lähde: Tilastokeskus, Toimialoittainen yritystietopalvelu

Ruokaketjun henkilöstö 2015

Valtakunnallisesti yhteensä 173 000

Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke
Lähde: Tilastokeskus, Toimialoittainen yritystietopalvelu

Lapin tryffeleitä kaivamaan

Pohjoiset kasvuolosuhteet tarjoavat tutkitusti useita ylivoimatekijöitä pelloilla ja metsissä kasvaviin raaka-aineisiin niiden puhtauden ja ravinteikkuuden kautta. Pitkän yöttömän yön kesän ja lumen alla talvehtivien kasvustojen ansiosta luonnon raaka-aineet sisältävät ihmisille hyviä koostumuksia. Lappi toimii pitkälti raaka-ainetuotannon maakuntana, ja oman jalostuksen osuus on vähäistä pois lukien porotalouden tuotteet. Omien jalostettavien tryffeleiden löytäminen onkin ensiarvoisen tärkeää maaseudun elinvoiman parantamiseksi.

Kuva: Photokrafix, Lapland Material bank

Yrittäjät mukaan ohjaamaan kehittämistyötä

Lapin liitto käynnisti Lapin älykkään erikoistumisen ohjelman myötä toimenpiteitä, jotka tähtäsivät modernien elinkeinoelämälähtöisten klustereiden syntymiseen. Yhdeksi klusteriksi muodostui Arktinen Älykäs Maaseutuklusteri, jonka tavoitteena on kehittää ja synnyttää yritystoimintaa hajautetun uusiutuvan energian ja elintarviketuotannon ympärille.

Elintarvikeala on maailman suurimpia toimialoja, ja uudet liiketoimintamallit tulevat haastamaan nykyiset rakenteet. Pelkästään raaka-ainetuotantoon tukeutuvaa elintarvikejärjestelmää on haastavaa saada toimivaksi harvaanasutuilla alueilla, minkä vuoksi tarvitsemme uusia toimintamalleja yrittäjyyden kehittämiseksi ja synnyttämiseksi. Maaseutuklusteri on moderni aluekehittämisen klusterimalli, joka lähtee kokonaisvaltaisesti luomaan uudenlaisia arvoverkostoja maaseudun elinvoimaistamiseksi. Klusteri keskittyy tekemiseen ja pyrkii kaikilla toimilla tukemaan kannattavan liiketoiminnan kehittymistä. Yksi klusterin keskeinen tehtävä on yhdistää yrittäjiä ja ratkaista heidän kehittymisensä esteenä olevia pullonkauloja kehittämishankkeiden avulla osaamisen kehittämisen kautta.

Suunnitelmallista kehittämistä

Keväällä 2017 valmistuneelle Lapin elintarvikeohjelmalle on ollut selkeä tarve hanketoimijoiden keskuudessa. Elintarvikeohjelman tavoitteena on löytää keskeiset kehittämisen kohteet, joiden kautta elintarvikealan yrittäjyydelle luodaan mahdollisimman otolliset olosuhteet Lapissa. Ohjelman tavoitteena onkin, että lähiruuan käytön osuus Lapissa saataisiin nostettua 30 %:iin. Yksi keskeinen asiakaskunta, johon toimenpiteitä tulee kohdistaa, ovat julkiset keskuskeittiöt. On kestämätöntä, että eräänkin suuren peruskoulun elintarvikkeista lähimmät tuodaan Virosta saakka. Toisaalta Sodankylä on onnistunut nostamaan paikallisten raaka-aineiden käytön muutamassa vuodessa 2% ->37%:iin ja Pellon kunta on tehnyt päätöksen tarjota julkisten keittiöiden kautta paikallista kalaa vähintään kerran viikossa. Tämän päätöksen takana on laajan verkoston yhteistyö. Elintarvikeohjelmalla onkin luotu tavoitteet strategiselle hanketoiminnalle sekä päämäärät yrittäjyyden kehittymiselle.

Suunnitelmista käytäntöön

Suunnitelmia on lähdetty toteuttamaan useiden hankkeiden voimin. Hankkeita pyritään rakentamaan tukemaan toisiaan, ja käytössä on useita eri rahastoja.

Lapin liiton Uuden talouden hankkeen tavoitteena on kehittää malli uuden sukupolven yritysten syntymiseen ja löydettävä uusia keinoja, joilla kasvu ja erityisesti vientipotentiaalia tunnistetaan ja tuetaan tehokkaammin verkostomaisella toimintatavalla yrittäjien ja kehittäjien kesken.

Yhtenä pilottina on elintarvikealan yrityskeskittymän mallintaminen, ns. Lapin elintarviketalo. Paikallista elintarvikkeiden tuotantoa lähdetään mallintamaan Sodankylän kunnan hankkeessa, jossa laaditaan konsepti elintarviketiloista, joissa voi toimia useita eri tuotantoalojen toimijoita. Kokonaisuus sisältää tuotantotiloja, varastotiloja ja terminaalitoimintaa. Konseptin suunnittelussa kiinnitetään erityisesti huomiota elintarviketilojen energiatehokkuuteen ja vähähiilisyyden toteutumiseen. Alueellinen elintarviketalo on osa laajaa alueellista kokonaisuutta, jossa tavoitellaan lyhyempiä elintarvikkeiden tuotanto- ja jakeluketjuja, kuljetusten uudelleen järjestelyä ja elintarvikkeiden uusia tuotantomenetelmiä. Rovaniemen Kehityksen Lapland Food Club hankkeen yksi keskeinen tehtävä, on yhdistää elintarvikealan yrittäjiä yhden ”seuran alle”, ja tehdä se näkyväksi.

Tässä oli vain yksi esimerkki siitä, miten useat hakijat ja eri rahastot luovat yhtenäisen strategisen hankeperheen asioiden eteenpäinviemiseksi. Toki Lapissa on myös paljon muuta kehittämistoimintaa maaseutuklusterin lisäksi ko. toimialoilla, ja niin pitää ollakin.

Linkit:
Pohjoinen puhtaus: **http://www.lapintutkimusseura.fi/files/Acta%20Lapponica%20Fenniae%2024.pdf**
Elintarvikeohjelma: **https://issuu.com/lapinliitto/docs/elintarvikeohjelmaa4**

Lisätietoja
Johannes Vallivaara
ProAgria Lappi
johannes.vallivaara@proagria.fi

Hillat kuksassa. Kuva Lapland Pictures/Arto Komulainen.

Kanta- ja Päijät-Hämeessä ruokaketjun kehittämistä yhdessä tehden

Syödään yhdessä hämäläisittäin katu-ruoka-annos. Kuva Tapio Aulu.

Kanta- ja Päijät-Hämeen maakunnissa on tehty jo pitkään ruokaketjun kehittämistyötä yhdessä. Maakuntien läheinen sijainti, alan kehittäjäorganisaatioiden toimiminen molemmissa maakunnissa sekä yhteinen ELY-keskus tekee yhteistyön helpoksi.

Hämeessä on vahvat teollisuuden keskittymät viljan, lihan ja maidon jalostuksessa sekä verkottunut koulutus-, tutkimus- ja kehittämistoiminta. Hämeen vahvuuksina on sijainti Suomen väestöllisessä keskipisteessä sekä siihen liittyvä helppo saavutettavuus.

Kasvua Hämeessä teemaohjelma antaa eväät yhteiselle kehittämiselle

Kasvua Hämeessä teemaohjelmatyö on jatkunut Kanta- ja Päijät-Hämeessä jo ohjelmakaudelta vuodesta 2007 alkaen. Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä, Hämeen maa- ja elintarviketalouden kehittämisen teemaohjelman 2015-2020 tarkoituksena on parantaa hämäläisen maa- ja elintarviketalouden yritysten kilpailukykyä vastuullisuuden osa-alueet huomioiden.

Strateginen ohjelma on luotu ja tavoitteet määritelty ruokaketjun toimijoiden kanssa. Ohjelmaa toteuttavat MTK Häme, ProAgria Etelä-Suomi, HAMK, LUKE sekä Koulutuskeskus Salpaus eri kehittämishankkeiden kautta.

Yhteistyöllä lisää vaikuttavuutta

Kehittämistyössä teemaohjelma on tuonut selkeyttä alan kehittämiseen, eri toimijat tuntevat toisensa ja tietävät omat kehittämistehtävänsä. Kun asioista on sovittu yhdessä, voidaan resurssit kohdentaa oikein ja saadaan työstä vaikuttavampaa. Teemaohjelman sisälle on luotu omat ns. päähankkeet, jotka keskittyvät yrityskentässä eri kohderyhmiin; alkutuottajiin, jatkojalostajiin ja elintarvikeyrityksiin, kehittäjiin ja asiantuntijoihin sekä kuluttajiin ja päättäjiin. Yhteisen toiminnan painopisteenä on ruokatuotantoon liittyvän yritystoiminnan kehittäminen.

Yhdessä tekeminen näkyy myös viestinnässä ja tiedottamisessa, teemaohjelman hankkeilla on yhteinen ohjelman mukainen Kasvua Hämeessä viesti, ja tällä nimellä toimivat eri pääviestintäkanavat; nettisivut, Facebook, Twitter, YouTube ja Instagram. Tällä toimintatavalla on saatu näkyvyyttä, eikä yrittäjien tarvitse tietää monien eri hankkeiden tai viestintäkanavien eri nimiä.

Hämäläinen ruoka kiinnostaa kuluttajia

Hämeessä on mukavaa pöhinää paikallisen ruoan ympärillä. Tämän vuoden aikana on mm. tuotu paikallista ruokatuotantoa esille eri tapahtumissa. Pohjoismaisten hiih-

tolajien MM-kisat Lahdessa keväällä 2017 toi kokemusta yrittäjille yhteistyöstä ja markkinoinnista, kun torin laidalle rantautui lähiruoan pop-up-piste, jossa toimi samassa tilassa kahvila, baari sekä lähiruokamyymälä.

Kesäkuussa Suomi 100-vuotisteeman Syödään yhdessä hengessä viisi paikallista ravintolaa myi ensi kertaa ruoka-annoksia Hämeenlinnan torilla. Näistä viisi ruoka-annosta oli suunniteltu täysin paikallisista raaka-aineista yhdessä tuottajien ja keittiömestareiden kanssa. Tapahtumassa oli mahdollisuus myös tutustua keskellä kaupunkia traktoreihin, eläimiin ja mehiläisiin Maaseutupolulla.

Myös sekä Kanta- että Päijät-Hämeessä heinäkuussa järjestetyt Avointen maatilojen -päivät saivat kuluttajat liikkeelle tutustumaan lähiruokaan, eläimiin ja nykypäivän ruuantuotantoon. Syksyllä on tulossa tilaisuuksia elintarvikelainsäädännöstä, pellonpiennarpäiviä, opintomatkoja ym.

Tehdyt ja tulevat toimenpiteet antavat viitettä siihen, että hämäläistenkin arvostus omaa ruokaa kohtaan on kasvamassa.

Kirjoittaja
Sanna Lento, Hämeen ammattikorkeakoulu
sanna.lento(at)hamk.fi

Teemaohjelman visio:

Hämeen ruokatuotanto on kilpailukykyistä, kiinnostavaa ja hyödyntää vastuullisesti alueen resursseja ja luo alueelle hyvinvointia. Asiakas tuntee ja arvostaa Hämeessä tuotettua ruokaa.

Lähiruoan pop-up Murtsikka Lahden torin laidalla keväällä 2017 (pieni kuva). Syödään yhdessä hämäläisittäin -tapahtuma Hämeenlinnan torilla 17.6.2017. Kuvat Sanna Lento.

Kanin liha sopii niin juhlaan kuin arkeen

”Tuotamme eettisesti kasvatettua kanin lihaa” on Siuruan Kanila Oy:n perusajatus. Perheyritys on perustettu kesäkuussa 2016 Pudasjärvelle. Perhe muutti seudulle Amsterdamista, Hollannista syksyllä 2015. Perheeseemme kuuluu Alexander, Christa ja suloinen 2,5- vuotias Elisa-tyttö sekä joukko lemmikkejä. Tuotannon periaatteita on, että mitään ei heitetä pois vaan kaneista käytetään kaikki osat ja mm. nahat myydään erikseen perinneparkitsijoille, jotka tekevät niistä upeita käsitöitä ilman kemikaaleja.

Kaneja on kasvatettu lihaksi kautta aikain, jo viikinkiaikaan. Sodan jälkeen myös Suomessa kaneja oli lähes joka talossa! Vanhemmat ihmiset muistavat tämän hyvin ja heiltä onkin tullut erityisen paljon hyvää palautetta.

Kanin liha on kauttaaltaan valkoista, vähärasvaista ja mureaa; siinä ei ole lainkaan ns. tummaa lihaa. Maku on mieto, joten lihan voi maustaa mieleisillään mausteilla. Kanin lihalla on erittäin matala kolesterolipitoisuus, sen sisältämä proteiini on korkealuokkaista ja siinä on vain vähän rasvaa. Näiden ominaisuuksiensa ansiosta se soveltuu myös moneen erikoisruokavalioon ja on ympäristöystävällistä tuottaa. Kaikki jäte kompostoidaan ja käytetään aikanaan oman maan parantamiseen.

Kanien pito niiden perusluonteen vuoksi on haastavaa ja yrittäjät pyrkivät koko ajan kehittämään tiloja ja etsimään uusia ratkaisuja niiden pitoon samalla kun eläinmäärä kasvaa. Suomessa ei ole suosituksia erikseen tuotantokanien pito-olosuhteille ja niinpä kanien tiloihin mallia on otettu lemmikkikaneille annetuista suosituksista. Suomessa ei ole kanin lihalle vielä Luomu- standardia, joten luomu-kania ei Suomesta saa, mutta kun tilanne muuttuu, yrittäjät ovat asiassa mukana.

- Kaikkia kanejamme käsitellään paljon ja onkin hauska seurata kuinka erilaisia persoonia niissä on! Yksi on suursyöppö, toinen kelpuuttaa vain jotkin herkut. Toiset ovat sosiaalisempia kun taas jotkin arvostavat enemmän omaa seuraansa. Joillakin on selvästi metkuja mielessä!, kertoo Alexander. Kanit saavat paikallisen tuottajan korkealaatuista heinää, kotimaista pellettiä sekä tietysti herkkuja, kuten esimerkiksi porkkanaa ja omenaa sekä lisäksi jyrsittävää, kuten pajun oksia ja kerppuja, kuivaa leipää sekä kesäaikaan tuoretta vihreää omalta maalta. Ruokinnassa EI käytetä GMO-tuotteita tai lisäravinteita (antibiootit ja kasvuhormonit ovat

tehotuotannossa yleisiä Euroopassakin). Tilalla jokin aikaa sitten vieraillut hollantilainen nainen sanoikin leikkisästi, että: ”Ei teillä ole tuotantoeläimiä, vaan hitokseen lemmikkejä!” Hauskasti sanottu ja totta, sillä kaikki eläimet tunnetaan hyvin ja niillä on omat luonteensa.

- Kotimaassani Hollannissa kaninliha on hyvin suosittua ja sitä myydään paljon. Keski-Euroopassa kaneja kuitenkin joskus tuotetaan hyvin kyseenalaisissa oloissa ja sellaiseen en halua ryhtyä. Haluan tarjota kaneillemme hyvät oltavat, Alexander kertoo. - Kanista on moneksi, se sopii niin juhlapöytään kuin arkisempaankin käyttöön. Perinteinen luulo pitkästä kypsennysajasta on väärä; kasvatetty kani kypsyy nopeasti ja sen valmistusta voisikin verrata broilerinlihaan. Kanin lihasta voi tehdä paitsi pataa, myös tortilloja tai sen voi marinoituna grillata! Vain mielikuvitus on rajana, Alexander kertoo. Reseptivinkkejä löytyy yrityksen nettisivuilta.

Tiettävästi Suomessa ei ole muita yrityksiä, jotka tuottavat päätoimisesti kanin lihaa. Kaupoissa yleisesti myynnissä oleva kanin liha on tuotu joko Ranskasta tai Virosta, kotimaista ei juurikaan ole. Siuruan Kanilan kanit teurastetaan ja pakataan asianmukaisesti elintarvikehuoneistossa ja siten ne sopivat myytäviksi ravintoloihin, vähittäiskaupoissa sekä suoraan yksityisille asiakkaille esim. paikallisten REKOjen kautta. Kysyntää kanin lihalle on ja tämän vuoden osalta kanit on jo myyty. Yhteistyötä tehdään tiiviisti mm. paikallisten eläinlääkärien kanssa, jotta taataan lihan hyvä laatu ja kanien hyvinvointi.

Lisätietoja:
www.siuruankanila.fi Facebookista
Christa ja Alex Van der Vegt
Siuruan Kanila Oy

Joukko Seinäjoen yliopistokeskuksen professoreita päätti keväällä selvittää syitä siihen, mikä motivoi ihmisiä tuottamaan oman ruokansa ja tarkastella kuinka laaja ilmiö on. Internet-kyselyn vastaajien määrä yllätti positiivisesti, vastauksia saatiin vajaassa kuukaudessa 650. Vastanneista suurin osa viljeli erilaisia kasveja, kuten yrttejä, marjoja ja salaatteja, mutta myös vieraampiakin kasveja näkyi vastausten joukossa. Eläimistä ykköseksi nousi ns. takapihakanojen kasvattaminen, mutta kaniinien kasvatuksen suosio yllätti.

Suosituimpia syitä ruuan kotitarvetuotannolle oli nimenomaan hyvä harrastus, tieto ruuan alkuperästä ja halu seurata kasvien tai eläinten kehitystä. Monelle vastaajista ruuan tuottaminen omaan käyttöön oli vanhemmilta peritty tapa, johon kannustaa halu kunnioittaa perinteitä. Suurin osa tuottaa ruokansa omalla pihallaan. Moni vastaaja halusi tuoda lisää ruuantuotantoa myös kaupunkeihin, jolloin kaivattiin lisää kasvatus- ja käsittelytiloja.

Keväällä toteutettu kysely toimii pohjana tuleville hankkeille ja professorit Leena Koivusilta (Turun yliopisto), Ari Hynynen (Tampereen teknillinen yliopisto) ja Jarkko Niemi (Luke) ryhtyvät kukin tekemään lisätutkimusta.

Lisätietoja löytyy osoitteesta: **http://epky.fi/ruuantuotanto-harrastuksena-koukuttaa/**

Kirjoittaja
Katja Marttunen
Turun yliopisto

Erityisruokavaliot teemana ERIHYVÄ Minimessuilla

Erilaiset ruokavaliotuotteet ovat voimakkaassa kasvussa. Osa kuluttajista tarvitsee niitä diagnisoidun allergian tai intoleranssin takia, mutta yhä useammat noudattavat jotain erikoisdieettiä muista syistä. Jopa 16 % suomalaisista suosii tiettyä ruokavaliota voidakseen paremmin. Nyt puhutaankin ”täsmähyvinvoinnista” eli kuluttajat räätälöivät oman yksilöllisen dieettinsä. Se voi olla gluteeniton, laktoositon, allergeenivapaa, lisäaineeton tai kasvisruokavalio.

Minimessut on BtoB -tapahtuma järjestetään Allergia-, Iho- ja Astmaliiton tiloissa Helsingissä 28.9.2017 klo 9-16.

Aamupäivällä Toimiiko täsmädieetti? Stand Up -koomikko Riku Suokas avaa ERIHYVÄ-hankkeen Minimessut-tapahtuman vauhdikkaalla Tomaatteja! Tomaatteja! -esityksellään. Laillistettu ravitsemusterapeutti Hanna Partanen kertomassa, mistä täsmähyvinnoinnissa ja erilaisissa ruokavalioissa on kysymys. Tilaisuudessa valotetaan syitä erityisruokavalioiden kasvavaan suosioon sekä selvitetään jakelumahdollisuuksia vähittäiskaupan, suurkeittiöiden sekä suoramyynnin, verkkokaupan ja muiden myynti- ja markkinointikanavien kautta.

Iltapäivällä on lyhyitä tietoiskuja ja varsinainen Minimessut-näyttely, jossa yritykset, raaka-aineiden toimittajat ja muut toimijat esittelevät erityisruokavalioihin liittyviä tuotteitaan ja palvelujaan kaupalle, suurkeittiöille, toisille yrityksille sekä alan toimijoille. Tavoitteena on monipuolinen verkostoituminen alan toimijoiden välillä sekä erityisruokavaliotuotteiden ja -palvelujen esitteleminen puolin ja toisin. Varaa maksuton paikkasi messuille näytteilleasettajana ja hyödynnä erinomainen tilaisuus esitellä tuotteitasi tai palveluitasi Minimessuilla! Olethan suoraan yhteydessä Eeva-Liisaan tai Juuliin (yhteystiedot www.erihyva.fi)

Minimessut ovat sekä näytteilleasettajille että kävijöille maksuton mutta edellyttää rekisteröitymisen tilaisuuteen.

Tutustu tarkemmin päivän ohjelmaan ja rekisteröidy
www.erihyva.fi

Ruokapoliittisen selonteon seminaari 4.10.

Maa- ja metsätalousministeriö järjestää ruokapoliittisen selonteon toimeenpanoa koskevan seminaarin, jonka avaajana toimii maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä. Tilaisuudessa käydään tarkemmin läpi selonteon sisältöä, selvitysmies Ilkka Mäkelän raporttia ruokaketjun toiminnan kehittämisestä ja elintarvikeviennin edistämisestä. Myös Fountainpark Oy:n maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta vetämää selonteon toimeenpanosuunnitelman laadintaprosessia ja laajan sidosryhmäkyselyn antia esitellään. Tilaisuudessaan saadaan myös ajankohtaiskatsaus Ruotsin elintarvikestrategiasta.

Tilaisuus järjestetään 4.10. klo 9-12.30 Original Sokos Hotel Vantaan kokoustiloissa, Hertaksentie 2, Vantaa (Tikkurilan asema). Lisätietoja: **www.mmm.fi/ruoka2030**

Ruokaketjun kertaluonteinen hankehaku 14.8.–29.9.2017.

Maaseutuvirasto on avannut kansallisen ruokaketjun kehittämisen hankehaun. Kertaluonteisen hankehaun painopisteinä ovat elintarvikeviennin koulutusohjelman toteuttaminen, vilja-, öljy- ja valkuaiskasvisektorin kehittäminen, viljan ja viljatuotteiden vientikäytäntöjen monipuolistaminen, laatu- ja jäljitettävyysjärjestelmien sekä tuottaja- ja toimialaorganisaatioiden kehittäminen.

Lisätietoa mm. uusi hakuopas, tarkemmin kuvatut hankehaun painopisteet ja hankehakuun liittyvät lomakkeet löydät: **www.mavi.fi/ruokaketju** . Päätökset rahoitettavista hankkeista on tarkoitus tehdä ennen vuoden 2017 loppua. Tavoitteena on, että hankkeet voisivat alkaa viimeistään vuoden 2018 alussa.

Hanki oman maan makoisat herkut Osta tilalta! -päivänä

Vuoden 2017 Osta tilalta! -päivä järjestetään lauantaina 16.9.

Tieto ruoan alkuperästä kiinnostaa kuluttajia. Läpinäkyvä ja lyhyt ruokaketju herättävät luottamusta. Yhä useampi on valmis näkemään vaivaa selvittääkseen ruuan alkuperän ja löytämään lähellä tuotettua ruokaa.

Monet tilat myyvät tuotteitaan suoraan kuluttajille ympäri vuoden. Osta tilalta! -päivänä yli toista sataa ruoantuottajaa ympäri Suomea toivottavat kävijät yhtä aikaa tervetulleeksi. Kävijät pääsevät tutustumaan tuotantoon ja tuotteisiin, kokemaan elämyksiä sekä ostamaan tuoreita raaka-aineita.

Tapahtumassa mukana olevat tilat, kotipuutarhat ja maatilamatkailuyritykset löytyvät sivustolta **ostatilalta.fi.** Sivuston tuottajakartta auttaa kävijöitä sadonkorjuuretkien suunnittelussa. Tiloille ei tarvitse erikseen ilmoittautua, vaan niille voi saapua tilan ilmoittamana aukioloaikana.

Tapahtumapäivään voi osallistua myös sosiaalisessa mediassa tunnuksella #ostatilalta, jolla kävijät voivat jakaa kokemuksiaan. Instagramissa @martatvinkkaa neuvoo hankittujen raaka-aineiden jatkojalostamisessa.

Tiloilla koettuja elämyksiä etsitään myös kuvakilpailun muodossa. Kilpailuaika on 15.–24.9.2017 ja kilpailun teemana ovat tilat, niiden tunnelma ja maisemat sekä raaka-aineet ja mitä niistä on valmistettu. Lisätietoja kilpailuun osallistumisesta löytyy sivustolta **www.ostatilalta.fi.**

Mukavaa syyspäivää tiloille!

Lisätietoja

Leena Arjanne
leena.arjanne@utu.fi

Päivi Töyli
paivi.toyli@utu.fi

Osta tilalta! -päivän järjestelyissä ovat mukana Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelma 2014–2020 ja Maaseutuverkosto, Turun yliopiston Brahea-keskuksen Lähiruoan koordinaatiohanke, Aitojamakuja.fi, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK, Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC, Maa- ja kotitalousnaiset, Martat, Marthaförbundet, Suomen 4H-liitto ja Finlands svenska 4H, Lomalaidun ry ja Suomen Maaseutumatkailuyrittäjät ry.

HÄVIKKI-
VIIKKO

Valtakunnallinen hävikkiviikko 11.–17.9.2017 haastaa ruokahävikin vähentämiseen

Turhaan tuotettu ruoka kuormittaa talouden lisäksi ympäristöä. Hävikkiviikon tarkoitus on kannustaa jokaista ruuantuottajaa, yritystä, kauppaa, ravintolaa ja kuluttajaa miettimään keinoja tahallisen ruokahävikin vähentämiseen. Suomessa kotitaloudet heittävät pois 30 %, teollisuus ja ravintolat kumpikin 20 %, kauppa 18 % ja alkutuotanto 12 % syömäkelpoista ruokaa tai raaka-ainetta.

Ihmisten yleisimmät syyt ruoan poisheittämiselle ovat keittiönkaappeihin unohtuvan ruuan pilaantuminen, lautaselle jäävä ruoka sekä haluttomuus syödä samoja ruokia useana päivänä. Kyse on pitkälti ympäristö- ja taloustietoisuudesta, ruoanvalmistustaidoista ja asenteesta.

Kansainvälisesti YK:n ja EU:n asettamat tavoitteet on puolittaa ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä. Lähiruoan koordinaatiohanke on yksi Hävikkiviikon yhteistyökumppaneista. Osallistumisohjeet ja vinkit sivustolla **www.havikkiviikko.fi** ja somessa hashtagilla #havikkiviikko.

Ravintolan perustamiseen tukimateriaalia

Haluatko perustaa ravintolan tai lounasravintolan? Eviran Pk-neuvontahankkeen verkkosivuilla **www.evira.fi/pk-neuvonta** on julkaistu tukimateriaalia esimerkiksi ravintolan perustamiseen.

Kyseiseltä sivulta saat opastusta ravintolatoiminnan aloittamiseen. Voit opiskella ravintolan perustamiseen liittyviä asioita verkkokoulutuksen avulla ”suomenkielinen verkkokoulutus ravintolatoiminnan aloittamisesta”. Maahanmuuttajien huomioimiseksi suomenkielinen verkkokoulutus on tehty selkosuomeksi. Lisäksi koulutus käännetään englanniksi, ruotsiksi, venäjäksi ja arabiaksi. Muut kieliversiot valmistuvat piakkoin. Verkkokoulutuksen sisältö on jaettu useampaan osaan. Kun suunnittelet ravintolan perustamista, tutustu ihan ensiksi osiin Esittely, Perustaminen ja Tilat.

Voit lukea ohjeita ravintolan perustamiseen myös tekstioppaasta ja oppaan voi myös tulostaa ko. sivuilta. Oppaassa on sama sisältö kuin verkkokoulutuksessa, ja myös se on tehty selkosuomeksi.

Käy ihmeessä tutustumassa, ja kerro eteenpäin niille joille materiaali voisi olla hyödyllistä.

Ruokamarkkinat Mangsin tilalla

Perinteiset ruokamarkkinat Mangsin tilalla Inkoon Päivölässä järjestetään 23.-24. syyskuuta. Ruokamarkkinat keräävät tänä vuonna jo kahdeksatta kertaa tuottajat ja kuluttajat yhteen. Teemana ovat kuten aikaisempina vuosina puhdas ruoka ja pienimuotoinen tuotanto. Markkinoilla voit ostaa mm. vihanneksia, perunaa, lihaa, kalaa, leipää, mehua ja hilloa suoraan tuottajilta. Ohjelmaa koko perheelle aidolla maatilalla. Paikalla on myös kotieläimiä. Markkinat ovat auki lauantaina ja sunnuntaina klo 10-16. Sisäänpääsy on vapaa mutta ostoksia varten kannattaa varata käteistä. Järjestäjinä toimivat Bo på Landet rf ja Slow Food Uusimaa-Nyland. **www.mangsgard.fi**

Lähiruokafoorumi

13.12.2017

Lähiruoan koordinaatiohankkeen ja Elintarviketoimialan 3. yhteinen vuosiseminaari pidetään 13.12.2017 Säätytalolla Helsingissä.

Lisätietoja tulee **www.aitojamakuja.fi** sivuille.

Pohjoismainen ruokapalkinto Embla jaettiin ensimmäistä kertaa

Suomen Thomas Snellman voitti ruokayrityskategorian REKO-ruokamallin kehittämisestä ja levittämisestä. Ahvenanmaan Micke Björklundille tuli voitto ruokaviestijäsarjassa. Kilpailussa oli seitsemän kategoriaa ja se järjestettiin Kööpenhaminassa Tanskassa.

Emblan voittajat julkistettiin palkintogaalassa, joka järjestettiin Tanskan ympäristö- ja ruokaministeriön Better food for more people -huippukokouksessa Copenhagen Cooking -tapahtuman yhteydessä 24.8.2017. Muun muassa Tanskan prinsessa Marie oli mukana palkintojenjaossa.

Yhteispohjoismainen tuomaristo arvioi ehdokkaat ja nimesi voittajat Emblan seitsemässä kilpailukategoriassa:

• Pohjoismainen ruoka-artesaani 2017: Leif Sørensenin tuote Fish Chips Färsaarilta. Suomen ehdokas kategoriassa oli Järki särki ja yrittäjät Marja Komppa & Ari Seppälä, kalasäilykkeitä valmistava kalanjalostusyritys Korpilahdella.

• Pohjoismainen raaka-ainetuottaja 2017: Dímunargardur Färsaarilta. Suomen ehdokas kategoriassa oli Malmgårdin tila ja Creutzin perhe, mm. luomuviljaa tuottava ja jalostava sekä ruokamatkailuun keskittynyt maatilayritys Loviisassa.

• Pohjoismainen joukkoruokailupalkinto 2017: Annika Unt Ruotsista. Suomen ehdokas kategoriassa oli Mikkelin kaupungin ruoka-ja siivouspalvelu, joka tarjoaa päivittäin aterioita päiväkodeissa, kouluissa, hoitokodeissa ja henkilöstöravintoloissa Mikkelin alueella.

• Pohjoismainen ruokaviestijä 2017: Micke Björklund Ahvenanmaalta. Suomen ehdokas kategoriassa oli Motiva Oy:n Saa syödä! ruokahävikkinettisivut ja -tapahtumat.

• Pohjoismainen ruokailumatkailukohde 2017: Heimablídni, Färsaaret. Suomen ehdokas kategoriassa oli Majatalosta majataloon -retket, viiden majatalon yhteinen tuoteperhe Pohjois-Karjalassa.

• Pohjoismainen ruokayritys 2017: Thomas Snellman, REKO-lähiruokamallin kehittäjä ja primus motor REKO-mallin levittämisessä.

• Pohjoismainen lapset ja ruoka 2017: Geitmyra Matkultursenter Norjasta. Suomen ehdokas oli Ammattikeittiöosaajat ry:n kehittämät ja myöntämät Kouluruokadiplomi- ja Makuaakkoset-diplomikäytännöt.

Embla-kilpailu nostaa esiin pohjoismaisen keittiön parhaita puolia: upeita raaka-aineita, ruokakulttuuria, kestäviä tuotantotapoja ja ruuan tekijöitä. Kilpailun avulla halutaan vahvistaa yhteistä pohjoismaista ruokaidentiteettiä ja ruokakulttuuria sekä lisätä kiinnostusta pohjoismaiseen ruokaan myös Pohjolan ulkopuolella.

Kilpailun järjestävät pohjoismaiset maataloustuottajajärjestöt, muun muassa MTK ja SLC. Embla on osa Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelmaa ja sitä rahoittaa Pohjoismainen ministerineuvosto.

– Olemme iloisia, että saimme Embla-ruokapalkintoon hienoja hakijoita eri puolilta Suomea. Suomalaista osaamista, ruokaa ja tuotteita on jatkossakin syytä nostaa näkyvästi esiin myös Pohjoismaissa ja muutenkin kansainvälisesti, toteaa MTK:n maatalousjohtaja Johan Åberg, joka oli myös Emblan tuomaristossa.

– Ruuan hyvä laatu, puhtaus ja tieto alkuperästä ovat suomalaisen ruokatuotannon tärkeimpiä ominaisuuksia. Suomalaiset yrittäjät ja tuotteet ovat saaneet erittäin hyvän vastaanoton Pohjoismaissa, sanoo SLC:n tiedottaja Mia Wikström.

Kevään hakuprosessin jälkeen kansalliset tuomaristot nimittivät ehdokkaat jokaiseen kilpailukategoriaan. Ahvenanmaalla ja Färsaarilla oli mahdollisuus nimittää omat ehdokkaansa kilpailuun. Yhteispohjoismainen tuomaristo päätti Embla-kilpailun periaatteista: pohjoismaista, kestävää, inspiroivaa, uusia ajatuksia herättävää ja arvostettua.

Embla-kilpailu on saanut nimensä ensimmäisen pohjoismaisessa mytologiassa mainitun naisen nimen mukaan.

Lisätietoja

Anni-Mari Syväniemi, MTK ry
anni-mari.syvaniemi@mtk.fi

Mia Wikström, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC
mia.wikstrom@slc.fi

www.emblafoodaward.com

Kuvat: Bettina Lindfors

BA2
Posti Oy
Posti Green

Tapahtumat

2017

11. - 17.9.2017	Hävikkiviikko 2017
12.9.2017	Maakuntaleivät, leipäviikko, Forssa
12.9.2017	Luomu + High-End-tuotteita Suomesta Saksaan, Intro-työpaja, Helsinki
13. - 14.9.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue Kuntamarkkinoilla
13. - 14.9.2017	Elintarviketeollisuus-messut, Tampere
14. - 16.9.2017	Food from Finland Kööpenhaminan Beer, Whisky & Gin festivaali
16.9.2017	Osta tilalta! -päivä
16. - 17.9.2017	Saariston sadonkorjuujuhlat
20.9.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Seinäjoki
23. - 24.9.2017	Ruokamarkkinat Mangsin tilalla, Päivölä
23. - 24.9.2017	Likis-lähiruokatapahtuma, Oulu
27.9.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Turku
27.9.2017	Kiinnostavatko Saksan markkinat? Intro-työpaja, Helsinki
28.9.2017	ERIHYVÄ, Minimessut
29.9.2017	Tulevaisuuden kestävät ruokaratkaisut, Helsinki
4.10.2017	Ruokapoliittinen selonteko - ruoka2030
4. - 6.10.2017	Artesaaniruuan SM-kilpailu, Tammisaari
5.10.2017	Luomuelintarvikepäivä 2017, Helsinki
6.10.2017	Sikses parasta Gaala
7. - 8.10.2017	Slow Food -markkinat, Fiskars
7. - 10.10.2017	Food from Finland Anuga, Saksa
9. - 11.10.2017	Luomu + High-End-tuotteita Suomesta Saksaan
9. - 13.10.2017	Ammattimatka Länsi-Ranskaan
10. - 11.10.2017	Food from Finland: Bar Convent Berlin trade fair, Saksa
11.10.2017	Vastuulliset, paikalliset elintarvikehankinnat – kuinka ne tehdään hankintalakia hyödyntäen, Hyvinkää
10. - 11.10.2017	Sokerityöt, Forssa
12.10.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Rovaniemi
24.10.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat, -kiertue, Vaasa
25.10.2017	Uusia vientituotteita Saksan markkinalle? ideaflow-työpaja, Seinäjoki
25. - 26.10.2017	Suklaatyöt, Forssa
31.10 - 1.11.2017	Valtakunnalliset Luonnontuotepäivät, Tampere
31.10.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Kuopio
1.11.2017	Vastuulliset julkiset elintarvikehankinnat -kiertue, Kajaani
7.11.2017	Ateria 2017, Helsinkii
9. - 10.11.2017	Valtakunnalliset Luomupäivät, Kuopio
10. - 12.11.2017	ELMA, Elämää, eläimiä, ostoksia
15.11.2017	Esimiestaitojen kehittäminen, Forssa
22.11.2017	Kiinnostavatko Saksan markkinat? Innovations Go! -työpaja, Tampere
28. - 30.11.2017	Food from Finland: Food Ingredients Europe fair
28. - 30.11.2017	Luonnontuotealan kansainvälinen tutkimusseminaari, Rovaniemi
29.11.2017	Myynnin ja tuotannon yhteistyö leipomon kehittämisessä, Forssa
12.12.2017	Kansallinen ja kansainvälinen kilpailutoiminta, Forssa
13.12.2017	3. valtakunnallinen lähiruokafoorumi, Helsinki

2018

14. - 16.3.2017	Gastro, Helsinki
17.3.2018	Leipäkorin tuloksia – elintarvikealan seminaari
21. - 23.3.2018	Artesaaniruuan SM-kilpailut, Tammisaari
12. - 14.6.2017	Food Business summit, Seinäjoki

Katso lisätiedot ja lisää tapahtumia **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*