Ruoka-Suomi

1 ▪ 2011

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2011 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	2.2.	18.2.
2	11.5.	27.5.
3	24.8.	9.9.
4	16.11.	2.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2000 kpl. Jakelulistalla on 1500 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

Sisällys

Ruuan paikallisuus ja laatu esiin 1
Paikallisruoka on kilpailuetu elämys- ja hyvinvointimatkailussa 2
Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavarakaupan yhteistyökumppaneina 4
Tervetuloa maaseutuparlamenttiin 5
Etelä-Savon ammattiopistossa kilpailtiin lähiruokaan suuntautuneen Inno-ravintolan nimikkoleivoksesta 6
Luomu ja yritysten tarjoamat palvelut esille paremmin Aitojamakuja.fi sivustolla 8
Lampaanvillat pöllyää Pirkanmaalla 8
Herkkujen Suomi 2011 -ruokatapahtuma valmisteilla Helsinkiin elokuuksi 9
Turun 2011 Leipä 10
Maakuntien ruokakulttuuritapahtumat kehittivät uusia yhteistyömuotoja ja -verkostoja 11
Healthy to go - Food Innovation -onlinekurssi 15.3.2011 alkaen 12
Suomalaisia elintarvikkeita Saksan markkinoille 10 yrityksen voimin 12
Makupaloja Tanskasta! 13
Ennakkovalvonnasta jälkivalvontaan - muutokset omavalvonnassa 14
Sivutuotelainsäädäntö uudistuu keväällä 2011 14
Lähiruokaa Turun keskustan ravintoloihin 15
Uusia luomuruokajalosteita liikkeelle Etelä-Savosta - Kotiruokakeittiö tehdashallissa 16
Luomupäivä 17
Grillauksen SM-kilpailu - VilliGrilliSika Joensuussa 14.5.2011 18
Uusi elintarvikeohjelma 2014 Pohjois-Karjalaan 18
Ruokapalveluyrityksen menestystekijät maatilan monialayrityksessä 19
Koillis-Suomen elinkeinostrategia hakee luonnontuote- ja elintarvike-talouden uusia avauksia 19
Seuturuoka saatavaksi - lähiruokatuotteita kauppojen hyllyyn 20
Kilpailukutsu 21
Ekologinen pakkaus - millainen se on? 22
Terve Ruoka 23
Uusi pohjoismainen keittiö löi läpi Lyonissa Sirha-messuilla 24
Uusiyrityskeskusten kautta alkuun yli 8300 yritystä - vilkkain vuosi koko 20-vuotisen historian aikana 25

Kansikuva: Vesimeloniveistos Navigator of the Seas -loistoristelijän buffetpöydässä Välimerellä lokakuussa 2010. Kuvaaja: Juuso Kalliokoski.

Painopaikka: Newprint

Ruuan paikallisuus ja laatu esiin

Paikallisuus alkaa näkyä elintarvikevalikoimissa yhä enemmän asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Yhä useammat ihmiset asettavat etusijalle ravinnon määrän sijasta laadun. Lähiruokaa ja erikoisuuksia on tarjolla erikoisliikkeiden lisäksi vähitellen myös ketjujen valikoimissa. Alueellinen ja maakunnallinen ruokaperinne tekee uudelleen tuloaan. Haetaan erilaisuutta ja erottautumista. Paikallisia tuotteita valmistavien yritysten kynnystä saada tuotteitaan kaupan valikoimiin pyritään madaltamaan tänä vuonna mm. Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman valtakunnallisella hankkeella.

Suomen rikasta ruokaperinnettä arvostetaan. Edelläkävijät ovat ryhtyneet mm. hyödyntämään ja tuotteistamaan maatiaiseläimiä ja -kasveja ruuan tuotannossa ja jalostuksessa. Perinteisten jalostusmenetelmien vaaliminen on osa kulttuuriperinnön säilyttämistä. Jos taitoja ei vaalita, niin taito menetetään ja tuotteiden valmistus siirtyy ulkomaille tai pahimmassa tapauksessa loppuu kokonaan ja tuonti jatkaa kasvuaan. Euroopassa ja muualla maailmassa on runsaasti tuotteita, jotka etsivät uusia markkinoita.

Eurooppalaiset vaativat nimenomaan korkeaa laatua ja laajaa tuotevalikoimaa mukaan lukien paikalliset tuotteet. Tuotteiden raaka-aineiden on oltava moitteettomia. Yhteistä maatalouspolitiikan uudistamista koskevassa komission tiedonannossa viitataan mm. ruuan laatuun ja monimuotoisuuteen. Ruuan kytkeytyminen muihin elinkeinoihin ymmärretään paremmin. Tämä todettiin viime vuonna pidetyssä Ruoka ja matkailu -seminaarissa, jonka Ruoka-Suomi ja matkailun teemaryhmä järjestivät yhteistuumin. Perusmaatalouden voimakas rakennemuutos näkyy toiminnan monipuolisuuden lisääntymisenä erityisesti Suomessa. Tilat ovat ryhtyneet hyödyntämään osaamispotentiaaliaan ja hiljainen tieto on kaivettu esiin paikallisen tuotannon ja suoramyynnin kehittämiseksi.

Maaseutu on pienten yritysten kotikenttä, sillä isot yritykset eivät välttämättä ole kiinnostuneita sijoittumaan pienille paikkakunnille. Pienet maaseutukeskukset ovat kiinnostavia yritystoiminnan sijoittumisen paikkoja, koska ne vetävät puoleensa monenlaisia yrityksiä. Mikäli tuotteita myydään suoraan omalta tilalta, on sijainnilla keskeinen merkitys, jotta asiakkaat löytävät tuotteet. Pienimuotoisen ja kasvavan elintarvikeyrittäjyyden toimintaedellytyksiä ja elinmahdollisuuksia on jatkuvasti kehitettävä. Ennen kaikkea kehittäminen lähtee yrityksistä ja niiden yhteisestä työstä, joka hyödyttää samalla alueen talouden kehittymistä. Euroopan unioni kannustaa tuottajia maksimoimaan tuotteistaan saamansa hyödyn.

Kehittämistyöhön ruokakulttuurin monipuolistamiseksi on olemassa valmiita eurooppalaisia viitekehyksiä. Tuottajat tai jalostajat voivat ryhmänä hakea maataloustuotteen tai elintarvikkeen rekisteröintiä aidoksi perinteiseksi tuotteeksi. Lisäksi ryhmät voivat hakea tuotteelle suojattua alkuperänimitystä tai suojattua maantieteellistä merkintää tiettyjen kriteerien täyttyessä. Yritykset itse voivat nostaa tuotteen tunnettuutta ja markkina-arvoa ja osoittaa ne tuotteen laadulla. Näitä järjestelmiä on toistaiseksi hyödynnetty Suomessa melko vähän. Aktiivisimpia ovat viime aikoina olleet erityisesti poronlihan tuottajat ja tuotteiden nimiä on saatu suojattua. Elinkeinon aloitteellisuutta tarvitaan myös hyvän käytännön ohjeistuksien laatimistyön eteenpäinviemiseksi. Oppaat on laadittava elinkeinon omista lähtökohdista käsin täydentämään lainsäädännön edellyttämiä vaatimuksia ja osoittamaan yritysten toiminnan erinomaisuutta.

Euroopan unionin laatujärjestelmät kytkeytyvät yhteisen maatalouspolitiikan uudistamiseen ja tulevaan EU-ohjelmakauteen. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatupolitiikkaa uudistetaan parhaillaan. Tavoitteena on nykyisen järjestelmän selkiyttäminen, yhdenmukaistaminen ja vahvistaminen. Pienet yritykset ja tuottajat voivat kilpailla laadulla eivätkä niinkään määrällä. Paikallisen tuotannon ja suoramyynnin kehittämisessä tarvitaan nyt aktiivisuutta, sillä asiat eivät mene eteenpäin itsekseen. Suosittelen laatujärjestelmiin tutustumista ja niiden hyödyntämistä! Lisätietoa rekisteröintimenettelyistä on maa- ja metsätalousministeriön sivustolla http://www.mmm.fi/nimisuoja.

Kiitokset kuluneesta ruokavuodesta 2010 - jatketaan yhdessä yhteistä työtä ja luodaan ruoka-alasta kasvuala!

Juuso Kalliokoski, ylitarkastaja
maa- ja metsätalousministeriön
maaseudun kehittämisyksikössä

Ps. Otan mielelläni vastaan ehdotuksia ja ideoita uuden EU-ohjelmakauden valmisteluun liittyvissä elintarvikeyrittäjyyden asioissa: juuso.kalliokoski@mmm.fi

Paikallisruoka on kilpailuetu elämys- ja hyvinvointimatkailussa

Tunnelmallinen ruokailutilanne viehättävässä ympäristössä tarjoaa matkailijalle elämyksiä, joita kelpaa kerrata reissun jälkeen. Parhaassa tapauksessa kokemus tallentuu aistimuistiin ja nousee vuosienkin päästä muistuttamaan elämän parhaiden hetkien mauista ja tuoksuista. Ei olekaan sattumaa, että suuret ruokamaat hemmottelevat turistejaan tarinoilla, tapahtumilla ja reiteillä, joiden päätähtinä toimivat paikallisherkut.

Kolmelle neljästä matkailijasta ruokaelämykset kuuluvat tärkeimpiin syihin vierailla tietyllä alueella. Joulukuun ruoka- ja matkailuseminaarissa pohdittiin, miten auttaa Suomen-matkaajia löytämään omat alueelliset ruokakulttuurin helmemme.

Ruoan ja matkailun yhdistämisessä on kyse samanaikaisesti pienistä ja suurista asioista. Pienistä siksi, ettei elämys vaadi syntyäkseen viiden ruokalajin ateriaa, vaan sen voivat tarjota yhtä hyvin torikioskista ostetut, vastapaistetut muikut, majapaikan aamiaispöydän paikallismaut tai tienvarsikojun maukkaat perunat, kuten ruokatutkija **Merja Sillanpää** ja Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Matkailun teemaryhmän pääsihteeri **Nina Vesterinen** toivat esiin.

Suurista asioista on kyse siksi, että tarvitaan ruoka- ja matkailualan toimijoiden määrätietoista yhteistyötä, jotta matkailijat ja matkanjärjestäjät löytäisivät laadukkaan ja omintakeisen ruokamatkailutarjonnan muutenkin kuin sattumalta.

Professori **Markku Virtanen** Aalto-yliopistosta tähdensi, että kaupungin palveluinfrastruktuurin tulisi olla kunnossa kokonaisuutena, kun sen kohteita markkinoidaan matkailijoille. Infra on tärkeä ennustaja sille, kuinka moni matkaaja palaa samaan kohteeseen. Matkailuohjelmien tulisi huomioida koko ketju jakelua myöten, mutta viime kädessä yrittäjien innostus ja yhteistyöhön sitoutuminen on onnistumisen kannalta ratkaisevaa.

Pohjois-Karjalan maa- ja kotitalousnaisten toiminnanjohtaja **Johanna Rinnekari** esitteli ruokamatkailuverkosto Karelia a la cartea, joka on kytkenyt paikallisuuden toimivasti pohjoiskarjalaiseen matkailuun. Sen se on tehnyt sitouttamalla verkoston jäsenet yhteisiin sääntöihin, laatujärjestelmään ja arvoihin, joita seuraamalla oikeus jäsenyyteen ansaitaan yhä uudestaan. Yhteistä hyvää syntyy jäsenyritysten markkinoidessa ja opettaessa toinen toistaan.

Yrittäjänäkökulmaa aiheeseen tarjosi muun muassa keittiöpäällikkö **Harri Suomi** Turun Kellariravintola Oy:stä. Hän kertoi Lounafood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta -hankkeeseen osallistumisen poikineen myönteistä huomiota ja näkyvyyttä yritykselle. - Kabinetissa käy pieni kohahdus kun selviää, että eläkeläismummo on poiminut kantarellit, nauvolainen yrittäjä on kalastanut silakat ja juusto tulee somerolaiselta tilalta, Suomi summasi. Osana hanketta ravintola esittelee alkuvuodesta oman lähiruokamenunsa.

Suomalaisina emme tule aina huomanneeksi ja arvostaneeksi kulttuurisia erityispiirteitämme. Monessa puheenvuorossa muistutettiin, että omasta tuotteesta ja osaamisesta on kuitenkin syytä olla ylpeä. Lähituotteen tarinan kertominen kannattaa. Silloinkin kun yhteistä kieltä asiakkaan kanssa ei löydy, voi antaa kuvien, kattauksen ja tunnelman puhua. - Jo a la carte -listojen kääntämisellä eri kielille on suuri merkitys. Se laskee matkailijoiden kynnystä käyttää ravintolapalveluja, huomautti koulutus- ja kehittämispäällikkö **Mirja Hellstedt** Ruokatieto Yhdistys ry:stä.

Matkailija haluaa usein kokea kliseisesti matkakohteeseen liittyviä asioita. Kliseeksi taas muodostuu monesti se, mitä vierailijoille uutterasti tarjotaan. Siksi matkailuala on suomalaisen ruokakulttuurin tuottamisen ja välittämisen etujoukkoa, joka pystyy vaikuttamaan siihen, etsivätkö tulevat turistit Suomen-retkiltään sellaisia elementtejä kuin MEK:n tuoteasiantuntija **Liisa Renforsin** luettelemat vahvuutemme luonto, rauha ja hiljaisuus tai jotakin aivan muuta.

Teksti
Jarna Lindroos
jarna.lindroos@utu.fi

8.-9.12.2010 järjestetyn seminaarin esitelmät ja työpajojen sato löytyvät osoitteesta

www.ruokasuomi.fi – Tilaisuuksien materiaalit

Kuvaaja: Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

Kuvaaja Jarna Lindroos

RUOKA JA MATKAILU

-seminaarin osallistujilta koottiin palautetta ja näkemyksiä, joita hyödynnetään jatkettaessa ruuan esiintulon kehittämistä matkailussa. Myös seminaarin työpajojen tulokset hyödynnetään teeman jatkotyöstämisessä ja tavoitteena on järjestelmällinen valtakunnallinen kehittämistyö. Yhteydenotot ovat tervetulleita:

Nina Vesterinen, Matkailun teemaryhmä, nina.vesterinen@lomalaidun.fi

Heidi Valtari, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, heidi.valtari@utu.ti

Seminaaripalautteen mukaan:

- Valtaosa vastaajista piti seminaarin sisältökokonaisuutta ajankohtaisuudeltaan, teemojen ja esitysten sisällön puolesta sekä kiinnostavuudeltaan hyvänä tai erinomaisena.
- Puheenvuorot koettiin pääosin erinomaisiksi tai hyviksi. Ylivoimaisesti eniten kiinnostusta herätti Merja Sillanpään esitys.
- Verkostoitumismahdollisuudet seminaarin aikana saivat vastaajilta kiitosta. Myös ideoita omaan työhön oli saatu.
- Valtaosa vastaajista kaipasi jatkossa lisää valtakunnallisia sekä alueellisia ruoka- ja matkailuseminaareja.
- Yrittäjiä ja tuottajia kaivattiin lisää mukaan keskusteluun. Lisätarvetta ilmeni myös konkreettisille esimerkeille siitä, miten ruoka voisi kytkeytyä matkailuun persoonallisella ja nykyaikaisella tavalla.
- Kyselyyn vastasi 30 henkilöä. 64,5 prosenttia heistä oli kehittäjiä. 9,7 prosenttia oli yrittäjiä ja 25,8 prosenttia muita.

Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavarakaupan yhteistyökumppaneina

Päivittäistavarakauppa ry on yhdessä ETL ry:n, MTK ry:n, ECR Finland ry:n ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän kanssa käynnistämässä Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan 2007-2013 liittyvää hanketta, jossa kehitetään elintarvikealan pienyritysten osaamista kaupan yhteistyökumppaneina ja niiden tuotteiden kilpailukykyä kaupan valikoimissa. Päätavoitteena on elintarvikealan mikroyritysten (1-10 hlöä työllistävien yritysten) tuotteiden pääsyn helpottaminen päivittäistavarakaupan valikoimiin ja tuotteiden menestyminen valikoimissa. Hanke on kuitenkin avoin kaikille kaupan pienille ja keskisuurille elintarvikkeiden tavarantoimittajille. Hanke kehittää tavarantoimittajien osaamista tärkeimmissä kilpailukykytekijöissä, joita ovat esimerkiksi kontaktien luominen kaupan päättäjiin, liikesuhteen solmiminen, markkinointi ja pakkaukseen sekä logistiikkaan liittyvät tiedot.

Hankkeessa annetaan kaupan ja tavarantoimittajien avainhenkilöille mahdollisuus verkottumiseen ja tarjotaan työkalu arjen yhteistyötä varten. Pienet tavarantoimittajat ovat kaupalle tärkeitä, koska niiden avulla elintarviketuotannon monimuotoisuus maassamme säilytetään ja suomalainen kuluttaja saa nauttia paikallisista erikoisuuksista ja luomutuotteista. Hanke pyrkii osaltaan ratkaisemaan kaupan tunnistamaa resurssiongelmaa, kun pienyrityksillä ei ole riittävää tuntemusta toimimisesta kaupan kanssa, eikä kaupalla ole mahdollisuuksia valmentaa jokaista tavarantoimittajaa erikseen.

Alueellisia seminaareja 16 kpl

Kaupan alueelliset vaikuttajat ja tavarantoimittajien avainhenkilöt voivat tavata eri puolella Suomea järjestettävissä seminaareissa, joissa yritysten edustajat saavat tiedon uudesta tuotekorttiin perustuvasta yhteistyöstä kaupan ja pienyritysten välillä. Seminaari motivoi elintarvikealan yrityksiä kumppanuuteen kaupan kanssa sekä järjestelmälliseen toiminnan kehittämiseen. Kysy oman alueesi seminaariajankohta Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäseneltä, yhteystiedot www.ruokasuomi.fi – alueyksiköt. Häneltä saat myös tarkempaa informaatiota. Ajankohtia ovat esim.

30.3.2011 Turku
31.3.2011 Jyväskylä
1.4.2011 Helsinki
13.4.2011 Pori
18.4.2011 Hämeenlinna
11.5.2011 Seinäjoki
12.5.2011 Vaasa

Työpajat

Seminaarien jälkeen yrittäjiä sekä yritysten henkilökuntaa valmennetaan tuotekortin käytössä ns. työpajoissa, joihin osallistuu myös kaupan edustajia, jotka tuovat asioiden käsittelyyn käytännön näkökulmaa.

Mikä tuotekortti?

Vuoden 2011 alussa kehitettävän tuotekortin avulla tavarantoimittaja suunnittelee tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Tuotekortin avulla tavarantoimittaja voi itse arvioida tuotteen valikoimaan pääsyn mahdollisuuksia samoilla kriteereillä, joita kauppa käyttää arvioidessaan valikoimaan tarjottavia tuotteita.

Lisätietoja
Päivittäistavarakauppa ry:n
johtaja Ilkka Nieminen
ilkka.nieminen@pty.fi
puh. 0500 422 216
Ruoka-Suomi -teemaryhmän
koordinaattori Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi
puh. 0400 487 160

Aika ja paikka: 8.3.2011 klo 12.00–19.00; Ballroom, hotel Scandic Continental, Mannerheimintie 46, Helsinki

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä YTR ja Maaseutuverkosto yhdessä eduskunnan maaseutuverkoston ja maaseutupoliittisen ministeriryhmän kanssa järjestävät suuren keskustelutilaisuuden maaseutupolitiikasta 8.3.2011. Päivän tarkoituksena on nostaa maaseutuasiat poliittiseen keskusteluun ja keskusteluttaa osallistujia paneelikeskustelussa. Päivän paneeleissa kuullaan eri tahojen edustajien maaseutunäkemyksiä ja evästetään poliitikkoja eduskuntavaalikentille. Myös yleisö on keskeisesti mukana vaikuttamassa keskusteluun.

Päivän ohjelma

Juontajana Maarit Tastula

klo 12.00-13.00	*kahvitarjoilu ja ständitori*
klo 13.00	*Tervetulosanat – Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila*
klo 13.15	*Miten maaseutupolitiikka järjestetään Suomessa? Elinkeinoministeri Mauri Pekkarinen* *Eduskuntaryhmien edustajat pitävät puheenvuoron: Pertti Hemmilä (kok), Kari Rajamäki (sos), Johanna Karimäki (vihr), Toimi Kankaanniemi (kd), Thomas Blomqvist (rkp), Pentti Oinonen (ps), Jari Leppä (kesk).*
klo 14.00	*Paneelikeskustelu: maaseutupoliittisista aiheista keskustellaan virkamiesten: Seppo Ruhanen, Sami Laakkonen, Erkki Virtanen, tutkijoiden: Hannu Katajamäki, Hilkka Vihinen, Ritva Pihlaja ja kehittäjien: Pia Lindman, Reija Viinanen, Mia Aitokari kanssa.*
klo 15.30	*Tauko*
klo 16.00	*Jatkuu: Miten maaseutupolitiikka järjestetään Suomessa? Eduskuntaryhmien edustajat jatkavat puheen vuorojaan.*
klo 17.00	*Lopetussanat, maaseutuneuvos Eero Uusitalo*
klo 17.10	*Circus Agit*
klo 17.30-19.00	*Cocktailbuffet, ständitori jatkuu*

Jos saapuu paikalle autolla, se kannattaa jättää Kisahallin parkkipaikalle, josta on 300m kävelymatka hotellille. Scandic Continentalin parkkitalossa löytyy myös muutamia kymmeniä yleisiä asiakaspaikkoja. Paikalle on hyvät julkiset yhteydet. Sisäänkäynti Balroomiin on heti hotellin pääoven vieressä.

Ohjelma päivittyy Maaseutupolitiikka-sivustolla ja lisätietoja antaa:
YTR:n tiedottaja Pipsa Salolammi, etunimi.sukunimi@mmm.fi, 0400-707577
YTR:n pääsihteeri Eero Uusitalo, etunimi.sukunimi@mmm.fi, 040 541 9916
YTR:n sihteeri Vuokko Keränen, maaseutupolitiikka@tem.fi, 050 396 0281

Etelä-Savon ammattiopistossa kilpailtiin lähiruokaan suuntautuneen Inno -ravintolan nimikkoleivoksesta

Mikkelissä, Ammattiopiston Otavankadun yksikössä, järjestettiin elintarvikealan perustutkinto/leipuri-kondiittori aikuisopiskelijoille valmistavan koulutuksen leipomojaksolla leivoskilpailu. Leivoskilpailun tuloksena syntyi ulkonäöltään, maultaan ja rakenteeltaan hurmaavia, toinen toistaan maukkaampia lähileivoksia.

Aikuisopiskelijoille järjestetty kilpailu toteutettiin 25.10. - 11.11.2010 välisenä aikana Ammattiopiston leipomossa ”Taikinasta tuotteeksi ”-leipomojaksolla. Leivoskilpailuun saivat osallistua kaikki kurssille ilmoittautuneet kaksikymmentä opiskelija, mutta lopulta kilpailuhenkisiä opiskelijoita löytyi kahdeksan, joista seitsemän leipuri-kondiittoriopiskelijaa ja yksi kokin ammattitutkintoa suorittava opiskelija.

Leivoskilpailulla haluttiin innostaa opiskelijoita kehittelemään lähialueen raaka-aineista valmistettua uutta tuotetta ja samalla opiskelijat voisivat hioa tuotekehitystaitojaan. Uutuuttaan hohtava Inno -ravintola pyrkii käyttämään lähialueen tuotteita mahdollisimman paljon. Lähituotteiden käyttö on varsin luonteva tapa huomioida aluetaloudellinen näkökulma Inno -ravintolan toimiessa myös opiskelijoiden oppimisympäristöravintolana. Keittiön kokit valmistavat herkullisia lounaita sekä tilaustarjoiluun sopivia tuotteita ja salissa harjoitellaan asiakaspalvelua, tarjoilua ja kassatyöskentelyä. Uskomme lähialueen raaka-ainetarjonnan tuntevalla kokilla olevan myöhemmin mahdollisuus käyttää suomalaisia raaka-aineita rohkeasti myös kansainvälisillä areenoilla ja kehitellä reseptiikkaa myös lähialueiden raaka-aineita hyödyntäen. Asiakaspalveluun valmistuvilla tarjoilijoilla ja palveluvastaavilla taas lähialueen raaka-aineja tuotetietoisuus lisää ammatillista vahvuutta. Lähialueen antimet leivoksien muodossa haluttiin nostaa herkkusuiden ruokanautintojen rinnalle myös Inno -ravintolassa asioivien asiakkaiden kahvitteluhetkiin.

Leivoskilpailuun osallistuville opiskelijoille annettiin ennakkoon ohjeita, joiden mukaan tuotteen/leivoksen tulisi olla; mm. reseptiltään toistettavissa, tuoresäilytykseltään kestävä, sekä pakastuskelpoinen tai nopeasti valmistettavissa. Tuotteen muunneltavuus erityisruokavalioita noudattaville katsottiin kilpailutöiden eduksi ja sarjatuotantoon sopivana niiden käyttömahdollisuutta voitaisiin harkita myös juhlatilaisuuksien jälkiruokana. Lähialueen raaka-aineet ja raaka-aineiden ympärivuotinen saatavuus lisäisivät myös tuotteen arviointipisteitä. Tuotteen hinnoittelu oli myös osa tehtävää, sillä yksittäisen tuotteen myyntihinta ei saisi ylittää kolmea euroa.

Kilpailuun osallistuvia tuotteita kehitettiin innokkaasti ja saimme maistella useita koeleivoksia ennen kuin kilpailuleivokset olivat valmiita raadin arvioitavaksi. Pientä jännitystäkin taisi olla ilmassa ja tuloksia alettiin kysellä jo raadin keskustelun aikana.

Arviointiraati kokoontui Inno -ravintolaan 12.11.2010 klo 14.30 ja edellisenä päivänä valmistuneet tuotteet vietiin raadille arvioitaviksi ”yön yli nukkuneina”, joten tuotteelle asetettua kylmäsäilyvyyttä voitiin arvioida jo heti ensiesittelyssä. Kuusihenkinen arviointiraati edusti oppilaitoksen eri osastoja; sähköosastoa (1), oppisopimustoimistoa (1), opettajia (1), opiskelijoita(1) ja Inno -ravintolan henkilökuntaa (2).

Raadin arviointi haluttiin tehdä puolueettomaksi siten, että tuotteet olivat asetettu arviointipöytään vain numeroituina. Muita tietoja ei raadille haluttu antaa, sillä voittajaleivosen valinta pitäisi tapahtua vain ulkonäköä, makua ja rakennetta arvioiden. Raatiin osallistuneet eivät myöskään saaneet keskustella arvioinnin aikana, vaan oma valinta tehtiin pisteyttämällä tuotteet ominaisuuksien mukaan kuusiportaisella arviointiasteikolla ja yhteenlaskettujen pisteiden tuloksella valittaisiin voittajaleivos.

Kilpailuun osallistuvat Raija Valtonen, Tanja Summanen, Essi Hintsanen, Ulla Muukka, Sini Patronen ja Elisabeth Chan kahdella tuotteella sekä voittajaleivoksen tuotekehittäjät Teija Puntanen ja Sanna Miettinen. Voittajat kertoivat lähteneensä liikkeelle voittajamielessä ja leivos kehittyi yhteisen keskustelun tuloksena. Molemmilla oli yhdenmukainen päämäärä; leivoksen pitäisi olla näyttävä, muodoltaan kaunis, raaka-aineet helposti saatavia ja maun moneen suuhun sopivia. Pakastevadelma leivoksen koristeena kruunasi tuotteen, mutta

Kuvaaja: Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

vadelman muodon epäiltiin sulamisen tuloksena kärsivän, ja lopulta vadelma sai kiillekuorrutuksen. Vadelmakautena tuorekoriste voitaisiin laittaa leivoksen päälle vasta juuri ennen tarjoilua.

Arviointiraadin jäsenille annettiin puheoikeus vasta sen jälkeen, kun arviointilomakkeet oli kerätty ja lupa yhteiseen keskusteluun kilpailutuotteista oli vapaa. Raati keskittyi kommentoimaan kaikkia kilpailuun osallistuneita tuotteita ja mielipiteet tuotteista on kerätty raadin kommenteista, ilman paremmuusjärjestystä. Raadin kommentteja oli varsin mielenkiintoista kuunnella, sillä siellä vilahtivat adjektiivit, ihana, hääleivos, kaunis, tasapainoinen, näyttävä, todella paneuduttu tuotekehitykseen, mielenkiintoinen, isänmaallinen, muunneltava, talvisota-> ruista ja puolukkaa, lähialue, raaka-ainevalinnat loistavia, kehittelyä hieman lisää jne.

Kilpailuun osallistuneet tuotteet kuvattiin ja raadin mukaan kilpailun kolme parasta tuotetta olisivat jo kohtalaisen valmiita Inno -ravintolan vitriiniin houkuttelemaan asiakkaita makunautintoihin. Muissakin tuotteissa nähtiin paljon hyviä ominaisuuksia, mielenkiintoisia raaka-aineita kuten porkkana ja tyrni, mutta tuotekehitystä pitäisi vielä jatkaa lähinnä maun, rakenteen ja muodon osalta. Leivosten nimeä kannattaa harkita, sillä nimi voi vaikuttaa ostopäätökseen.

Seuraavassa lähijaksossa, vielä marraskuun puolella tuotteiden reseptejä tarkennetaan, mietitään vaihtoehtoja ja pyritään saamaan tuotteet tuotantoon. Olisi todella tärkeää, että kaikki tuotteet, joita Inno -ravintolassa myydään, olisivat opiskelijoiden tuotekehityksen tuloksena syntyneitä tuotteita. Omaleimaisuus on tulevaisuutta ja sillä voidaan erottua kilpailijoiden joukosta, totesivat myös leivoskilpailun osallistuneet opiskelijat.

Inno -ravintolan leivoskilpailun promoottorit ovat Ulla Blomquist, Timo Eerikäinen ja Helmi Jokelainen.

Lisätietoja
elintarvikealan tutkintovastaava Ulla Blomquist
puh. 044 711 5690
ulla.blomquist@esedu.fi

aitojamakuja.fi

Luomu ja yristysten tarjoamat palvelut esille paremmin Aitojamakuja.fi -sivustolla

Kevään aikana luomu saa oman alasivun Aitojamakuja.fi -sivustolla. Luomu -yrityshakupalvelun kautta tulevat automaattisesti esiin ne yritykset, jotka tuottavat luomutuotteita. Toki edelleenkin luomurajauksen voi tehdä niin kuluttaja- kuin ammattikeittiöosiossa. Lisäksi sivuille kerätään jonkin verran luomutietoutta ja linkkejä.

Alasivut *mistä löytää / mistä saa* uudistuivat vuoden alussa. Näillä sivuilla on mahdollisuus etsiä hakukoneen avulla mm. tilaus- ja/tai toimituspalveluja, tukkutoimijoita, verkkokauppoja tai myymälöitä, joissa on useiden yritysten tuotteita. Lisäksi sivuille on kerätty yhdistysten tms. tahojen ylläpitämiä omia listoja siitä, mistä lähi- ja luomutuotteita voi ostaa. Yritysten tietojen yhteyteen on lisätty nyt myös karttalinkki.

Lisätietoja
www.aitojamakuja.fi, www.aktasmak.fi
Päivi Töyli
puh. 040 189 1929
paivi.toyli@utu.fi

Lampaanvillat pöllyää Pirkanmaalla

Ryhtyisikö lampuriksi tulevaisuudessa? Lisää pisnestaitoja lammastalouden pyörittämiseen? Ratkaisuiksi näihin ja moniin muihin lampaita koskeviin kysymyksiin rakensimme Ahlmanilla intensiivisen kurssin lammastaloudesta kiinnostuneille henkilöille. Lopulta kurssillemme päätyi innokkaita lampureita yli 20 kappaletta.

Ajoitimme kurssin lähipäivät lammastilan vuosikiertoa silmällä pitäen. Näin myös konkarilampurit pääsivät osallistumaan kurssille, jonka avulla alan vanhat ja uudet toimijat kohtasivat Ahlmanilla.

Sisällöllisesti aiheet jakautuivat kahteen laajempaan kokonaisuuteen: liiketalouteen sekä itse lammasaiheisiin. Pisneksen puolella kurssilaiset ovat yhdessä ja erikseen visioineet sekä omia tulevaisuuden tavoitteita että koko suomalaisen lammastalouden tulevaisuutta. Alusta lähtien yhteinen kiinnostuksen aihe on puhuttanut lampurikurssilaisia, jotka ovat lyöneet kaikki muut kurssit laudalta aktiivisella yhteistyön virittelyllä. Useamman päivän koulutus antaa mahdollisuuden tutustua muihin lampureihin rauhassa ja luoda verkostoja tulevaa toimintaa silmällä pitäen. Lampureiden innostus alasta näkyy myös kysymysten tulvana lähiopetuspäivien asiantunteville opettajille.

Herkkujen Suomi 2011 -ruokatapahtuma valmisteilla Helsinkiin elokuuksi

Suomalaista ruokaa arvostetaan tänä päivänä - eikä suotta. Silti meiltä on puuttunut suuren mittakaavan ruokatapahtuma, joka on avoin koko kansalle.

Kotimaisen ruoan edistämisestä kiinnostuneet yhteisöt, järjestöt ja yritykset ovat yhdistäneet osaamisensa ja ryhtyneet suunnittelemaan ja toteuttamaan Herkkujen Suomi 2011 -tapahtumaa. Tavoitteena on tarjota ruoan tuottajille ja valmistajille mahdollisuus tuotteiden esittelyyn ja myyntiin, esitellä ruoan alkuperää sekä vahvistaa maaseudun ja kaupungin yhteyttä. Kutsumme mukaan niin Ruoka-Suomi maakunnat, elintarviketeollisuuden kuin erilaiset maaseudun toimijat. Tapahtuman pääjärjestelyvastuussa on MTK, mutta tapahtumaa suunnitellaaan ruoka- ja maaseututoimijoiden yhteistyöverkostona. Tapahtuman käytännön suunnittelusta vastaa kokenut tapahtumanjärjestäjäyritys Pågå

Herkkujen Suomi valloittaa pääkaupungin sydämen

Herkkujen Suomi -tapahtumaa on tarkoitus viettää Helsingissä 26.-27.8.2011. Tapahtumapaikoiksi on valittu Rautatientori ja Kaisaniemenkenttä. Herkkujen Suomen ajankohta on yhtä aikaa Helsingin Juhlaviikkojen, Taiteiden yön sekä Suuret Oluet - Pienet Panimot -tapahtuman kanssa. Viikonlopun aikana liikkeellä tulee olemaan paljon väkeä ja tapahtumassa tulee riittämään kiinnostuneita ja ostohaluisia kävijöitä sekä monipuolista ohjelmaa näytteilleasettajien toimesta.

Tervetuloa mukaan Herkkujen Suomeen!

Herkkujen Suomessa on tilaa kaikille joutsenmerkin kriteerit täyttäville ruoka-alan toimijoille, koosta riippumatta. Tule esittäytymään ja tekemään kauppaa kaikkien aikojen ensimmäiseen Herkkujen Suomi -tapahtumaan. Tapahtuman näytteilleasettajahinnasto vahvistuu ja verkkosivusto tapahtuman pohjapiirroksineen ja näytteilleasettajaohjeistuksineen avautuu lähipäivinä helmikuussa. Alustavasti kiinnostuksensa tapahtumaan ovat ilmaiseet Ruoka-Suomi -maakunnista Keski-Pohjanmaa, Keski-Suomi, Satakunta, Varsinais-Suomi, Pohjois-Savo, Etelä-Pohjanmaa, Etelä-Savo, Kymeenlaakso, Etelä-Karjala, Hämeen alue ja Lappi. Tapahtuman toteutuminen edellyttää, että riittävä määrä toimijoita varaa paikkansa maaliskuun loppuun mennessä.

Lisätietoja MTK:lta antavat

Johanna Vornila, puh. 040 913 6645 tai johanna.vornila@mtk.fi

Klaus Hartikainen, puh. 040 169 2060 tai klaus.hartikainen@mtk.fi.

Jos haluat mukaan maakuntien osastoille, ota yhteys maakuntasi Ruoka-Suomi -hankevastaavaan.

Klaus Hartikainen
viestintäjohtaja
Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry

Lammaskurssilla on opeteltu itse lammasasiaa useista näkövinkkeleistä sekä tuotannollisesti että hoitoon ja pitoon perehtyen. Jo heti avauspäivänä yhtenä yksittäisenä mielenkiinnon aiheena nousi esille lampaanlihan tuotantoketjun eri vaiheiden haasteellisuus. Tätä kokonaisuutta käsitellään kurssillamme tilateurastamoyrittäjän, suoramyyntiä harjoittavan lampurin sekä elintarvikelainsäädännöstä tietävän viranomaisen avulla.

Palautteiden perusteella kurssimme sisältö, lammas höystettynä pisneksellä, on ollut toimiva. Kurssikokemuksemme myötä voimme todeta, ettei suomalaisen lammastalouden tulevaisuus ole kiinni ainakaan innottomista yrittäjistä.

Lisätietoja
Anna Kortekangas
puh. 043 824 0533
anna.kortekangas@ahlman.fi

Turun 2011 Leipä

27.1.2011 Turku sai oman 2011 Leipänsä, kun Leipomo Rosten julkaisi saaristolaisleipänsä kaiken kansan ostettavaksi. **Turun 2011 Leipä** on valmistettu perinteisen reseptin mukaan piimäpohjaisena, vehnä- ja ruisjauhoista sekä maltaista ja vehnärouheesta. Saaristolaisten oli tapana myydä tämänkaltaista leipää tullessaan Turkuun kalojaan ja kalajalosteitaan kauppaamaan. Tämän leivän innostamina Turun ammatti-instituutin kolmannen vuosikurssin **kokkiopiskelijat Roni Toivari ja Mikko Marttinen** innovoivat osansa ruokakulttuuriin. Ohjeet soveltuvat esimerkiksi alkupaloina tarjottaviksi.

OHJEET:

Kylmäsavustettu silakkatartar

200 g kylmäsavustettua silakkaa
n. 50 g punasipulia
0, 5 dl smetanaa
suolaa, mustapippuria

Poista silakoista nahka ja kuutioi pieneksi. Kuutioi myös sipuli pieneksi. Vatkaa smetana kovaksi ja lisää silakka- ja sipulikuutiot joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla makusi mukaan ja sekoita. Tarjoa Turun 2011 Leivältä.

Kylmäsavulohimureke

200 g kylmäsavulohta
1 kpl valkuainen
n. 1,5 dl kermaa
suola, valkopippuri

Jauha lohi yleiskoneessa tai tehosekoittimessa. Lisää valkuainen koneen pyöriessä ja samoin kerma. mausta vielä suolalla ja pippurilla. Tarkista massan pitävyys paistamalla yksi koepulla. Lisää kananmunaa jos ei pysy kasassa. Puserra vielä tiheän siivilän läpi jos haluat massasta hienoa. Laita vuokaan ja paista 100 c höyryssä jos saat uunisi säädettyä, muuten paista sadassa asteessa. (Vuoan voi vuorata myös kelmulla jos paistaa höyryuunissa). Murekkeseen ei ole tarkkaa aikaa, mutta kun se on kiinteää eikä hölsky, niin se on kypsää. Tarjoa Turku 2011 Leivältä

Ruokaterveisin
Tarja Haranen kouluttaja
Turun ammatti-instituutti, aikuiskoulutus
tarja.haranen@turkuai.fi
+358 40 183 4473
+358 40 728 9851

Maakuntien ruokakulttuuritapahtumat kehittivät uusia yhteistyömuotoja ja -verkostoja

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman (Sre) ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinoima alueellisten ruokakulttuuritilaisuuksien sarja on saatu päätökseen. Yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa järjestetyissä tapahtumissa esiteltiin maakuntien lähiruokaa sekä tarjottiin tietoa sen tuottamisesta ja alueellisten ruokakulttuurien merkityksestä elinkeinoelämälle. Tapahtumia järjestettiin yhteensä 18 kappaletta 14 maakunnassa.

Tilaisuuksien järjestelyissä muotoutui uusia yhteistyömuotoja eri toimijoiden kanssa ja ne ovat johtaneet polkuihin, joilla elintarvikeyrittäjyyttä ja ruokakulttuuria vahvistetaan myös jatkotoimenpitein. Järjestäjät ovat iloisia tapahtumien määrästä ja erityisesti niiden merkitykseen maakunnallisen ruokakulttuurin esiin nostamisessa.

Tuunattuja kalakukkoja, kulinaarisia pottuja ja lähiruokaa monessa muodossa

Vuosina 2009 ja 2010 järjestettyjen tilaisuuksien sisällöt vaihtelivat laidasta laitaan asiantuntijaseminaareista katufestivaaleihin. Esimerkiksi Pohjois-Savon ”Tuunattu kalakukko” -tilaisuudessa kalakukko modernisoitiin uuteen kuosiin tuunaamiskisassa Kuopion torilavalla.

Eri puolella Suomea järjestettiin myös useita seminaareja, joiden aihepiirit kumpusivat alueille tärkeistä ja ajankohtaisista teemoista. Lapissa keskusteltiin ruoan ja matkailun yhdistämisestä. Pohjois-Pohjanmaalla aiheeksi nostettiin alueelle tärkeä peruna, kun ”Pottu - kulinarismin aateliako?” -seminaarissa tuottajat, jalostajat sekä ruoka-ammattilaiset pohtivat yhdessä perunan mahdollisuuksia.

Suurimmassa osassa tilaisuuksia oli tarjolla lähialueen tuottajien herkkuja. Muun muassa Satakunnassa järjestetyssä ”Ruukki festival” -tapahtumassa tarjoiltiin Vuoden Maakuntakokki 2010 Jesse Söderlundin suunnittelemaa, paikallisista raaka-aineista tehtyä ruokaa.

Tilaisuuksilla ruokakulttuurien arvostus kasvuun

Kaikkia järjestettyjä tapahtumia yhdistää järjestäjien halu tuoda esille oman alueensa ruokaa sekä nostaa paikallisten ruokakulttuurien arvostusta. Arvostuksen kasvattaminen olikin yksi keskeisistä tavoitteista Sre:lle tapahtumasarjaa suunniteltaessa.

- Maakuntien ruokakulttuurit ovat rikkaus, jota alueiden kannattaa hyödyntää. Hienoa, että pääsimme tukemaan aluetason toimijoita paikallisten ruokakulttuurien edistämisessä, Sre:n pääsihteeri **Marja Innanen** toteaa.

Lisätietoa
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi
http://www.sre.fi/ruoka.fi/kampanjat/sre_roadshow.php

Kuvat Ruukki Festivaalista: Yrityksiä myymässä tuotteitaan lähiruokatorilla (Kurkkumestarit - Kotileipomo Hannela Laukkanen - Sata-Öljy Oy - Panelian Rivimylly - Marjatila Torkkeli) sekä Puutarharavintola. Kuvaaja Marko Jori.

Healthy to go - Food Innovation -onlinekurssi 15.3.2011 alkaen

Elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun kurssin tavoitteena on lisätä pk-yritysten markkinapotentiaalia erityisesti terveellisyysnäkökohtien kautta. Kurssilla voit ratkoa käytännön haasteita yhdessä muiden Itämeren alueen opiskelijoiden ja asiantuntijoiden kanssa. Koulutuksen mahdollistaa Baltfood -yhteistyö, www.baltfood.org

Koulutus toteutetaan englanniksi. Ilmoittaudu viimeistään 10.3. http://www.oncampus.de/index.php?id=anmeldung100&L=1

Lisätietoja
http://www.baltfood.fi/de/69/news-dates_3.html ja
Suomessa Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

Suomalaisia elintarvikkeita Saksan markkinoille 10 yrityksen voimin

Saksalais-Suomalainen Kauppakamari ja kymmenen pientä ja keskisuurta suomalaista elintarviketuottajaa ovat sopineet elintarvikkeiden viennin edistämisestä Saksaan. Yhteistyön tavoitteena on lisätä suomalaisten elintarvikkeiden tunnettuutta ja saatavuutta Saksassa, avata yrityksille uusia markkinoita ja edesauttaa niiden kansainvälistymistä. Projektin kesto on kolme ja puoli vuotta. Mukana olevien yritysten tuotevalikoima kattaa metsiemme ja järviemme puhtaista raaka-aineista tuotetut herkut samoin kuin suurkeittiöiden tarpeisiin jalostetut peltotuotteet sekä innovatiiviset gluteiinittomat leipomotuotteet. Tuotteet vastaavat mainiosti Saksan nykykysyntää ja ruokatrendejä.

Tämän hetken elintarviketrendejä, myös Saksassa, ovat helppous ja nopeus, terveellisyys ja hyvinvointi. Ympäristöystävällisten, luonnonmukaisten ja samalla terveellisten tuotteiden kysyntä kasvaa. Laatua ja alkuperää arvostetaan entisestä enemmän. Eniten rahaa ruokaan käyttäville kuluttajille nautinto on merkittävä ostoperuste ja vaikutelma siitä, että syö jotain erityistä merkitsee heille eniten. He ovat myös avoimia erikoisuuksille ja innovatiivisille tuotteille.

Saksan elintarvikemarkkinat

Saksan elintarvikemarkkinoiden kokonaisliikevaihto oli viime vuonna 149,1 miljardia euroa. Kuluneen kymmenen vuoden aikana elintarvikkeiden tuonti Saksaan on lisääntynyt lähes 50 prosenttia. Vuonna 2009 tuonnin arvo oli 36,3 miljardia euroa. Saksan dynaamisille elintarvikemarkkinoille tulee vuosittain noin 30 000 uutta tuotetta.

Suomen elintarvikevienti Saksaan

Saksa on suomalaisen elintarviketeollisuuden neljänneksi suurin ja luomutuotteiden suurin vientimarkkina-alue. Suomi ei kuitenkaan kuulu Saksan 30 suurimman elintarviketuojan joukkoon. Suomesta Saksaan vietävien elintarvikkeiden jalostusaste on alhainen. Viennin kokonaisarvosta (n. 64 milj. euroa) noin 60 prosenttia muodostuu viljasta, lähinnä kaurasta. Viennin arvo ja vietävien tuotteiden jalostusaste on pysynyt lähes muuttumattomana jo pitkään. Vietävien elintarvikkeiden jalostusasteen ja viennin arvon kasvattaminen kuuluukin nyt käynnistetyn projektin kauaskantoisiin tavoitteisiin. Sille haetaan Työ- ja elinkeinoministeriön kansainvälistymisavustusta.

Hyvät mahdollisuudet onnistua

Kovasta kilpailusta huolimatta suomalaisilla tuotteilla on hyvät mahdollisuudet onnistua Saksan markkinoilla. Suomen etuna on maan hyvä imago, puhdas luonto, korkeatasoinen elintarviketutkimus ja laadukkaat tuotteet. Markkinoille pääsy vaatii pitkäjänteisiä käytännön toimia ja aktiivista läsnäoloa. Tämän tiedostavat kaikki projektiin osallistuvat: Kymppi-Maukkaat Oy, Lapin Liha Oy, Profood Oy, Oy Trio Trading Ab, Vaissi Oy, Vuohelan Herkkupuoti Ky, Hunaja-Simo Oy, Joswola Oy, Koskimäen Viinitila ja Semirax Oy.

Lisätietoja
Marjaana Saurila
puh: (09) 6122 1212
marjaana.saurila@dfhk.fi

Frank Irmscher
puh: (09) 6122 1238
frank.irmscher@dfhk.fi

Makupaloja Tanskasta!

Keskisuomalainen Aitoja Makuja ja Elinvoimaa-koulutushanke järjesti syyskuussa viikon mittaisen opintomatkan Tanskaan. Opintomatkan tavoitteena oli pienten elintarvike- ja maaseutumatkailuyritysten verkostoitumisen edistäminen sekä uusien näkökulmien tuominen ruokaketjun tuotekehitykseen ja yritystoiminnan kehittämiseen. Tutustumiskohteena oli yhdeksän erityyppistä, pääasiassa maaseudulla toimivaa yritystä.

Tanskassa pienpanimotoiminta elää uutta kukoistuskauttaan. Siitä hyvänä esimerkkinä on usein palkittu BryggerietVendia ja sen yhteydessä toimiva ravintola. Yrityksessä on tuotekehityksen alla jatkuvasti useampi uusi olut. AurionBageri on esimerkkiyrityksestä, joka intohimoisesti luo uutta muinaisviljoista ohjenuorana vastuullisuus ja ekologisuus. Tanskan pohjoisosassa sijaitseva SlagterMunch on lihakauppojen 'ihmemaa' (kuva). Yli 100-vuotias perheyritys saa voimansa pitkästä perinteestä, jatkuvasta tuotekehityksestä ja vakituisesta, osaavasta henkilöstöstä. Tanskalaisittain merkittävällä loma-alueella toimiva yritys takoo tulosta kesäkaudella 25 työtekijän voimin. Samat työtekijät keskittyvät hiljaisemmalla talvikaudella yrityksen kokonaisvaltaiseen kehittämiseen. Meyer Food -yritysrypäs Kööpenhaminassa on laadukkuudessaan kunnioitusta herättävä. Mm. hedelmäviinietikan ja balsamicoetikan tuotekehitys on ruokaa syvästi kunnioittavaa taidetta.

Tanskaan on rakennemuutoksen myötä syntynyt runsaasti maatilojen yhteydessä toimivia jalostusyrityksiä. Bondegårdshyben viljelee ja jalostaa ruusunmarjaa. Maukas tuoteperhe sisältää pääasiassa erilaisia hilloja, joiden myyntivalttina ovat tarina, puhtaus ja erinomainen aromikkuus. Lasipurkkiin säilötty kiisseli voisi olla 'uusi tuote' myös Suomessa. 1550-luvulta peräisin oleva, vanha kartano, SellebergHerregaard, elää uutta tulemista viljelemällä ja jalostamalla kirsikkaa kastikkeiksi ja siirapeiksi. Viskunsnaps- yrityksen ennakkoluuloton ja hyvä makuaistin omaava yrittäjä viljelee pienellä maatilkulla erilaisia mausteyrttejä ja valmistaa niistä maustettuja snapseja. Palveluun kuuluu myös snapsien käytön opastus osana ruokailua. OsterietHinge on luomumaitotilan yhteydessä toimiva luomumeijeri, joka valmistaa suuren suosio saanutta juustoa myös pastöroimattomasta maidosta.

Maatilatorit ja erikoismyymälät ovat Suomen olosuhteista poiketen pienten elintarvikeyritysten pääasiallisia jakeluteitä Tanskassa. SkovgaardGårdbutik teki vaikutuksen omalla makkarantuotannollaan ja eri tyyppisten elintarvikkeiden valikoiman laajuudella. Olipa hyllyllä myös suomalaista Pandan luomulakritsia.

Tanskalaisessa yrittäjyydessä on paljonopittavaa. Tuotekehitysprosessin tärkeys on ymmärretty ja kehitystyötä tehdään jatkuvasti parhaita voimavaroja hyödyntäen. Tapaamamme yrittäjät tuntuivat olevan myös viestinnän osaajia. Oman yrityksen toiminnasta kerrottiin kiehtovasti, maistiaiset oli hyvin järjestetty ja esittelyistä sai kuvan, että Tanskassa kokotoimiala puhaltaa yhteen hiileen.

Esimerkillisten yrityskohteiden löytämisessä tärkeä yhteyshenkilö oli Suomessakin kehittämistyötä tehnyt Jannie Vestergaard. Lisäksi tapasimme Kirsti Storringgaard'in , joka koordinoi Länsi-Jyllannin "Madlandet"- verkostoa. Verkoston puitteessa alue on liittynyt euroopalaiseen CulinaryHeritage -verkostoon. Kirsti Storringgaard on myös "Smagen af Danmark" -verkoston sihteeri ja tuntee hyvin yrityskentän.

Positiivisten kokemusten siivittämänä keskisuomalaiset yrittäjät ja kehittäjät suosittelevat Tanskaa opintomatkan kohteeksi.

Lisätietoja
Marja Seuranen
Aitoja Makuja ja Elinvoimaa-koulutushanke
puh. 040 553 0315
marja.seuranen@jamk.fi

Tutustumiskohteet:
BryggerietVendia, www.bryghusetvendia.dk
AurionBageri, www.aution.dk
Slagter Munch , www.munchskagen.dk
Bondegårdshyben, www.bondegårdshyben.dk
Viskumsnaps, www.viskumsnaps.dk
SkovgaardGårdbutik, www.butikskovgaard.dk
Osteriet Hinge,www.osteriet-hinge.dk
SellebergHerregaard,www.selleberg-herregaard.dk
Meyer Food, www.clausmeyer.dk

Ennakkovalvonnasta jälkivalvontaan - muutokset omavalvonnassa

Eduskunnan käsiteltävänä on parhaillaan hallituksen esitys 293/2010 elintarvikelain ja eläinlääkintähuoltolain muuttamiseksi. Mikäli uudistus hyväksytään ehdotetussa muodossaan, se on laajin remontti lain voimaantulon jälkeen viisi vuotta sitten - lain pykälistä yli puolet muuttuu. Tältä näkymin uudistus tulee voimaan 1.9.2011.

Alkusysäys lain uudistamiselle tuli jo yli kaksi vuotta sitten, kun elintarvikevalvontaviranomaiset niin Evirassa kuin kunnissa valittivat, että EU:n hygieniapaketin lähtökohtana oleva valvonnan riskiperusteisuus ei toteutunutkaan kaikilta osin uuden elintarvikelain myötä. Näin oli erityisesti tiettyjen ilmoitusvelvollisten toimintojen osalta, minkä vuoksi silloin perustettu Eviran ja maa- ja metsätalousministeriön elintarviketurvallisuusyksikön virkamiehistä koostuva työryhmä sai nimen 13.2 §-ryhmä. Sittemmin hallituksen toimintaohjelma yritysten hallinnollisen taakan vähentämiseksi on entisestään vauhdittanut kehitystä elintarvikevalvonnan byrokratian purkamisen nimissä.

Riskiperusteinen valvonta keskiössä

Lakimuutoksen keskiössä on riskiperusteinen valvonta. Jatkuvaa resurssipulaa potevan kuntavalvonnan toivotaan vastedes keskittävän voimavaransa sellaisten elintarvikealan toimijoiden valvontaan, joiden mahdollisilla hygienia- ja muilla virheillä on vaikutusta kansanterveyteen. Siksi luovutaan elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisten elintarvikehuoneistojen ennakkohyväksynnästä. Käytännössä tämä tarkoittaa, että ainoastaan laitosten kohdalla säilyy nykyisen kaltainen hyväksymispakko - muut elintarvikehuoneistot (98 %) tekevät toiminnastaan pelkän ilmoituksen valvontaviranomaiselle.

Maksullinen ilmoituksen käsittely ei sisällä käyntiä valvontakohteessa, vaan siinä ainoastaan viedään kohteen tiedot valvontakohdetietokantaan ja tehdään karkea ilmoitetun toiminnan riskinarviointi. Siitä lähetetään toimijalle todistus. Lakiuudistuksessa määritellään myös nykyistä laveammin ne todella vähäriskiset toimijat ja toiminnot, jotka jätetään kokonaan lain kolmannen luvun soveltamisalan (mm. omavalvontavelvoitteet) ulkopuolelle. Näihin kuuluvat tietyin edellytyksin yksityishenkilöiden harjoittama sekä muukin ei-ammattimainen toiminta elintarvikealalla.

Ei enää omavalvontasuunnitelmien hyväksymistä

Omavalvontasuunnitelmien hyväksymisestä luovutaan kokonaan, myös laitoksissa. Muutoin elintarvikelain omavalvontavelvoitteet pysyvät nykyisellään, joskin niiden käytännön toimeenpanoa ja valvontaa koskeviin vaatimuksiin on myös suunnitteilla helpotuksia mielekkyyden ylläpitämiseksi. Evira ohjeistanee lakimuutosten yhteydessä, että ilmoitusvelvollisissa elintarvikehuoneistoissa voidaan siirtyä nk. poikkeamatallenteisiin. Toimijan ei siis tarvitsisi kirjoittaa tai tallentaa kaikkia tekemiään omavalvonnan seurannan havaintoja vaan ainoastaan niitä, jolloin omavalvontasuunnitelmaan kirjatut kriittiset rajat ylittyvät (=poikkeamatilanteet). Vastaavasti valvojien toivotaan nykyistä paremmin todentavan juuri poikkeamatilanteissa, että hallintapisteeseen kuuluvat ja kirjatut korjaavat toimenpiteet on suoritettu asianmukaisesti.

Jotta elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmat olisivat jatkossa mahdollisimman tehokkaita, valvontaviranomaiselle jää oikeus ja velvollisuus antaa toimijalle kehotuksia koskien omavalvontasuunnitelman täydentämistä, muuttamista tai korjaamista. Jos omavalvontasuunnitelma todetaan erityisen puutteelliseksi, ja toiminta siten elintarvikemääräysten vastaiseksi, valvoja voi määrätä sen välitöntä korjaamista lain 55 §:n pakkokeinosääntöjen mukaisesti.

Sebastian Hielm
eläinlääkintöylitarkastaja
Maa- ja metsätalousministeriö, elintarvike- ja terveysosasto

Sivutuotelainsäädäntö uudistuu keväällä 2011

Sivutuotelainsäädäntö on uudistumassa vuoden 2011 aikana. Uutta sivutuoteasetusta

(EY) N:o 1069/2009 sovelletaan 4.3.2011 alkaen, jolloin sivutuoteasetus (EY) N:o 1774/2002 kumoutuu. Euroopan komissio on valmistellut uuden sivutuoteasetuksen täytäntöönpanosta EY-asetusluonnoksen, jonka aiottu soveltamisajankohta on 4.3.2011 alkaen. Ajankohtaista tietoa eläimistä saatavista sivutuotteista ja niitä koskevista vaatimuksista on saatavilla Eviran internetsivuilla osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/elaimista_saatavat_sivutuotteet/.

Evira järjestää peruskoulutusta sivutuotelainsäädännön vaatimuksista ja niiden muutoksista vuoden 2011 aikana toimivaltaisille viranomaisille ja toiminnanharjoittajille. Koulutuksista ja niiden sisällöstä ilmoitetaan Eviran internetsivuilla julkaistavassa koulutuskalenterissa, viranomaisille lähettävissä koulutuskutsuissa sekä Eviran koulutuspalvelussa osoitteessa http://www.evira.fi/portal/fi/evira/tapahtumat/koulutuspalvelu/, jota kautta koulutuksiin myös ilmoittaudutaan. Koulutuksista voi kysyä Evirasta oman toimialan asiantuntijalta. Koulutustilaisuuksia varten voi myös lähettää Eviraan sivutuotteita koskevia kysymyksiä.

Euroopan komission eläinlääkintä- ja elintarviketoimisto (Food and Veterinary Office, FVO) tulee syksyllä 2011 Suomeen tekemään tarkastuksen koskien sivutuotelainsäädännön toimeenpanoa ja valvontaa. Tarkastuksen kohteena ovat kaikki sivutuoteasetuksen piiriin kuuluvat toiminnot ja niiden valvonta.

Lisätietoja
Liha-alan laitokset: ylitarkastaja Nina Kaario, p. 040 137 3856, nina.kaario@evira.fi
Siipikarja-alan laitokset: ylitarkastaja Susanna Kangas, p. 040 489 3366, susanna.kangas@evira.fi
Kala-alan laitokset: ylitarkastaja Carmela Hellsten, p. 050 433 6643, carmela.hellsten@evira.fi
Maitoalan laitokset: ylitarkastaja Marko Naapuri, p. 050 386 8411, marko.naapuri@evira.fi
Muna-alan laitokset: ylitarkastaja Taina Lehdonkivi, p. 050 386 8417, taina.lehdonkivi@evira.fi
Elintarvikehuoneistot: ylitarkastaja Tuula Koimäki, p. 050 386 8428, tuula.koimaki@evira.fi
Sivutuotteiden käsittelylaitokset ja hävittäminen: ylitarkastaja Taina Heimonen-Kauppi, p. 040 489 3351, taina.heimonen-kauppi@evira.fi
Rehualan laitokset: ylitarkastaja Taina Haarahiltunen, p. 040 755 9074, taina.haarahiltunen@evira.fi
Kompostointi- ja biokaasulaitokset, lannoitevalmistekäyttö: ylitarkastaja Olli Venelampi, p. 040 8423478, olli.venelampi@evira.fi

Lähiruokaa Turun keskustan ravintoloihin

Joukko turkulaisia ravintoloita on sitoutunut lisäämään lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttöä. Ravintolat tarjoavat 1.2.2011 alkaen à la carte -listallaan lähiruokavaihtoehdon, jonka raaka-aineista vähintään 80% on lähellä tuotettuja. Lisäksi ateriakokonaisuudessa huomioidaan sesongin raaka-aineet sekä hyödynnetään luomu- ja Reilun kaupan tuotteita. Ravintoloiden oviin ja ruokalistoille ilmestyy merkintä siitä, että tästä ravintolasta saa lähiruokaa.

Yhteistyö lähi- ja luomutuotteiden saamiseksi Turun keskustan ravintoloihin aloitettiin vuoden 2010 alussa kokoamalla yhteen asiasta kiinnostuneet ravintolat ja alueelliset pienelintarvikeyritykset. Heti alussa huomattiin kysynnän ja tarjonnan kohtaamisessa haasteita, joita on ratkottu kuluneen vuoden aikana. Ajankohtaisia teemoja ovat olleet tuotekehitys ja tuotteiden jalostusaste, pienten myyntierien tilaus ja kuljetus sekä lähiruoan markkinointi. Yhteistyöllä haasteet on voitettu ja lähiruokavaihtoehto lanseerataan ravintoloiden ruokalistoilla 1.2.2011, osana pohjoismaista Ratkaisuja lähellä, yhdessä -konferenssia.

Yhteistyöhön sitoutuneet ravintolat:

- Cindyn Salonki www.cindy,fi
- Enkeliravintola www.enkeliravintola.fi
- Ravintola Kaskenahde www.kaskenahde.fi
- Ravintola Mami www.mami.fi
- Panimoravintola Koulu www.panimoravintolakoulu.fi
- RadissonBlu Marina Palace Aurora www.radissonblu.com
- Turun Kellariravintolat www.turunkellariravintola.fi
- Kanresta Oy www.kanresta.fi
- Ravintola Kasino

Yhteistyötä vauhdittavat Valonia, Itämeren kaupunkien liitto, Ratkaisuja lähellä, yhdessä -konferenssi, Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea sekä reilu 30 alueellista pienelintarvikeyritystä.

Aloite on osa Turun kulttuuripääkaupunkivuoden 2011 ohjelmaa.

Lisätietoja
Johanna Mattila
Projektipäällikkö, LounaFood -Aitoa makua Varsinais-Suomesta
puh. (02) 333 6475, 040 565 8121
johanna.mattila@utu.fi

Lähiruokatunnukset ilmestyivät ravintoloihin Ratkaisuja lähellä, yhdessä -konferenssin iltatilaisuuden myötä 1.2.2011

LounaFood Food Centre Varsinais-Suomi
Turun yliopisto University of Turku
KELAA!
ESLOGC
VALONIA
Union of the Baltic Cities
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Euroopan unioni Euroopan aluekehitysrahasto

Uusia luomuruokajalosteita liikkeelle Etelä-Savosta - Kotiruokakeittiö tehdashallissa

Krunex Oy toimi yli 10 vuotta Helsingin Verkkosaaressa. Laajentamismahdollisuuksien puute johti yrityksen etsimään uusia toimitiloja. Luomuruokajalosteiden teko oli aloitettu vuonna 2009. Juvalaisten elintarvikejalostajien kontaktien kautta tilojen etsijät löysivät tiensä Juvalle. Yritys on nyt nimeltään Kruunu Herkku. Kruunu Herkku on myös uusi tuotemerkki, jonka alla myydään maukkaita kotiruokia ja myös à la carte -herkkuja. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ruuat ja välipalat ovat käsintehtyjä.

Liikeideamme kärki on tuottaa maultaan kotiruoan veroista, tuoretta ja nopeasti syötävää valmista ruokaa.

- Teemme ruokaa, jonka maku ei tule lisäaineista vaan hyvistä raaka-aineista, kuvailee Arto Jokinen, osakeyhtiön hallituksen puheenjohtaja.

Keittiöpäällikön, Jari Anttilan johdolla tehtaan tuotantotiimissä työskentelee 20 työntekijää. Juvalle muutti Helsingin tehtaalta kuusi ruoka-ammattilaista. Anttila toimii myös raaka-aineiden sisäänostajana.

Tuotelistalta löytyy laaja valikoima täytettyjä leipätuotteita, peruna- ja vihanneskiusauksia, pihviannoksia ja perinneruokia, kuin myös trendiruokaa, kerrotaan yrityksen nettiesitteessä. Tuotevalikoimissa on myös luomuraaka-aineista valmistettuja valmisaterioita.

- Luomu on visiomme tulevaisuudesta. Juuri ennen joulua toimme ensimmäiset luomutuotteemme, joululaatikot, ruokakauppoihin ja kuluttajien joulupöytiin. Ne menivät meiltä käytännössä käsistä. Nyt luomuvalikoimamme laajentuu huolella valmistettuihin perusruokiin, kuluttajan arkea helpottamaan. Lisää luomu-uutuuksia on kehitteillä, kertoo Kruunu Herkun toimitusjohtaja Timo Marttinen.

Uusia luomuruokia on viisi: jauhelihapihvit, karitsan jauhelihapihvit, lihamakaroonilaatikko,

jauhelihakiusaus sekä lindströminpihvi. Kaikki uutuudet on pakattu 350 g:n annoksiin. Pakkauksena on luomun arvojen mukaisesti kotimainen kartonkipakkaus, joka voidaan kierrättää kartonkikeräykseen

Marja Pousi Kruunu Herkulta lisää, että alkukesästä tulee valmistukseen ja myyntiin luomulaatuisia kasvisruokia. Hän kertoo, että valistuneet kuluttajat, jotka ovat sisäistäneet aidon ruoan käsitteen ovat luomuruokajalosteiden ostajia. Tavalliset kuluttajat, jotka hyväksyvät lautaselleen keinotekoiset väriaineet ja ovat tottuneet natriumglutamaatin ja aromivahventeiden antamaan makuun saattavat jopa vierastaa luomutuotteita.

Lisätietoja
Kruunu Herkku, TJ Timo Marttinen
puh. 040 526 5158
timo marttinen at kruunuherkku.fi

Kirjoittaja Brita Suokas

LUOMUPÄIVÄ 23.3.2011

- Vuoden tärkein luomutapahtuma. Tule ja katso luomun tulevaisuuteen!
Vuoden 2011 luomupäivä järjestetään Hanasaaren kulttuurikeskuksessa, Helsingin ja Espoon välissä, www.hanasaari.fi. Hanasaaressa on myös majoittumismahdollisuus.

Ohjelma

Klo 9.30-10	Luomuaamukahvi
Klo 10	Avaus puheenjohtaja Jaakko Nuutila, Luomuliitto ry
	Luomu brändiksi ja kauppaan -hanke, Seija Kurunmäki, Kuule Oy
	Kuluttaja ja luomu 2011, Anne Leppänen, Kuule Oy
	Yhteiset luomuviestinnän linjaukset
	- Brändiopas
	- Kaikkea hyvää
	Kommenttipuheenvuorot
	- Pirjo Hellman, Stockmann
	- Miska Kuusela, Helsingin mylly
	- Carita Mattsson, KCM Reimari, Parainen
	Keskustelua mm. jatkotoimenpiteistä
Klo 13-14	Lounas
Klo 14	Miten Ruotsissa on edistetty luomua kaupassa, Mikael Robertsson, Coop
	Kaupan ja valmistajien yhteistyö: Ilkka Alarotu, SOK
	Pk-yrityksen tuotteita kauppaan, yrittäjä
	Tietoisku Luomuviikosta 2011
	Luomualan yhteistyö, organisoitumisryhmän pj. Marja-Riitta Kottila
	Keskustelua luomun tulevaisuudesta
Klo 16.30	Vuoden Luomutuotteen 2011 palkitseminen
	Cocktail, luomutuotteiden maistelua

Tilaisuus päättyy klo 18.00
Ilmoittaudu heti tapahtumaan, joka päivittää sinut luomuun!
Ilmoittautuminen viimeistään 10.3. mennessä: www.luomuliitto.fi

Lisätietoja
Elisa Niemi, elisa.niemi@luomuliitto.fi, 0400 534 003

Luomuliiton ja Kuule Oy:n lisäksi järjestämisessä ovat mukana Helsingin yliopiston Ruralia-Instituutti, Organic Food Finland, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Ekoneum, EkoCentria, MTT ja MTK ry.

Grillauksen SM-kilpailu - VilliGrilliSika Joensuussa 14.5.2011

Grillauksen SM-kilpailu nimellä VilliGrilliSika järjestetään lauantaina 14. toukokuuta Joensuussa. Koko perheen tapahtuma yhdistää Pohjois-Karjalan korkeatasoiset elintarvikeraaka-aineet ja suomalaisten rakkaimman kesäharrastuksen eli grillauksen.

Nyt ensimmäistä kertaa järjestettävästä tapahtumasta on tarkoitus luoda Joensuuhun pysyvä ruokajuhla, joka saa runsaasti näkyvyyttä valtakunnantasolla. VilliGrilliSika-tapahtuma toimii myös valtakunnallisena ”virallisena” grillikauden avauksena. Tarkoituksena on luoda perhetapahtuma, jossa voi halutessaan joko tehdä laadukkaita ruokaostoksia, nauttia paikallisista herkullisista ruuista ja juomista tai osallistua itse grillauskilpailuun. Tapahtumassa tullaan kilpailemaan grillauksen Suomen mestarin tittelistä. Kilpailussa on eri sarjoja ja ruokaa valmistetaan lihasta, kalasta ja kasviksista. VilliGrilliSika-tapahtumassa esitellään ja myydään myös grillaukseen liittyviä uutuustuotteita. Tapahtuma levittäytyy Joensuun kävelykadulle, mikä takaa sen näkyvyyden ja helpon saavutettavuuden. Sitä tullaan markkinoimaan aktiivisesti sekä paikallisesti että valtakunnallisesti. Tavoitteena on, että tapahtumaan saadaan tuhansia kävijöitä, sata paikallista elintarviketuottajaa sekä runsaasti grillaukseen liittyviä tuote-esittelijöitä.

Tapahtuman järjestävät Pohjois-Karjalan Keittiömestarit ry ja Rôtisseurien Karjalan Voutikunta.

Lisätietoja
Rôtisseurien Karjalan Voutikunta
Jaani Holma
jaani.holma@kareliaexpert.fi
puh. 040 192 4553
Pohjois-Karjalan Keittiömestarit ry
Tarmo Wasenius
tarmo.wasenius@pkky.fi
puh. 040 559 2940
http://villigrillisika.blogspot.com

Uusi elintarvikeohjelma 2014 Pohjois-Karjalaan

Pohjois-Karjala on vahva elintarvikemaakunta, joka tunnetaan myös perinteikkäästä ruokakulttuurista. Maakunta on valtakunnan kärkitasoa sekä raaka-ainetuottajana että jalostajana. Vahvan aseman turvaamiseksi myös tulevaisuudessa, alalla tarvitaan aktiivista, samaan tavoitteeseen tähtäävää suunnitelmallista työtä. Elintarvikealan suorat vaikutukset ovat merkittäviä monille lähialoille ja laajemmin maakunnan elinkeinorakenteelle.

Tankit täyteen -ohjelma on päivitystyö Ruoasta Elämys – Pohjois-Karjalan elintarvikealan kehittämisohjelmalle. Uusi ohjelma kattaa käynnissä olevan EU-kauden loppuvaiheen vuoteen 2014. Ohjelmassa käydään läpi alan viimeisten vuosien kehitystä ja esitetään tulevien vuosien kehittämistoimet. Nyt painotetaan aiempaa enemmän maitotilanteen kohentamista ja lähiruoan käytön merkitystä kuluttajille, aluetaloudelle ja ympäristölle.

Ohjelma kattaa koko elintarvikeketjun, painottuen kuitenkin jalostukseen ja sen jälkeiseen toimintaan. Tankit täyteen -ohjelma suuntaa pohjoiskarjalaista elintarvikealan kehittämistyötä ja rahoitusta. Lisäksi se syventää POKAT 2014 -maakuntaohjelmaa. Yhtenä tavoitteena on lisätä elintarvike-, matkailu- ja hyvinvointialan yhteistyötä.

Kehittämisohjelman visiona on, että vuonna 2014 Pohjois-Karjalan elintarvikeala menestyy uudistumiskykynsä ansiosta valtakunnallisessa kilpailutilanteessa. Maakunta säilyttää vahvan alkutuotantonsa. Lisäksi tavoitteena on, että elintarvikeala vakiintuu yhdeksi maakunnan kärkialaksi. Ohjelman kirjoitustyöstä vastasi Pohjois-Karjalan maakuntaliitto ja maakunnan elintarvikeryhmä.

”Tankit täyteen” Pohjois-Karjalan elintarvikeohjelma 2014 on tutustuttavissa www.pohjois-karjala.fi – maakuntaliitto – tietopalvelu – julkaisut.

Ruokapalveluyrityksen menestystekijät maatilan monialayrityksessä

Haaga-Helia ammattikorkeakoulun Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmassa on valmistunut vuoden 2010 joulukuussa otsikon mukainen opinnäytetyö, jonka tavoitteena oli selvittää maatilan liitännäiselinkeinona toimivien ruokapalveluyrityksien sellaisia voimavaroja, mitkä auttavat yrityksiä menestymään yritystoiminnassaan. Tämä artikkeli on tiivistelmä opinnäytetyöstä.

Maaseutu ja maatila toimintaympäristönä asettavat ruokapalveluyritykselle omat rajoitteensa, mutta antavat myös resursseja, jotka voivat tuottaa huomattavaa lisäarvoa ruokapalveluun sijainnin, ympäristön, luontoarvojen, toimitilojen tai verkostojen kautta.

Yrityksen kasvun vaiheet -mallin ymmärtäminen selittää sitä ilmiötä, että tietynlainen johtajapersoonallisuus voi olla hyvä yhden vaiheen johtaja, mutta yrityksen laajetessa yritys tarvitsee erilaista johtajapersoonallisuutta. Tämän sekä yrittäjän asettamien tavoitteidensa takia kaikki maaseutuyritykset eivät kehity kasvuyrityksiksi vaan valitsevat elämäntapayrittäjyyden.

Yritys syntyy, kun yrittäjä havaitsee yrittäjyyden mahdollisuudet ja käyttää ne hyväkseen. Yritysympäristö, toimiala ja yksilön henkilökohtaiset ominaisuudet vaikuttavat yrityksen aloittamiseen. Yrittäjä toteuttaa oman yritysideansa hyödyntäen resursseja, suunnittelemalla toimintatavat ja toteuttamalla yritysstrategiansa.

Opinnäytetyö toteutettiin laadullista tutkimusta käyttäen. Teemahaastattelulla selvitettiin yrittäjien motiiveja yritystoiminnan aloittamiseen, yritystoiminnan haasteita ja selviytymiskeinoja. Lisäksi perehdyttiin yrittäjien arvoihin ja onnellisuuteen sekä alueen voimavarojen hyödyntämiseen sekä verkottumiseen ruokapalvelujen yritystoiminnassa.

Ruokapalveluyritykset toimivat nykyisin trendinä olevien arvojen pohjalta kuten aitous, lähi- ja luomuruoka, paikallisuus, kestävä kehitys ja jäljitettävyys. Maatilan liitännäiskeinona toimivilta ruokapalveluyrityksiltä puuttuu Suomessa yhteinen brändi, koska toimialasektori on hajanainen ja se toimii maatalous-, matkailu-, palvelu-, hotelli- ja ravintola- sekä elintarvikealojen rajapinnassa.

Ruokapalveluyrityksien menestystekijät nousevat yrityksen toimintaympäristöstä, olemassa olevista aineellisista resursseista, verkottumisesta, yrittäjän piirteistä ja taidoista sekä kyvystä hyödyntää ne taloudellisesti kannattavaksi palveluksi. Ruokapalveluyrityksen menestyminen edellyttää strategista suunnittelua, liikkeenjohto-osaamista sekä ruoka-alan hallitsemista.

Haastatellut yrittäjät kokivat, että he ovat motivoituneita työhönsä ja onnellisia, koska olivat saavuttaneet omiin arvoihinsa perustuneet tavoitteet työssään. Yrittäjien onnellisuutta lisäsivät työn ilo, vapaus, luovuus sekä työn ja perheen tasapaino. Yrittäjien menestymisen kokemisen, työmotivaation ja onnellisuuden kokemisen välillä ilmeni selvä yhteys.

Pohdintaa

Opinnäytetyön pohdinta-osuudessa puntaroitiin kehityshankkeiden tarpeellisuutta maaseudun yritystoiminnan tukemisessa, oman erikoisalan asiantuntijaneuvonnan kehittämistarpeita sekä tutkimusten ja ammattikorkeakoulujen opinnäytetöiden tehokkaampaa kohdistamista yrittäjien ja toimialojen tarpeisiin. Tutkimuksessa pohdittiin myös yrityksen sijainnin ja investointien suhteuttamista keskenään sekä ylihajauttamista ja verkottumista. Olemmeko lähestymässä uusien yrityskonseptien aikaa myös maaseudulla kannattavuuden ja ladun parantamiseksi sekä volyymin suurentamiseksi?

Haastatteluista nousi esiin kysymys, onko maaseudulla erikoistuminen yritykselle riski vai lisäarvoa antava tekijä kärkituotteelle. Missä viipyvät suomalaiset paikalliset maaseuturavintolat, luomuravintolat, oluthuoneet ja slow-food ravintolat? Haastatteluista tuli selvästi esille yrittäjien henkilökohtainen kokemus: he kokivat itsensä onnellisiksi huolimatta rahan niukkuudesta ja runsaasta työmäärästä. Voiko yrittäjyydessä ja yrittäjän henkilökohtaisissa kokemuksissa olla jotain syvällisempää yhteyttä onnellisuuteen?

Yrittäjät ovat yksi tärkeä resurssi Suomen maaseudun elinvoimaisuuden ylläpitäjänä. Jos maaseudun monialayrittäjät ovat onnellisia, niin siinä on taloudelliselta näkökannalta myös positiivisia ulkoisvaikutuksia yhteiskunnan hyvinvointiin, terveyteen ja työllisyyteen. Tämän perusteella pienyrittäjyyttä tulisi valtiovallan taholta tukea entistä enemmän.

Tutkimus on kvalitatiivinen ja siinä on haastateltu kahdeksaa yrittäjää. Haastattelujen johtopäätöksistä ei voida tehdä yleistyksiä vaan tulokset ovat suuntaa antavia.

Opinnäytetyö on kokonaisuudessaan luettavissa osoitteessa: http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2010121418141

Lisätietoja
Raija Räikkönen
raija.raikkonen@helsinki.fi

Koillis-Suomen elinkeinostrategia hakee luonnontuote- ja elintarviketalouden uusia avauksia

Matkailun, puutuoteteollisuuden ja kaivostoiminnan käynnistämisen rinnalle haetaan alueen uusia avauksia luonnontuotesektorilta. Erityisenä mahdollisuutena ovat alueen puhtaaseen luontoon pohjautuvat kala-, riista-, poro- ja marjatuotteet sekä muut luonnontuotteet. Selvitettävä on myös näihin liittyvän lähiruokakonseptin mahdollisuudet yhteistoiminnassa alueen kuntien ja matkailutoimialan tarpeiden kanssa Koillis-Suomen koheesio- ja kilpailukykyohjelmaa vetävä Naturpolis Oy tiivistää em. mahdollisuuksien löytämiseksi ja hyödyntämiseksi sekä uusien avauksien tekemiseksi yhteistyötään Oulun ja Lapin ProAgrian kanssa. Elinkeinostrategian työstämiseen luonnontuotetoimialan osalta osallistuu kehityspäällikkö Martti Määttä. Työn tavoitteena on selkeiden linjausten tekeminen.

- Tämä on hyvä mahdollisuus tehdä yhteistyötä eri toimijoiden välillä ja samalla se mahdollistaa kokonaisvaltaisemman ja laajemman tulevaisuuteen tähtäävän strategian luonnin koko alueen parhaaksi, toteaa Martti Määttä.

- Kuusamolaisen Lappidoc-tuotteen esimerkki osoittaa, että rohkealla toiminnalla voidaan päästä laajoille kansainvälisille markkinoille paikallisten luonnontuotteiden jalostamisella, toteaa elinkeinostrategiaprosessia johtava ohjelmajohtaja Mika Perttunen.

- Elinkeinostrategian lähtökohta kehittämistyössä on markkinoiden tarpeet. Siksi markkinavetureiden löytyminen on tärkeää. Asiantuntijahaastattelujen mukaan näille tuotteille on tulevaisuudessa olemassa suurta kysyntää. Kysymys on vain markkinoiden tarpeisiin ja alueen omiin vahvuuksiin perustuvista oikeiden valintojen tekemisestä. Tehtyjen valintojen jälkeen vuorossa on kovaa työtä alueen yhteisen tavoitteen eteen, jatkaa Perttunen.

Alustavat linjaukset esitellään elinkeinostrategiaseminaarissa 4.3.2011 Kuusamossa.

Lisätietoja
Ohjelmajohtaja Mika Perttunen
puh. 040 529 5135
mika.perttunen@naturpolis.fi
Kehityspäällikkö Martti Määttä
puh. 0400 477 621
martti.maatta@proagria.fi

Seuturuoka saatavaksi
- lähiruokatuotteita kauppojen hyllyyn

Ideasta hankkeeksi

Ruoka puhutti vuonna 2009 erityisen paljon kuluttajia, tuottajia jopa päättäjiäkin. Kiinnitettiin huomiota ruuan laatuun, alkuperään ja ”pellolta pöytään” -ketjuun.

LounaFoodin tekemän Varsinais-Suomen elintarvikealan toimialaraportin 2009 mukaan kasvuhaluisista yrityksistä noin kolmannes aikoi jatkossakin toimia vain oman maakunnan alueella. Tärkeimmäksi myyntikanavaksi kasvua ajatellen ilmoitettiin päivittäistavarakauppa (54%). Yritysten tärkeimmiksi tiedotus- ja kehittämiskohteiksi nousi yhteistyön lisääminen (51%).

Loimaan seutukunnassa on noin 2 000 ns. elintarvikkeiden alkutuottajaa ja noin 60 jatkojalostajaa. Tiedossa ei ollut, että heillä olisi organisoitunutta yhteistyötä. Siispä ryhdyttiin joukolla Loimaan seutukunnan kehittämiskeskuksessa miettimään, miten saisimme tuottajia verkostoitumaan ja heidän tuotteitaan kauppojen hyllyihin. Teimme projektisuunnitelman vuoden hankkeelle, jolle saimme 50 000 €:n rahoituksen.

Hankkeen yhteistyökumppaneita olivat Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea: Aitoja Makuja ja LounaFood - Aitoa Makua Varsinais-Suomesta, Ruoka-Suomi -teemaryhmä sekä LoiMaaseutu - maaseudun yritysneuvontaa, joiden työpanos ja neuvonta olivat merkittäviä hankkeen onnistumisen kannalta. Lisäksi hanke kilpailutti konsultin, jolla oli kokemusta vastaavasta toiminnasta: lähiruokatuottajien tuotteita kauppoihin.

Tuottajien kartoitus ja verkostoituminen

Hankkeen tiimoilta otettiin yhteyttä puhelimitse 40 Loimaan seutukunnan alueella toimivaan elintarvikealan tuottajaan. Tuottajien joukossa oli sekä alkutuotantoa että elintarvikkeiden jalostusta harjoittavia yrityksiä.

Puhelimitse kiinnostuneiden yrityksien kanssa sovittiin ajankohta yritysvierailulle, joita toteutettiin yhteensä 21. Tapaamisissa kerrottiin tarkemmin Seuturuoka Saatavaksi -hankkeesta, tutustuttiin yritysten tuotantotiloihin, keskusteltiin yritysten logistiikasta ja tuotteiden nykyisistä myyntipaikoista.

Ne yritykset, jotka kieltäytyivät puhelimitse hankeyhteistyöstä, kertoivat yrittäjän jäävän juuri eläkkeelle, eikä jatkajaa yritykselle ole vielä löytynyt. Muita syitä kieltäytymiseen olivat esteet siihen, että tuotantomääriä ei pystytä kasvattamaan eikä olla kiinnostuneita investoimaan, kohderyhmä on tuotteille väärä, kuluttajapakkauksia ei ole, tai kaikki tuotteet mitä jaksetaan tehdä, myydään jo muualla.

Hankkeen aikana oli viisi tuottajien tapaamista, joissa käsiteltiin yhteistyötä, toimintatapaa ja ajankohtaisia asioita hankkeen etenemiseksi. Ensimmäinen yhteinen ponnistus oli esiintyminen Ruokamessuilla lokakuun alussa. Huipentumassa eli tuotteiden hyllytyksessä kuuteen kauppaan marraskuun alussa oli mukana 13 tuottajaa.

Vaikeudet ovat voitettavissa

Oli yllättävän vaikeata neuvotella kauppojen kanssa ja saada aikaan sopimuksia. Tässä konsultin työpanos oli tärkeä. Vielä kesälomien alkaessa meillä ei ollut yhtään sopimusta vain muutama positiivinen suhtautuminen asiaan. Onneksi syksyllä saimme neuvoteltua sopimukset S-ryhmän kanssa.

Tuottajien tahtotila, keskinäinen luottamus ja toimintatavan aikaansaaminen oli edellytys onnistumiselle. Kuka vastaa tuotteiden kuljetuksesta, hyllytyksestä ja siitä, että tuotteita on riittävästi varastossa? Miten hoidetaan ja kuka hoitaa kaupan yhden tilityksen jakaminen tuottajille? Sekä työryhmässä että tuottajien kanssa pohdimme näitä asioita. Konsultti oli päättäväisesti sitä mieltä, että tuottajien joukosta täytyisi löytyä näihin hommiin halukas yrittäjä.

Juuri ennen hyllytystä saimme toimintatavan kuntoon. Yksi tuottajista otti vastuulleen ”palveluyrityksen” toimet: varaston, varaston valvonnan, kuljetukset ja maksuliikenteen. Varaston käyttötarkoituksen muutostyöt ja

tarkastus eivät ehtineet kuntoon ennen hyllytystä, joten tuottajat itse toivat tuotteet kauppoihin. Vielä viikkoa ennen hyllytystä, patistelusta huolimatta, muutamilta tuotteilta puuttui ean-koodi ja terveystarkastajan lausunto, mutta hyllytyspäivänä kaikki oli kuin olikin kunnossa tuotteiden osalta.

Tuottajien palaute oli pääasiassa positiivista ja hankkeen aikana syntyi neljä uutta työpaikkaa. ”Hanke johti todelliseen toimintaan! Innostunut yhteisö oikean asian puolesta!” Miinusta hanke sai varastotilan ja toimivuuden myöhästymisestä, mikä osittain johtui muutostöistä ja niiden hyväksyttämisestä.

Toiminta on nyt hyvin käynnissä ja sen tukitoiminta siirtyi Loimaan seutukunnan kehittämiskeskukselle. Hankkeen tavoitteet tulivat täytetyiksi ja hanke onnistui hyvin ja sai paljon julkisuutta mediassa. Haasteena on pitää toiminta hallussa eli tuotteita täytyy löytyä sovitusti kaupoista, lisätä kauppojen ja tarjottavien tuotteiden määrää ja kehittää tuottajien ja palveluyrityksen välistä viestintää.

Lisätietoja
Päivi Saalasto
puh. 044 907 4965
paivi.saalasto@turkuamk.fi

KILPAILUKUTSU

Haluatko luomu-uutuudellesi lisää näkyvyyttä?

Tule mukaan kilpailemaan tavoitellusta Vuoden Luomutuote-palkinnosta!

Kilpailu nostaa esille Suomen parhaat luomu-uutuudet. Voittajan valitsee viisihenkinen asiantuntijaraati ja voittaja julkaistaan suurelle yleisölle Luomupäivässä 23.3.2011. Kaikki finalistit pääsevät esille Luomupäivän cocktail-tilaisuudessa, joka huipentuu voittajan julistamiseen!

Tuotteen tulee olla valmistettu Suomessa ja pääraaka-aineiden tulee olla alkuperältään suomalaisia. Tuote voi olla suunnattu kuluttajille, ammattikeittiöille tai molemmille. Tuote on tullut markkinoille 1.1.2010 jälkeen.

Tuotteen arvioinnin kriteereinä ovat maku, haju ja rakenne. Tuotepakkauksesta arvioidaan houkuttavuus, ulkonäkö, käytettävyys ja kierrätettävyys.
Tuotteen kokonaisuudesta arvioidaan sen uutuusarvo, innovatiivisuus ja kaupallinen potentiaali.

Vuoden 2010 voittaja oli Myllärin Luomu Ruislastut ja 2009 Raikastamon omenamehu.

Täytä tämä osallistumislomake viimeistään 7.3.2011 mennessä!

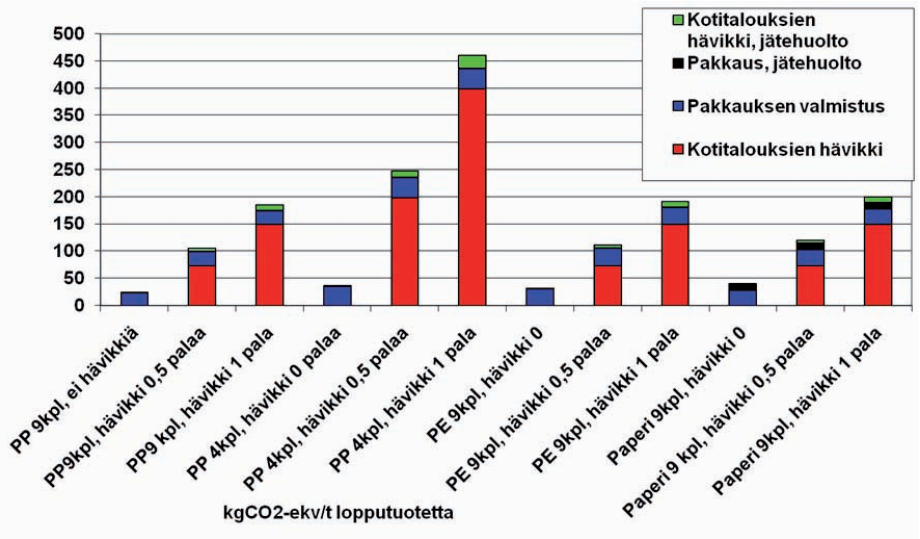
https://elomake.helsinki.fi/lomakkeet/24505/lomake.html

Lisätietoja
Vuoden Luomutuotteen valitsevan raadin puheenjohtaja:
jaakko.nuutila @ luomuliitto.fi
puh. 045 6504 970

Ekologinen pakkaus - millainen se on?

Tekesin ja alan rahoittamassa FutupackEKO2010-hankkeessa julkaistiin 2011 alussa mielenkiintoisia tutkimustuloksia pakkausten ympäristövaikutuksista ja roolista ympäristön kannalta. Roskiin päätyvän ruoan tuottaminen kuormittaa ympäristöä enemmän kuin pakkauksen valmistus. Ekologisimpia pakkauksia ovat sellaiset, joilla ruokahävikkiä syntyy vähiten. Pakkaus saattaa jopa pienentää paljon kuormittavan elintarvikkeen ympäristövaikutuksia, jos se suojaa ruokaa hyvin pilaantumiselta.

Tutkimuksessa laadittiin laajan kirjallisuusselvityksen pohjalta kestävää kehitystä edistävä arviointi- ja suunnittelumenetelmä ja tehtiin kolmen pakatun elintarviketuotteen ja niiden eri pakkausvaihtojen elinkaaritutkimukset (LCA). Lisäksi toteutettiin laaja selvitys pakkausten ympäristökysymysten roolista yritysten viestinnässä ja vaikutuksista yritysten kilpailukykyyn. Kestävä kehitys ja sen huomioiminen on osa yrityksen vastuullista johtamista. Se tuo yritykselle tärkeän kilpailuedun. Pakkauksia ja pakkausmateriaaleja valmistavalle sekä pakkaavalle teollisuudelle on tärkeää, että ne pystyvät ottamaan kestävän kehityksen huomioon jo pakkausten suunnitteluvaiheessa. Myös EU korostaa tuotesuunnittelun vastuuta kestävän kehityksen saavuttamisessa (esim. 2005/32/EY).



Case ruispalaleipä: tuotehävikin ja pakkausten valmistuksen ja jätehuollon ilmastovaikutukset. Tuotteen valmistus rajattu kuvasta pois. Selitteessä x-akselilla eri pakkausmateriaali ja kokovaihtoehdot (9 tai 4 kpl) sekä kullekkin vaihtoehdolle eri hävikkimäärät (0, 1/2 tai 1 palaa).

Todelliset tuotteet LCA-laskelmien taustalla

LCA-tutkimuksessa selvitettiin kolmen pakatun elintarvikkeen (kokolihaleikkele, ruispalaleipä ja soijapohjainen jogurttityyppinen tuote) ja niiden pakkausvaihtoehtojen koko tuotanto- ja kulutusjärjestelmissä syntyvät ympäristövaikutukset. Ympäristövaikutusluokista huomioitiin ilmastonmuutos, rehevöityminen ja happamoituminen. Lisäksi selvitettiin kaatopaikkajätteen määrä tarkasteluajanjakson (100 vuotta) jälkeen.

Tulokset osoittavat, että itse kyseisten elintarvikkeiden tuotanto aiheutti tuote-pakkausjärjestelmätasolla selvästi eniten ympäristövaikutuksia. Pakkaukset tulisikin suunnitella samanaikaisesti tuotteen kanssa. Pakkauksen pitää tavoittaa oikea kohderyhmä oikean kokoisessa pakkauksessa, jotta tuotetta ei joudu jätteeksi, sillä pienikin tuotehävikki aiheuttaa pääsääntöisesti huomattavasti merkittävämmän ympäristövaikutuksen kuin pakkauksen valmistus tai loppukäyttö. Esimerkiksi jo puolikkaan ruispalaleivän tai yhden kinkkusiivun päätyminen haaskuun aiheuttaa suuremman ympäristökuormituksen kuin pakkausten valmistus ja jätehuolto.

Pakkaus tuotteen vaatimusten mukaan

Pakkausta suunniteltaessa olisi pyrittävä sellaisiin koko-, muoto- ja materiaaliratkaisuihin, että pakkaus säilyttäisi ja suojaisi tuotetta tehokkaasti. Siksi myös tyhjentymiseen ja tyhjentämisen helppouteen kannattaa pakkauksen suunnittelu- ja kehitystyössä panostaa. Sitä vastoin elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja ei voi luokitella ekologisesti hyviin tai huonoihin, sillä jokaisella materiaalilla on omat vahvuutensa ja heikkoutensa. Pakkauksen ekologisuus riippuu pitkälti siitä, suojaako pakkaus elintarviketta riittävästi.

Kestävästä kehityksestä ja pakkaamisesta puhutaan ja kirjoitetaan paljon, mutta kiireisen pakkaussuunnittelijan on vaikea löytää tarvitsemaansa tietoa vuolaasta informaatiovirrasta. Siksi relevantteja lähteitä ja ohjeita koottiin suomalaiseen tiiviiseen tietopakettiin, joka on julkisesti kaikkien saatavilla Pakkaustutkimus - PTR ry:n nettisivujen kautta.

Vastuullisia käytäntöjä ei yrityksissä enää nähdä automaattisesti kustannustekijöinä, vaan niissä havaitaan erilaisia uusia mahdollisuuksia kannattavan liiketoiminnan kehittämiseen. Projektin keskeiset huomiot, pakkauksen ja tuotteen rinnakkainen suunnittelu sekä kokonaistaloudellisen näkökulman omaksuminen tuote/pakkaussuunnitteluun, ovat pakkaussuunnittelun kannalta olennaisia. Ottamalla edellä mainitut seikat pakkaussuunnittelun peruslähtökohdiksi voidaan luoda ympäristöllisesti, taloudellisesti ja sosiaalisesti vastuullisempia tuotantoketjuja ja sitä myötä kilpailukykyistä liiketoimintaa.

FutupackEKO2010-hanke, Tuotteen kokonaisympäristövaikutusten vähentäminen pakkauksia kehittämällä – ympäristömyönteisyys pakkaussuunnittelun välineenä. Hankkeen tutkimustahot olivat MTT, Pakkaustutkimus - PTR ry, Lappeenrannan teknillinen yliopisto, VTT ja Aalto-yliopisto. Mukana tutkimuksessa olivat myös Borealis Polymers Oy, Fazer Leipomot Oy, HK Ruokatalo Oy, Inex Partners Oy, M-real Oyj, Nokia Oyj, Pakkausalan Ympäristörekisteri PYR Oy, Pyroll Oy, Ravintoraisio Oy, Stora Enso Oyj, Suomen Aaltopahviyhdistys ry ja UPM Raflatac Oy. Lisätietoja ja hankkeen julkaisut: www.mtt.fi/futupack

Lisätietoja
Juha-Matti Katajajuuri, MTT
juha-matti.katajajuuri@mtt.fi

Terve Ruoka

Julkisten ruokapalveluiden laatu esillä seminaarissa

Terve Ruoka 11 esittelee terveyttä, hyvinvointia sekä lähi- ja luomuruokaa

Maaliskuussa Kuopio-hallissa avautuva kaksipäiväinen Terve Ruoka 11 puhuu hyvän ravitsemuksen ja terveellisen elämän puolesta. Uuden herkullisen tapahtuman rinnalla nähdään jo toista kertaa Terve Aikuinen -messut. Raikas parivaljakko järjestetään 25.–26.3. 2011.

Terve Ruoka -tapahtuman valtteina ovat monipuolinen näyttely, ravitsemuksen asiantuntijoiden puheenvuorot ja herkulliset makuelämykset. Tarjolla on lähellä tuotettua ja valmistettua ruokaa sekä luomutuotteita – kestävää kehitystä unohtamatta. Lisäksi esitellään ravitsemustietoutta, ruokamatkailua, terveysvaikutteisia elintarvikkeita, alan kirjallisuutta, koulutusta, organisaatioita ja yhdistyksiä sekä muita terveen ruuan tuotteita ja palveluja. Messujen yhteistyökumppaneina mm. ovat Itä-Suomen yliopisto, Kuopion kaupunki, Savonia Ammattikorkeakoulu, Sisä-Savon seutuyhtymä, ProAgria ja Savon Keittiömestarit ry.

Lähituottajat kiinnostavat

Messukävijöitä kiinnostaa lähialueen tuottajien tarjonta ja esimerkiksi Kesko kannustaa K-kauppiaitaan ostamaan paikallisesti.

- K-kauppiaiden suorat ostot maakunnista olivat 525 miljoonaa euroa vuonna 2009. Tavoitteenamme on edelleen kasvattaa lähiostojen määrää. Vuonna 2009 ostimme yli 70 prosenttia konsernimme ostoista Suomessa toimivilta tavarantoimittajilta, kertoo Kesko Oyj:n Itä-Suomen aluejohtaja Kari Niskanen.

Ravitsemuslaatua ruokapalveluihin

Messujen yhteydessä pidettävissä seminaareissa kuullaan painavaa asiaa ravitsemuksesta. Perjantaina 25.3. Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentria-yksikkö esittelee KestITÄ-hankkessa (Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin) tehtyä Lautaslaatu-selvitystä. Siinä tutkittiin julkisissa ruokapalveluissa tarjottujen tuotteiden ravitsemuksellista laatua.

Seminaarissa herätellään myös kansanedustajia keskustelemaan aiheesta ”Lähiruoka on kuuma peruna kuntaruokailussa”. Paikalla on alueen kansanedustajaehdokkaita. Tilaisuus on suunnattu erityisesti ruokapalveluhenkilöstölle, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajille sekä asiasta kiinnostuneille asiantuntijoille.

Luomukauppa ja näytöskeittiö

Messujen Luomukaupassa on myynnissä luonnonmukaisesti tuotettuja ja valmistettuja tuotteita. Näytöskeittiössä tarjoillaan elämyksiä ja oivalluksia molempina messupäivinä. Keittiömestari Sami Garam kokkaa herkkuja Luomukaupan aineksista ja Savonia-ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat valmistavat terveellistä ja herkullista lähiruokaa.

Monipuolista ravitsemustietoa saa myös perjantai-iltapäivän Talk Show:sta. Ohjelmalavan keskustelutilaisuudessa ovat aiheina maukas ja terveellinen ruoka, lisäaineet ja superfood. Keskustelijoina on mm. Itä-Suomen yliopiston ja Kuopion yliopistollisen sairaalan asiantuntijoita.

Terve Ruoka 11 ja Terve Aikuinen 11

25.–26.3.2011
Kuopio-halli, Opistotie 4, 70200 KUOPIO

Messut avoinna:
pe klo 9 – 18 ja la klo 10 - 16

Sisäänpääsy: Kutsukortilla tai pääsylipulla.

Pääsylippujen hinnat: Aikuiset 8 €, opiskelijat, varusmiehet ja eläkeläiset 5 €, ryhmät (vähintään 10 hlöä) 5€/hlö, lapset (7-15 v.) 5 €. Alle 7-vuotiaat ilmaiseksi. Alle 12-vuotiaat vain aikuisen seurassa.

Vammaisen henkilön avustaja veloituksetta. Pääsylippu oikeuttaa kertakäyntiin messuilla. Pysäköinti on maksuton.

Lisätietoja
Messuista
Expomark Oy, projektipäällikkö Jutta Kainua, puh. 010 830 0806, jutta.kainua@expomark.fi
Ympäristö- ja ravitsemuslaatua ruokapalveluihin -seminaarista EkoCentria, Sari Väänänen p. 044 785 4025, sari.vaananen@sakky.fi
Ilmoittautuminen maksuttomaan seminaariin 16.3.2011 mennessä kirsi.malaska@sakky.fi tai puh. 044 785 4037.

www.terveaikuinen.fi
www.terveruoka.fi

Uusi pohjoismainen keittiö löi läpi Lyonissa Sirha-messuilla

Pohjoismaista ruokaa, ruokaperinteitä ja innovaatioita esiteltiin ensimmäistä kertaa yhteispohjoismaisin voimin Ranskan Lyonissa Sirha-messuilla. Sirha on kansainvälinen hotelli-, ravintola ja catering-alan ammattimessu, jonka yhteydessä järjestetään myös keittiömestareiden olympialaisiksi kutsuttu Bocuse d'Or -loppukilpailu.

Idea yhteisen osaston syntyi Pariisin pohjoismaisissa suurlähetystöissä. Vuoden päivät kestäneeseen suunnitteluun osallistuivat kaikki Pohjoismaat, ja lopulta osasto toteutettiin Suomen, Ruotsin ja Tanskan voimin. Osaston käytännön toteutuksessa Pariisin pohjoismaisia suurlähetystöjä avusti Tanskan maatalous- ja elintarvikekamari.

Pohjoismainen paviljonki keräsi huippuyleisön ja arvovieraita

Pohjoismainen paviljonki oli hyvin suosittu koko viisipäiväisten messujen ajan. Näytöskeittiössä valmistettiin kutsuvieraiden maisteltavaksi uuden pohjoismaisen keittiön herkkuja. Pohjoismaisessa lounge-ravintolassa kävi syömässä yhteensä yli 600 kutsuvierasta. Yhteispohjoismaiseen näytöskeittiöön kävivät tutustumassa myös Tanskan prinssi Joachim ja prinsessa Marie, Ruotsin prinssi Carl Philip, maatalous- ja ruokaministerit Suomesta, Ruotsista ja Tanskasta sekä Ruotsin ulkomaankauppaministeri.

Ravintolassa tarjottiin tyylikkäitä annoksia, jotka oli valmistettu parhaista pohjoismaisista raaka-aineista. Suomesta raaka-aineina oli mm. järvikaloja, juureslastuja, juustoja ja pellavansiementä. Annokset olivat selkeitä, maistuvia, sesongin mukaisia ja esteettisiä.

Osaston toteuttamista tuki taloudellisesti myös Suomen maa- ja metsätalousministeriö.

- Ministeriön näkökulmasta yhteisesiintyminen oli näyttävä ja ehdottomasti investoinnin arvoinen, maatalousosaston kansainvälisten asioiden yksikön ylijohtaja Veli-Pekka Talvela sanoo.

- Kansainvälisten ruoka-ammattilaisten mielikuvissa yksittäisten Pohjoismaiden tarjonta sulautuu usein pohjoismaiseksi keittiöksi. Tätä imagoa myös Suomen kannattaa hyödyntää. Toisaalta kansallisen profiloitumisen kannalta messut osoittivat jälleen kerran, että keskitetysti organisoidulle elintarvikesektorin kansainvälistymisen tuelle ja koordinaatiolle on polttava tarve, Talvela jatkaa.

Bocuse d'Or -kilpailu Pohjoismaiden juhlaa

Sirha-messujen yhteydessä järjestettiin keittiömestareiden olympialaisiksi kutsuttu Bocuse d'Or -loppukilpailu. Tänä vuonna Pohjoismaat korjasivat täyspotin valtaamalla historiallisesti kaikkien kolmen palkintosijan lisäksi myös viidennen ja seitsemännen sijan. Voiton ja maailman parhaan kokin tittelin vei Tanskan Rasmus Kofoed, toiseksi tuli Ruotsin Tommy Myllymäki ja kolmanneksi Norjan Gunnar Hvarnes.

Suomen Matti Jämsen oli tiimeineen upeasti viides innovatiivisella näytteillepanollaan, jonka teemana oli huvipuisto varta vasten tilannetta varten sävelletyn musiikin säestyksellä esiteltynä. Jämsenin assistenttina kilpailussa toimi Ismo Sipeläinen, valmentajana Pekka Terävä, ja sparraajan paikkaa hoiti tuomarin tittelillä Jarmo Vähä-Savo. Lyonin loppukilpailuun osallistui 24 kokkia eri puolilta maailmaa.

- Pohjoismaiden menestys kilpailussa todistaa, että alueemme ruokaosaaminen on maailman huippuluokkaa. Näiden tulosten myötä yhteispohjoismaisten esiintulojen tärkeys vain korostuu, Suomalaisen ruokakulttuurin edistämisohjelman (Sre) pääsihteeri ja Pohjoismaiden ministerineuvoston alaisen Ny Nordisk Mad II -ohjausryhmän puheenjohtaja Marja Innanen toteaa. - Pohjoismainen keittiö ansaitsee enemmän näkyvyyttä maailmalla. Siinä on valtavasti potentiaalia, joka voi tuottaa tekijöilleen kilpailuetua nykyistä enemmän, Innanen muistuttaa.

Osasto hieno esimerkki pohjoismaisesta yhteistyöstä

Osasto toteutettiin Pohjoismaiden ministerineuvoston Suomen puheenjohtajuuskauden ja Ny Nordisk Mat II (Uusi pohjoismainen ruoka II) -ohjelman sekä osastolla esillä olleiden maiden taloudellisella tuella. Yhteispohjoismainen osallistuminen Sirha-messuille oli näin ensimmäinen Suomen Pohjoismaiden ministerineuvoston puheenjohtajuuskauden elintarvike- ja maatalousalan tapahtumista. Pariisin suurlähetystön osalta osallistuminen yhteispohjoismaiseen keittiöön oli myös osa suomalaisen ruokakulttuurin edistämiseen Ranskassa tähtäävää Pure! Finlande -kampanjaa.

Lisätietoja:
www.nynordiskmad.org
www.purefinlande.fr

Uusyrityskeskusten kautta alkuun yli 8300 yritystä - vilkkain vuosi koko 20-vuotisen historian aikana

Vuonna 2010 perustettiin Uusyrityskeskusten avulla yhteensä 8313 uutta yritystä. Vuoteen 2009 verrattuna kasvua oli 6 prosenttia." Uusien yritysten määrä nousi ennätyslukemiin yli 20 -vuotisen uusyrityskeskustoimintamme aikana , " toteaa Suomen Uusyrityskeskukset ry:n toimitusjohtaja **Pia Backman.**

Asiakaskäyntejä oli Uusyrityskeskuksissa ja asiantuntijoiden luona yli 52 300 kertaa. Uusien asiakkaiden määrä nousi 19600 asiakkaaseen. Asiakaskäynnit kasvoivat edelleen 7 % edellisvuoteen verrattuna. Starttiraha- ja jatkostarttirahalausuntoja annettiin 8039 kappaletta eli 12 % enemmän kuin vuonna 2009. Finnveran rahoituslausuntoja asiakkaiden ideoista annettiin yhteensä 1652. Eniten uusia yrityksiä perustettiin palvelualalle. Toiseksi suosituin oli kauppa ja kolmantena teollisuus.

Työttömien osuus asiakkaista oli 25 % asiakkaista. Uusyrityskeskusten asiakkailla 19 prosentilla on yliopistotason koulutus. Yrittäjäehdokkaista suurin osa ikäjakaumaltaan kuuluu ryhmään 25-39 vuotta. Nuoria alle 25 vuotiaita asiakkaita oli 10 %. Naisten osuus asiakkaista oli 47 %.

Suomessa on 31 Uusyrityskeskusta ja niillä on yli 80 palvelupistettä. Verkosto toimii yli 200 kunnan alueella. Neuvonta on ISO 9001/2000 laatusertifioitu, joka takaa hyvän yritysneuvonnan laadun ympäri Suomea. Verkostossa työskentelee 156 toimihenkilöä. Verkoston taustatukena on 1300 asiantuntijaa, yli 1000 yritystä ja 270 yhteisöä.

Uusyrityskeskusten neuvonnan kautta syntyneet yritykset ovat keskimääräistä selvästi elinvoimaisempia, sillä kahden vuoden kuluttua perustamisesta 90 prosenttia yrityksistä on vielä toiminnassa ja viiden vuoden kuluttua 80 prosenttia. Merkittävintä on se, että vain alle 4 prosenttia aloittaneista yrittäjistä lopettaa toimintansa konkurssin vuoksi viiden ensimmäisen vuoden kuluessa.

Lisätietoja
Alueelliset tiedot: www.uusyrityskeskus.fi , yhteystiedot eri uusyrityskeskuksiin

Pia Backman, toimitusjohtaja
puh. 050 548 2896
pia.backman@uusyrityskeskus.fi
Pekka Tsupari, hallituksen puheenjohtaja
puh. 040 570 2021
pekka.tsupari@avainlippu.fi

Tapahtumat

22.2.2011	”Suussa sulavat makeat herkut” -koulutus, Etelä-Karjala tai Kymenlaakso (sari.paajanen@proagria.fi tai paivi.matilainen@proagria.fi)
8.3.2011	Maaseutuparlamentti, Hki (www.maaseutupolitiikka.fi)
8.3.2011	Tulevaisuuden ruokapalvelut – mitä kuluttaja valitsee, Kotka (sanna.lento-kemppi@proagria.fi)
9.3.2011	Pirkanmaan elintarvikealan pk-toimijoiden verkostotilaisuus, Tamperetalo (sami.talola@proagria.fi)
18. - 23.3.2011	INTERNORGA, Hampuri (www.internorga.com)
22.3.2011	Sähköinen liiketoiminta, Kymenlaakso (paivi.matilainen@proagria.fi)
22. - 23.3.2011	37. valtakunnallinen maaseutumatkailuseminaari, Kauhava (www.epmatkailu.fi/semma37)
23.3.2011	Luomubrändilla kauppaan!, Hanasaari, Espoo (elisa.niemi@luomuliitto.fi) kts. s. 17
24.3.2011	Elintarvikealan rahoitusnäkemyksien julkaisu, Helsinki (leena.hyryla@ely-keskus.fi)
24.3.2011	Luomupäivä, Mikkeli (ulla.blomquist@esedu.fi)
25.3.2011	Ympäristö- ja ravitsemuslaatua ruokapalveluihin -seminaari, Kuopio (kirsi.malaska@sakky.fi)
25. - 26.3.2011	Terve Aikuinen ja Terve Ruoka -messut, Kuopio (www.terveaikuinen.fi, www.terveruoka.fi) kts. s. 23
31.3.2011	Julkiset hankinnat Ruotsissa, Helsinki (tuula.westling@finsve.com)
14. - 15.4.2011	Maaseututoimijoiden verkostotapaaminen (www.maaseutupolitiikka.fi) kts. s. 5
14.4.2011	Särvintä pöytään – teoista tarinoihin seminaari (sanna.lento-kemppi@proagria.fi)
15.4.2011	Särvintä pöytään – makumatka Etelä-Karjalassa (sanna.lento-kemppi@proagria.fi)
3.5.2011	Elintarvikepäivä 2011, Helsingin Messukeskus (marleena.tanhuanpaa@etl.fi)
27. - 29.5.2011	Villiyrtit lisänä lähiruoassa, Anttola (myyntipalvelu@anttolanhovi.fi)
14. - 16.6.2011	Food, Feed, Fuel and Fun – Nordic Light on Future Land Use and Rural Development, Uppsala (www.njf.nu)
1. - 3.7.2011	Farmari - Suomen Maatalousnäyttely 2011, Pori
13.8.2011	Elomarkkinat, Anttola (myyntipalvelu@anttolanhovi.fi)
22. - 26.8.2011	Lähiruokaviesti, www.ekocentria.fi
26. - 27.8.2011	Herkkujen Suomi -tapahtuma, Helsinki (johanna.vornila@mtk.fi) kts. s. 9
2. - 4.9.2011	Kauhajoen Ruokamessut, Kauhajoki (www.ruokamessut.fi)
30.9. - 2.10.2011	Turun ruokamessut, Turku (www.turunruokamessut.fi)
1. - 2.10.2011	Smaka på Västnyland – Länsi-Uudenmaan Maistijaiset, Fiskars (www.slowfoodvastnyland.org)
3. - 9.10.2011	Luomuviikko
8. - 12.10.2011	Anuga, Köln (www.anuga.com)
26. - 28.10.2111	Elintarviketeollisuus 2011, Tampere (www.elintarviketeollisuus.fi)
8.11.2011	Ateria 2011, Helsinki (www.wanhasatama.com)
11. - 13.11.2011	Elma, Helsinki (www.elmamessut.fi)
vko 46	Elintarvikealan toimialaraportin julkaisu (leena.hyryla@ely-keskus.fi)
25. - 27.5.2012	Smaklust, Tukholma Ruotsi