Ruoka-Suomi

1 ▪ 2015

Osallistu ruokamatkailukilpailuun

Lähiruokaa lautasilla myös vuonna 2025!

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2015 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	11.2.	27.2.
2	6.5.	22.5.
3	26.8.	11.9.
4	18.11.	4.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2200 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

Turun yliopisto
Brahea-keskus
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 Turun yliopiston Brahea-keskus. Lehden toimittamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Lehti on luettavissa sähköisesti myös www.ruokasuomi.fi

Painopaikka: Paino-Kaarina

Sisällys

Lähiruokaa lautasille myös vuonna 2025 1
Ruokaketjun lähiruokakeittiössä kiehuu vaikuttava soppa 2
Ruokaketjuohjelman lähiruokahankkeet 3
Elintarvikealan uudet rahoitusmahdollisuudet 3
Alueellinen kuljetustuki jatkuu 3
Ruokaketju tuo Varsinais-Suomeen työtä ja hyvinvointia 4
Ruokahävikin ravinteet resurssitehokkaasti hyötykäyttöön Turun yliopiston kampuksella 5
Haussa Suomen paras ruokamatkailutuote 6
Maaseutupolitiikka.fi uudistui 6
Luvassa innostavia työnkuvia 6
Omavalvontasuunnitelma - riippakivestä ratkaisuun -video 7
Ajatusta arkiruokaan - Herkkuja rippeistä 7
Ruokailoa koululaisille 8
Kestävän kehityksen ja vastuullisen liiketoiminnan muutosagentteja Jyväskylän ammattikorkeakoulusta 9
Ruokamaa Pohjanmaa - Monipuolisuutta ja hyvinvointia 10
Parasta pöytään Pirkanmaalta -hanke vuosina 2011-2014 11
Sikses parasta - aitoja makuja Satakunnasta 12
Kuusamolainen villiruoka esittäytyi sekä kouluissa että Ruka Nordicin yhteydessä 13
Joensuun Teatteriravintola Vuoden 2014 Karelia á la carte yritys 14
Kotkan seudun runsas maatilojen elintarviketarjonta koottiin uuteen Lähiruokaoppaaseen 15
Etelä-Kymenlaaksossa perinteikästä ja myös uutta elintarvikeyrittäjyyttä 16
Kasvissivutuotteet eläinten rehuksi ja maanparannusaineeksi 16
Suomen lihatuottajilla hukattuja mahdollisuuksia suoramyyntimarkkinoilla 17
EU:n alueellisen yhteistyön rahoitusohjelmat ovat käynnistyneet 18
REKO-ringen bara växer - närmare 18 000 medlemmar i 36 olika ringas 18
Luonnonvarakeskus Luke uudisti prosessihallin laitteistoja 19
Elintarvikehankinta Roadshow kahdeksalla paikkakunnalla 19
”Matbranschens Zlatan” till Åland 20
Tapahtumien ja teemamuseoiden ruokatarjonnan uudistaminen 20
Elinkaarianalyysit ja lähiruoan sosiaaliset vaikutukset - uusi opas on valmistunut 21

Ruoan merkitys matkailuelämyksessä kasvaa nopeasti. Kuva ruokamatkailustrategian rakentamisen vaiheilta. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.
kts. s. 6

Julkaisun kansikuva: Elisa Aunola

Lähiruokaa lautasilla myös vuonna 2025!

Lähiruokaohjelman tätä hallituskautta koskeva vaihe on muutamaa kuukautta vaille valmis. Lähiruokaohjelman hyväksyntähän tapahtui valtioneuvoston periaatepäätöksenä ja kattoi ohjelman sisällön ja tavoitteet vuoteen 2020, joten nyt on vasta välitarkastelun paikka. Kevään aikana tullaan tekemään erilaisia yhteenvetoja tähänastisista toimenpiteistä ja tuloksista, ja niistä tulen kirjoittamaan tarkemmin tulevissa tiedotelehdissä. Ohjelmasta tullaan tekemään myös ulkopuolinen arviointi, johon liittyy sidosryhmäkyselyjä, haastatteluja ja työpajoja. Näihin kyselyihin liittyen toivon, että sidosryhmiltämme saamme hyviä, rakentavia kehittämisehdotuksia ja pohjaa myös tulevan hallituksen toimiin.

Ohjelmaa on tähän mennessä toteutettu kaksi vuotta, ja paljon on saatu aikaan. Ohjelmasta rahoitettujen ensimmäisten hankkeiden kautta saimme alalle hyviä uusia työkaluja, joita kannattaa hyödyntää tulevissa toimissa. Mavin syksyllä 2014 päättyneessä ruokaketjun kehittämisen hankehaussa oli lähiruoalle osoitettu oma painopisteensä, josta rahoituksen sai seitsemän uutta lähiruokahanketta, niistä tarkemmin myöhemmin tässä lehdessä.

Alueilla on ollut valtavan tuloksekasta lähiruoan kehittämistoimintaa, mikä näkyy muun muassa yritysten määrän ja tuotteiden jalostusarvon nousuina. Logistiikkaa, hankintaketjuja ja markkinointia on kehitetty, yritykset toimivat yhä enemmän liiketoiminnallisin ja kasvuun tähtäävin periaattein ja asiakasta kuunnellaan tarkemmin korvin.

Lähiruoka on vahvasti mukana myös alkaneella uudella ohjelmakaudella. Kaikkien maakuntien ja ELY-keskusten strategisissa asiakirjoissa (lähi-)ruoka on vahvasti mukana ja ruokaketjua halutaan katsoa yhä enemmän kokonaisuutena. Lähiruokaohjelman kirjaus alueiden omista koordinaatiohankkeista on otettu tosissaan, ja niitä on suunnitteilla ympäri maata. Myös valtakunnallista koordinaatiohanketta valmistellaan. Sitä myös toimijat odottavat tiedonvälittäjäksi ja eri kehittämistoimintojen yhteensaattajaksi.

Haasteita kuitenkin riittää, sillä edelleenkin touhuamme liian pienissä piireissä osaamatta tai haluamatta katsoa ympärillemme: yhteistyötä tarvitaan niin alan sisällä kuin toimialojen välillä. Parilla alueella vielä etsitään lähiruokasektorin vastuunkantajaa, jolle lähiruoka luonnollisimmin omiin toimintoihin nivoutuisi. Uskon koordinaatiotahojen näilläkin alueilla kuitenkin löytyvän tässä lähiaikoina.

Haastan tuottajia ja yrityksiä ottamaan yhä enemmän myös itse vastuuta kehittämistyöstä. Kun esimerkiksi maamme lainsäädännön tulkintoja haukutaan, verrataan Suomea usein Etelä-Euroopan maihin. Pallon voi heittää myös toisinpäin: esimerkiksi Italiassa tuottajat ja yrittäjät ovat itse perustaneet vahvoja tuottajaorganisaatioita, osuuskuntia tai muita yrityksiä, jotka vastaavat jäsentensä tuotteiden tuotekehityksestä, markkinoinnista ja myynnistä yhä useamman euron jäädessä suoraan tuottajille. Tässäkin voisimme hyvin oppia eteläeurooppalaisilta ystäviltämme: tehdään itse eikä rutista…

Lähiruoasta puhutaan nyt enemmän kuin koskaan, ja puhe ja mediakirjoittelu ovat onneksi vieläkin nimenomaan positiivista. Lähiruokaa myös käytetään ja tuotetaan enemmän kuin koskaan. Maailman ruokatrendit syntyvät usein Yhdysvalloissa, josta ne pikkuhiljaa leviävät muualle maailmaan, näin on tapahtunut myös lähiruoan kohdalla. Yhdysvaltain kansallinen ravintolayhdistys kysyi viime vuonna noin 1 300 kokilta ja keittiömestarilta, mitkä juomat, ruuat, ruokakulttuurit ja ruuan teemat ovat kuumimpia trendejä ravintoloiden ruokalistoilla vuonna 2015 ja mitkä trendit ovat pinnalla kymmenen vuoden päästä. Vuoden 2015 ruokatrendien kymmenen kärkeen ylsivät muun muassa luonnolliset raaka-aineet (mahdollisimman vähäinen ruuan prosessointi), lihan leikkaaminen uusin tavoin, kestävästi pyydetyt merenelävät, ruokajätteen minimointi ja maatilakohtaisesti brändätyt tuotteet. Kysyttäessä ruokamaailman trendejä pitkälle tulevaisuuteen, alan ammattilaiset nostivat kärkeen ruuan kestävyyden ympäristön kannalta, samoin lähiruoan, ravitsemuksen sekä etniset keittiöt ja maut. Lähiruoka on siis tullut jäädäkseen!

Kuvaaja:Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen

Lähiruoka&Luomu -messut kokoavat tänäkin vuonna alan yrityksiä tarjoamaan maistuvia tuotteitaan kuluttajille, messut järjestetään Helsingin messukeskuksessa 26.-29.3.2015. Maa- ja metsätalousministeriö järjestää messujen yhteydessä 27.3.15 seminaarin, jossa luodaan katsaus sekä lähiruoka- että luomusektorin toimenpiteisiin ja tuloksiin sekä haastetaan vaalikentille suuntaavia puolueita antamaan näkemyksiään ja sitoumuksiaan ao. sektoreiden kehittämissuunnista tulevalla vaalikaudella. Seminaarin ohjelma tullaan julkaisemaan: www.mmm.fi/lahiruoka. Tule mukaan keskustelemaan!

Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö

Ruokaketjun lähiruokakeittiössä kiehuu vaikuttava soppa

Minkälainen lähiruokasoppa saadaan aikaan, kun lisätään kattilaan esimerkiksi, hankintaosaaminen ja ammattikeittiöt, sosiaalisen pääoman merkitys, matkailu sekä arvoketjut unohtamatta maistuvan keitoksen suuntausta tulevaisuuteen? Sopasta valmistunee aikanaan vaikuttava, laaja ja valtakunnallinen keitos. Mistä tässä keittiössä on siis kysymys? Palataanpa vähän ajassa taaksepäin ja kurkataan, miten tämä kokkaus alkoi…

Kuluva vuosi on alkanut vauhdikkaasti, kun uudet Ruokaketjun toiminnan edistämisohjelman hankkeet ovat startanneet käyntiin. MMM:n rahoittamille ja Maaseutuviraston toimeenpanevan ohjelman hankkeille myönnettiin rahoitusta yli 7 miljoonaa euroa seuraavalle kolmelle vuodelle. Rahapotin jakavat 47 hanketta painottuva lähi- tai luomuruokaan, nuoriin, ruoan, ruoantekijöiden ja ruokakulttuurin arvostamiseen, terveellisten ruokatottumusten edistämiseen sekä ruoan jäljitettävyyteen ja vastuullisuuteen. Puhtaasti lähiruokaan keskittyviä hankkeita Ruokaketjun toiminnan edistämisohjelmassa on seitsemän. Mukana on myös kymmenisen muuta hanketta, joiden yhtenä painoalueena on lähiruoka muiden painoalueiden lisäksi.

Seitsemän lähiruokahanketta

Turun yliopiston Brahea-keskus hallinnoi kahta lähiruokahanketta: Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma (LähiSos) sekä Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä - Lähiruoan arvoketjuosien toimivuuden edistäminen HoReCa-tukkukaupan kanssa ja lähiruoan tunnettuuden lisääminen.

LähiSos-hankkeen kohderyhmänä ovat lähiruokayrittäjät, jotka myyvät lähiruokatuotteitaan joko suoramyyntinä tai lähiruoan myyntirenkaiden ja -verkostojen kautta. Hankkeen aikana tarkastellaan sosiaalisen pääoman käsitettä, sen muodostumista ja osatekijöitä lähiruokatuottajien ja suoramyyntiasiakkaiden sekä lähiruokaverkostojen välillä esimerkiksi kahdella vuorovaikutteisella verkkokeskustelulla. Näistä saatavien tulosten perusteella parannetaan olemassa olevien lähiruokaverkostojen toimintaa sekä kehitetään uusia tai uudenlaisia sosiaalisiin innovaatioihin ja palvelumuotoiluun perustuvia yhteistyömuotoja ja -verkostoja työpajoissa ja benchmarktilaisuuksissa. Hankkeen tulosten pohjalta laaditaan käytännönläheinen opasvihkonen sosiaalisen pääoman käytöstä lähiruokayrityksissä.

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hankkeessa on tavoitteena edistää HoReCa-tukkukaupan ja suurkeittiöiden sekä paikallisten elintarvikeyritysten välistä yhteistyötä sekä viestiä paikallisruoan arvoista, taloudellisesta merkittävyydestä ja toimialasta. Viestinnän keskeinen väline on aitojamakuja.fi -sivusto. Elintarvikeyrityksen, HoReCa-tukkujen ja ammattikeittiöiden välisen yhteistyön helpottamiseksi kehitetään tavarantoimittajan tuotekortti ja tutustutaan osapuolten toimintatapoihin ympäri Suomea järjestettävissä infopäivissä. Lisäksi kootaan ja esitellään hyviä käytänteitä, joita voidaan soveltaa maan eri osissa.

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin LÄHI-INNO - Räätälöimällä ammattikeittiöihin -hankkeessa tuotetaan uutta tietoa innovointiprosessin merkityksestä lähiruokayrityksen ja julkisen keittiön tavarantoimittajasuhteessa. Erikoistumalla pienyritykset voivat saada merkittävää etua julkisia hankintoja ajatellen. Hanke esittelee erilaisia lähi-innovaatioratkaisuja sekä pienyritysten että julkisen keittiön näkökulmasta. Hankkeessa saadut keskeiset tulokset viedään laajemmin yritysten ja julkisen keittiöiden toimijoiden tietoon työpajatyöskentelyn kautta.

NYT - Tuotekehitystä ja hankintaosaamista -hankkeen tavoitteena on ruokaketjun toimijoiden tuotekehityksen ja hankintaosaamisen kehittäminen. Joissakin kunnissa on tehty päätöksiä lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa keittiöissä. Ongelmana on ollut, etteivät yrittäjät ja asiakkaat kohtaa. Savon koulutuskuntayhtymän hallinnoiman hankkeen tuloksena syntyy uusia paikallisia lähi- ja luomutuotteita ja tuoteideoita ammattikeittiöiden tarpeisiin.

Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvat ja yhteiskunnalliset vaikutukset (PARTY) -hanke selvittää paikallisen ruoan yhteiskunnallisia vaikutuksia. Hajatietoja yksittäisistä vaikutuksista on olemassa, mutta kokonaiskuva puuttuu. Paikallisesti ruoasta rakennetaan neljä tulevaisuuskuvaa, jotka jäsentyvät kestävyyden eri ulottuvuuksille: lyhyt ketju, reilu ketju, aito ketju ja vihreä ketju. Hankkeen tulokset kootaan raporttiin, joka julkaistaan Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen julkaisusarjassa.

Pohjoista poroa ammattikeittiöihin on Paliskuntain yhdistyksen hanke, jonka tavoitteena on tehdä poronlihasta järkevämpi ja houkuttelevampi raaka-aine ammattikeittiöille. Poronlihasta kehitetään ammattikeittiöiden tarpeita vastaava tuotevalikoima ja reseptistö. Hankkeessa syntyvä materiaali ladataan www.pororeseptit.fi -sivustolle.

Suomen RUOKA&MATKAILU strategian jalkauttaminen -hankkeessa jatketaan strategiatyössä käynnistettyä alueellisten ruokamatkailuteemojen profilointia ja vahvistamista. Haaga-Helia ammattikorkeakoulun hallinnoimassa hankkeessa painopisteenä ovat yrittäjille suunnatut tuoteteemojen mukaiset tuotesuositukset. Hankkeen kohderyhmänä ovat maaseutumaisessa ympäristössä toimivat matkailu- ja elintarvikealan yritykset tuottajaverkostoineen sekä kehittäjätahot. Hankkeen keskeinen tiedotuskanava on www.ruokajamatkailu.fi -sivusto.

Nämä edellä mainitut seitsemän ainesosaa muodostavat Ruokaketjuohjelman lähiruokasopan. Neljäkymmentä muuta hanketta kiehuvat muiden ajankohtaisten asioiden ympärillä. Edessä ovat mielenkiintoiset vuodet Ruokaketjuohjelman parissa. Hankkeiden avulla edistetään ruokaketjun kilpailukykyä, läpinäkyvyyttä ja vastuullista toimintaa kuluttajalähtöisesti. Jos huomaat itsekin olevasi tämän kirjoituksen jälkeen ”liemessä”, niin klikkaa itsesi sivuille www.mavi.fi/ruokaketju.

Lisätietoja
Piritta Sokura
hankekehittäjä, Maaseutuvirasto
piritta.sokura@mavi.fi
puh. 0295 312 364

Ruokaketjuohjelman lähiruokahankkeet

Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma
Turun yliopiston Brahea-keskus
1.1.2015 - 31.12.2016
Myönnetty avustus 195 162 euroa

LÄHI-INNO - Räätälöimällä ammattikeittiöihin
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
1.2.2015 – 30.11.2016
Myönnetty avustus 129 780 euroa

NYT - Tuotekehitystä ja hankintaosaamista
Savon koulutuskuntayhtymä
1.3.2015 - 31.12.2016
Myönnetty avustus 176 120 euroa

Paikallisen ruuan tulevaisuuskuvat ja yhteiskunnalliset vaikutukset (PARTY)
Tulevaisuuden tutkimuskeskus, Turun yliopisto
1.1.2015 - 31.12.2016
Myönnetty avustus 162 000 euroa

Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä - Lähiruoan arvoketjuosien toimivuuden edistäminen HoReCa-tukkukaupan kanssa ja lähiruoan tunnettuuden lisääminen,
Turun yliopiston Brahea-keskus
1.1.2015 - 30.6.2017
Myönnetty avustus 213 340 euroa

Pohjoista poroa ammattikeittiöihin
Paliskuntain yhdistys
1.3.2015-28.2.2017
Myönnetty avustus 107 412 euroa

Suomen RUOKA&MATKAILU strategian jalkauttaminen
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, Hotelli- ja ravintola- ja matkailualan yksikkö
1.1.2015 - 31.12.2016
Myönnetty avustus 250 000 euroa

Elintarvikealan uudet rahoitusmahdollisuudet 17.3.2015

Tekes, MMM ja ELY-keskukset yhdessä järjestävät tiedotustilaisuuden, missä tutustutaan elintarvikealan julkiseen rahoitukseen ja uusiin ohjelmiin. Tilaisuus järjestetään Helsingin Pasilassa ti 17.3.2015 klo 8.30-12 sekä lähetään livelähetyksenä eri ELY-keskuksiin. Tilaisuudessa esitellään MMM uuden ohjelmakauden rahoitus, Tekes -rahoitus, Horisontti2020, TEM-ELY-keskus rahoitus, Food From Finland ja Elintarvikealan INKA -ohjelmat. Tutustu tilaisuuden ohjelmaan **https://tapahtumat.tekes.fi/tapahtuma/elintarvikealanrahoitusjaohjelmat**

Tilaisuus on maksuton, ilmoittaudu mukaan 3.3.2015 mennessä linkistä: **https://tapahtumat.tekes.fi/tapahtuma/elintarvikealanrahoitusjaohjelmat/registration**. Lisätietoja antaa yhteyshenkilö Heikki Aro, puh. 02950 55644. Tilaisuuden jälkeen on mahdollisuus varata aika alueellisten toimijoiden kanssa keskusteluun konkreettisista projekteista.

Alueellinen kuljetustuki jatkuu

Alueellinen kuljetustuki jatkuu myös vuosina 2014-2017. Kuljetustuki on tarkoitettu harvaan asutuilla alueilla toimivien pk-yritysten valmistamien tuotteiden kuljetuksiin. Tuen avulla kompensoidaan pitkistä välimatkoista johtuvia korkeampia kuljetuskustannuksia.

Alueellisen kuljetustuen sisältö säilyy pääosin ennallaan. Uusi järjestelmä on selkeämpi ja vaikuttavampi tuki. Pienin myönnettävä tuki nousee 1 000 euroon vuodessa ja toisaalta vuosittaisella tuella on saajakohtainen enimmäismäärä.

Kuljetustukea myönnetään Lapin, Pohjois-Pohjanmaan, Keski-Pohjanmaan, Kainuun, Pohjois-Karjalan, Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakuntien sekä Saarijärven-Viitasaaren seutukunnan alueella toimiville pk-yrityksille niiden pitkän matkan tavarankuljetuksista. Karttalinkissä vihreä alue: **www.tem.fi/files/40339/Tukialuekartta2014-2020.pdf.** Tukea saavia yrityksiä on vuosittain noin 250.

Kuljetustukea haetaan kalenterivuosittain jälkikäteen ELY-keskuksesta. Vuoden 2014 aikana alkaneita kuljetuksia koskeva kuljetustuki tulee hakea ELY-keskuksesta viimeistään 1.6.2015. Kuljetustuen haku käynnistynee helmikuussa 2015.

Lue lisää kuljetustuesta ja sen hakemisesta: **www.ely-keskus.fi/web/ely/kuljetustuki#.VLwG2yusWSo**

Ruokaketju tuo Varsinais-Suomeen työtä ja hyvinvointia

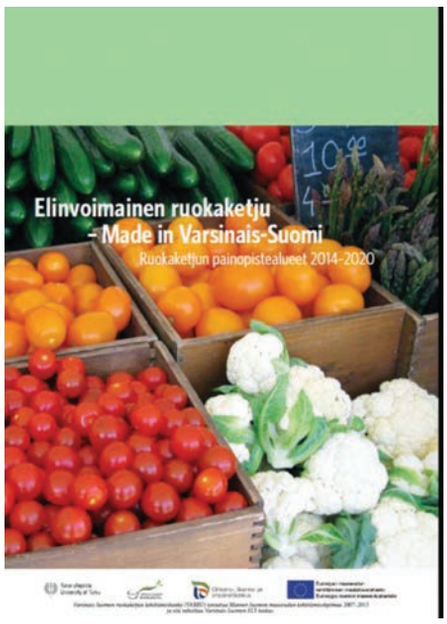
Ruokaketju on merkittävä aluetaloudellinen toimija Varsinais-Suomessa. Sen suora työllistävä vaikutus on 17 000 henkilöä. Jos elintarvikealan pk-yritysten kasvuennusteet toteutuvat, niin vuoteen 2020 mennessä ruokaketjuun syntyy lähes 3 000 uutta työpaikkaa ja se aikaansaa 344 miljoonan euron lisäyksen maakunnan laskennalliseen bruttokansatuotteeseen.

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen, VARRU, toimesta ruokaketju tunnetaan ja tunnustetaan yhdeksi Varsinais-Suomen keskeisimmiksi toimialoiksi niin työllisyysvaikutusten kuin bruttokansantuotteen merkityksessä. Ruokaketjusta on tullut vakavasti otettava bisnes.

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, VARRU, oli mittava ja ainutlaatuinen panostus maakunnallisen ruokaketjun kehittämiseksi (2011-2014). Hankkeen päätavoitteet olivat yhteistyöverkoston ja varsinaissuomalaisen elintarvikeketjun kehittäminen, uusien avauksien löytäminen sekä eteenpäin vieminen ja elintarvikealan strategisen painoarvon lisääminen Varsinais-Suomessa. Hankkeen kohderyhmänä olivat Varsinais-Suomen elintarvikeketjun toimijat pellolta pöytään ja takaisin pellolle -periaatteella.

”Vakavasti otettava bisnes”

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke, VARRU, onnistui toimenpiteissään ja vaikuttavuudessaan hyvin. Erityisesti hanke onnistui saamaan ruokaketjulle ja koko alalle arvostusta. ”Ruokaketjusta on tullut vakavasti otettava bisnes ja kiinnostava investointien kohde nyt ja tulevaisuudessa”, summaa hankkeen projektipäällikkö Johanna Mattila. Ruoantuotannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvitys lisäsi alan strategista painoarvoa ja toimi oivallisena lobbauksen välineenä poliittisessa päätöksenteossa. Lisäksi VARRU vaikutti ja osallistui aktiivisesti Varsinais-Suomen Maakuntastrategiatyöhön, jossa lähiruoalla on selkeää painoarvoa.



Elinvoimainen Varsinais-Suomi - Made in Varsinais-Suomi linjaa ruokaketjun kehittämisen painopistealueet ohjelmakaudella 2014-2020.

Uusia verkostoja, kumppanuuksia ja näkyvyyttä

VARRU teki hyvää työtä alan imagon ja tunnettuuden parantamiseksi. Erityisesti monipuolinen tiedotus ja eri viestintävälineiden käyttö oli tehokasta ja vaikuttavaa. Ruokaketju sai paljon näkyvyyttä alueen eri medioissa, kouluissa ja oppilaitoksissa sekä kunnissa. Ala tunnetaan ja tunnustetaan yhdeksi Varsinais-Suomen keskeisimmiksi toimialoiksi niin työllisyysvaikutusten kuin bruttokansantuotteen merkityksessä. Aluetaloudellisen vaikutuksen merkityksen laajempi tiedostaminen on avannut monia sellaisia yhteistyöfoorumeja, joissa ruoalla ja ruokaketjulla ei ole ollut aiemmin roolia.

Yhteistyö eri medioiden kanssa oli hankkeen keskeisiä työkaluja, mm. Turun Sanomien Makuseutublogi jatkaa toimintaansa edelleen.

VARRU verkostoi ja loi monipuolisia yhteistyöalustoja eri kehittäjien ja yritysten välillä. Ansiokasta on ollut useiden uusien kehittämiskokonaisuuksien rakentaminen ja toteuttaminen VARRUn pohjatyön saattelemina. Vaikka verkostoituminen ja yhteistyö olivat hankkeen kantavia teemoja ja edistystä asian parissa tapahtui, on yhteistyön kehittämiselle tarvetta myös jatkossa. Yhteistyön ja verkostoitumisen lisäksi tulevaisuuden kehittämistoimenpiteissä korostuu entistä yrityslähtöisempi ote sekä monipuolinen erilaisten yhteistyöfoorumien hyödyntäminen.

Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanketta toteutti Turun yliopisto (Brahea-keskus, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus ja Tulevaisuuden tutkimuskeskus) vuosina 2011-2014. Hanke sai rahoituksensa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2007-2013 Varsinais-Suomen ELY-keskuksen kautta.

Lisätietoja
projektipäällikkö Johanna Mattila
johanna.mattila@utu.fi, puh. 040 565 8121,
Turun yliopiston Brahea-keskus
www.varru.fi

Ruokahävikin ravinteet resurssitehokkaasti hyötykäyttöön Turun yliopiston kampuksella

Vuoden alussa alkaneessa Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa eli VäKi -pilotissa kokeillaan uutta monistettavaa mallia kierrättää ruokahävikin ravinteet. Mallissa ruokajäte kompostoidaan uuden tyyppisellä laitoskompostorilla ja multa hyödynnetään kaupunkiviljelypalstalla, jota hoitaa perustettava kaupunkiviljelyosuuskunta. Lisäksi tiedotuksen ja vuorovaikutuksen avulla pyritään vähentämään ruokahävikin syntyä koko ruokaketjussa. Saaristomeren tilan parantamiseen tähtäävää pilottia tehdään yhteistyössä Turun yliopiston Brahea-keskuksen, ylioppilaskunnan opiskelijoiden, Unica Oy:n opiskelijaravintola Macciavellin ja Biolanin kanssa.

- Hankkeen tavoitteena on löytää kiertotaloutta hyödyntävä, monistettava ja ennaltaehkäisevä toimintatapa koko ruokaketjun ruokahävikin vähentämiseksi ja toisaalta kierrättää ravinteet mahdollisimman lähellä niiden syntysijaa, kertoo Turun yliopiston Brahea-keskuksen projektipäällikkö **Leena Erälinna**.

Opiskelijaravintolan ruoanvalmistuksessa ja lautashävikkinä syntyvää ruokajätettä kompostoidaan kehitteillä olevan uuden laitoskompostorin avulla.

- Ravinteet tulee hyödyntää mahdollisimman kustannustehokkaasti. Nyt kokeillaan ensikertaa Suomessa ammattikeittiöissä syntyvän ruokahävikin suurtalouskompostointia uudella Biolan Oy:n kehittämällä kompostorilla, kertoo Biolanin tuotekehitysjohtaja **Hannamaija Fontell**.

Kompostoinnin tuloksena syntyvää ravinteikasta kompostimultaa hyödynnetään kaupunkiviljelyssä Turun kaupungilta vuokratulla viljelypalstalla. Viljelyä varten perustetaan yhteistyössä opiskelijoiden kanssa kaupunkiviljelyosuuskunta.

- Biojätteen syntymistä vähennetään mm. koulutuksen, raaka-ainevalintojen ja viestinnän keinoin. Tiedottamisen avulla lisätään tietoisuutta, vuoropuhelua ja osaamista ruokahävikin ympäristö- ja vesistövaikutusten suhteen, kertoo asiantuntija **Johanna Mattila.**

- Kierrätysravinteisiin perustuva kaupunkiviljely ja itse viljellyt kasvikset ja vihannekset vähentävät osallistujien ruokakuluja, mutta toisaalta itse viljely lisää toivottavasti myös ruoan arvostusta niin, ettei sitä heitetä turhaan hukkaan. Kaupunkiviljely ja on samalla luonteva tapa toimia yhteisöllisesti ja osallistuttaa. Lisäksi lähellä tuotettuihin ja kulutettuihin kierrätysravinteisiin perustuva luonnonmukainen viljely on vesistöystävällisempi vaihtoehto, Erälinna sanoo.

Ammattikeittiöissä huomio hävikin määrään

Suomalainen syö kodin ulkopuolella keskimäärin 165 ateriaa vuosittain (Lähisopas, Ekocentria). Foodspilin -selvityksen (Silvennoinen 2012) mukaan ruokaketjun kokonaishävikki oli noin 400 miljoonaa kiloa vuodessa, josta ravitsemispalveluiden osuus vuonna 2010 oli 75–85 miljoonaa kiloa.

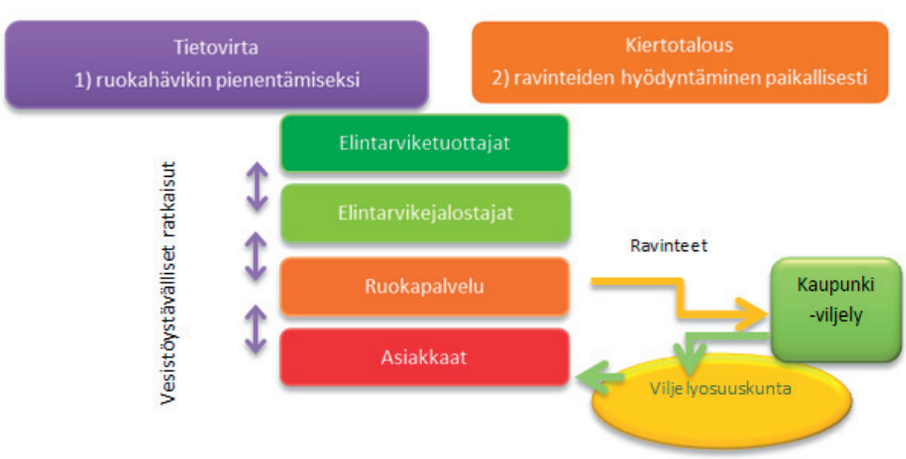
Unica seuraa jo nyt säännöllisesti ruokahävikin määrää kaikissa ravintoloissaan. Unica Oy:n toimitusjohtaja **Sanna Hovi** toteaa, että asiakkaiden lautasilta tulevaan jätteeseen erilaiset kampanjat vaikuttavat positiivisesti. Kaikki voivat osallistua hävikin vähentämiseen noudattamalla ”jos otat, et jätä”-periaatetta tinkimättä, jatkaa Hovi. Unica on Turun yliopiston ylioppilaskunnan omistaman Universtas Oy:n ja Fazer Food Services Oy:n perustama ja omistama yritys.

Biojätteet resurssiviisaasti hyötykäyttöön

Tällä hetkellä opiskelijaravintoloiden ruokahävikki kuljetetaan aina Forssan mädätyslaitokseen asti, vaikka biojätteen ravinteita voitaisiin hyödyntää resurssiviisaasti lähellä. Mikäli pilotin tavoitteet toteutuvat, pilotin lopullisina hyödynsaajina ovat Saaristomeri, sitä ympäröivä luonto sekä alueen asukkaat.

- He hyötyvät ympäristönsä tilan paranemisesta, joka aiheutuu vähenevien ravinteiden sekä kuljetuksen ja teollisten lannoitteiden vaatimien fossiilisten raaka-aineiden käytöstä. Hankkeesta hyötyvät laajemmin tulevaisuuden kuluttajat ja ammattikeittiöt, jotka osaavat tehdä ruokavalintojaan vesistöystävällisemmin ja hyödyntää kiertotaloutta resurssiviisaasti, Erälinna sanoo.

Hanketta koordinoi Turun yliopiston Brahea-keskus ja yhteistyökumppaneina ovat Unica Oy ja Biolan Oy. Kaksivuotista hanketta rahoittaa Ympäristöministeriön Ravinteiden kierrätyksen edistämistä ja Saaristomeren tilan parantamista koskevan ohjelman 4. kokeilu- ja kehittämishanke. Rahoitukseen osallistuvat myös hankkeen yhteistyökumppanit ja Keskitien Tukisäätiö.



Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa -pilotin toimintaidea.

Lisätietoja
Projektipäällikkö Leena Erälinna
Turun yliopiston Brahea-keskus
puh. 040 684 7450
leena.eralinna@utu.fi
www.lounafood.net/ Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa -hanke (VäKi)

Haussa Suomen paras ruokamatkailutuote

Suomen parasta ruokamatkailutuotetta etsitään kilpailun avulla. Hungry for Finland -ruokamatkailukilpailulla rohkaistaan ruokaan ja matkailuun liittyviä verkostoja kehittämään uutta, paikallisuuteen perustuvaa ruokamatkailutarjontaa. Kilpailuun haetaan yrityksiä ja yhteisöjä, jotka ovat innovatiivisia ruokamatkailun edelläkävijöitä.

”Maailmalla matkailusektori on nostanut ruoan yhdeksi kiinnostavimmista matkailun trendeistä. Ruoka tulee saada yhä tärkeämmäksi ja elämyksellisemmäksi osaksi Suomen matkailua. Ruokamatkailun kehittämisellä vahvistamme Suomen matkailun kilpailukykyä”, perustelee matkailun Executive Vice President **Jaakko Lehtonen** Visit Finlandista.

Ruokamatkailua on matkailijoiden kohtaamat paikallisuuteen ja tarinoihin perustuvat ruokaan liittyvät elämykset. Ruokamatkailu voi näyttäytyä maukkaana ravintolaruokailuna, kotiruokailuna tai suomalaisen ruoan tekemisenä ohjatusti. Se voi liittyä luonnonantimiin ja keräilyyn liittyvään tekemiseen tai olla luonnossa ja kulttuuriympäristössä tapahtuvaa ruokailua. Myös erilaiset ruokamatkailuun liittyvät reitit ja tapahtumat, torit, kauppahallit, erikoismyymälät kuten juustolat, viinitilat sekä pienpanimot ja niiden ympärille rakennettu ohjelma ovat esimerkkejä ruokamatkailun monimuotoisuudesta.

”Ruokamatkailuun liittyy tarinat, paikallisuus ja puhtaus. Parhaimmillaan ruokamatkailutuote on osallistamista ja tekemistä, josta matkailija oppii jotain uutta ja tekee matkailutuotteen elämykselliseksi”, täsmentää projektipäällikkö Kristiina Havas Haaga-Helia ammattikorkeakoulusta.

Ruokamatkailukilpailu on tarkoitettu yrityksille ja yhteisöille, jotka tarjoavat matkailijoille ruokaan liittyviä elämyksiä. Kilpailuun voi ilmoittautua mukaan osoitteessa www.hungryforfinland.fi. Sivustolla voi myös ehdottaa ruokamatkailuun liittyvää tahoa osallistumaan kilpailuun. Ilmoittautumiset ja ehdotukset on toimitettava 2.4.2015 mennessä.

Voittaja palkitaan 3000 euron ruokamatkailutuotteen kehittämisrahalla. Kilpailun voittaja ja finalistit saavat markkinoinnillista näkyvyyttä sekä mahdollisuuden osallistua kansainväliseen Paul Bocuse Chef -seminaarin työpajaan Helsingissä.

Kilpailun toteuttajia ovat työ- ja elinkeinoministeriö, opetus-ja kulttuuriministeriö ja Visit Finland (Finpro). Kilpailua koordinoi Haaga-Helia ammattikorkeakoulu.

Lisätietoja
Projektipäällikkö Kristiina Havas, Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, puh. 0500 688 332, kristiina.havas@haaga-helia.fi
Ruokamatkailukilpailun nettisivut: www.hungryforfinland.fi
Ruokamatkailukilpailun esittelyvideo: http://youtu.be/QOgHR0gwACw
Löydät meidät myös Instagramista: http://instagram.com/ruokajamatkailu

Maaseutupolitiikka.fi uudistui

Uudistetuilla maaseutupolitiikka.fi-sivuilla uutisoidaan ajankohtaisista maaseutupoliittisista asioista. Tutustu esimerkiksi maaseutupoliittisiin painopisteisiin, jotka on laadittu ajatellen kevään 2015 eduskuntavaaleja.

Maaseutupolitiikka.fi-sivuston blogissa maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän YTR:n verkostojen asiantuntijat ottavat kantaa maaseutupoliittisiin kysymyksiin. Verkostojen teemoja ovat kansalaistoiminta ja osallisuus, maaseudun palvelut ja elämänlaatu, maankäyttö ja infrastruktuuri, yrittäjyys, elinkeinot ja osaaminen, ekosysteemipalvelut, harvaan asutun maaseudun erityiskysymykset, identiteettiperustainen maaseudun kehittäminen ja paikkaperustainen maaseutupolitiikka. Blogiin otetaan mielellään vastaan myös vieraskynäkirjoituksia.

Maaseutupolitiikka.fi-sivustolta saat tietoa ajankohtaisista asioista maaseutupolitiikan näkökulmasta. Keskustelua käydään kasvavassa määrin myös sosiaalisessa mediassa. Seuraa Twitterissä hashtageja #maaseutupolitiikka, #maaseutu2020 ja #maaseutu.

Luvassa innostavia työnkuvia

Elintarviketieteiden Seura ry (ETS) on julkaissut Kehittyvä Elintarvike -lehden lokakuun numerossa 2014 tuhdin ja innostavan tietopaketin suomalaisen elintarvikeketjun nykyhetkestä ja tulevaisuudenkuvista erikoisteemalla Elintarvikeketju esittäytyy.

Tietopaketti on nyt kaikkien elintarvikealasta kiinnostuneiden luettavissa ilmaiseksi lehden kotisivuilla www.kehittyvaelintarvike.fi/lehtiarkisto/nro-5-2014.

Omavalvontasuunnitelma - riippakivestä ratkaisuun -video

Omavalvontasuunnitelma on elintarvikeyrittäjän työkalu, jota toteutettaessa varmistetaan hyvälaatuinen ja turvallinen tuote. Suunnitelman laatiminen ja päivittäminen koetaan usein raskaaksi ja vaikeaksi, joten yrittäjän tueksi on tehty video ”Omavalvontasuunnitelma - riippakivestä ratkaisuun” Videon on tuottanut Tiedolla ja osaamisella, aitoja makuja Lounais-Suomesta -hanke.

Katso Omavalvontasuunnitelma -riippakivestä ratkaisuun -video: https://www.youtube.com/watch?v=WCNIJhYzZFo

---

AJATUSTA ARKIRUOKAAN - Herkkuja rippeistä

Keittiömestari Ulla Liukkosen ja Helena Lylyharjun sekä ruokatoimittaja ja valokuvaaja Kari Martialan uusi kirja paneutuu säästäväisyyteen ja ekologiseen elämäntapaan.

Ajatusta arkiruokaan! on harkitsevan ja säästäväisen kotikokin keittokirja, jossa edellispäivän tähteistä ja ylijääneistä raaka-aineista tehdään herkullisia arkiaterioita - edullisesti ja nopeasti. Kirjassa on kymmeniä, koko perheelle maistuvia salaatteja, keittoja, patoja, kiusauksia ja kekseliäitä jälkiruokia. Mukana on myös lukuisia vinkkejä, kuinka hyödyntää eilispäivän perunat, riisi, pasta, kuivahtanut leipä, nahistuneet kasvikset ja muu helposti kompostiin päätyvä ruoka.

Kirjassa on hyvää tietoa myös ruoan järkevästä hankkimisesta sekä raaka-aineiden ja valmiiden ruokien käsittelystä ja säilytyksestä. Ideat ja vinkit ilahduttavat kokeneitakin kotikokkeja, ja kirja tarjoaa mainioita niksejä niille, joille säästäväisyys ja ekologinen elämäntapa eivät vielä ole selkäytimessä.

Jokainen suomalainen heittää vuodessa roskiin keskimäärin 23 kiloa ruokaa. Tutkimusten mukaan tästä määrästä jopa 40 prosenttia on syömäkelpoista. Tämän kirjan avulla ruokahävikki muuttuu herkulliseksi syötäväksi!

Lisätietoja
Ulla Liukkonen
ulla.liukkonen@ullaliukkonen.fi
www.karisto.fi/portal/suomi/kustannusliike/kirjat/?action=kirja&pid=2015

Ruokailoa koululaisille

Maa- ja kotitalousnaiset järjestävät kouluissa toiminnallisia ruokaratoja, joiden avulla lapsille voidaan opettaa oivaltavalla ja kiinnostavalla tavalla hyvästä ruuasta ja ravitsemuksesta. Toimintaradat tukevat hyvin koulun muuta ruoka- ja ravitsemuskasvatusta. Tavoitteena on tartuttaa ruokailoa ja -intoa koululaisille!

Maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntija hoitaa lasten ohjauksen ja ruokaradan rakennuksen. Toimintaradoilla sovelletaan lasten ruokakasvatukseen kehitettyä Sapere- eli makukoulu-menetelmää, johon ruoka-asiantuntijat ovat koulutettuja.

Hevi-etsivä ja kasvisaarteen arvoitus, Viljan tie ja Älä ruoki hukkaa – biojäte paastolle -tapahtumat ovat alkujaan maa- ja metsätalousministeriön rahoittamissa hankkeissa kehitettyjä toimintamalleja.

Toimintamallit on tuotteistettu palveluiksi, joita kylissä toimivat vanhempainyhdistykset ja muut paikallisyhdistykset tai tahot voivat tilata lähikoulunsa oppilaiden iloksi ja hyödyksi. Toimintaratojen (3-4 tunnin opastus) suositushinta on 285 € sisältäen suunnittelun, toteutuksen, matka- ja materiaalikulut sekä alv 24 %. Lisäksi tulevat raaka-ainekustannukset ja tilaajan järjestämä tapahtumalle sopiva tila, esimerkiksi luokka. Yksi toimintarata kestää noin 45 minuuttia, ja siihen voi osallistua enintään 25 lasta.

Visaisia tehtäviä kasviksista, viljoista ja ruokahävikistä

Hevi-etsivä ja kasvisaarteen arvoitus -toimintaradalla koululaiset tutustuvat mukavan tekemisen kautta vihanneksiin, hedelmiin ja marjoihin. Lapset pääsevät ratkaisemaan kasvisaarteen arvoitusta tunnustelemalla, haistamalla ja maistamalla. Tavoitteena on rohkaista ja innostaa lapsia syömään monipuolisesti ja ennakkoluulottomasti kasviksia.

Viljan tie puolestaan opettaa lapsille mistä leipä tulee. Lapset oppivat tuntemaan kotimaiset viljat ja tutustuvat leivän leipomiseen hauskojen toiminnallisten tehtävien avulla. Toimintaradalla lapset pääsevät myös maistelemaan erilaisia leipiä. Kummankin aiheen parissa keskustellaan myös säännöllisen ateriarytmin, lautasmallin ja kouluruuan tärkeydestä.

Älä ruoki hukkaa - biojäte paastolle -tapahtumassa opitaan keinoja ruokahävikin vähentämiseksi. Toimintaradalla lapset tekevät tehtäviä ruokahävikkiin liittyen. Tapahtumassa lasketaan unohduksille hintaa, mietitään miksi ruokaa ei kannata heittää roskiin sekä pohditaan, miten jämäruuat saadaan kulumaan ajoissa.

Lue lisää ruokakasvatuksesta ja toimintaradoista www.maajakotitalousnaiset.fi/ruoka

Lisätietoja
Katja Pethman
katja.pethman@maajakotitalousnaiset.fi
puh. 040 575 0056

Kuvat: kuvaaja Tomi Auersalmi.

Kestävän kehityksen ja vastuullisen liiketoiminnan muutosagentteja Jyväskylän ammattikorkeakoulusta

Syksystä 2014 Jyväskylän restonomi -koulutuksen ruokaopinnoissa on keskitytty kestävään gastronomiaan - ruokajärjestelmän kokonaisvaltaiseen ymmärtämiseen ja vastuullisten päätösten tekemiseen sen pohjalta ruokaketjun eri vaiheissa. Jyväskylän restonomi on aktiivinen ammattilainen, joka osaa toimia muutosagenttina ruoka-alalla monenlaisissa tehtävissä erilaisissa organisaatioissa.

Miksi?

Syitä opintojen fokuksen uudenlaiseen suuntaamiseen on monia, ne ovat sekä kansallisia että globaaleja. Tätä nykyä kestävän kehityksen ja vastuullisuuden teemoista puhutaan paljon, myös koulutuksessa, mutta matkailu- ja ravitsemisalan opetussuunnitelmissa tämä ei vielä näy kovin paljon. Elinkeinoelämä, myös elintarviketeollisuus ja ruokapalvelut, on jo herännyt vastuullisuusajatteluun, ja käyttää sitä kilpailuvalttina. Nämä teemat ovat keskeisiä myös kansallisissa strategioissa ja ohjelmissa, jotka asettavat tavoitteiksi terveellisen, turvallisen ja kestävän ruuan. Ympäri maailman kuluttajat ovat aktiivisempia ja tiedostavampia kuin aiemmin, tämä näkyy erilaisissa ruokaan liittyvissä ratkaisuissa, esim. lähiruokapiirit, ruokaosuuskunnat, kaupunkiviljely. Suomalainen korkeakoulutus on käymässä läpi suurinta tähänastista muutosta, ammattikorkeakoulujen opiskelupaikkojen leikkaus syksyllä 2013 sekä käynnissä oleva opetussuunnitelmatyö on kannustanut ne pohtimaan tulevaisuutta entistä tarkemmin.

Mitä?

Kestävän gastronomian koulutuksen kehittämisessä lähdettiin sisällöistä, mutta päädyttiin myös uusiin pedagogisiin ratkaisuihin. Kolmen ja puolen vuoden tutkinnosta (210 opintopistettä) yli puolet keskittyy ammatilliseen suuntautumiseen, loppututkinto koostuu kaikille amk-opiskelijoille ja/tai mara–alan opiskelijoille pakollisista opinnoista (mm. kielet ja viestintä, johtaminen, liiketoiminta ja yrittäjyys). Kestävä gastronomia on ilmiönä hyvin monialainen ja opintojen teemat kumpuavat eri tieteenaloista. Kaikkia teemoja – mm. ruokatuotanto, ruokakulttuuri, ruoka ja kuluttaja, laatukysymykset, liiketoiminta - tarkastellaan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden linssien läpi. Teemoja käsitellään sekä paikallisesta että globaalista näkökulmasta, viestinnällä ja yrittäjämäisellä otteella on koulutuksessa keskeinen asema. Opintojen suhteellisen suuri valinnaisuus ja tehokas ohjaus mahdollistavat yksilöllisen urapolun, jolla halutaan edesauttaa valmistuvan työllistymistä. Kestävän gastronomian opinnot suorittanut restonomi voi työllistyä monenlaisiin työympäristöihin: ruokatuotantoon, elintarviketeollisuuteen, ruokapalveluihin, liiketoimintaan ja viestintään, sekä yksityisellä että julkisella sektorilla sekä mahdollisesti myös kolmannen sektorin kentässä.

Miten?

Kestävän gastronomian monialaisuus ja kompleksisuus vaatii kokonaisvaltaista ajattelua ja systeemien ymmärtämistä, oppijan aktivoimista sekä koulutuksen ja ruokajärjestelmän eri toimijoiden tiivistä vuoropuhelua. Koulutuksen sisältömuutokset johtivat myös uusiin pedagogisiin valintoihin. Ratkaisu löytyi kokemuksellisesta oppimisesta, jota on maailmalla käytetty esim. agroekologiassa.

Kokemuksellisessa pedagogiikassa jokainen opiskelija tuo oppimistilanteeseen oman osaamisensa ja taustansa, kokemuksen (esim. tuottajavierailu, opintomatka, tapahtuma, harjoittelu) kautta opiskelija kartoittaa ongelmakentän ja sen toimijat, lähtee etsimään ratkaisuja pohtien tarvittavaa tietoa ja teorioita, oppimisen tulos on ongelman ratkaisuehdotus. Kaikessa tässä keskeistä on jatkuva reflektointi, dialogi sekä arviointi toimijoiden kesken, kouluttajan osana on toimia mahdollistajana ja mentorina oppimisprosessissa. Oppiminen tapahtuu kokemuksellisen syklin kautta dialogissa koulutuksen ja työelämän kanssa.

Olemme parhaillaan arvioimassa yhteistyöverkostoamme ja kehittämässä sitä kestävän gastronomian suunnassa. Tuttujen yhteistyökumppaneiden kanssa suuntaamme toimintaamme uudelleen, tarvitsemme myös uudenlaisia yhteistyökumppaneita. Esimerkkinä uudenlaisesta yhteistyöstä on esim. JAMK:n kampuksilla toimiva Sodexo, jonka kanssa olemme kehittämässä tiivistä uudenlaista yhteistyömallia. Toisena esimerkkinä Mankolan koulu, kestävyyteen, hyvinvointiin ja yhteisöllisyyteen panostava yhtenäiskoulu, jonka kanssa on tehty ja suunnitteilla monia opiskelijaprojekteja liittyen mm. ravitsemukseen ja kouluruokailuun, viljelyyn tai tilasuunnitteluun. Olemme vasta toteutuksen alkutaipaleella, tähänastiset kokemukset ja palaute ovat olleet rohkaisevia ja innostavia ja uskomme, että tällaiselle osaamiselle on tarvetta tulevaisuudessa.

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

JAMK:n ja Sodexon työpaja: kampuksen ruokapalvelujen suunnittelua

Viljelyprojekti Mankolan koululla

Ruokamaa Pohjanmaa - Monipuolisuutta ja hyvinvointia

Pohjanmaan maakunnan Elintarvikestrategia valmistui vuoden 2014 lopussa ja esittelee kehityskokonaisuuksia ja toimenpide-ehdotuksia, jotka tukevat kilpailu- ja toimintakykyisen maakunnan kehittämistä. Strategian visiona vuodelle 2020 on maakunnan monimuotoisuus ja hyvinvointi.

Strategiatyö perustuu laajalta alalta kerättyihin tietoihin, pohjalaiset ruokatoimijat; tuottajat, jalostajat, jakelijat, kuluttajat sekä kehitys- ja etujärjestöt ovat toimittaneet aineistoa tätä asiakirjaa varten. Strategian läpäisevänä ajatuksena on 4R-konsepti. Se kuvaa ruoan tuottajaa, ruoan jalostajaa, ruoan jakelijaa ja ruoan kuluttajaa, jotka muodostavat erilaisia ruokajärjestelmiä paikallisesti, kansallisesti ja kansainvälisesti. Kaikki toimijat ovat yhdenvertaisia ruokajärjestelmissä, ja heillä on yhtäläinen vastuu kehitystyöstä koulutussektorin sekä kehitys- ja etujärjestöjen kanssa.

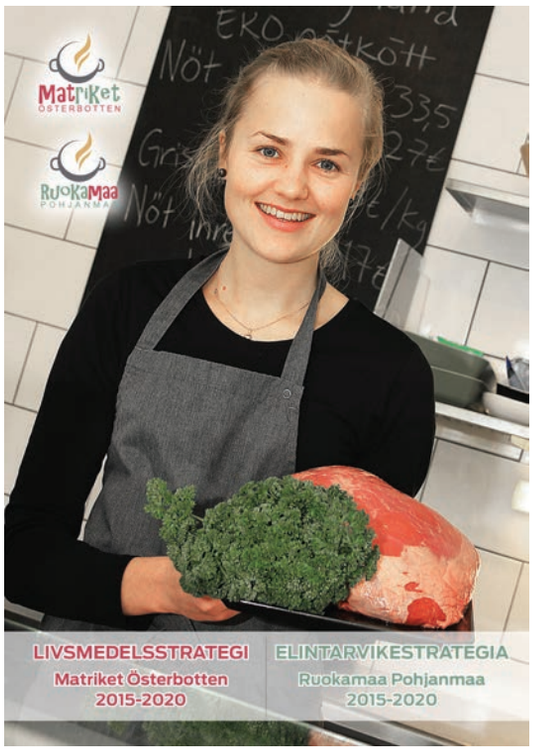
Kehityskokonaisuudet sisältävät vahvoja yhteistyöverkostoja, jotka pystyvät ketterien kehitystiimien ja kumppanuuksien avulla reagoimaan ja toimimaan muuttuvan ympäristön mukaan. Asiakaskeskeisten ruokajärjestelmien tarkoituksena on kehittää pohjalaisten tuotteiden saatavuutta ja kestävää kehitystä. Maku ja ruokakulttuuri ovat keskiössä samalla, kun kehittäminen keskittyy ateriaan, paikallisuuteen ja erilaisiin tapahtumiin. Toimijoiden osaamista vahvistetaan tutkimuksen ja kehityksen avulla, jotka yhdistettynä tuotekehitykseen houkuttelevat osaavaa työvoimaa alueelle. Ruoan alkuperä ja toimijat kiinnostavat kuluttajia, ja maakunnan monipuolista tuotantoa hyödynnetään ominaisuutena, joka erottaa maakunnan muista. Ruokamaa Pohjanmaalle ruoka on maakunnan vahvuus – ala jolla on tulevaisuudenuskoa ja kehityspotentiaalia. Kaksikielinen strategiadokumentti löytyy Yritystalo Dynamon kotisivuilta: www.dynamohouse.fi/livsmedelsstrategi

Matriket Österbotten – Mångsidighet och välmående

Landskapet Österbottens Livsmedelsstrategi färdigställdes i slutet av år 2014 och presenterar utvecklingshelheter och åtgärdsförslag som stöder utvecklingen av en konkurrens- och handlingskraftigt landskap. Strategins målbild för år är 2020 är Mångfald och välmående för landskapet.

Strategiarbetet grundar sig på omfattande informationsinsamling, österbottniska mataktörer; producenter, förädlare, distributörer, konsumenter samt utvecklings- och intresseorganisationer har bidragit med material till detta dokument. Konceptet 4M, som står för matproducent, matförädlare, matdistributör och matkonsument som bildar olika matsystem, lokalt, nationellt och internationellt är tvärgående i strategin. Aktörerna är likvärdiga i matsystemen och har tillsammans med utbildningssektorn, utvecklings- och intresseorganisationer lika ansvar för utvecklingsarbetet.

Utvecklingshelheterna innefattar starka samarbetsnätverk som via agila utvecklingsteam och partnerskap har möjlighet att reagera och agera enligt en föränderlig miljö. De kundcentrerade matsystemen ska utveckla österbottniska produkters tillgänglighet och hållbar konsumtion. Fokus ska ligga på smak och matkultur samtidigt är måltiden, lokalitet och olika evenemang är i centrum av utvecklingen. Aktörernas kompetens stärks med stöd av forskning och utveckling som i samaktion med produktutveckling lockar kompetent arbetskraft till regionen. Matens ursprung och aktörerna är intressant för konsumenter och den mångfaldiga produktionen i landskapet utnyttjas som en särskiljande egenskap. För Matriket Österbotten är maten landskapets styrka; en bransch med framtidstro och utvecklingspotential. Det tvåspråkiga strategidokumentet hittas på Företagshuset Dynamos hemsida: www.dynamohouse.fi/livsmedelsstrategi.



Ruokamaa Pohjanmaa Elintarvikestrategiadokumentin kansikuvassa Köttdisken-kaupan liha- ja kalakauppias, Isabella Asplund Maalahdesta. Köttdiskens kött- och fiskhandlare Isabella Asplund från Malax pryder pärmen för Livsmedelsstrategin Matriket Österbotten.

Anna Airue
Projektchef-Hankepäällikkö
Livsmedesstrategi - Matriket Österbotten
Elintarvikestrategia - Ruokamaa Pohjanmaa
Ab Företagshuset Dynamo Yritystalo Oy
www.dynamohouse. fi

Parasta pöytään Pirkanmaalta -hanke vuosina 2011-2014

Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeessa tavoitteena on ollut monipuolistaa maakunnan elinkeinoelämää ja tehostaa pirkanmaalaisen ruokaketjun toimintaa kehittämällä logistiikkaa, pienten tuottajien markkinointi- ja liiketoimintaosaamista sekä ketjun eri toimijoiden verkostoitumista ja yhteistyötä. Tavoitteena on myös koota yhteistyöverkosto, joka yhdessä kehittää pirkanmaalaisen pk-yrittäjyyden toimintamahdollisuuksia ja täten myös paikallista ruokakulttuuria.

Tavoitteista käytännön toteutukseen

Neljän vuoden aikana sekä alkuperäistä tavoitetta logistiikasta, kuten myös muita toimenpiteitä on muutettu ja suunnattu sen mukaan, mikä on tuntunut tarpeelliselta ja tärkeältä lähiruoan käytön ja tunnettuuden edistämiseksi Pirkanmaalla. Näkyvimpinä ja tärkeimpinä toimenpiteinä voidaan mainita mm. REKO-lähiruokarenkaiden käynnistäminen, julkisten keittiöiden osaprojekti - joka mahdollisti paikallisen ruoan käytön kahden kunnan alueella, sekä lähiruokatukkumallin testaaminen. Lisäksi on järjestetty valtava määrä erilaisia lähiruokaan liittyviä tapahtumia ja tilaisuuksia, jotka ovat olleet erityisen tärkeitä toimijoiden osaamisen kasvattamisessa ja verkostoitumisessa sekä pirkanmaalaisen lähiruoan tunnetuksi tekemisessä.

Verkostoilla vauhtiin

Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hankkeesta on osallistuttu valtakunnallisiin lähiruoan ja pk-elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen verkostoihin sekä Aitoja Makuja -yhteistyöhön. Tulevaisuudessa lähiruoan saatavuutta kehitetään vielä enemmän maakuntien välisenä, monialaisena yhteistyönä. Myös paikallisen ruokakulttuurin merkitys osana matkailua on yhä merkittävämpi.

Parasta pöytään Pirkanmaalta -hanke toteutti Manner Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa ja hankkeen rahoittajina ovat olleet Pirkanmaan ELY-keskus, Ahlmanin koulun Säätiö sekä Tampereen kaupunki. Hankkeen loppujulkaisuun www.parastapoytaan.fi/images/PPP_LOPPUJULKAISU_2014.pdf

Lisätietoja
Projektipäällikkö Anette Mellin, puh. 043 824 3283, anette.mellin@ahlman.fi

Arto Rastas maistatti särki-kvinoarisottoa Tampere-talossa järjestetyssä Parasta Pöytään Pirkanmaalta Lähi- ja luomuruokatapahtumassa. Toinen toistaan hienommat kurpitsat komeilivat Läheltä Hyvää -tapahtumien kurpitsakisoissa. Pitkin maakuntaa järjestetyt 11 tapahtumaa tavoittivat yli 13 000 pirkanmaalaista kuluttajaa. (oik.)

Sikses parasta - aitoja makuja Satakunnasta

Satakunnassa tuotetaan ja jalostetaan iso osa suomalaisista elintarvikkeista. Maakunnan erityispiirteenä on jo yli 60 vuoden ajan ollut raaka-aineiden laatu- ja toimitusketjujen kehittäminen sopimustuotannossa. Satakunnassa onkin vuosien mittaan keskittynyt useita oman alansa suomalaisia kärkiyrityksiä, joilla on edelleen suuri vaikutus maakunnan alueta-louteen. Oman mausteensa satakuntalaiseen ruoka-aittaan tuovat 170 pienempää jalostusyritystä ja tietenkin tuhannet alkutuottajat. Satakunnan kansa siis edelleen tyynnä kyntää aurallansa maata isien. Mutta kenties liian tyynnä, sillä satakuntalaisen ruokaketjun tunnettuus ei ole noussut yhtä korkeaksi kuin monen muun maakunnan. Kaikki satakuntalaiset eivät itsekään tunne maakunnan ruokakulttuurin laajaa tarjontaa, erityisesti nuoremmille iäkpolville se on tuntematon. Ehkä olisi aika heilauttaa karhun kämmentä?

Näiden pohdintojen pohjalta syntyi vuonna 2012 tiedonvälityshanke Sikses parasta – aitoja makuja Satakunnasta. Maakunnan kolme keskeistä elintarvikealan kehittämisorganisaatiota (Pyhäjärvi-instituutti, Satafood Kehittämisyhdistys ry ja ProAgria Länsi-Suomi), päättivät yhdessä lähteä viemään ilosanomaa satakuntalaisten ruokaketjujen ja -tuotteiden tunnettuuden lisäämiseksi sekä maakunnan sisällä että muualla Suomessa. Sikses parasta -sanoman tueksi luotiin viestinnällinen ilme, joka rakentui maakunnan ruokaketjussa työskentelevien ”mannekiinien” ympärille. Tietoa välitettiin sekä ammattilaisille että kuluttajille monia eri kanavia pitkin: mm. uutiskirjeillä, sähköposteilla ja www-sivuilla sekä sosiaalisessa mediassa. Hanke toteutti lukuisia teema- ja verkostoitumistilaisuuksia, osallistui useisiin kauppakampanjoihin ja oli mukana erilaisissa yleisö- ja messutapahtumissa. Niissä tietoa jaettiin niin reseptivihkojen kuin sähköisen oppipelin avulla. Maakunnan sisällä Osta tänään tilalta -päivä sai erityisesti toisella kerralla suuren suosion ja satakuntalaisten tulevaisuuden huippukokkien tutustuttaminen paikallisiin raaka-aineisiin oli yksi hankkeen loppuhuipennuksista.

Ensimmäinen Osta tänään tilalta -päivä järjestettiin syyskuussa 2013. Tavoitteena oli saada kuluttajat tutustumaan maakunnan ruokatarjontaan tiloilla sekä samalla saada tuottajat testaamaan suoramyynnin mahdollisuuksia ja löytämään uusia asiakkaita. Tiloja lähti mukaan 21 ja niillä vieraili noin 600 asiakasta. Tuottajilta ja yrittäjiltä saadun palautteen pohjalta lähdimme kehittämään teemapäivän ilmettä ja viestintää seuraavaa vuotta varten. Syyskuussa 2014 mukana oli jo 28 tuottajaa ja nyt tiloilla kiersikin jo yli 2000 kävijää tutustumassa tilojen toimintaan ja ostamassa tuotteita, joita ei välttämättä edes kaupoista löydy.

Raaka-aineiden paikallisuus tai tuotantotapa ei aiemmin näkynyt Satakunnassa koulutusta kokkiopiskelijoille tuottavan Porin Liisanpuiston Winnovan opetussuunnitelmissa. Satakuntalaisten makujen esiin nostaminen oli pääteemana yhteistyössä oppilaitoksen opettajien ja oppilaiden kanssa. Oppimisympäristöksi ja ideointikeinoksi kehitettiin toimintarata, jossa erilaisten tehtävien kautta opiskelijat pääsivät tunnistamaan makuja, lähiruoan tuottajia ja tuotteiden alkuperää sekä pohtimaan, mitä lisäarvoa paikallisten raaka-aineiden hyödyntämisellä olisi heidän tulevassa ammatissaan. Toimintaradan jälkeen opiskelijat aloittivat Lähiruokamenun ideoinnin 4.12.2014 järjestettävää hankkeen loppuseminaaria varten. Opiskelijat etsivät aktiivisesti uusia satakuntalaisia raaka-aineita, loivat yhdessä reseptejä ja testasivat niitä keittiössä. Lopputulos oli huikea makuelämys! Niin huikea, että päätimme koota lähiruokamenun reseptit omaksi reseptivihoksi, joka löytyy myös sähköisessä muodossa hankkeen kotisivuilta (www.siksesparasta.fi) Materiaalipankista.

Lisätietoja
Marko Jori
Pyhäjärvi-instituutti
marko.jori@pji.fi

Vapaan kanan munat kiinnostivat kuluttajia Hakunin tilalla Huittisissa Osta tänään tilalta -päivän aikana syyskuussa 2014 (vas.) - Sikses Parasta Lähiruokamenun loihtinut Winnovan kokkiopiskelijaryhmä (KOKKIB13) palkittiin ansaitusti todistuksilla 4.12.2015 loppuseminaarissa.

Kuusamolainen viliruoka esittäytyi sekä kouluissa että Ruka Nordicin yhteydessä

Kuusamon kaupungin ruokapisteissä pidettiin villiruokaviikkoa joulukuun alussa. Tarjolla oli kalahelmikeittoa, savustettuja muikkuja, porokiusausta ja Itsenäisyyspäivän kunniaksi jopa siikafilettä. Villiruoka maistui myös koululaisille. Villiruokaviikon järjesti Kuusamon kaupungin ateriapalvelut yhteistyössä kehittämisyhtiö Naturpolis Oy:n kanssa. -Tämä on hieno ele paikalliselle elintarviketuotannolle Kuusamon kaupungilta. Täällä on niin hienot raaka-aineet, että niitä voi ylpeänä esitellä, kertoo projektipäällikkö Elisa Kangasaho Kuusamo Lapland Wild Food yhteistyöstä. Villiruokaviikon avauksen yhteydessä pidettiin seminaari, johon saatiin pääpuhujaksi kouluruoan ja oppimenestyksen vaikutusta tutkineen Sini Garam ELO-säätiöstä.

Kuusamo Lapland Wild Food yritykset maistattivat villiruokaherkkuja maailmancupin avauksessa Ruka Nordicissa.

Kuusamolaiset yritykset Kitkan Herkku, Kuusamon Juusto, Petäjälammen Herkku ja Pitkäsen maalaisjuustola maistattivat paikallisia herkkuja Ruka Nordicin yhteydessä marraskuun lopussa. Vieraille tarjottiin marinoituja muikkuja, rieskaa ja Kitkan levitettä, täytettyjä rieskarullia, Kuusamon Juuston juustoja, Pitkäsen jugurtista tehtyä marjasmoothieta ja Kainuun ammattiopiston Luonnonvaratuottajakoulutuksen kehittelemiä teelaatuja sekä Petäjälammen Herkun mehuja. Kitkan viisas -drinkkikin oli ostettavissa myyntipisteestä. Herkut maistuivat ja vieraiden mielestä kuusamolaisten pitäisi tuoda entistä enemmän puhtaita ja maistuvia kuusamolaisia raaka-aineita esille.

Elisa Kangasaho/Naturpolis Oy/
Luonnollisesti läheltä-hanke
elisa.kangasaho@naturpolis.fi

Kuvassa Petäjälammen Herkun Tj Janne Haapakoski ja Susanna Säkkinen.

Kuvassa Pitkäsen maalaisjuustolan Oiva ja Merja Pitkänen.

Joensuun Teatteriravintola
Vuoden 2014 Karelia à la carte yritys

Pohjoiskarjalainen ruokamatkailuverkosto Karelia à la carte julisti vuoden 2014 yritykseksi Joensuun Teatteriravintolan. Vuoden 2014 Karelia à la carte yritys on valittu 71 yrityksen keskuudesta. Joensuun Teatteriravintola on toiminnassaan tehnyt tunnetuksi Karelia à la carte brändiä. Yritys on sitoutunut Karelia à la carte arvoihin, joita ovat paikallisuus, karjalaisuus, omaleimaisuus, vieraanvaraisuus, luonto. Yritys on tehnyt hyvässä hengessä tiivistä yhteistyötä muiden yritysten kanssa ja käyttänyt ruokapalveluiden raaka-aineena monipuolisesti lähialueen tuotteita. Yritys tunnetaan korkeatasoisesta ja iloisesta palvelusta sekä erinomaisen herkullisesta ruuasta!

Teatteriravintolan yrittäjänä Karina Sälting aloitti syksyllä 2013.

- Karelia à la carte-verkosto merkitsee tuttuja ja luotettavia yhteistyökumppaneita, korkealaatuisia paikallisia raaka-aineita. Karelia a la carte-brändin tunnettavuus ja siitä tuleva apu markkinoinnissa on tärkeä arvo meille, toteaa Teatteriravintolan Sälting. Ruuassa panostamme puhtaisiin raaka-aineisiin ja haluamme korostaa tuotteiden omia makuja ilman puolivalmisteita ja ilman esim. liemijauheita. Lisäksi pyrimme ekologisuuteen ja siihen, että hyödynnetään tuotteet ja raaka-aineet kokonaisuudessaan. Lisäksi käytämme valmistusmenetelmiä, jotka suosivat tuotteiden omia ominaisuuksia.

Vuonna 2007 Karelia à la carte vuoden yritys valittiin ensimmäisen kerran, jolloin valinta kohdistui Majatalo Puukarin Pysäkkiin Valtimolta.

Vuonna 2008 Karelia à la carte yritykseksi valittiin Tuoteankkuri Pyhäselästä.

Vuonna 2009: Mahevi Oy Polvijärveltä.

Vuonna 2010: Ravintola Kielo Joensuusta.

Vuonna 2011: Honkavaaran Perinnepiha Pyhäselästä.

Vuonna 2012: Maalaisleipomo Ilomäki Enosta

Vuonna 2013: Kestikievari Herranniemi Lieksasta

Karelia à la carte -verkosto on yli 20 -vuotias ruokamatkailuverkosto, johon kuuluu 71 pohjoiskarjalaista elintarvikealan yritystä, matkailuyritystä ja ravintolaa.

Lisätietoja
Johanna Rinnekari
Yritysasiantuntija, toiminnanjohtaja
Koordinaattori, Karelia à la carte -verkosto
puh.040 301 2441
johanna.rinnekari@proagria.fi
johanna.rinnekari@maajakotitalousnaiset.fi

Kotkan seudun runsas maatilojen elintarviketarjonta koottiin uuteen Lähiruokaoppaaseen

Ennen Joulunpyhiä Kotkan seudun asukkaat saivat kotiinsa uuden Lähiruokaoppaan Kymen Sanomien päivälehden liitteenä. Lähiruokaoppaaseen on koottu seudun kuntien Kotkan, Haminan, Pyhtään, Virolahden ja Miehikkälän maatilatuottajien laaja tilatuotteiden tarjonta aukioloaikoineen ja osoitetietoineen. Helppoa lähteä ostoksille!

Lähiruokaoppaan ideana on tehdä tunnetuksi maatilojen elintarviketarjontaa seudun asukkaille mutta myös innostaa ihmisiä tutustumaan omaan lähimaaseutuunsa ruoan ostosmatkan houkuttelemana. Ajatus toteuttaa kahdella tavalla kestävää elämäntapaa; hankitaan lähiseudulla tuotettua tuoretta ruokaa sekä matkaillaan lähiseudulle ja tutustutaan nykyaikaiseen kyläkulttuuriin. Monella perheellä on edelleen siteitä maaseutuun mutta yhä enemmän on niitäkin, joilta tämä suhde on katkennut. Elävä maaseutu on varsinkin lapsille ja nuorille kiinnostava, toisenlainen ympäristö, johon vanhempien kannattaisi lapsensa ajoittain viedä. Tietty omenahillo, hunaja, marjat tai aito lehmänmaito lapselle muuttuukin iloiseksi päiväretkeksi maalle. Ja tietoisuudeksi siitä, että ruoka tulee edelleenkin maalta.

Oppaan kokoamisen taustalla on Kaakko135 matkailun idearikas ja innostunut tiimi Kotkan-Haminan seudulla. Ajatus lähti luontomatkailusta, jonka kautta maaseudun erilaisten toimijoiden kirjo on tullut myös matkailuväelle entistä tärkeämmäksi. Paikallisen ProAgrian toimesta sitten listattiin ja etsittiin kaikki tuotantotilat, joilla on halua ja mahdollisuus myydä tuotteittaan tilalta myös suoraan. Tämä ensin pelotti tuottajia, jotka epäilivät että asiakkaita tulee häiriöksi asti. Juuri siitä syystä aukioloajat ja yhteystiedot ovat tärkeitä. Suoramyyntiä tehdään esimerkiksi vain lauantaisin tai vain kesä-/syyskaudella. Maatilayrittäjä sai itse määrittää omat aukioloaikansa.

Oppaaseen kerääntyi lähes neljäkymmentä tilaa seudun viidestä eri kunnasta ja tarjolla ovat kaikki mahdolliset ruokapöydän antimet mitä ajatella saattaa. Rannikkoalueen ylpeys on muun muassa monipuolinen tuoreen kalan tarjonta ja jalosteet. Reilun 20 000 lehdensaajan ilmaispainoksen lisäksi opasta painettiin reilusti ja sitä jaetaan maksutta tulevana kesänä Kaakkoisrannikon erilaisissa tapahtumissa, Kaakko135 matkailun infopisteissä ja opasta on noudettavissa Kotkan matkailuinfosta. Kaakko135 Matkailun tiimi toivottaakin kaikille maukkaita matkoja maalle!

Opas löytyy myös verkko-osoitteesta; http://www.kaakko135.fi/sites/kaakko135.cursor.local/files/documents/esitteet/kaakko135_lahiruokaopas_web.pdf

Kirjoittaja
projektipäällikkö Taini Rajala
Kestävän luontomatkailun Kaakko135 -hanke
Cursor Oy, Kaakko135° matkailu

Lähiruokaoppaan työryhmä;
Katja Gorelkina, Cursor Oy Kaakko135° matkailu
Tuula Repo, ProAgria Etelä-Suomi
Taini Rajala, Cursor Oy Kaakko135° matkailu
Taitto Tandem Graphics, Kotka
Paino KopioNiini Oy, Kotka
Jakelu Kymen Sanomat

KAAKKO135°

Kaakko135° matkailu/Kotkan matkailuneuvonta
+358 40 135 6588
info@kaakko135.fi
www.kaakko135.fi
facebook.com/kaakko135
Käyntiosoite; Kirkkokatu 6, 48100 Kotka

Etelä-Kymenlaaksossa perinteikästä ja myös uutta elintarvikeyrittäjyyttä

Kalastus ja kalanjalostus on eteläisen Kymenlaakson omaleimaisinta yrittäjyyttä ja tuotteita on tarjolla sekä oman maakunnan kuluttajille että myös rajan takaa tuleville venäläisille matkailijoille sekä hyvinä että huonoina taloudellisina aikoina. Tässä Lähiruokaoppaassa on yhteensä 45 yritystä joista kala-alan yrityksiä on peräti 16 kpl.

Eteläisestä Kymenlaaksosta löytyy vielä enemmän elintarvikealan yrityksiä kuin tässä oppaassa mainitut, mutta kaikkien ei ole mahdollista ottaa vastaan lähiruokaa etsivää matkailijaa.

Kymenlaaksossa myös perinteisimmät leipomot sijoittuvat etelään ja alueelta löytyy leipomoita joiden historia ja perinteet yltävät jopa usean vuosikymmenien taakse. Samoin tuotteet ovat perinteikkäitä ja monelle paikalliselle kuluttajalle tuttuja.

Useimmat Kymenlaakson konditorioista sijaitsevat myös Kotkan-Haminan seudulla.

Takaladon Liha ja Kala Oy:ssä lähellä Haminaa on myynnissä myös muiden tuottajien tuotteita ja Kotkan Prisma järjestää lähiruokapäiviä yhdessä yrittäjien kanssa. Kaikki lähiruokatapahtumat alueella ovat toivottuja ja tervetulleita kun niitä järjestetään.

Monet kuluttajat eri puolilla Suomea yllättyvät edelleen siitä, kuinka paljon omassa maakunnassa tuotetaan paikallisesti elintarvikkeita. Siksi tämän tyyppinen yhteistyö alueen toimijoiden kesken kuten tämä Lähiruokaopas on aina vain yhtä tärkeää – pienten yritysten ja kuluttajien kohtaamiseen tarvitaan kolmea asiaa: markkinointi, markkinointi ja markkinointi! Muista katsoa myös www.aitojamakuja.fi.

Tuula Repo
ProAgria Etelä-Suomi ry
tuula.repo@proagria.fi

Kasvissivutuotteet eläinten rehuksi ja maanparannusaineeksi

Kasviksia käsiteltäessä syntyy sivutuotteita mm. varastohävikkinä, lajittelutähteinä, kauppakunnostuksessa, kuorinnassa sekä salaattien ja muiden kasvistuotteiden valmistuksessa. Nyt alkavassa SivuHyöty -hankkeessa selvitetään keinoja, miten kasvissivutuotteita voidaan hyödyntää entistä paremmin ja turvallisemmin rehuna ja maanparannusaineina.

Yrityksissä on tarve kehittää sivutuotteiden hyödyntämistä nykyisestä, sillä sivutuotteen rehu- ja maanparannuskäyttöön kohdistuvat vaatimukset ovat tiukentuneet ja samanaikaisesti käsittelylaitosten maksut koetaan suurina. Yritykset tarvitsevat erilaisia sivutuotteiden käsittelyvaihtoehtoja, sillä olosuhteet, resurssit, yrityksen sijainti, välimatkat erilaisiin hyödyntämislaitoksiin ja eläintiloille vaihtelevat.

Tietoa sivutuotteista tarvitaan myös yrityksissä, joilla on mahdollisuus hyödyntää sivutuotteista valmistettuja rehuja, maanparannusaineita tai muita jakeita omassa toiminnassaan. Erilaisia käsittelytekniikoita on olemassa, ja niitä on tutkittu paljon.

Tässä hankkeessa sovelletaan olemassa olevaa tietoa kasvissivutuotteiden käsittelyyn. Hankkeessa kerrotaan yrittäjille erilaisista sivutuotteiden säilöntä- ja käsittelymenetelmistä ja demonstroidaan yhdessä valittuja menetelmiä. Lopputuotteena saatujen rehujen ja maanparannusaineiden laatu selvitetään kemiallisin ja mikrobiologisen analyysein. Hankkeessa selvitetään menetelmien soveltuvuus eri kohteisiin, samoin kun niiden vaikutus ravinteiden kierrätykseen ja sivutuotteiden käsittelykustannuksiin.

Hankkeen toteuttaa Luonnonvarakeskus (Luke) yhteistyössä yritysten kanssa vuosina 2015 - 2016 ja sitä rahoittaa Ympäristöministeriön Raki -ohjelma.

Hanke järjestää **ideointityöpajan keskiviikkona 8.4.2015** Jokioisissa. Kaikki asiasta kiinnostuneet yritykset ja toimijat ovat tervetulleita ideoimaan ja keskustelemaan.

Lisätietoa
www.luke.fi/sivuhyoty
Marja Lehto, marja.lehto@luke.fi, puh. 040 354 8894

Suomen lihatuottajilla hukattuja mahdollisuuksia suoramyyntimarkkinoilla

Inveniren tekemän tuoreen selvityksen mukaan Suomen lihantuottajien suoramyynnissä on hukattuja mahdollisuuksia. Koventunut kilpailu lihan suoramyyntimarkkinoilla haastaa lihantuottajia kehittämään liiketoimintaansa asiakaslähtöisempään suuntaan. Avainasemassa ovat henkilökohtaisen palvelukokemuksen luominen ja ostamisen helppous. Mallia voisi ottaa Ruotsista.

Mitäänsanomattomat tuotepakkaukset, vanhanaikaiset ja huonosti toimivat kotisivut, tuorein päivitys Facebookissa viime vuodelta - jos Facebook-sivu ylipäätään löytyy. Siinä muutamia hukattuja mahdollisuuksia. Lisäksi lihantuottajat tarjoavat liian usein kuluttajalle suoramyynnissä hankalia ostoprosesseja sekä jättävät maaseudun ja tilamyynnin tarjoamia tuotteistamismahdollisuuksia hyödyntämättä. Kuluttajalla tulisi olla matkassaan ostosreissulta palatessaan lihapaketin lisäksi myös pala maaseutua. Lihaa suoraan tuottajalta ostaessaan kuluttajahan ei pelkästään osta tuoretta, maistuvaa ja laadukasta lihaa vaan myös arvolatausta.

Tuottajan tulee pitää huolta suoramyyntiasiakkaastaan monella tasolla. Lihapaketti ei saisi olla ainoa liittymäpinta tuottajan ja kuluttajan välillä. Kuluttajalle pitää tarjota henkilökohtainen palvelukokemus ja mahdollisuus sitoutua tuotteeseen ja tuottajaan. Verkostoituminen muiden tuottajien ja palveluntarjoajien kanssa mahdollistaa uudenlaisten ja laajempien tuote- ja palvelukokonaisuuksien luomisen ja tekee maaseutuelämyksestä moniulotteisemman.

Kehitysvaiheet, jotka Ruotsissa on käyty läpi ja joista Suomessa voisi ottaa mallia ovat:

1. Tehokkaat ja helpot myyntikanavat
2. Asiakassuhteet ja monipuoliset viestintä kanavat
3. Elämyksellisyys - kokonaisvaltaisempi konsepti
4. Se oma juttu!

Myyntikanavat

Suomessa lihan ostaminen muualta kuin kaupasta vaatii asiakkaalta usein paljon vaivaa. Aina ei tuottajien kotisivuilta käy ilmi, millaisissa paketeissa lihaa voi ostaa, millä hinnalla, mistä sitä voi ostaa ja miten se toimitetaan tai noudetaan. Joskus ostaminen voi olla ylivoimaisen hankalaa, tai se ei ainakaan anna asiakkaalle toivottua mielikuvaa tuotteen laadusta.

Ruotsissa toimivat ja houkuttelevat nettikaupparatkaisut ovat yleisempiä kuin Suomessa. Niissä tilaus- ja toimitusprosessi on tehty asiakkaalle mahdollisimman selkeäksi ja helpoksi.

Asiakassuhteet ja viestintäkanavat

Suomessa tuottajat lähestyvät kuluttajia hyvin usein pelkästään omien kotisivujensa kautta melko tietopainotteisesti ja valitettavan usein tylsästi. Kotisivut on toisinaan rakennettu hyvin vanhalla tekniikalla ja sivujen ulkoasussa sekä kuvien laadussa olisi parantamisen varaa. Tuotepakkaukset saattavat olla pelkkiä ruskeita pahvilaatikoita ilman tekstiä ja kuvaa.

Ruotsissa asiakassuhteita vaalitaan usein monipuolisemmin ja kaikkia mahdollisia eri viestintäkanavia hyödyntäen.

Elämysten tarjoaminen

Suomessa monen tuottajan kotisivuilta voi lukea, että myynnissä on lihaa. Tietoa löytyy ehkä liharodusta, lihan osista, säilyttämisestä ja käytöstä sekä mahdollisesti hinnoista. Mutta mitä muuta maatila voi kuluttajalle tarjota kuin itse lihaa? Tiedon lisäksi kuluttajat kaipaavat elämyksiä ja tarinoita.

Ruotsissa on Suomea paremmin ymmärretty, että kuluttajat eivät osta pelkästään lihaa vaan kaikkea muuta sen oheen; täydentäviä tuotteita ja palveluita.

Oman jutun löytäminen

Suomessa monen tuottajan kotisivut muistuttavat toisiaan ja harva sivu tai maatila jää erikseen mieleen. Yhtenä syynä on sivujen hyvin samankaltainen sisältö - teemat ovat hyvin ennalta arvattavissa. Kysymykseksi jääkin, miksi kuluttaja ostaisi lihan juuri kyseisen tuottajan tilalta eikä naapurista.

Ruotsissa tilat ovat pidemmälle profiloituneet ja kuluttajan on helpompi vertailla lihatuotteita keskenään selkeiden myyntiargumenttien pohjalta. Ydinsanoman muotoilu arvolupauksiin pohjautuen ja viestinnän selkeys ovat tärkeä osa erottautumista. Selkeyttä on myös viestin yhtenäisyys kaikissa viestintäkanavissa.

Selvitykset Suomen ja Ruotsin lihan suoramyyntimarkkinoista ovat ladattavissa osoitteessa:

http://blog.invenire.fi/whitepaper-local-beef-market-in-finland

http://blog.invenire.fi/whitepaper-local-beef-market-in-sweden

Lisätietoja
Patricia Wiklund
Invenire Market Intelligence Oy
puh. 040 822 88 48
patricia.wiklund@invenire.fi

INVENIRE
INTELLIGENCE STRATEGY COMMUNICATION TALKS

EU:n alueellisen yhteistyön rahoitusohjelmat ovat käynnistyneet

Keskisen Itämeren alueen ohjelma Central Baltic on avannut rahoitushakunsa vuosille 2014–2020. Ohjelman ensimmäinen hakukierros sulkeutui helmikuun alussa, ja toinen haku on avoinna 24.8.–23.10.2015.

Hankerahoitusta myönnetään neljään teemaan: 1) taloudellisen kilpailukyvyn vahvistaminen, 2) yhteisten varojen kestävä käyttö, 3) saavutettavuuden parantaminen, sekä 4) osaava ja osallistava keskisen Itämeren alue. Tukea voi saada esimerkiksi hankkeille, jotka edistävät pk-yritysten uusille markkinoille kohdistuvaa vientiä tai sujuvoittavat ihmisten ja tavaroiden liikkuvuutta ja logistiikkaa ohjelma-alueella. Myös investoinnit ovat mahdollisia.

Ohjelma-alueeseen kuuluvat Ahvenanmaa ja Viro sekä alueita Suomesta, Ruotsista ja Latviasta. Suomessa ohjelma-alue on laajentunut kahdella maakunnalla, Satakunnalla (ydinalue) ja Pirkanmaalla (liitännäisalue). Ohjelman osarahoitusprosentit ovat säilyneet edellisen kauden tasolla: suomalaisten partnereiden osarahoitusosuus on 75 % ja omarahoitusosuuteen on mahdollista hakea valtion vastinrahaa. Partnereita hankkeissa on oltava vähintään kahdesta ohjelmamaasta, ja hankekonsortioita voivat muodostaa julkisyhteisöt, kansalaisjärjestöt ja yksityisen sektorin toimijat.

Uusi ohjelmakausi tuo tullessaan myös muutoksia. Hankehallintoon luvataan aiempaa yksikertaisempia menettelytapoja. Ohjelmassa on siirrytty sähköiseen haku- ja raportointijärjestelmään ja rahoitushaut ovat kaksivaiheisia. Uutena hankemuotona on yksivaiheisella haulla haettavat pienhankkeet. Näiden kustannukset voivat olla maksimissaan 200 000 euroa ohjelman tukea ja kesto enimmillään 2 vuotta. Lisätietoja: www.centralbaltic.eu

Koko Itämeren alueen kattava ohjelma Baltic Sea Region Programme on myös käynnistynyt. Ohjelmassa on kaksivaiheinen haku Central Balticin tapaan, ja toisen hankehaun odotetaan avautuvan syksyllä. Lisätietoja: www.eu.baltic.net

Interreg Europe –ohjelma puolestaan on koko Euroopan unionin laajuinen rahoitusohjelma, jonka ensimmäisen haun odotetaan avautuvan kevään 2015 aikana.

Lisätietoja: www.interreg4c.eu

Lisätietoja hankeyhteistyöstä
Eija Eloranta
projektipäällikkö
Turun yliopiston Brahea-keskus
puh. 040 843 1477
eija.eloranta@utu.fi

REKO-ringen bara växer - närmare 18 000 medlemmar i 36 olika ringar

I Vasa har medlemmarna i REKO-ringen möjlighet att två gånger i månaden beställa varor från lokala producenter. Varorna delas ut varannan torsdag vid Kaserntorget, men i framtiden kan det bli ändring på det. Ann-Sofi Ljungqvist, som är projektledare för EkoNu, säger att de funderar på vad de ska göra då det växer så snabbt. Den här gången gjorde de så att de förlängde hämtningstiden med en halvtimme, men de måste nu fundera på om de kan ha det en gång i veckan.

Thomas Snellman är den som införde konceptet i Finland. Han säger att ringarna växer i hela landet och man närmar sig 18 000 medlemmar i 36 olika ringar i landet. År 2014 ökade medlemsantalet med 3 000 procent. Snellman tror inte att det kommer att öka lika mycket i år, men det kommer nog att öka kraftigt, och för att det ska öka ännu mer i Vasa, så borde det komma med fler producenter.

Tillvägagångssättet är att man gör sina beställningar via Facebook och sedan delas varorna ut vid speciella tillfällen. Producenterna kommer från olika delar av Österbotten och varje producent tar ansvar för att hygienkraven följs. Producenten Mårten Wärnå från Esse säger att det här är det som är A och O. Man följer en egen kontroll. Det är som en vanlig leverans där varorna ska vara i rätt temperatur ändå fram till kunden. REKO-ringen är en möjlighet som de har för att få en skälig lön, så att de kan fortsätta med verksamheten.

Uppgifterna är från (30.1) webbplatsen svenska.yle.fi.

Luonnonvarakeskus Luke uudisti prosessihallin laitteistoja

MTT, Metla, RKTL ja maa- ja metsätalousministeriön tilastopalvelut TIKE yhdistyivät Luonnonvarakeskus Lukeksi, joka aloitti toimintansa 1.1.2015. Samalla laajennettiin ja uudistettiin Jokioisten koehallin laitteistoja.

Nyt hankitut laitteistot soveltuvat erityisesti perunoiden, hedelmien, marjojen ja kasvisten prosessointiin. Sopivat koe-erät ovat tapauskohtaisesti 5 – 50 kg. Hankitulla laitteistolla täydennettiin prosessilaitteistoja niin, että niillä voidaan tutkia ja testata mm. mehujen (pastöroitu tai tuore), hillojen, hapankasvisten, valmisruokien, leivontatuotteiden, tuoreiden tai kuivattujen kasvisten ja niiden valmistuksessa syntyvien sivuvirtojen prosessointia raaka-aineesta valmiiseen pakattuun tuotteeseen saakka.

Prosessilaitteet pääpiirteittäin:

Esikäsittely: pesu/linkous, kuorinta
Prosessi: paloittelu, murskaus, keittopata, tehosekoitin, soseutus/paseeraus, kasviskuivain ja yhdistelmäuuni
Pakkaaminen: pussipakkaus, purkkipakkaus, merkintälaite

Laitteistoja käytetään osana Luken ja sen yhteistyökumppaneiden tutkimushankkeita, mutta niitä vuokrataan myös yrityksille Luken henkilökunnan opastuksella esimerkiksi tuote- tai prosessikehityksen tueksi.

Kasvisten käsittelyn lisäksi koehallissa pystytään edelleen tarjoamaan meijerisektorin kehityspalveluita. Laitteistoilla voidaan valmistaa ja pakata nestemäisiä maitovalmisteita (myös hapanmaitovalmisteita ja mehuja), sekä tehdä koejuustoja mm. kahdella 150 litran juustokattilalla. Lisäksi myös rasvojen- ja levitteiden ja suodatusteknologiaa hyödyntävien tuotteiden valmistus onnistuu. Koehallilla on laitoshyväksyntä, joten hallia voi käyttää koe-erien kaupalliseen testaamiseen.

Molempien prosessien tukena ovat kehitystyö edellyttämät kemialliset - ja mikrobiologiset laboratoriot ja aistinvaraisen arvioinnin testaustilat. Vuoden 2014 aikana Jokioisten testilaboratorioihin siirrettiin LTK:sta myös lihasektorin kehittämiseen liittyvät fysikaaliset testausmenetelmät. Edellä mainitut laboratoriopalvelut ovat tietysti myös lihasektorin käytössä.

Jokioisten koehallin laitteistoja esitellään 24.3. ”Teknologiset uutuudet ja prosessipalvelut ” työpajassa. Ohjelma ja ilmoittautuminen www.luke.fi/esrpajat..

Koehallin laiteasennukset olivat käynnissä viikolla 5.

Lisätietoja: Erkki Vasara, erkki.vasara@luke.fi, puh. 0400 699 209

Elintarvikehankinta Roadshow kahdeksalla paikkakunnalla

Eri puolilla Suomea kiertää maaliskuun aikana julkisen sektorin ruokapalveluiden Elintarvikehankinta Roadshow. Kohderyhminä ovat päättäjät, hankinta-asiantuntijat, ruokapalveluhenkilöstö, tuottajat ja jalostajat sekä kaikki asiasta kiinnostuneet.

Roadshowssa keskitytään hankintaosaamisen kulmakiviin: hankintaprosessin, strategisen päätöksenteon, ennakoivan vuoropuhelun ja ruokalistasuunnittelun merkitykseen onnistuneessa vastuullisessa elintarvikehankinnassa.

Tapahtumia ovat tekemässä EkoCentrian Kestävät hankinnat -hanke yhteistyössä hankkeen pilottikohteiden kanssa.

Roadshow ohjelmat ovat vielä osittain kesken, mutta tulevat piakkoin EkoCentrian nettisivuillewww.ekocentria.fi

11.3. Espoo
12.3. Rovaniemi
17.3. Loviisa (alustava)
19.3. Vaasa
23.3. Lappeenranta
24.3. Naantali, Rymättylä
26.3. Siilinjärvi
31.3. Joensuu

Lisätietoja
Sari Väänänen
puh. 044 785 4025
sari.vaananen(at)sakky.fi

”Matbranschens Zlatan” till Åland

När vi pratar med Michael Björklund för att fråga vem den där **Claus Meyer** är, som skall komma till Åland? ” -Claus Meyer!!? -Tänker er att det Zlatan är för sportbranschen är Claus Meyer för matkulturen!” säger Björklund med ett skratt. Claus Meyer är en fantastik källa till inspiration för mig. Han har jobbat långsiktigt och målmedvetet med konceptualisering av närproducerat.

Med anledning av konferensen New Nordic Lifestyle har Claus Meyer, Nordens främsta gastronomiska entreprenör valt att komma till Åland. Meyer har förutom att starta den välrenommerade stjärnkrogen Noma i Köpenhamn, som utsetts till väldens bästa restaurang tre år i rad, även varit en av de främsta utvecklarna av det nordiska köket och initiativtagare till det Nordiska köksmanifestet. I sitt Matlabb har han förutom forskningsprojekt även gett möjligheter till ungdomar att experimentera och utveckla mat.

I mars kommer han alltså till Åland och kommer förutom att vara en av föredragshållarna på konferensen, även att åka runt på Åland tillsammans med Michael Björklund och möta ett antal utvalda producenter.

“Vi är otroligt glada att Claus Meyer valt att besöka Åland” säger Lena Brenner, landsbygdsutvecklare. Meyer är en filantrop, utvecklare och entreprenör, och vi hoppas att han med sin bakgrund och erfarenhet har många idéer om hur man kan utveckla de nordiska råvarorna och skapa mervärde för producenterna. Vi hoppas att hela Norden tar chansen och kommer till Åland för att lyssna på honom.”

Den 12 mars arrangerar Medimar i samarbete med Ny Nordisk Mat Åland konferensen New Nordic Lifestyle - välmående, mat, rörelse och sinne på Alandica i Mariehamn.

Övriga föredragshållare

Marie Ryd, Vetenskapsjournalist och disputerad inom medicinsk vetenskap, utbildad vid Karolinska Institutet kommer att tala om motionens betydelse för hjärnan. Läs mer om Marie på www.holone.se/sv/

PhD Rickard Tellström, docent i måltidskunskap, verksam i Grythyttan samt aktuell från Historieätarna kommer att tala om 2000talets smakvändning i Norden – människors matval i historien och idag.

Mats Peterson är utbildad inom näringslära och fysiologi med inriktning på klinisk nutrition och näringsmedicin. I sitt föredrag Kraft och Lust kommer han att tala om hur du blir nummer ett vare sig det handlar om dig som idrottsman, säljare eller pappa. Läs mer om Mats Petersson på: matvision.se

Dessutom kommer **Medimar** och **HS Consulting** att introducera sitt nya koncept MovEat och **Tove Erikslund** kommer att tala om Jag vill, jag kan, jag gör.

På kvällen arrangeras en festmåltid på Smakbyn hos Michael Björklund.

Vi önskar deltagare från hela Norden välkomna för att må bra, bli inspirerade och peppade till att prestera på topp både privat och yrkesmässigt.

För mer info om Claus Meyer se: http://www.clausmeyer.dk/en/

För med info om konferensen se: www.facebook.com/NewNordicLifestyle

Anmälan till konferensen hittar du på: www.medimar.ax

För ytterligare information om konferensen kontakta Projektkonsult projektkonsultaland@gmail.com
För ytterliga info om Claus Meyer kontakta Lena Brenner,+358 457 5267305, eller Michael Björklund, +358 18 43666

Ny Nordisk Mat har med stor framgång fört fokus på det Nordiska köket och våra lokala fina råvaror och i år firar det Nordiska köksmanifestet 10 år. För att uppmärksamma detta samt att bygga vidare på Ny Nordisk Mat konceptet har vi valt att bygga på med ytterligare byggstenar för välmående, nämligen rörelse och sinne.

Tapahtumien ja teemamuseoiden ruokatarjonnan uudistaminen

Suomessa on mielenkiintoisia, hyvin toteutettuja tapahtumia ja mietittyjä museoita, mutta niiden ruokatarjonta matkailijalle ei ole aina samalla tasolla. Tapahtumat ja museot toimivat ikkunoina suomalaiseen kulttuuriin ja on ikävää ellei ruoka tue positiivisen elämyksen syntyä.

Ajalla 1.8.2014-31.12.2015 tapahtuvan kehittämistyön rahoittaja on opetus- ja kulttuuriministeriö Kulttuurin matkailullinen tuotteistaminen erityisavustuksella. Hankkeessa on asiakaslähtöinen lähestyminen. Tavoitteena on tukea tapahtumajärjestäjien ja museoiden kehittämistyötä elämyksellisten ruokamatkailutuotteiden tuottamisessa.

Uudistettujen ruokailukonseptien avulla vahvistetaan Suomen matkailun kilpailukykyä ja mahdollistetaan kokonaisvaltaisen kulttuurimatkailuelämyksen syntyminen. Suomalaisille ja ulkomaisille matkailijoille kehitettävillä ruokaelämyksillä on hyvä mahdollisuus parantaa ruokakulttuurin tunnettuutta ja imagoa, lisätä suomalaisen ruokamatkailun houkuttelevuutta ja sitä kautta luoda Suomi-kuvaa.

Hankkeen tavoitteena on Suomalaisen ruokakulttuurin nivominen matkailupalvelukokonaisuuksiin museoiden ja tapahtumien osalta. Konkreettisina toimenpiteinä on ruokakonseptien ja tuotteiden luominen kansainvälisille markkinoille yhdessä asiakkaiden, yrittäjien, tapahtumajärjestäjien ja museoiden kanssa. Myös olemassa olevia hyviä käytänteitä mallinnetaan ja ideoidaan uusia.

Lisätietoja
www.ruokamatkailu.fi
Kristiina Havas, 0500 688 332
Kristiina Adamsson (ent. Jaakonaho), 040 488 7595
etunimi.sukunimi@haaga-helia.fi

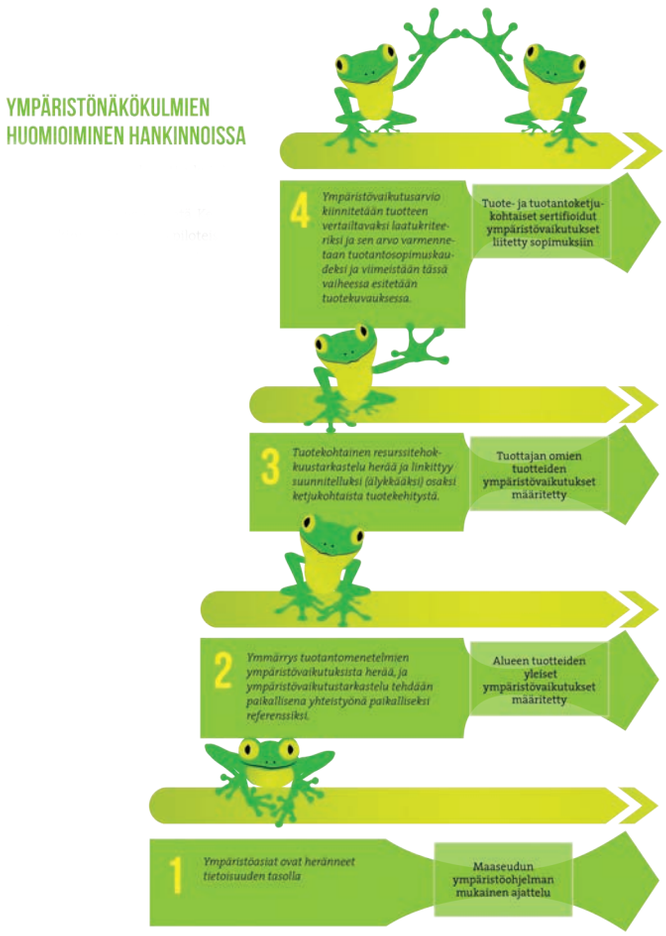
Elinkaarianalyysit ja lähiruoan sosiaaliset vaikutukset - uusi opas on valmistunut!

Uusiutuva hankintalaki mahdollistaa ja kannustaa hyödyntämään enemmän ympäristö- ja sosiaalisia näkökohtia elintarvikkeiden hankinnoissa. EkoCentrian Kestävät Hankinnat -hankkeessa selvitettiin yhteistyössä Luken (ent. MTT) kanssa, kuinka kestävyyden määreitä voitaisiin tulevaisuudessa sisällyttää hankintakriteereihin. Kahdeksassa pilotissa arvioitiin lähi- ja luomutuotteiden elinkaarianalyysejä sekä sosiaalisia vaikutuksia.

Oppaan työstämiseen osallistuivat EkoCentrian asiantuntijoiden lisäksi Luken (ent. MTT) asiantuntijat professori Sirpa Kurppa, erikoistutkija Helmi Risku-Norja sekä tutkija Frans Silvenius. Oppaaseen on koottu vinkkejä, miten ympäristö- ja sosiaalisia vaikutuksia voidaan hyödyntää lähiruoan ja luomun hankintaprosessissa. Opas on ladattavissa EkoCentrian sivuilta: http://www.ekocentria.fi/vinkke-ja_lahi-_ja_luomuruoan_hankintaan.

Tarkastelussa olleet julkisen sektorin ruokapalveluiden tarjoamat pilottituotteet saivat elinkaaripohjaisessa ympäristövaikutusarvioinnissa pääsääntöisesti verrokkituotteisiin nähden paremman tuloksen. Verrokkituotteiksi oli valittu vaihtoehtoisesti tarjottava volyymituote. Lähiruokaketjun ympäristöetu johtui todennäköisesti siitä, että lähiruokatuotteita ja hankintaketjua jatkokehitettiin yhtä aikaa ympäristötarkastelun kanssa. Ympäristötieto voitiin ottaa käyttöön jo ennakoivasti.

Lähituotteet myös valikoitiin eri alueille siten, että niiden tuotanto on ympäristölle edullista. Esimerkiksi viljojen satotasot Etelä-Karjalassa olivat korkeita, perunan ja mansikan viljely oli resurssitehokasta tutkituilla tiloilla/alueilla, luomuviljan satotaso ruotsinkielisellä pohjanmaalla oli hyvä ja ahvenen kalastus Lounais-Suomen rannikolla oli hyvin suunniteltua.



Tarkastelun tuloksena suunniteltiin portaittaiset menettelytavat (katso kuva). Porraskuvassa on kuvattu, kuinka lähiruoan ympäristömyönteisyys voidaan todentaa ja kuinka edetä hankinnoissa. Kestävät Hankinnat -hankkeen piloteissa saavutettiin vaiheet 2-3. Tavoitetason neljännen portaan saavuttaminen vaatii vielä ”sammakonloikan”.

Lisätietoja
Sari Väänänen, sari.vaananen@sakky.fi

BA2
Posti Oy
Posti Green

Tapahtumat

11.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Espoo (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
12.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Rovaniemi (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
12.3.2015	Food from Finland kick off Saksan markkinoille, Helsinki (sonja.malin@dfhk.fi)
12.3.2015	New Nordic Lifestyle, Mariehamn (www.facebook.com/NewNordicLifestyle)
17.3.2015	Elintarvikealan julkinen rahoitus ja uudet ohjelmat, Pasila ja ELYt (https://tapahtumat.tekes.fi/tapahtuma/elintarvikealanrahoitusjaohjelmat) kts. s. 3
17.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Loviisa (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
17. - 18.3.2015	Maaseutumatkailuyrittäjien ja -kehittäjien 41. valtakunnallinen seminaari, Kaustinen
19.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Vaasa (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
20. - 21.3.2015	Vuoden Porokokki 2015, Rovaniemi (www.facebook.com/vuodenporokokki)
23.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Lappenranta (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
24.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Naantali, Rymättylä (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) s. 19
24.3.2015	Teknologiset uutuudet ja prosessipalvelut -työpaja, (www.luke.fi/esrpajat tai erkki.vasara@luke.fi) s. 19
25.3.2015	Elintarviketeollisuus – Oiva, pakkausmerkinnät, omavalvonta, Helsinki (www.elintarvikejaterveys.fi)
26. - 29.3.2015	Lähiruoka- ja luomumessut, Helsinki. (www.lahiruokaluomu.fi)
26.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Siilinjärvi (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
27.3.2015	Katsaus lähiruoka- ja luomusektorin toimenpiteisiin ja tuloksiin, Helsinki (www.mmm.fi/lahiruoka)
27. - 29.3.2015	Makujen Lappi, Luosto (http://www.luosto.fi/talvitapahtumat)
28.3.2015	Matmarknaden, Korsnäs (helena@mathantverk.fi)
31.3.2015	Elintarvikehankinta Roadshow, Joensuu (www.ekocentria.fi, sari.vaananen@sakky.fi) kts. s. 19
7.4.2015	World Health Day 2015, Food safety (www.who.int/campaigns/word-health-day/2015/event/en/)
8.4.2015	Kasvissivutuotteiden hyödyntämisen ideointityöpaja, Jokioinen (marja.lehto@luke.fi) kts. s. 16
14. - 16.4.2015	World Food Warsaw, Puola (www.worldfood.pl/en)
5.5.2015	Elintarvikepäivä, Helsinki (www.elintarvikepaiva.fi)
6.6.2015	Avoimen kylät päivä(www.kylatoiminta.fi/uutiset/117/Kylaet-ilmoittautukaa-Avoimet-Kylaet-paeivaeaen-6-6.html)
12. - 13.6.2014	Neitsytperunafestivaali, Turku (http://www.neitsytperunafestivaali.fi/npf)
16. - 18.6.2015	Nordic View to Sustainable Rural Development Riga, Latvia (http://njfcongress.eu/)
2. - 4.7.2015	Farmari, Joensuu (www.farmari.net)
1.8.2015	Ruokaa Pielisen rannalta -tapahtuma, Nunnanlahti Juuka (hanna.tuominen@pkky.fi)
2. - 5.9.2015	Riga Food, Riika Latvia (www.rigafood.com)
2. - 4.10.2015	Turun ruoka & viinimessut,Turku (http://turunmessukeskus.fi/messut-ja-tapahtumat/turun-ruokamessut/etusivu)
3.11.2015	Ateria-tapahtuma, Helsinki (http://www.julkinenateria.fi/kavijainfo)

16. - 18.3.2016	Gastro, Helsinki (www.messukeskus.com)