# Ruoka-Suomi

3 ▪ 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

**Painopaikka: Newprint**

# Sisällys

Hallitusohjelma ”ruokalasien läpi” katsottuna 1
Tarjoa tuoretta! Lähiruokaviestin 2011 teemana 2
Kekrikemut lokakuussa - suomalaisen sadonkorjuun suuri juhla! 3
Elintarvikealan toimialaseminaari 4
Koetehdastilat ja aistilabrat Itämeren alueella lähemmäs suomalaisiakin yrityksiä 6
Elintarvikealan pk-yritysten elintarvikelainsäädäntöneuvontaa koskeva selvitys ja koulutusohjelma 7
Skördefesten på Åland 16. - 18.9.2011 7
Healthy to go – FoodInnovation –online kurssi alkaa 15.9.2011 8
Julkinen elintarvikekilpailutus ja paikallisuus –julkaisu myös ruotsiksi 8
Varsinais-Suomessa halutaan lisää näkyvyyttä vahvalle ruokaketjulle 9
Vuoden 2011 yritystilastot ovat valmistuneet 10
Pororuokaviikko 45 (7. - 13.11.2011) 11
Aidot maut kiinnostivat Herkkujen Suomessa 12
Lisää lähiruokatuotteita kauppoihin elintarvikealan pienyritysten 15
Ny nordisk mat –konferenssi Helsingissä 15
Ainutlaatuinen tilaisuus uudelle lähiruokayrittäjälle Kampissa 16
Lähiruoka – pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä 16
Luomuviikko: Luomu esille 17
Syksyn Luomupäivä: Tuotanto kasvuun 17
Lähikalaruoista matkailun oheisvetonaula 18
Mennään markkinoille ja messuille -työpaja 19
Tietohaarukka 2011 - tilastotietoa elintarvikealasta on ilmestynyt 20
Pintojen puhtaus on tärkeä osa yleistä elintarvikehygieniaa 20
ElintarvikeTeollisuus 2011 -näköalanpaikka alan kehitysmahdollisuuksiin 21
” Laatua pukkaa” Pohjois-Karjalassa 21
Luonnontuotepäivät Rovaniemellä 5. - 6.10.2011 22
Lammasteurastuksen haasteet ja kehityskohteet tiedonvaihtotilaisuus 22
Pienten elintarvikeyritysten byrokratia kevenee 23
Elintarvikeyritysten ilmoittaminen helpottuu 23
Bättre folk, bättre smak? 24
Matkailu muuttaa maailmaa seminaari 13.10.2011 24
Teemapäivä: Suoramyynti tilalta 25

Kansikuva: Herkkujen Suomi 26. - 27.8.2011

# Hallitusohjelma ”ruokalasien läpi” katsottuna

Uusi hallitus saatiin kesällä vihdoin aikaan pitkän väännön jälkeen. Hallitusohjelmaakin kursittiin kasaan niin pitkään, etteivät toimittajatkaan enää jaksaneet päivystää Säätytalon rappusilla. Samoin Säätytalon vastapäätä tuli Suomen Pankin eteen parkkeeranneiden opiskelijoiden saunomismitta täyteen. Pihtisynnytyksellä aikaansaatu hallitusohjelma kuitenkin näki päivänvalon vihdoin juhannuksen kynnyksellä.

”Ruokalasien” läpi katsottuna hallitusohjelma on mannaa luettavaa. Onhan korkeimmassa poliittisessa asiakirjassa nyt ensi kertaa ruokapolitiikka nostettu omaksi lohkokseen ja sille saatu kantavuutta ja vastuutusta ihan hallitustasolta saakka.

Hallitusohjelmassa tunnistettiin ruokasektori selvästi tulevaisuuden kasvualaksi, jonka kilpailukykyä ja yhteistyötä kehitetään kansallisessa ruokastrategiassa ja ruokapoliittisessa selonteossa asetettujen suuntaviivojen mukaisesti. Ruokaturvallisuus - ihan aiheellisesti keväällä 2011 Eurooppaa ravistelleen EHEC -skandaalin jälkeen - mainittiin erikseen olevan jatkossakin Suomen kansainvälinen vahvuus.

Hallitusohjelma nostaa kuluttajan avainasemaan: *hyvin toimivassa elintarvikeketjussa kuluttajan tekemät valinnat ohjaavat kauppaa, teollisuutta, ravitsemuspalvelujen tarjoajia ja maataloutta toimimaan asiakaslähtöisesti*. Hallitusohjelma vastaa kuluttajien vaateeseen saada tietää ruokansa alkuperästä lisää avointa ja läpinäkyvää tietoa. Alkuperän lisäksi ohjelmassa mainittiin erikseen ruoan tuotantotapa sekä koostumus, mikä osoittaa tahtotilaa vastata kuluttajien eettistymiseen ja myös kiinnostukseen terveellisemmistä ruokavalioista ja ruoan mahdollisista lisäaineista. Elintarvikkeiden jäljitettävyydellä haetaan kuluttajien luottamusta, mikä on elintarvikealan toiminnan ydinedellytys. Avoimuuden ja läpinäkyvyyden lisäämiseksi ja toimenpiteiden pohjaksi hallitus lupasi tehdä selvityksen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä mukaan lukien alkuperä, tuotantotapa, tuoreus, koostumus, vierasaineet, lisäaineet ja harhaanjohtavat nimimerkinnät sekä geenimuunneltujen ainesten käyttö.

Hallitus teki myös rohkean linjauksen maatalouspolitiikan sisältöpainotuksen muutoksesta: hallitus lupasi ottaa Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi luomu- ja lähiruoan osuuden kääntämisen vahvaan nousuun. Tämän saavuttamiseksi hallitus lupasi toteuttaa luomualan ja lähiruoan kehittämisohjelman, jonka avulla tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi, kehitetään luomuruokaketjua ja nostetaan lähiruoan jalostusastetta. Hallitus haluaa myös kasvattaa luomu- ja lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla ja vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin mm. parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa. Tämän eteenhän monet toimijat - Ruoka-Suomi -teemaryhmä mukaanlukien - ovat jo pitkään tehneet kehittämistyötä. Hallitus haluaa tehostaa myös suomalaisten elintarvikkeiden, luomu- ja erikoistuotteiden jalostusta, markkinointia sekä ja vientiä. Pienimuotoinen elintarvikejalostus ja näiden tuotteiden myynti on nostettu esiin omana kohtanaan ja siihen liittyviä mahdollisuuksia on luvattu parantaa lainsäädännön keinoin.

Hallitusohjelman laatijat ovat myös kuulleet kentän huudon elintarvikevalvonnan ongelmakohdista, sillä ohjelma lupasi varmistaa elintarvikevalvonnan ohjauksen toimivuuden ja toimijoiden yhdenvertaisuuden. Elintarvikevalvonta halutaan myös koota yhdeksi toimivaksi kokonaisuudeksi, todennäköisemmin Eviran siipien suojaan.

Hallitusohjelman linjat ovat vahvoja ja tehtävät suhteellisen selvästi ilmaistuja. Yhdessä ne antavat vakaan pohjan elintarvikealan kehittämiselle. Ilahduttavaa on erityisesti pienimuotoisemman elintarvikealan vahva näkyvyys ohjelmassa. Sen sijaan rahaa ei hallitus erikseen korvamerkinnyt linjausten ja tehtävien toteuttamiselle, mikä aiheuttanee oman haasteensa yhä tiukkenevissa valtionkehyksissä. Mutta tästä on hyvä jatkaa: ei kun hihat taas vain heilumaan!

*Kirsi Viljanen*
*Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.*
*Maaseutuylitarkastaja, MMM*

# Tarjoa tuoretta! Lähiruokaviestin 2011 teemana

Viidennen kerran järjestettävä Lähiruokaviesti polkaistiin liikkeelle Nurmeksesta maanantaina 22.8.2011. Viesti kulki Suomen halki päätyen Herkkujen Suomi -tapahtumaan perjantaina 26.8.2011 Helsingin Rautatietorilla. Lähiruokaviestin suojelijana toimii tasavallan presidentti Tarja Halonen.

Lähiruokaviestin teemana vuonna 2011 oli ”Tarjoa tuoretta” ja viestin aikana puhuttiin erityisesti luomuviljasta, sesongin kasviksista sekä ruokapalveluiden tarjoaman ruuan alkuperästä sekä jäljitettävyydestä. Lähiruokaviestin tavoitteena oli kannustaa päättäjiä kestävien elintarvikevalintojen edistämiseen strategiatasolla sekä julkisten ruokapalveluiden tuottajia kestäviin elintarvikehankintoihin valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti:

”Ruokapalvelujen elintarvikehankinnoissa lisätään luonnonmukaista, kasvispohjaista tai sesonginmukaista ruokaa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään 2 krt/vk vuoteen 2015 mennessä”. (VN 4/2009)

Lähiruokaviestille osallistui 11 joukkuetta ja niihin lähes 400 polkijaa. Viestin VIP-viejinä nähtiin maakuntajohtajia, kaupunkien ja kuntien johtajia, kansanedustajia sekä Euroopan Parlamentin edustaja.

Perjantaina 26.8. viesti päättyi Helsinkiin Herkkujen Suomi -tapahtumaan, jossa viestijoukkueiden edustajat luovuttivat vetoomuksensa MMM Jari Koskiselle sekä OM Anna-Maja Henriksson. Viesti huipentui joukkueiden kapteenien viedessä tervehdyksensä viestin suojelijalle, tasavallan presidentti Tarja Haloselle.

Lähiruokaviestin toteutuksesta vastaa EkoCentria MMM:n menekinedistämishankkeena.

Lisätietoja:
*Hankepäällikkö Irma Kärkkäinen*
*puh. 044 785 4012*
*irma.karkkainen@sakky.fi*

Lähiruokaviestin kotisivut EkoCentrian sivuilla
www.ekocentria.fi

*Hanne Leppänen/Elintarvikealan koordinointihanke Pohjois-Karjalassa, Irma Kärkkäinen/EkoCentria, Pertti Vainionpää/ Nurmeksen kaupunginjohtaja*

**Kekrikemut lokakuussa – suomalaisen sadonkorjuun suuri juhla!**

Kekri on muinaisessa ajankierrossa ollut suomalaisten vuoden vaihtumisen ja suomalaisen sadonkorjuun juhla. Vanha kansa vietti kekriä loka-marraskuun vaihteessa, jolloin suomalaisen ajanlaskun mukaan alkoi uusi kalenterivuosi. Kekrin aika koitti, kun karja oli tuotu sisätiloihin, syysteurastukset tehty, jyvät saatu laariin ja juurekset kuoppaan. Satokauden päättymistä juhlittiin uuden sadon antimilla ja juomilla. Notkuvien pöytien herkut kokosivat yhteen koko yhteisön, ja juhlamenoihin liittyi usein monia riittejä ja seremonioita. Tarinat ja taiat ovat nekin tärkeä osa kekrin perinnettä – taioilla yritettiin ottaa haltuun tulevaisuutta ja sato-onnea.

Sadonkorjuujuhlia, erilaisia kekrejä, olut- ja viinijuhlia järjestetään eri puolilla maailmaa. Me suomalaiset olemme kuitenkin pääosin jättäneet riemukkaan ja ruokaisan kekrin vieton. Halloween, joka kekrin tapaan on kotoisin Irlannista, on rantautunut Amerikan kautta syksyiseksi lasten ja nuorten naamiaisjuhlaksi ainakin kaupunkeihin.

Talonpoikaiskulttuurisäätiö on päättänyt palauttaa kekrin vieton suomalaiseen ruokapöytään ja syksyyn uudessa kuosissa. Säätiö on pari vuottaa tehnyt työtä kekrin perinteen uusintamiseksi. Viime syksynä kekri nousi jo median otsikoihin. Viime syksynä myös mm. Ruovedellä ja Helsingissä järjestettiin Kekrikemut, jossa pääroolissa oli suomalainen ruoka. Kekrikemujen mausteena oli suomalaista ruokaa ylistävät puheet, modernisti esitettyä kansanmusiikkia ja sketsejä kekrin perinteen pohjalta. Säätiö suosittaa kekriä vietettäväksi mikkelinpäivän ja pyhäinpäivän välisenä aikana.

Talonpoikaiskulttuurisäätiö ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä haastavat maaseudun toimijat järjestämään jo lokakuussa 2011 Kekrikemut -juhlia kylissä, yhdistyksissä, perheissä ja ystäväpiireissä. Tilaisuuden muoto on vapaa suuremmista maakunnallisista tilaisuuksista mukaviin perheen tai ystävien kesken pidettyihin juhliin. Paikallisyhdistykset voisivat koota voimansa ja järjestää alueiden asukkaille avoimia kekrijuhlia esimerkiksi kylä- tai seuraintalolla, toreilla ja turuilla. Ja koska kekrillä juhlitaan satoa, on oikea aika kekrin viettämiseen sadonkorjuun jälkeen – mikkelinpäivästä pyhäinpäivään.

Lisätietoja ja -vinkkejä kekristä ja kekrijuhlien järjestämisestä löytyy: http://www.kekri.fi/

Ottakaa haaste vastaan ja vietetään yhdessä mukavaa Kekriä uuden sadon herkkujen, lähiruuan ja ystävien kesken! Ellette tänä vuonna ehdi, laittakaa suunnitelma valmiiksi seuraavalle vuodelle.

Talonpoikaiskulttuurisäätiö
Paula Viertola
Asiamies
040 825 2111

Ruoka-Suomi -teemaryhmä
Kirsi Viljanen
Puheenjohtaja
040 513 2125

Heidi Valtari
Koordinaattori
0400 487 160

*Oikeudet: Talonpoikaiskulttuurisäätiö. Kuvaaja: Jeppe Tuominen*

# ELINTARVIKEALAN TOIMIALASEMINAARI

## Ympäri käydään, yhteen tullaan.

## 15. - 16.11.2011 KOUVOLA

Tervetuloa vuosittaiseen elintarvikealan kansalliseen seminaariin, joka järjestetään tänä vuonna 15.-16.11. Kouvolassa. Seminaari on samalla sekä TEM-toimialapalvelun julkaiseman Elintarvikealan toimialaraportin julkistamistilaisuus että vuosittainen elintarvikealan toimijoiden ja kehittäjien ajankohtaisseminaari. Tule mukaan hakemaan ja antamaan vauhtia elintarvikealan kasvulle! Uuden ja ajankohtaisen tiedon lisäksi seminaari tarjoaa uusia mahdollisuuksia vahvistaa niin yrittäjien kuin asiantuntijoiden yhteistyötä valtakunnallisesti yli maakuntarajojen.

Tavoitteena on lisätä elintarvikealan toimijoiden osaamista alan ajankohtaisista asioista unohtamatta kansainvälistymistä, edistää yhteistyötä sekä kertoa maaseudun kehittämisohjelmien mahdollisuuksista ja tuloksista. Ohjelma sisältää myös tutustumisen paikallisiin elintarvikeyrityksiin. Ensimmäisen päivän illalla on yhteinen iltatilaisuus.

Tilaisuuden järjestävät TEM-toimialapalvelu, Maaseutuverkosto, Kaakkois-Suomen ELY-keskus ja Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä yhteistyössä Kaakkois-Suomen elintarvikealan kehittämistoiminnan kanssa.

**Seminaariaika ja -paikka**
Seminaari järjestetään 15.- 16.11.2011 Kouvolan Upseerikerhon tiloissa, (Upseeritie 5, 45100 Kouvola). Lisätietoja osoitteessa www.kouvolanupseerikerho.fi.

**Sitova ilmoittautuminen**
Seminaariin ilmoittaudutaan 4.11.2011 mennessä www.ruokasuomi.fi (ajankohtaista) tai www.maaseutu.fi – (koulutukset ja tapahtumat) - osoitteessa sähköisesti tai projektisihteeri Arja Meriluoto, puh. (02) 333 6476, sp. arja.meriluoto@utu.fi Seminaari on osanottajille maksuton, mutta jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista sekä majoitusvarauksista.

**Majoitus**
Sokos Hotel Vaakunassa (http://www.sokoshotels.fi/hotellit/kouvola/) yhden hengen huone 94,50 e/vrk ja kahden hengen huone 116 e/vrk. Majoitusvaraukset 25.10.2011 mennessä 020 1234 651 tai sähköpostilla reception.kouvola@sokoshotels.fi. Varausvaiheessa tulee mainita kiintiön nimi ” Elintarvikeala 15. - 16.11.2011”. Sokos Hotel Vaakuna sijaitsee osoitteessa Hovioikeudenkatu 2 ja kävelymatkan päässä sekä Kouvolan matkakeskuksesta että Kouvolan Upseerikerholta. Lisätietoja ja Kouvolan kartta yms.www.kouvola.fi. Muihin paikallistiedusteluihin vastaa Ruoka-Suomi -teemaryhmän Kaakkois-Suomen aluejäsen, kehityspäällikkö Tuula Repo, puh. 040 588 0958 tai sp. tuularepo@proagria.fi.

**Lisätietoja**
Lisätietoja seminaarista antavat toimialapäällikkö Leena Hyrylä, puh. 040 574 6220 ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, puh. 0400 487 160.

## OHJELMA

### Tiistai 15.11.2011

*Ajankohtaista elintarviketoimialalla*

| | |
|---|---|
| Klo 9.30 | Ilmoittautuminen ja aamukahvi |
| Klo 10.15 | **Seminaarin avaus**<br>Rahoituspäällikkö Jouko Lankinen, Kaakkois-Suomen ELY-keskus |
| Klo 10.30 | **Elintarvikealan ajankohtaiskatsaus**<br>Toimialapäällikkö Heli Tammivuori, Elintarviketeollisuusliitto ry |
| Klo 11.00 | **Leipomoalan toimialaraportin julkistaminen**<br>Toimialapäällikkö Leena Hyrylä, Kaakkois-Suomen ELY-keskus |
| Klo 11.45 | **Ajankohtaista TEM Toimialapalvelusta**<br>Hankepäällikkö Jukka Vepsäläinen, TEM toimialapalvelu |
| Klo 12.00 | **Lounas** |
| Klo 13.00 | **PK-yritysten elintarvikelainsäädäntöneuvonnan kehittäminen**<br>Ryhmäpäällikkö Marjatta Rahkio, Lihateollisuuden tutkimuskeskus |

*Elintarvikeala Kaakkois-Suomessa*

| | |
|---|---|
| Klo 13.45 | **Elintarviketoimiala ja sen kehittäminen Kaakkois-Suomessa**<br>Kehityspäällikkö Tuula Repo, ProAgria Kymenlaakso ry |
| Klo 14.00 | **Tavoitteena elinvoimainen maaseutukaupunki**<br>Kehityspäällikkö Harri Kivelä, Kouvolan seudun KOKO – Kouvolan kaupunki |
| Klo 14.20 | **Aluetaloustutkimus - RuokaKouvola 2020**<br>Tutkimusjohtaja Hannu Törmä, Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti |
| Klo 14.40 | **Kauppatalo Lend Pietarista ja suomalaiset tuotteet**<br>Johtaja Anna Shlianina, Lend Pietari (tulkataan) |
| Klo 15.00 | **Kahvi** |
| Klo 15.30 | **Yrityskäynnit kaakkoissuomalaisiin elintarvikeyrityksiin** |
| n. Klo 18.30 | **Teeman mukainen iltatilaisuus** |

### Keskiviikko 16.11.2011

*Käytännön kokemuksia meiltä ja muualta*

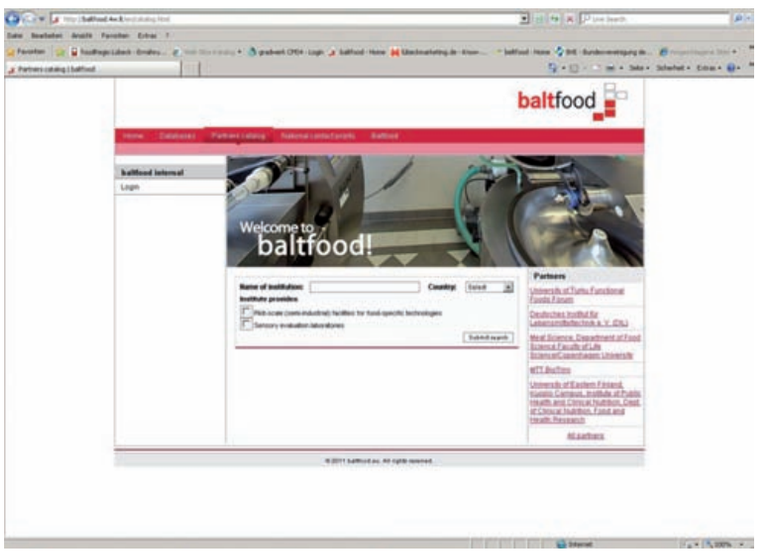
| | |
|---|---|
| Klo 9.00 | **Rekisteröidyn villisian kasvatuksen kehittämistyö Pohjois-Karjalassa** |
| | **Short Supply Chains in European Countries** |
| | **Ajankohtaista elintarvikealalla** |
| | **Seminaarin päätössanat** |
| Klo 12.00 | **Lounas** |

Ohjelmamuutokset mahdollisia.

Seminaariohjelma julkaistaan ja seminaari-ilmoittautuminen alkaa 12.9.2011 osoitteessa www.ruokasuomi.fi

# Koetehdastilat ja aistilabrat Itämeren alueella lähemmäs suomalaisiakin yrityksiä

***Itämeren alueen maissa on laaja verkosto tutkimus- ja kehityspalveluita tarjoavia tahoja, jotka tarjoavat koetehdastiloja, pilot-mittakaavan laitteistoja ja aistittavan laadun tutkimusta yritysten käyttöön. Baltfood R&D -verkosto kokoaa nämä toimijat yhteen ja verkoston avulla eri maissa olevat tilat, laitteet ja osaaminen ovat helposti yritysten saatavilla.***




Baltfood-hankkeessa on kartoitettu Itämeren alueen maiden toimijoita, jotka tarjoavat koetehdastiloja, -laitteistoja ja erityisosaamista pilot-tuotannosta sekä aistittavan laadun laboratorioita ja erityisosaamista. Kartoituksen tuloksena toimijat on koottu yhteen Baltfood R&D -verkostoksi. Verkosto koosuu 22:sta elintarvikealan tutkimus- ja kehittäjäorganisaatiosta, joiden tarkoituksena on auttaa pk-yrityksiä kehittämään ja kaupallistamaan tuotteitaan.

Nettipohjainen hakupalvelu tuo Baltfood R&D -verkoston helpommin yritysten ulottuville. Baltfood -hankkeessa on kartoitettu tutkimustahojen tarjoamat palvelut ja ne on koottu hakupalveluun. Hakupalvelussa voi tutustua tutkimus- ja kehittäjäorganisaatioihin ja heidän tarjoamiinsa palveluihin koetehdastiloihin ja aistittavan laadun tutkimukseen liittyen. Verkoston palvelut tarjoavat apua innovatiivisten tuotteiden kehittämiseen ja helpottamaan tuotteiden vientiä Itämeren alueelle. Tutkimuslaitoksissa on eri tekniikoihin erikoistuneita koetehdastiloja ja huippuluokan pilotlaitteita, joilla voidaan testata tuotteen valmistusta ennen tehdasmittakaavan tuotantoa. Kuluttajatutkimus kohdemaassa taas helpottaa tuotteen kehittämistä eri maiden kuluttajien makuun sopiviksi ja auttaa siten vientiaikeissa eri Itämeren maihin. Hakupalvelussa on oma osionsa koetehdastiloille- ja laitteistoille sekä aistittavan laadun tutkimustahoille.

## Hae laitteistoa tiettyyn valmistusprosessiin

Koetehdastilojen ja -laitteistojen tietokannasta löytyvät koetehdastiloja tarjoavat tutkimustahot, joilla on viimeisintä teknologiaa olevat laitteistot. Pilotlaitteistojen käyttö mahdollistaa testiajot ja prosessin toimivuuden arvioinnin ennen tärkeää investointipäätöstä. Verkostosta löytyvät laitteistot niin maitotuotteiden, lihan, viljatuotteiden kuin kasvisten ja juomien prosessointiin tunnetuin menetelmin. Lisäksi tutkimustahot tarjoavat erityislaitteistoja esimerkiksi arvokkaiden bioaktiivisten komponenttien eristämiseen prosessien sivutuotteina. Tietokannasta voi siis hakea palveluntarjoajaa tietyn raaka-aineen prosessointiin, tietylle laitteelle tai tietystä maasta.

## Tutkitusti muille maillekin maistuvaa

Tietokannan toiseen osaan on koottuna aistittavan laadun laboratoriot ja kuluttajatutkimusta tarjoavat tahot Itämeren maista. Tutkimuslaitokset ja kehittäjäorganisaatiot tarjoavat tutkimuksia erilaisilla aistittavan laadun- ja kuluttajatutkimuksen menetelmillä. Tuotekehitysprosessin eri vaiheisiin sopivia mentelmiä on saatavilla. Kun tuotteen vientiä johonkin Itämeren maahan suunnitellaan, on hyvä tietää jo etukäteen miten kohdemaan kuluttajat ottaisivat tuotteen vastaan. Hyvin toteutetun kuluttajatutkimuksen tulosten perusteella voidaan ennustaa vietävän tuotteen hyväksyttävyyttä ja tuotetta mahdollisesti kehittää paremmin kohdemaan kuluttajien makuun sopivaksi. Vaikka aistittavan laadun menetelmät sopivatkin yleisesti kaikenlaisten elintarvikkeiden arviointiin, joillakin tutkimuslaitoksilla voi olla erityisosaamista tiettyyn tuoteryhmään liittyen. Siksi tuotekannasta voi hakea aistittavan laadun palveluita myös tuotekohtaisesti. Palveluita voi hakea tietystä maasta tai tietyn menetelmän osaajia.

Itämeren alueen palveluntarjoajia elintarvikkeiden kehityksessä voi siis etsiä hyvinkin tarkoilla hakukriteereillä tietokannasta. Toisaalta ei tarvitse välttämättä tietää minkälaista palvelua tarvitsee. Jokaisessa Baltfood-hankkeeseen osallistuvassa maassa on kansallinen kontaktihenkilö, joka auttaa sopivan palveluntarjoajan löytämisessä.

Lisätietoja:
*Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus*
*Saara Lundén, puh. (02) 333 6789 tai 040 592 8843*
*Mari Sandell, puh. (02) 333 6835*
*fff-flavor@utu.fi*
*www.baltfood.fi*

Baltic Sea Region Programme 2007-2013
Part-financed by the European Union (European Regional Development Fund)

# Elintarvikealan pk-yristysten elintarvikelainsäädäntöneuvontaa koskeva selvitys ja koulutusohjelma

Maa- ja metsätalousministeriön maatalousosasto, Maaseutuverkostoyksikkö sekä elintarvike- ja terveysosasto ovat tilanneet selvityksen elintarvikealan pk-yritysten neuvonnasta. Selvitys tehdään

Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2007-2013 rahoituksella ja selvityksen toteuttaa Lihateollisuuden tutkimuskeskus, LTK osuuskunta. Selvitys kattaa olemassa olevan elintarvikelainsäädäntöön liittyvän koulutuksen ja neuvonnan. Selvityksessä kysytään myös pk-yrittäjien, neuvojien ja viranomaisten käsityksiä nykyisestä koulutuksesta sekä kerätään kehittämisehdotuksia. Kysely tehdään sähköpostikyselynä, johon toivotaan runsaasti vastauksia. Mielipiteitä ja toiveita koulutuksen ja neuvonnan suhteen voi myös lähettää suoraan LTK:lle (Marjatta Rahkio).

Projektin yhteydessä toteutetaan myös kolme alueellista koulutustilaisuutta syksyllä 2011

Koulutustilaisuuksien alustavat päivämäärät ja paikkakunnat ovat:

- 2.11 Seinäjoki
- 9.11 Kuopio
- 17.11 Hämeenlinna

Koulutuspäivien ohjelma valmistuu syyskuussa, jonka jälkeen ilmoittautuminen koulutuksiin tapahtuu osoitteessa www.maaseutu.fi tapahtumakalenterissa kyseisen päivän kohdalla.

Koulutustilaisuuksien tavoitteena on avata ja tulkita elintarvikelainsäädäntöä pk-yrittäjille sekä edesauttaa viranomaisten, yrittäjien ja elinkeinoasiamiesten sekä konsulttien verkostoitumista.

*Marjatta Rahkio*
*puh. 040 564 0516, marjatta.rahkio@ltk.fi*
*Luukkaankatu 8, 13101 Hämeenlinna*

## Skördefesten på Åland 16.-18.9.2011

Skördefesten är ett lika självklart som glädjefyllt inslag i den åländska hösten. En folkfest som förstärker höstens vackra färger genom att locka till spännande möten - det är här konsument möter producent, ung möter gammal och stadsbo möter bonde.

Under fredag och lördag kan du åka runt Åland och besöka Öppna Gårdar och njuta av allt vackert, roligt och gott som erbjuds. På söndag är det stor Marknad på Ålandstravet. Här hittar du alla härliga produkter samlade på ett enda ställe!

I år går Skördefesten av stapeln 16-18.9. Kom med på ett lantligt äventyr och njut av miljöerna, människorna och maten!

Läs mer: www.skordefest.ax

# Healthy to go - FoodInnovation -onlinekurssi alkaa 15.9.2011

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 Vastaavan sisältöinen kurssi on jo toteutettu kaksi kertaa ja nyt koulutus toteutetaan kolmannen kerran. Kahdella aiemmalla kerralla kurssi on täyttynyt jo hyvissä ajoin ennen ilmoittautumisaikaa ja Suomesta on ollut täydet 15 osallistujaa.

Koulutus toteutetaan englanniksi. Ilmoittaudu viimeistään 10.9.

http://www.oncampus.de/indexphp?id=1449&L=1

Lisätietoja
*http://www.baltfood.fi/de/69/newdates_3.html*
*tai Suomessa Heidi Valtari, 0400 487 160, heidi.valtari@utu.fi*

---

# Julkinen elintarvikekilpailutus ja paikallisuus -julkaisu myös ruotsiksi

Framgångsfktorer för lokal livsmedelsupphandling

*Läs guiden:*
*www.ruokasuomi.fi – Oppaat ja ohjeet*

# Varsinais-Suomessa halutaan lisää näkyvyyttä vahvalle ruokaketjulle

## Varsinais-Suomi ruoan tuottajana

Varsinais-Suomea on kutsuttu jo vuosikymmeniä Suomen vilja-aitaksi. Maaseututilastojen valossa väittämä pitää edelleen paikkaansa. Viljan lisäksi maakunta onmyös kansallisesti merkittävä alue munivien kanojen, siipikarjan sekä puutarhayritysten osalta. Ruoka-Suomen tilastoinnin perusteella elintarvikeyritysten määrä Varsinais-Suomessa on kasvanut viimeisen kolmen vuoden ajan. Maakunta jää kuitenkin Suomen mittakaavassa Uudenmaan jälkeen, noin sadalla elintarvikeyrityksellä. Suomen elintarvikeyrityksistä vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostusta sekä kalanjalostusta on puolestaan eniten Varsinais-Suomessa. Maakunta onkin kansallisesti merkittävä alue ruokatuotannon osalta.

Varsinais-Suomella ei vaikuta olevan selkeää, vielä tänä päivänäkin tunnistettavaa perinneruokaa. Monet ruoat liittyvät pikemminkin Länsi-Suomen ruokaperinteisiin - etenkin Satakunnan ja Varsinais-Suomen perinteet kulkevat pitkälti käsi kädessä. Tänä päivänä idän ja lännen ruokaperinteet ovat sekoittuneet - ennen läntinen Suomi oli keittoruokaaluetta, kun taas idän ruoanlaitto perustui paistamiseen. Itä-Suomessa happamat maut ovat maistuneet siinä, missä lännessä hapanmakea ja makea ovat olleet arvostettuja. Makeimman maun edustajana toimi saariston mustaleipä. Moni ruokaperinteistämme on rantautunut Euroopasta Suomeen. Historian valossa Varsinais-Suomi voidaan nähdä kuitenkin edelläkävijänä: monet raaka-aineet ja ruokaan liittyvät uutuudet ovat tulleet Suomeen juuri Turun kautta. Yhtenä esimerkkinä mainittakoon mämmi, joka oli aiemmin tunnettu vain Lounais-Suomessa, mutta sittemmin levisi koko maahan.

Maakunnassa on ollut, ja on edelleen vahvoja elintarvikeyrityksiä, tuotteita sekä tunteita herättäviä ruokaan liittyviä ilmiöitä: Jalostajan perinteinen purkkihernekeitto, Piltti-lastenruoat, Felixin Ahti-sillit, Hesburger, Rymättylästä tulevat herkulliset perunat ja sillit, Leafin tehtaat, joista Jenkki ja suomalainen Sisu ovat saaneet alkunsa; Raisio ja sen ikinuori Elovena viljavien maiden keulakuvana, Benecol- ja Yosa-tuotteet edustamassa funktionaalisia elintarvikkeita sekä Turun Sinapin tuotannon siirtämisen herättämät intohimot ja sen jalostuminen Auran Sinapiksi. Jo näihin esimerkkeihin nojaten maakunta on vaikuttava osa suomalaista ruokaketjua. Varsinais-Suomessa on vahvaa elintarvikealan osaamista, joka kuitenkin usein kokonaisuutena jää piiloon – saati että siitä osattaisiin olla riittävän ylpeitä.

## VARRU kokoaa ruokaketjua yhteen

Varsinais-Suomessa toimii jo merkittäviä elintarvikealan kehittämishankkeita, kuten Lounafood ja Aitoja makuja. Turun yliopiston uusin hanke on kolmivuotinen Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishanke (VARRU), joka tarttuu ruokaketjun avaamiseen ja sen näkyvyyden lisäämiseen. Muihin hankkeisiin verrattuna Varru ei keskity ainoastaan elintarvikeyrityksiin, vaan kokoaa yhteen ruokaketjun toimijoita *pellolta pöytäänj a takaisin pellolle*-periaatteella. Varru luo mahdollisuuksia yhteistyölle saattaen ruokaketjun toimijoita yhteen. Varru pyrkii elintarvikealan kehittämisen ohella lisäämään elintarvikealan strategista painoarvoa Varsinais-Suomessa. Hanke on ruokaketjun toimijoille ainutlaatuinen mahdollisuus vaikuttaa Varsinais-Suomen elintarvikealan kehityssuuntaan.

Varru toteutti heti hankkeen alussa kiinnostuksen kohteita kartoittavan kyselyn, joihin vastasi kymmeniä aktiivisia varsinaissuomalaisia elintarvikealan yrityksiä. Varrun toimijat ovat myös kiertäneet kesän 2011 aikana elintarvikealan kentällä selvittääkseen yritysten tarpeita. Esiin on noussut useita tärkeitä teemoja, joihin Varru aikoo tarttua seuraavan kolmen vuoden aikana. Varru on lähestynyt ensin elintarvikkeita jalostavia yrityksiä. Tapaamisia on ollut lisäksi alkutuotannon, kaupan, ammattikeittiöiden sekä elintarvikealaa sivuavien toimijoiden kanssa. Varru on saanut hyvin positiivisen vastaanoton, josta voidaan päätellä työtä tehtävän tärkeän asian eteen. Yksi Varrun seuraavista askeleista on koota ruokaketjun toimijoita yhteen syksyllä 2011 järjestettävään Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen aloitustilaisuuteen.Yritys- ja sidosryhmätapaamiset puolestaan jatkuvat koko hankkeen ajan.

Varru haluaa toimia ruokaketjun aktivoijana, viestin viejänä sekä toimijoiden yhteen saattajana. Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämisessä haetaankin jatkuvasti oppia siitä, mitä työtä on jo tehty ja minkälaisten asioiden parissa tehdään edelleen töitä. Varrun toimijat aikovat tutustua myös muihin maakunnallisiin ruokahankkeisiin, jotta kokemuksista voitaisiin oppia ja myös hyödyntää toimivimmat esimerkit. Hankkeen toimijat kokevat Varrun yhteistyön muiden tahojen kanssa tärkeäksi, jotta tieto saadaan kentälläkin kulkemaan entistä paremmin. Varru haluaakin kannustaa ruoasta kiinnostuneita hankkeita, organisaatioita ja yrityksiä ottamaan yhteyttä Varruun yhteistyömahdollisuuksien selvittämiseksi.

*Kirjoittaja ja lisätietoja:Johanna Kähkönen*
*johanna.kahkonen(at)utu.fi*
*puh. 040 680 4544*

Hankkeen rahoituksen on myöntänyt Varsinais-Suomen ELY-keskus Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta. Hanke on Turun yliopiston erillislaitosten: Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen sekä Tulevaisuuden tutkimuskeskuksen toteuttama.

LÄHTEET: Varsinais-Suomen ELY-keskuksen maaseututilastot 2010, Ruoka-Suomen tilastot, ”Sisua, siloa ja sinappia. Merkkituotteita Turusta.”

# Vuoden 2011 yritystilastot ovat valmistuneet

Ruoka-Suomi

**Elintarvikeyritykset toimialoittain 6/2011**

| | Teurastus ja lihanjalostus | Kalanjalostus | Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus | Maidon jatkojalostus | Myllytuotteiden valmistus | Leipomotoi-minta | Juomien valmistus | Muiden elintarvikkei-den jalostus | Yhteensä |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ahvenanmaa | 1 | 1 | 3 | 2 | 0 | 10 | 1 | 5 | 23 |
| Etelä-Karjala | 11 | 8 | 14 | 1 | 10 | 36 | 3 | 10 | 93 |
| Etelä-Pohjanmaa | 10 | 4 | 28 | 6 | 4 | 52 | 8 | 10 | 122 |
| Etelä-Savo | 20 | 12 | 19 | 3 | 4 | 44 | 8 | 12 | 122 |
| Kainuu | 5 | 10 | 16 | 1 | 3 | 16 | 2 | 6 | 59 |
| Kanta-Häme | 15 | 4 | 23 | 8 | 4 | 34 | 6 | 13 | 107 |
| Keski-Pohjanmaa | 6 | 8 | 10 | 3 | 3 | 16 | 3 | 10 | 59 |
| Keski-Suomi | 21 | 15 | 22 | 5 | 8 | 56 | 4 | 28 | 159 |
| Kymenlaakso | 15 | 13 | 24 | 4 | 6 | 39 | 2 | 17 | 120 |
| Lappi | 59 | 15 | 15 | 4 | 1 | 40 | 6 | 13 | 153 |
| Pirkanmaa | 25 | 7 | 8 | 11 | 9 | 79 | 5 | 14 | 158 |
| Pohjanmaa | 13 | 35 | 17 | 4 | 7 | 50 | 5 | 25 | 156 |
| Pohjois-Karjala | 14 | 16 | 23 | 6 | 4 | 59 | 5 | 11 | 138 |
| Pohjois-Pohjanmaa | 32 | 28 | 38 | 13 | 9 | 57 | 5 | 23 | 205 |
| Pohjois-Savo | 13 | 19 | 42 | 6 | 14 | 53 | 4 | 29 | 180 |
| Päijät-Häme | 12 | 4 | 13 | 3 | 4 | 37 | 12 | 11 | 96 |
| Satakunta | 31 | 38 | 37 | 5 | 7 | 67 | 2 | 20 | 207 |
| Uusimaa | 52 | 39 | 50 | 15 | 23 | 147 | 32 | 73 | 431 |
| Varsinais-Suomi | 52 | 51 | 46 | 9 | 14 | 66 | 11 | 52 | 301 |
| | | | | | | | | | |
| Yhteensä | 407 | 327 | 448 | 109 | 134 | 958 | 124 | 382 | 2889 |
| % | 14 | 11 | 16 | 4 | 5 | 33 | 4 | 13 | 100 |

Turun yliopisto
University of Turku

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ

Ruoka-Suomi

**Elintarvikeyritykset kokoluokittain 6/2011**

| Henkilöstö | < 5 | 5 - 9 | 10 - 19 | 20 - 49 | > 50 | Yhteensä |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ahvenanmaa | 18 | 2 | 0 | 1 | 2 | 23 |
| Etelä-Karjala | 79 | 8 | 1 | 2 | 3 | 93 |
| Etelä-Pohjanmaa | 76 | 21 | 13 | 3 | 9 | 122 |
| Etelä-Savo | 84 | 29 | 4 | 3 | 2 | 122 |
| Kainuu | 40 | 8 | 8 | 3 | 0 | 59 |
| Kanta-Häme | 71 | 11 | 8 | 8 | 9 | 107 |
| Keski-Pohjanmaa | 32 | 14 | 8 | 3 | 2 | 59 |
| Keski-Suomi | 139 | 10 | 2 | 2 | 6 | 159 |
| Kymenlaakso | 87 | 20 | 11 | 0 | 2 | 120 |
| Lappi | 126 | 15 | 10 | 0 | 2 | 153 |
| Pirkanmaa | 101 | 22 | 16 | 11 | 8 | 158 |
| Pohjanmaa | 98 | 41 | 12 | 2 | 3 | 156 |
| Pohjois-Karjala | 101 | 20 | 10 | 4 | 3 | 138 |
| Pohjois-Pohjanmaa | 161 | 13 | 12 | 9 | 10 | 205 |
| Pohjois-Savo | 137 | 18 | 11 | 6 | 8 | 180 |
| Päijät-Häme | 68 | 12 | 5 | 7 | 4 | 96 |
| Satakunta | 167 | 15 | 6 | 8 | 11 | 207 |
| Uusimaa | 242 | 46 | 61 | 48 | 34 | 431 |
| Varsinais-Suomi | 220 | 30 | 25 | 19 | 7 | 301 |
| | | | | | | |
| Yhteensä | 2047 | 355 | 223 | 139 | 125 | 2889 |
| % | 71 | 12 | 8 | 5 | 4 | 100 |

Turun yliopisto
University of Turku

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ



Lisää yritystilastoja osoitteessa www.ruokasuomi.fi kohdassa yritystilastot, lisätietoja Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

# Pororuokaviikko 45 (7. - 13.11.2011)

Loppu syksy ja alkutalvi on porotaloudessa tiivistä ja työntäyteistä erotusaikaa. Erotuksissa erotellaan teuraiksi ja eloporoiksi jäävät porot toisistaan. Poronlihan sesonkiaika on lokamarraskuussa, jolloin sitä on mahdollisuus saada myös sulana. Marraskuu onkin erinomaista aikaa viettää pororuokaviikkoa, erilaisine pororuokaherkkuineen. Jotta meillä olisi poronlihaa tarjolla myös alkutalven teurastuskauden ulkopuolella, on myynnissä oleva poronliha useimmiten pakastettua. Liharuokia valmistettaessa lihan pitää olla sulaa ja pihvinpaistossa mielellään huoneenlämpöistä. Sulattaminen tehdään viileässä jääkaapissa hiljalleen ja näin saadaan lihasnesteet säilymään lihassa. Kokonainen paisti sulaa noin 1,5-2 vuorokaudessa. Ohuet fileenpalat sulavat jo 12 tunnissa.

Poronliha on keittiön raaka-aineena varsin monipuolinen ja se soveltuu mainiosti perustaksi niin kotoisalle arkiruualle kuin vaativille gourmet – illallisille. Poronliha on koostumukseltaan ja ravintoarvoiltaan erinomainen raaka-aine. Kun tiedetään, että poro valitsee oman ravintonsa erittäin tarkkaan, on luonnollista että myös sen lihan täytyy olla erinomaista. Monipuolinen luonnonravinto tekee poronlihasta vähärasvaista ja runsas proteiinista. Markkinoilla oleva poronliha on suureksi osaksi nuorta vasanlihaa, jossa kivennäis- ja hivenainemäärät pitoisuudet ovat hyvät. Poronliha on vähärasvaista. Lihassyiden väliin porolla rasva ei juurikaan kerääntyy, vaan se varastoituu nahan ja lihan väliin niin sanotuksi pintarasvaksi, joka voidaan halutessa jättää käyttämättä ruuanvalmistuksessa. Poronrasvat voidaan niiden edullisen koostumuksen vuoksi rinnastaa kalarasvoihin. Poronliha on rakenteeltaan hienosyistä, mureaa ja vähärasvaista. Poron ennen teurastusta nauttima syysravinto antaa lihalle myös ominaisen riistaisen maun. Suomen poronhoito perustuu pitkälle vasanlihan tuotantoon, joita onkin n.70-

Alkutalven **koleuden rinnalle sopivat mainiosti mieltä ja kehoa lämmittävät erilaiset keitot, pataruuat, lihakastikkeet kuin myös liha-kasvispiiraat ja jauheliharuuat. Syksyyn oleellisesti kuuluvat pataruuat ovat varsin yksinkertaisia valmistaa, maukkaita, ravitsevia ja tuoksullaan kaikki hurmaavia. Ainekset paloitellaan pataan ja pata vain hautumaan omikseen uunin mietoon lämpöön, oivaa viikonloppuruokaa koko perheelle. Juhlavuutta syksyn aterialle saa poron arvoosien, fileiden ja paistien avulla. Herätetään keittiö eloon jälleen alkutalven kunniaksi.**

Lisätietoja:
*Martti Kotakorva, poronlihan menekinedistäjä*
*puh. 040 519 6004*
*martti.kotakorva@paliskunnat.fi*
*www.pororeseptit.fi*

### Savuporotartar (4 annosta)

*100- 150 g kylmäsavuporoa*
*½ maustekurkkua*
*1/3 punainen paprika*
*pala purjoa*
*1 prk smetanaa*
*1 tl rose´tai mustapippuria*
*4 viipaletta ruisvuokaleipää*

Paloittele poro ja kasvikset pieniksi kuutioiksi. sekoita kuutiot vatkattuun smetanaan. mausta kevyesti murskatulla pippurilla. Kokoa alkupalat suoraan lautasille. muotoile leivistä esim. pyörylöitä juomalasin avulla. Voitele leipäkiekot ja lusikoit päälle reilusti täytettä. Voit valmistaa myös kerrosleivän tapaan jolloin täytteen päälle laitetaan toinen voideltu leipäkiekko.

### Poronvasanpaisti padassa

*1 kg luutonta vasanpaistia*
*200 g pekonia*
*2 rkl rasvaa*
*2 dl vettä*
*2 porkkanaa*
*2 sipulia*
*pieni pala selleriä*
*2 tl suolaa*
*10 mustapippuria*
*1/2 tl timjamia ja rosmariinia*
*1 laakerinlehti*
*1 persiljakimppu*
*2 dl kermaa*

Kuumenna rasva riittävän suuressa padassa ja ruskista paisti hyvin joka puolelta. Ripottele suola paistin pintaan. Laita kuutioiksi leikatut kasvikset, mausteet ja vesipataan ja aseta paisti niiden päälle. Asettele vielä pekonisuikaleet paistin päälle. Anna hautua padassa 125ºC lämmössä pari tuntia. Valele paistia välillä. Nosta paisti vadille ja siivilöi padassa oleva liemi. Lisää liemeen kerma ja mausta. Suurusta liemi ohrakkaalla tai maizenalla. Leikkaa paisti kauniisti ja tarjoile kastikkeen kera.

Eri tavoilla valmistetut perunat käyvät mainiosti lisukkeeksi, voit kokeilla myös risottoa tai voilla maustettua nauhapastaa.

# Aidot maut kiinnostivat Herkkujen Suomessa

Lähellä tuotetulla ruoalla on kysyntää – se tuli todistettua Herkkujen Suomi -tapahtumassa Helsingin Rautatientorilla 26.-27.8.2011. Kahden päivänä aikana tapahtumassa kävi 56.000 hyvän ruoan ystävää tutustumassa 11 eri maakunnan elintarvikeyrityksien tuotteisiin. Samaan aikaan Herkkujen Suomen kanssa Rautatientorilla vietettiin Syystoberolutjuhlaa.

Herkkujen Suomi järjestettiin nyt ensimmäistä kertaa ja tapahtuma onnistui yli odotusten. Näytteilleasettajat saivat parin päivän aikana huomata, että lähi- ja luomuruoalla on suuri suosio ja paikallisilla tuotteilla on kova kysyntä. Halutuimmat ruokalajit ja tuotteet myytiin loppuun ennätysajassa jo perjantaina.

## Maakunnat tarjosivat parastaan

Tapahtumaa kiiteltiin siitä, että mukana oli ympäri Suomen pieniä yrityksiä yhteisen asian eli lähi- ja luomuruoan puitteissa. Maakunnittaiset osastot nostivat hyvin esiin, miten monipuolinen ruokakulttuuri meillä Suomessa on. Omaleimaisia ja erikoisia tuotteita löytyi jokaiselta osastolta.

Maakuntien tarjonta ammensi raaka-aineensa niin alueen omista vahvuuksista mm. marjoista, riistasta, kaloista, viljoista, maidoista, luonnonyrteistä sekä kunkin alueen omasta ruokaperinteestä. Tuotteista näkyi selvästi, että ne on valmistettu pienimuotoisesti, käsityönä ja huomioiden kuluttajien odotukset. Maakuntien osastoilla oli helppo havaita, että meillä on hyvin monipuolinen leipäkulttuuri. Kävijöitä hemmoteltiin myös herkullisilla ruoka- ja maisteluannoksilla, joita oli tarjolla monissa eri pisteissä.

Ohjelmalavalla oli grilli kuumana keittiömestareiden Ulla Liukkosen ja Raymond Wesanderin johdolla. Lähituotteiden lihan (mm. karitsaa, possua) ja merikalojen grillailun lomassa jutusteltiin suomalaisesta ruoasta niin asiantuntijoiden kuin julkisuudesta tuttujen kasvojen mm. urheilu- ja kulttuuriministeri Paavo Arhimäen ja viihdelaulaja Paradise Oskarin kanssa.

Polkupyörillä toteutettu Lähiruokaviesti Nurmeksesta halki Suomen päättyi Rautatientorille perjantaina. Lähiruokaviestin ankkurit luovuttivat Irma Kärkkäisen johdolla viestikapulan avajaisten yhteydessä maa- ja metsätalousministeri Jari Koskiselle ja oikeusministeri Anna-Maija Henrikssonille.

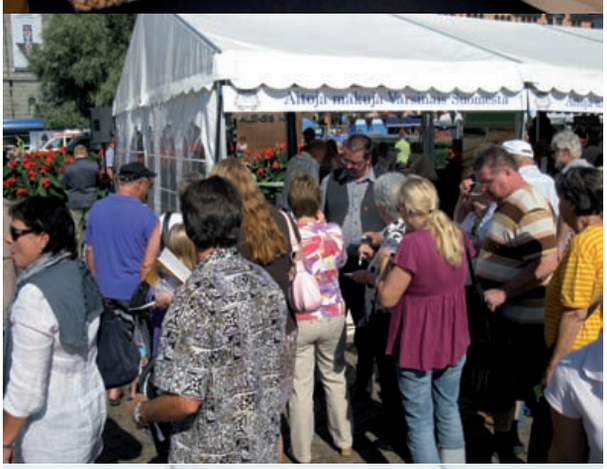
Tapahtuman avajaisissa nostettiin esille pienten elintarvikeyritysten haasteet ja mahdollisuudet.

MTK:n puheenjohtaja Juha Marttila totesi Herkkujen Suomen -tiedotustilaisuudessa, että lähi- ja luomuruoka tarjoavat suomalaisille ruoantuottajille mahdollisuuden saada tuotteilleen parempaa arvonlisää. Ne tuovat uusia mahdollisuuksia ja uutta yrittäjyyttä

maaseudulle. On kuitenkin huolehdittava siitä, että toimintaan liittyvää byrokratiaa vähennetään.

Ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi totesi ruoan kotimaisuuden olevan yhä varsin tärkeää suomalaisille. Viime vuonna tehdyn Suomi syö -tutkimuksen mukaan kuluttajat pitävät kotimaisia elintarvikkeita sekä puhtaampina että laadukkaampina kuin ulkomaisia. Vaikka lähiruoka-ajattelu korostaa kestäviä tuotantomenetelmiä koko tuotantoketjussa, tärkein syy ostaa lähiruokaa on tuoreus. Lähes yhtä tärkeäksi syyksi suomalaiset mainitsivat halun kannattaa lähialueen työllisyyttä, ruoantuotantoa ja taloutta.

Herkkujen Suomi ja Syystober -tapahtumakokonaisuuden pääjärjestäjiä olivat tuottajajärjestöt MTK, SLC, Ruoka-Suomi ja Aitoja makuja -hanke maakunnallisien toimijoiden kera sekä Lammin Sahti, Pienpanimoliitto ja Sinebrychoff.



Lisätietoja:
*Päivi Töyli*
*paivi.toyli@utu.fi*
*www.herkkujensuomi.fi*

# Lisää lähiruokatuotteita kauppoihin elintarvikealan pienyritysten koulutushankkella

Tulevaisuudessa kauppojen hyllyiltä löytyy entistä monipuolisempi lähiruokavalikoima. Tähän tähtää Päivittäistavarakauppa ry yhteistyökumppaneineen puoli vuotta sitten käynnistyneellä pienten elintarvikealan yritysten koulutushankkeella.

Hankkeella vastataan jatkuvasti lisääntyvään lähiruoan kysyntään sekä lähiruokatarjonnan kehittämistarpeeseen, jota korostetaan myös uudessa hallitusohjelmassa. Elintarvikealan mikroyrityshanke onkin käynnistynyt rivakasti. Alueellisissa seminaareissa on koulutettu jo noin 300 elintarvikealan pienyrittäjää. Syyskuussa järjestetään vielä yksi seminaari Tampereella.

”Olemme tyytyväisiä seminaarien ja uudenmallisen tuotekortin herättämään kiinnostukseen pienten tavarantoimittajien keskuudessa. Saamamme palaute osoittaa, että olemme oikealla tiellä kehittäessämme mikroyritysten ja vähittäiskaupan kumppanuutta”, toteaa johtaja Ilkka Nieminen Päivittäistavarakauppa ry:stä. Päivittäistavarakauppa koordinoi hankkeen käytännön järjestelyitä.

Tänä syksynä hankkeessa kerätään palaute uudesta toimintamallista kaupalta, mikroyrityksiltä ja hankkeen tukiorganisaatioilta, kuten Ruoka-Suomi -teemaryhmältä. Palautteen perusteella toimintaa hiotaan ja kehitetään edelleen. Mikroyrityshanke jatkuu syksyyn 2012 asti.

### Tuotteen kilpailukyky ja toimitusvarmuus auttavat pysymään valikoimissa

”Pienillä elintarvikealan yrityksillä voi olla erinomainen tuote, mutta ei riittävästi osaamista esimerkiksi logistiikassa tai pakkaussuunnittelussa”, mikroyrityshankkeen ohjausryhmän puheenjohtaja Ilkka Alarotu SOK:sta tiivistää tyypillisen ongelman, joka haittaa alan mikroyrittäjän ja kaupan yhteistyötä.

Hankkeessa luodaan paikallisia kontakteja kaupan ja mikroyritysten välille, jotta maukkaat paikalliset tuotteet saadaan kuluttajien saataville tehokkaasti ja kilpailukykyisesti. Mikroyritysten tuotteiden kilpailukykyä parannetaan hankkeessa myös käytännöllisellä työkalulla, uudenlaisella tuotekortilla.

Tuotekortin avulla tavarantoimittaja suunnittelee tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Tavarantoimittaja voi itse arvioida tuotteen valikoimaan pääsyn mahdollisuuksia samoilla kriteereillä, joita kauppa käyttää. Tavoitteena on saada kauppoihin hyviä, kuluttajia kiinnostavia lähiruokatuotteita, jotka myös säilyvät valikoimissa.

Lisätietoja:
*Johtaja Ilkka Nieminen,*
*Päivittäistavarakauppa ry*
*puh. 0500 422 216*
*ilkka.nieminen (at) pty.fi*

*Valikoimajohtaja Ilkka Alarotu, SOK:n*
*päivittäistavarakaupan ketjuohjaus*
*puh. 050 566 5038*
*ilkka.alarotu (at) sok.fi*

Elintarvikealan mikroyritysten koulutushanke liittyy Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaan 2007-2013. Hankkeeseen osallistuvat PTY, ETL, MTK, ECR Finland ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Hankkeen toteuttamisesta vastaa Päivittäistavarakauppa ry. EU osallistuu hankkeen rahoitukseen.

## Ny nordisk mat -konferenssi Helsingissäsä

Helsingin Kalastajatorpalla järjestetään 11.- 12. lokakuuta Ny nordisk mat -konferenssi. Konferenssin toteuttajina toimivat Pohjoismaiden ministerineuvosto ja Nordic Innovation, ja sen pääteemoiksi nousevat pohjoismaisen ruokakulttuurin mahdollisuudet sekä sen tulevaisuus. Konferenssiin odotetaan saapuvan noin 200 osallistujaa, joukossa alan asiantuntijoita ja keskeisiä vaikuttajia. Ensimmäisenä konferenssipäivänä järjestetään food court, jossa elintarvikealan yritykset ja järjestöt esittelevät tuotteitaan ja toimintaansa.

Lisätietoa konferenssista : http://nynordiskmad.org/tema/nnm-ii-koferens-2011/

# Ainutlaatuinen tilaisuus uudelle lähiruokayrittäjälle Kampissa

Iris on pienen yrityksen menestystarina Kampissa Helsingin ydinkeskustan välittömässä läheisyydessä. Yritys on toiminut viisi vuotta kasvattaen luottamusta sydämellä itse tehtyyn ruokaan ja palveluun. Yrittäjät ovat keskittyneet lounas- ja catering-tarjontaan vaativalle kohderyhmälle, joka arvostaa ruoan terveellisyyttä ja alkuperää sekä empaattista palvelua.

Iris on suosittu ”kyläkauppa” keskellä Helsinkiä, jossa jokainen asiakas kohtaa sympaattista palvelua. Noutolounas- ja -catering-toimintamalli mahdollistaa uudelle yrittäjälle varman tuloksen panokselle.

Toimintamalli on perustunut pääosin noutolounasmyyntiin, joka on tuottanut jo sinällään kannattavan toiminnan. Uudelle yrittäjälle tarjoutuu loistava mahdollisuus liiketoiminnan jatkamiseen ja laajentamiseen, jossa yrittäjät lupaavat antaa kaiken hallussaan olevan tiedon uuden yrittäjän avuksi.

Yritys on nyt myynnissä yrittäjien astuessa uusiin haasteisiin. Tarjolla on hyvä tilaisuus ruoan ammattilaiselle; valmis konsepti, valmis kaunis jugend-henkinen myyntipiste sisustuksineen ja laitteineen ja tarvittaessa koulutus ja perehdyttäminen uudelle yrittäjälle ja turvallinen vuokrasopimus pitkäjänteiseen toimintaan.

*Pirjo ja Pertti Mononen ovat luoneet oivalliset markkinat uudelle yrittäjälle, joka haluaa panostaa itse tehtyyn ruokaan ja empaattiseen palveluun uniikissa myymälätilassa Kampissa.*

*Yhteydenotot:*
*Pertti Mononen*
*puh. 040 511 9704*
*info@iris.fi*

Lisätietoja:
*www.iris.fi sekä www.eat.fi*

## Lähiruoka - pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä

Helsingin yliopiston taloustieteen laitoksella on julkaistu *Lähiruoka - pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä* -kirja, joka perustuu toteutettuun kehittämishankkeeseen. Julkaisussa on esitelty neljä osatutkimusta lähiruoan tuottajien ja kuluttajien mahdollisuuksista löytää toinen toisensa. Tutkimuksissa keskityttiin jo toteutettuihin tai käynnissä oleviin lähiruuan tutkimus- ja kehittämishankkeisiin, lähiruokaa käyttävien asiakkaiden ominaispiirteisiin ja tarpeisiin sekä nykyisen hankintakanavien toimintaan.

Lisätietoa julkaisusta ja hankkeesta
*elintarvikemarkkinoinnin dosentti Petri Ollila*
*puh. 050 415 1199*
*petri.ollila@helsinki.fi*

# Luomuviikko: Luomu esille!

Lokakuun ensimmäisellä viikolla yritykset ja järjestöt nostavat luomua esille maistatuksilla, tapahtumilla ja vaikka kokkauskursseilla. Luomuliitto koordinoi Luomuviikkoa toista kertaa ja haluaa kannustaa kertomaan luomun tarinoita.

- Suomessa on upeita edelläkävijäyrityksiä, jotka ovat kehittäneet tuotteita mahdollisimman vähillä lisäaineilla. Nämä ansaitsevat huomiota, toteaa Luomuliiton puheenjohtaja Jaakko Nuutila.

- Kaupat ovat tänä vuonna nostaneet luomutuotteita entistä paremmin esille ja laajentaneet valikoimiaan. Luomuviikolla luvassa muun muassa maistatuksia ja tuottajien esittelyjä, kertoo Nuutila.

Martat ottavat Luomuviikolla kokkauskursseillaan erityisesti luomuraaka-aineita esille.

- Marttina voin sanoa, että todella arvostan sitä, että hyviä raaka-aineita saadaan kotikeittiöihin. Luomun usein havaitsee esimerkiksi vihanneksien mausta, hymyilee pitkään keittiömestarina toiminut Nuutila.

- Kouvolassa luomusta kerrotaan koko päivän tapahtumassa: yli sata ammattiin opiskelevaa nuorta tulevat Anjalan ammattioppilaitokselle tutustumaan alueen luomutuottajiin ja pohtimaan kestävää ruoan tuotantoa, kertoo Kymenlaakson luomuyhdistys Kuhilaan puheenjohtaja Kristiina Terhemaa.

Lisätietoja Luomuviikosta:
*www.luomuliitto.fi/index.php/luomuviikko*

## Syksyn Luomupäivä: Tuotanto kasvuun

Luomun kysyntä on kasvanut rivakasti ja monilla luomutuotteilla on jo nyt enemmän kysyntää kuin tarjontaa. Tuottajien ja yrityksien täytyy tehdä yhä parempaa yhteistyötä, jotta uusia tuotteita saadaan markkinoille.

Luomuliitto järjestää yhdessä Ruralia-instituutin LuomuTIETOverkko-hankkeen kanssa Luomupäivän Tuotanto kasvuun 9.11. Mikkelissä. Luomupäivät ovat alan merkittävimpiä tapahtumia, joissa asiantuntijat ja yrittäjät kokoontuvat vaihtamaan ajatuksia. Luomupäivä on samalla LuomuTIETOverkko-hankkeen loppuseminaari.

Ruralia-instituutti ja Luomuliitto haluavat molemmat aktiivisesti edistää myös sitä, että keskustelua käydään ja tiedonvaihtoa tehdään myös sähköisten välineiden avulla. Yhdessä organisaatiot tuottavat tietoa helposti lähestyttävään muotoon luomu.fi-sivustolle – muun muassa artikkeleina ja verkkoluentoina. Luomuliitto ylläpitää lisäksi sähköpostilistoja, joiden avulla eri tuotantoalojen toimijat voivat vaihtaa ajatuksia ja sitä kautta kehittää yrityksiään.

Luomupäivässä esitellään LuomuTIETOverkko-hankkeen asiantuntijatietoa ja aktivoidaan alan keskustelua ajankohtaisien kysymyksien avulla. Päivän päätteeksi palkitaan Vuoden Luomuyritys. Voittajan valitsee Luomuliiton raati, jolle voi antaa ehdotuksia edelläkävijäyrityksistä osoitteeseen: luomuliitto@luomuliitto.fi.

Maa- ja metsätalousministeriö tukee Luomupäivien järjestämistä ja niiden toteuttamiseen kutsutaan mukaan monia luomualan toimijoita. Ilmoittautuminen syksyn Luomupäivään tapahtuu Luomuliiton sivuilla 19.10. mennessä.

Keväällä 14.3. Gastro-messujen yhteydessä Helsingin messukeskuksessa on ”Luomulla lisäarvoa ammattikeittiöille” –Luomupäivä, jonka päätteeksi valitaan Vuoden Luomutuote. Vuoden Luomutuote kilpailussa on ensimmäistä kertaa kaksi sarjaa: kuluttajille ja ammattikeittiöille. Kilpailulla halutaan tuoda esille suomalaisia luomu-uutuuksia.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset Luomupäiviin: www.luomuliitto.fi

# Lähikalaruoista matkailun oheisvetonaula

Maukkaat Pirkanmaan lähikalaruokareseptit kuvineen ovat nyt internetissä: http://www.kuhamaa.fi/lahikalaruoat. Tavoitteena on innostaa matkailuyrityksiä kehittämään kalaruokatarjontaansa. Samalla kannustetaan kuluttajia ja kalanystäviä kokeilemaan kalaherkkuja monipuolisesti.

Uudet ruokaohjeet on laadittu kymmenen yleisimmän ja tunnetun pirkanmaalaisen lajin ympärille. Muun muassa kuhasta, hauesta, ahvenesta, särjestä ja täpläravusta on tehty alku- ja pääruokavaihtoehto. Reseptit ovat helppoja kokata ja myös lisukkeissa toteutuu lähiruoka-ajattelu. Ohjeet on koottu ProAgria Pirkanmaan Kansainvälisesti kalavesillä -hankkeessa.

Lisätietoja:
*Ismo Kolari*
*Projektipäällikkö, Kansainvälisesti kalavesillä*
*ProAgria Pirkanmaa*
*puh. 050 592 9259*
*ismo.kolari@proagria.fi*
*www.kuhamaa.fi, www.zanderland.fi*

*Kuvat: yleiskuva (ylinnä), kuvaaja Ismo Kolari ja ateriakuvat, kuvaaja Petri Kivinen.*

Parasta Pöytään Pirkanmaalta -hanke

14.9.2011

# Kutsuu sinut

## Mennään markkinoille ja messuille -työpajaan:

*Nykyään ollaan hyvin kiinnostuneita lähiruuasta ja myös tuottajasta tuotteiden takana. Erilaiset tapahtumat ovat elintarviketuottajille hyvä keino tavata uusia asiakkaita. Ensivaikutelma on hyvin tärkeää ja siksi kannattaakin panostaa positiivisen ja mieleen jäävän vaikutuksen luomiseen potentiaalisille asiakkaille tapahtumissa, suoramyyntipisteissä ja muissa myyntipaikoissa.*

*Miksi kannattaa osallistua: Päivän aikana opit mitä elintarvikeyrittäjän kannattaa huomioida tapahtumiin ja messuille osallistuessaan: mm. hygieniavaatimukset, miten tuotteet kannattaa hinnoitella, miten hyödynnät markkinointimateriaaleja, millainen myyntipöytä on houkutteleva, miten kohtaat asiakkaan niin, että hän kiinnostuu tuotteistasi jne.*

*Kenelle: Maksuton työpaja pirkanmaalaisille pienille elintarviketuottajille.*

### Päivän sisältö:

- **Tori- ja markkinatapahtumien hygieniavaatimukset (mm. yrittäjän velvollisuudet, omavalvonta, hygieniavaatimukset, torimyynnin ilmoitukset elintarvikeviranomaisille)**
- **Tuotteiden hinnoittelu**
- **Markkinointimateriaalin hyödyntäminen**
- **Tuotteiden esille laitto ja houkutteleva myyntipöytä**
- **Asiakaspalvelu ja asiakaspalautteen hyödyntäminen**

**Ajankohta:** **14.9.2011 klo 10-16.**
**Sisältää lounas- ja kahvitauot. (Lounas on omakustanteinen)**

**Paikka:** **Ahlmanin koulu, Hallilantie 24, 33820 Tampere**

**Kustannus:** **Osallistuminen on maksutonta**

### Työpajan vetäjät:

Kotitalous- ja yritysneuvojat Kirsti Järvensivu ja Outi Penttilä / Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset

### Ilmoittautuminen ja lisätiedot

pe 31.8. mennessä hankesihteeri Minna Lehtoselle: minna.lehtonen@ahlman.fi, puh. 043 824 0530

Tervetuloa

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

AHLMAN

Parasta Pöytään Pirkanmaalta

# Tietohaarukka 2011 - tilastotietoa elintarvikealasta on ilmestynyt

Tietohaarukka on monipuolinen tilastopaketti Suomen maataloudesta, elintarviketeollisuudesta, eläinten hyvinvoinnista, päivittäistavarakaupasta ja ammattikeittiöistä. Mukana on myös kansainvälisiä vertailulukuja.

Tietohaarukka kuuluu elintarvikeketjusta kiinnostuneiden vakiintuneisiin tietolähteisiin – joko taskukokoisena esitteenä tai internetistä löydettävänä sähköisenä versiona www.ruokatieto.fi/tietohaarukka. Tietohaarukka 2010 ilmestyy kolmena eri kieliversiona: suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

Tietohaarukka 2010 -julkaisun on tuottanut Ruokatieto yhteistyössä Agronomiliiton, ETL:n, MTK:n, SLC:n, ProAgria Keskusten Liiton sekä Eläinlääkäriliiton kanssa. Aineiston tuottamiseen on saatu maa- ja metsätalousministeriön tukea.

**Tilaukset:** Julkaisua on tilattavissa osoitteesta Ruokatieto, PL 309, 01301 Vantaa, puhelimitse 040 710 4170 tai sähköpostitse: ***ruokatieto@ruokatieto.fi.*** Julkaisu on maksuton mutta toimituskulut peritään (käsittelykulut 5 e + postikulut).

## Pintojen puhtaus on tärkeä osa yleistä elintarvikehygieniaa

**Ilmestynyt UUSI! Pintahygieniaopas**

(kuudes uudistettu painos)

Viime vuosina ovat pintahygienian tutkimusmenetelmät kehittyneet ja myös pintojen puhtautta koskevat ohjeet ja määräykset ovat osittain uudistuneet.

Oppaalla on ollut vankka käyttäjäryhmänsä elintarviketeollisuudessa, suurtalouksien hygieniayksiköissä ja alan laboratorioissa, elintarvike-valvonnan yksiköissä sekä konsulttien käytössä. Opas soveltuu hyvin myös alan opetukseen.

Sisällön kokonaan uusittuja kohtia:

* menetelmät
* pintahygienia osana omavalvontaa
* riskisarviointi ja tulosten tulkinta
* toimenpiteet ja johtopäätökset

Terveydensuojelulain mukaisten tilojen pintapuhtaudet -luku ja käsihygienia -lukuja on tarkistettu ja täsmennetty.

Oppaan sisältö on tarkistettu vastaamaan Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näytteenotto ohjeita. **Hinta** 19,50 eur + toim.kulut

***PS. Elokuussa ilmestyy uusi painos myös suositusta Hygieniaopas - elintarvikehygienian perusteet kirjasta.***

**tilaukset@elintarvikejaterveys.fi,** puh. (02) 630 4920

# Elintarvike Teollisuus 2011

## - näköalapaikka alan kehitysmahdollisuuksiin

***Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa 26.-28.10.2011 järjestettäville elintarviketeollisuusalan messuille kokoontuvat alan ammattilaiset, asiantuntijat ja yritykset. Kolmipäiväinen messutapahtuma esittelee elintarviketeollisuuden raaka-aineet, tuotteiden toimittajat, tuotantomenetelmät, koneet ja laitteet sekä muut elintarviketeollisuuden tuotteet ja palvelut. Nyt kolmannen kerran toteutettavan tapahtuman järjestää Tampereen Messut Oy yhdessä Elintarviketeollisuusliitto ry:n, Suomen Leipuriliitto ry:n ja Lihakeskusliiton sekä muiden alan organisaatioiden kanssa.***

Tampereella toteutettavat Elintarviketeollisuus 2011 -messut tuovat paikalle alan tärkeimmät toimijat esittäytymään osaamisellaan, tuotteillaan, laitteillaan ja palveluillaan. Tämä elintarviketeollisuusalan suurin valtakunnallinen ammattimessutapahtuma on laaja läpileikkaus alan tekijöiden ja vaikuttajien tarjonnasta. Messuilla esitellään myös muiden teollisuudenalojen uusia innovaatioita, jotka soveltuvat valmistavan elintarviketeollisuuden prosesseihin.

### Elintarvikeala on kasvuala

Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtajan Heikki Juutisen mukaan elintarvikeala on kasvuala.

- Globaalilla tasolla ruuan kysyntä kasvaa. Meillä Suomessa erityisesti kiinnostus luomutuotteisiin ja lähellä tuotettuun ruokaan avaavat yrityksille uusia mahdollisuuksia. Tuotantomenetelmien, uutuustuotteiden ja palveluiden kehittäminen mahdollistavat menestymisen kasvavilla markkinoilla. Näistä asioista keskustellaan myös Elintarviketeollisuus-messuilla, joka tuo yhteen alan toimijat ja erilaiset ajankohtaiset teemat, Juutinen toteaa.

- Elintarviketeollisuudessa vallitsevien haasteiden ja maailmantilanteen nopeiden muutosten takia alalla toimivien yritysten on tärkeää pysyä ajan tasalla tilanteesta ja seurata trendejä. Koemme, että pärjäämme laadulla ja panostamalla tuotekehitykseen sekä uutuustuotteisiin. Elintarviketeollisuus-messut ovat tärkeä foorumi tietojen päivittämisen lisäksi kasvotusten tapaamiseen sekä vapaamuotoiseen keskusteluun, sanoo konsernijohtaja Karsten Slotte Fazer-konsernista.

Sekä Heikki Juutinen että Karsten Slotte kuuluvat vastikään perustettuun Elintarviketeollisuus-messujen valtuuskuntaan. Kaikki valtuuskunnan jäsenet ovat maamme elintarviketeollisuuden merkittävimpiä vaikuttajia, jotka ovat mukana edistämässä elintarviketeollisuusalan kasvua. Valtuuskuntaan kuuluvat myös Olvi Oyj:n toimitusjohtaja Lasse Aho, Elonen Oy:n toimitusjohtaja Jari Elonen, Saarioinen Oy:n toimitusjohtaja Ilkka Mäkelä sekä Vaissi Oy:n toimitusjohtaja Maria Vaissi. Valtuuskunnan jäsenet kokevat, että Elintarviketeollisuus-messut ovat alan taloudellisen ja laadullisen kehityksen kannalta merkittävä tapahtuma.

### Seminaariaiheina muun muassa visuaalisuuden kaupalliset merkitykset ja ympäristövastuullisuus

Messujen ohjelma-antia rikastuttavat mielenkiintoiset seminaarit, joissa käsitellään monia ajankohtaisia ja alaa puhuttelevia aiheita. Visuaalisuuden kaupalliset merkitykset -puheenvuorossa kirjailija-graafikko Matti Remes nostaa esille designin ja pakkauksen merkityksen myynnissä sekä kertoo, miten grafiikka ohjaa kuluttajakäyttäytymistä. Muut seminaariteemat liittyvät muun muassa vastuulliseen viestintään, ympäristövastuullisuuteen sekä vastuullisuuteen tuotannossa ja alan teknologiassa. Lisäksi seminaareissa tarkastellaan uusien teknologioiden ja sovelluksien tuomia mahdollisuuksia sekä alihankintayhteistyötä.

### Messuilla kilpaillaan Vuoden Leipuri- ja Vuoden Kondiittori -titteleistä

Suomen Leipuriliitto ry yhteistyökumppaneineen järjestää messuilla jälleen leipomoalan SM-kilpailujen finaalin. Ruokaleipä- ja kahvileipäsarjojen Suomen mestarit saavat Vuoden Leipuri -tittelin, ja konditoriasarjan Suomen mestarista tulee puolestaan Vuoden Kondiittori. Leipomoalan Suomen mestaruudet jaettiin Elintarviketeollisuus-messujen yhteydessä myös vuonna 2005 ja 2008. Leipomoalan SM-titteleitä on tavoiteltu vuodesta 1978 lähtien.

Lisätietoja:
*www.elintarviketeollisuus.fi*

## ”Laatua pukkaa” Pohjois-Karjalassa

Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä, Pohjois-Karjalan aikuisopisto käynnistää syksyllä 2011 koulutushankkeen ”Laatua pukkaa” Laatutyö pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa. Hanke noudattaa Manner-Suomen kehittämisohjelman toimintalinjaa 1 ja toimenpidettä 111 sekä kestää vuoden 2013 loppuun asti.

Hankkeen kohderyhmänä ovat elintarvikealan ja maatalouden toimijat (elintarvikealan yritykset, maatalousyritykset, riista-alan yritykset, maataloustuotteiden jalostuksen ja markkinoinnin alalla toimivat mikroyritykset). Lisäksi kohderyhmänä ovat elintarvikealasta sekä alkutuotannon jalostuksesta kiinnostuneet henkilöt.

Hankkeen päätavoite on pohjoiskarjalaisen elintarvikeketjun laatuosaamisen vahvistaminen. Lisäksi osatavoitteina ovat elintarviketurvallisuuden rakentaminen elintarvikeketjuun, laadukkaan elintarvikeketjun kilpailuedun vahvistaminen, yritysten kilpailukyvyn ja kannattavuuden vahvistaminen laatutyöllä sekä maakunnan koulutus- ja kehittämispalvelujen tason nostaminen laatutyöllä.

Koulutusohjelma jakautuu kahteen osa-alueeseen eli laatutoiminta elintarvikeketjussa ja laadukas tuotteistaminen. Toimenpiteet koskevat koko ketjua pellolta pöytään. Toteutettavat koulutukset ovat lyhytkestoisia eivätkä johda tutkintoon. Koulutus koostuu vähintään 20:stä kestoltaan 45 minuutin oppitunnista Maaseudun kehittämisohjelman 2007-2013 mukaisesti. Lisäksi hankkeessa on mahdollista toteuttaa yrityskohtaista valmennusta Annex 1 listan mukaisten alkutuotteiden tuottajille.

*Lisätietoja:*
*Projektipäällikkö Marja-Leena Hirvonen*
*marja-leena.hirvonen@pkky.fi*

## Luonnontuotepäivät Rovaniemellä 5. - 6.10.2011

Luonnontuotealan perinteinen valtakunnallinen seminaari järjestetään 5.- 6.10.2011 Rovaniemellä. Seminaarin teemoina ovat tällä kertaa luonnontuotealan raaka-aineet ja niiden saatavuus, alan kytkennät hyvinvointialaan ja matkailuun, luonnontuotteiden brändääminen ja sertifiointi sekä muut alan yrittäjyyden ja kehittämistyön ajankohtaiset asiat. Seminaaripäivistä jälkimmäinen on retkeilypäivä, jonka aikana tutustutaan alueen luonnontuotteisiin liittyvään yrittäjyyteen, koulutukseen ja kehittämistyöhön. Seminaari järjestetään Tiedekeskus Arktikumissa.

Luonnontuotepäivät on suunnattu luontoalan yrittäjille, kouluttajille, hankkeiden vetäjille, kehittäjille, rahoittajille sekä muille alasta kiinnostuneille. Seminaariosallistujien on mahdollista tuoda seminaaripaikalle esille omaa materiaaliaan mm. esitteiden ja tuotenäytteiden muodossa. Seminaari on jo vuosien ajan ollut alan toimijoiden keskeinen tapaamispaikka. Yhteisellä seminaaripäivällisellä on luvassa yhdessäoloa ja runsas valikoima maittavia, luonnontuotteilla säväytettyjä ruokia!

Luonnontuotepäivien edellä **tiistaina 4.10.2011** MTT Rovaniemi ja Luonnontuotealan kehittämiskonsortio järjestävät alan tutkimuspäivän. Luonnontuotealan tutkijoiden lisäksi tilaisuuteen voivat osallistua muutkin alan uusimmasta tutkimuksesta kiinnostuneet.

Luonnontuotepäivien järjestämisestä vastaa Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän asettama valtakunnallinen Luonnontuotealan teemaryhmä yhteistyössä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n, LAPPI LUO - luonnontuote- ja elintarvikealojen työohjelman 2008-2013 sekä lukuisten alueellisten yhteistyötahojen kanssa.

Lisätietoja:
*Juha Rutanen*
*puh. 040 573 7568*
*juha.rutanen@helsinki.fi*

Tervetuloa Lammasteurastuksen haasteet ja kehityskohteet -tiedonvaihtotilaisuuteen!

Tilaisuus järjestetään **3.10.2011 klo 9.30-12.30 Ahlmanilla** (os. Hallilantie 24, Tampere) Toimelan salissa.

*Ohjelma*
9.30 Kahvi
Avaussanat, Johanna Rautiainen
Osallistujien puheenvuorot
Keskustelu
12.30 Lounas (omakustanteinen)

Työpajassa pohditaan lammasteurastukseen liittyviä haasteita ja kehityskohteita. Tavoitteena on löytää tämänhetkisiä kipupisteitä ja kiireellisimpiä kehityskohteita. Tarkoituksena on, että ketjun toimijoiden eri tahot pitävät lyhyen alustuksen (n. 10 min.), jossa nostetaan esiin kunkin toimijan näkökulmasta keskeisimmät haasteet ja kehityskohteet. Esitysten jälkeen vaihdetaan ajatuksia ja keskustelua jatketaan vielä lounaan merkeissä.

Keskusteltavia aihealueita ovat mm:
-teurastamoiden valvonta-asiat
-lainsäädännön muutokset
-lihan luokitusasiat
-suoramarkkinoinnin mahdollisuudet

**Ilmoittautuminen 26.9. mennessä satu.ollila@proagria.fi tai p. 020 747 2808.**
Tilaisuuden järjestää Hyvä lammas! –hanke yhteistyössä Ruoka-Suomi –teemaryhmän kanssa.

Yhteistyöterveisin

Johanna Rautiainen
lammaseläinlääkäri
p.040-772 2876
johanna.rautiainen@proagria.fi

# Pienten elintarvikeytysten byrokratia kevenee

Pienten elintarvikeyritysten byrokratiataakka kevenee, valvonnan riskiperusteisuus lisääntyy ja lihantarkastusmaksuja kohtuullistetaan syyskuun alusta. Laki elintarvikelain muuttamisesta 352/2011 vahvistettiin 8.4.2011 ja tulee voimaan 1.9.2011.

Lakimuutoksen myötä elintarvikeyritysten velvollisuus hakea viranomaisilta ennakkohyväksyntä toiminnalleen poistuu. Hyväksymisen sijaan aloittavan tai toimintaansa olennaisesti muuttavan yrityksen tulee tehdä asiasta ilmoitus vähintään neljä viikkoa etukäteen. Nykyisenkaltaisen hyväksymismenettelyn piiriin jäävät ainoastaan eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset. Lisäksi elintarvikeyritysten ei tarvitse enää hyväksyttää viranomaisilla omavalvontasuunnitelmaansa.

Kaikkein pienimmät toimijat, kuten yksityishenkilöiden tai harrastekerhojen vähäinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu, vapautetaan ilmoitusvelvollisuudesta. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen suoramyynnin tilalla tai paikallisessa vähittäismyynnissä katsotaan kuuluvan alkutuotantoon, eikä siitä enää tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneisto-ilmoitusta.

Pienteurastamojen ja riistankäsittelylaitosten lihantarkastus ja valvonta siirtyvät kunnilta Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran vastuulle. Evira voi hankkia palvelut kunnilta tai eläinlääkäreiltä sopimuksen perusteella.

Muutoksella lisätään valvonnan riskiperusteisuutta ja kohdennetaan tarkastuksia entistä paremmin. Valvonnan avoimuutta lisätään säätämällä valvontatulosten julkistamisesta, josta parhaillaan on jo menossa Oiva-kokeilu kuudella paikkakunnalla. Käytännössä valvonnasta kertova todistus tulee käyttöön vasta vuonna 2012 kokeilun päätyttyä ja Eviran hyväksyttyä asiaa koskevat määräykset.

Osana elintarvikelain muutoksen toimeenpanoa tullaan syksyllä 2011 uusimaan suurin osa niistä kansallisista asetuksista, joissa annetaan tarkempia määräyksiä elintarvikevalvonnasta sekä elintarvikealan hygieniavaatimuksista (alkutuotantoasetus, elintarvikehuoneisto-asetus, laitosasetus, lihantarkastusasetus). Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta annettiin jo 5.5.2011 (420/2011). Ks. alla

# Elintarvikeyritysten ilmoittaminen helpottuu

Valtioneuvosto hyväksyi 5.5.2011 asetuksen, jolla annetaan syyskuun alussa voimaan astuviin elintarvikelain (23/2006) muutoksiin (352/2011) liittyviä toimeenpanosäännöksiä, jotka koskevat alkutuotantopaikan sekä elintarvikehuoneiston ilmoituksen sisältöä sekä tekotapaa, elintarvikehuoneiston ilmoituksen viranomaiskäsittelyä sekä laitoksen hyväksymishakemuksen sisältöä, tekotapaa sekä mahdollisen hyväksymispäätöksen sisältöä. Asetuksessa säädetään myös eräistä elintarvikevalvonnan tehtäviä hoitavien viranhaltijoiden kelpoisuusehdoista. Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011) tulee voimaan 1.9.2011.

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviä elintarvikehuoneistoja kutsutaan laitoksiksi. Niitä on maassamme vajaa tuhat, muita elintarvikehuoneistoja noin 50 000.

Uudet säännökset keventävät olennaisesti elintarvikeyritysten perustamiseen liittyvää byrokratiaa siten, että elintarvikehuoneistojen hyväksymisestä siirrytään ilmoitusmenettelyyn. Ilmoituksen tarkoituksena on jatkossa ainoastaan kertoa elintarvikevalvonnalle missä, miten ja kenen nimissä elintarvikealan toiminta käynnistyy. Elintarvikehuoneiston perustiedot kirjataan koko maata koskevaan valvontakohdetietokantaan, minkä jälkeen kirjaus vahvistetaan ilmoittajalle. Ilmoitukseen ei enää tarvitse liittää omavalvontasuunnitelmaa, sillä niiden hyväksymisestä luovutaan elintarvikelain muutoksen astuessa voimaan. Myös laitosten hyväksymishakemuksen sisältöä kevennetään niin, että hakemuksessa kysytään jatkossa ainoastaan tietoja, joita toiminnan hyväksyminen vähintään edellyttää.

Viranhaltijoiden kelpoisuusehdot säilyvät ennallaan. Maidontuotantotiloja valvoo kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri. Kananmunanpakkaamojen valvonnasta vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri, mutta varsinaisen valvonnan voi suorittaa paikan päällä esimerkiksi kunnan terveystarkastaja. Teurastamojen, riistan käsittelylaitosten ja leikkaamojen valvonnasta ja lihantarkastuksesta vastaa virkasuhteessa oleva eläinlääkäri.

Valtioneuvoston asetusta tullaan syksyllä 2011 täydentämään säännöksillä, joissa määritellään, missä tapauksissa alkutuotannon tuotteiden suoramyynti voidaan katsoa osaksi alkutuotantoa. Kohta on tärkeä, sillä tällaisesta toiminnasta ei tarvitse enää jatkossa tehdä elintarvikehuoneisto-ilmoitusta ja toimintaa koskevat muutenkin kevyemmät hygieniavaatimukset kuin elintarvikehuoneistoja. Edelleen asetuksessa tullaan määrittelemään, milloin alkutuotannon yhteydessä tapahtuvaa eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä ja valmistusta ei katsota laitostoiminnaksi, jolloin toiminnasta riittää elintarvikehuoneistoilmoitus ja siihen sovelletaan kevyempiä hygieniavaatimuksia kuin laitoksiin.

# Bättre folk, bättre smak?

Suomenruotsalaisiin liittyy sitkeä myytti paremmasta tai menestyksekkäämmästä elämästä kuin valtaväestöllä. Maailmanlaajuisesti erityistä kielivähemmistöämme on tutkittu lukuisten tilastotutkimusten voimin, mutta millainen kuva suomenruotsalaisesta elämäntyylistä muodostuu laadullisin menetelmin?

Suomenruotsalaista makua ja elämäntyyliä kartoittava artikkeliväitöskirjani koostuu viidestä tieteellisestä artikkelista sekä yhteenvetoluvusta. Tutkimusaineistoni koostuu 26 ryhmähaastattelusta, jotka kattavat maantieteellisesti ja sosioekonomisesti laajan skaalan erilaisia ruotsinkielisiä. Haastatteluissa kulttuuria lähestyttiin seitsemän kulttuurialueen (musiikki, elokuvat, TV, taide, lukeminen, syöminen ja pukeutuminen) kautta. Jokaisessa ryhmässä käsiteltiin kahta kulttuurinaluetta sekä lisäksi erilaisissa kulttuuritapahtumissa käymistä ja hyvän ja huonon maun määritelmiä. Lopuksi keskusteltiin vielä suomenruotsalaisesta identiteetistä.

Tutkimukseni kysyy, kuinka suomenruotsalaiset näyttäytyvät suuren haastatteluaineiston valossa elämäntyylin ja maun näkökulmasta. Entä millaisia elämäntyylin, maun ja kieli-identiteetin eroja erilaisten suomenruotsalaisten välillä on ja miten ne liittyvät sosioekonomiseen asemaan, asuinpaikkaan tai ikään? Kysyn myös, kuinka kielivähemmistöön kuuluminen voi toimia kulttuurisen eronteon välineenä ja kuinka erilaiset ruotsinkieliset ryhmät hyödyntävät sitä. Viimeinen tutkimuskysymykseni on seuraava: onko äidinkieli merkitsevä tekijä elämäntyylin tai kulttuurisen maun kannalta 2000-luvun Suomessa?

Tutkimukseni mukaan suomenruotsalaisten kulttuurinen maku jäsentyy pitkälti heidän yhteiskunnallisen asemansa, asuinpaikkansa, ikänsä ja muiden vastaavien tekijöiden ympärille. Koulutetut kaupunkilaissuomenruotsalaiset poimivat sujuvasti käyttöönsä kulttuuria sekä suomen- että ruotsinkielisestä kulttuuripiiristä, maaseudun pelkkää ruotsia puhuvat suomenruotsalaiset taas ovat kaikkiaan epäaktiivisempia kulttuurin suhteen ja kuluttavat lähinnä ruotsinkielistä usein paikallista kulttuuria. Ruotsinkielinen keskiluokka erottautuu joukosta korostaessaan suomenruotsalaista identiteettiään, suomenruotsalaista kulttuuriperintöä ja ruotsin kielen puhumisen tärkeyttä käyttäen hyväkseen myyttistä mielikuvaa bättre folkista . Tutkimukseni keskeinen tulos on, että suomenruotsalaiset eivät ole kulttuurisesti yhtenäinen vähemmistö.

Väitöskirja on luettavissa:

http://helsinginyliopisto.etapahtuma.fi/Default.aspx?tabid=304&id=2092

Lisätietoja:
*Riie Heikkilä*
*riie.heikkila@helsinki.fi*

## Matkailu muuttaa maailmaa seminaari 13.10.2011

Maabrändityöryhmän haaste matkailualalle on vastaanotettu! Haaga Yhtymä ja Haaga-Helia järjestävät yhteisvoimin 13.10.2011 Helsingissä matkailualan seminaarin, jonka pääteemana ovat matkailun Suomi-brändi, luomu-Suomi ja hiljaisuuden tuotteistaminen matkailuvalteiksi. Seminaarissa aloitetaan annettujen teemojen mukaisten matkailutuotteiden suunnittelu vuorovaikutteisen Innopajaworkshop- menetelmän avulla.

Lue lisää www.matkailumuutaamaailmaa.fi

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin.

**Huomisen hämäläinen maatila ja Huomisen hämäläinen ruoka ja juoma –hankkeet järjestävät yhdessä**

**Teemapäivä: Suoramyynti tilalta**

**Aika:** Torstai 6.10 klo 9.00 - 15.00
**Paikka:** Hämeenlinna, paikka tarkentuu myöhemmin, lisätiedot www.kasvuahameessa.fi
**Kohderyhmä:** Tilat, jotka ovat kiinnostuneet suoramyynnin aloittamisesta

**Ohjelma:**

| | |
|---|---|
| 9.00 | Kahvi |
| 9.30 | *Suoramyynti ja markkinointi*, Pekka Rusila Suomen Luomupekka |
| 10.00 | *Viranomaismääräykset ulkomyynnissä*, terveystarkastaja Hämeenlinnan kaupunki |
| 11.00 | *Ahlmanin tilapuodin toiminta ja esittely,* Ruokapalvelupäällikkö Seija Siukola |
| 11.30 | *Suoramyyntitilan kehittäminen,* Pirkko Kämäri Kankaisten tila |
| 12.00 | *Lounas* (omakustanteinen, n. 10 €) |
| 12.30 | *Suoramyynti tilalta*, Juha Paija Paijan tilateurastamo ja toinen liha-alan suoramyyntiyritys |
| 13.30 | *Tilatuotteiden nettikauppa*, Johanna Fräki Makumaku Oy |
| 14.00 | *Lähiruokakauppa-auto*, Esa Salokorpi |
| 14.30 | Kahvit ja keskustelua |
| 15.00 | Päivä päättyy |

**Tervetuloa!**

**Ilmoittautumiset 2.10.2011 mennessä:**
www.kasvuahameessa.fi tai hankesihteeri Tiina Mäkelä, tiina.makela@proagria.fi, p. 020 747 3011.

Koulutuspäivä on maksullinen.
Osallistumismaksut laskutetaan jälkikäteen, valittavanasi on kaksi vaihtoehtoa:
- maksamalla 62 euroa (sis alv. 23 %) voit osallistua kaikkiin Huomisen hämäläinen maatila -hankkeen koulutuksiin 30.6.2013 saakka
- vaihtoehtoisesti voit maksaa 25 euroa (sis. alv 23 %), joka oikeuttaa osallistumaan yhteen koulutukseen.

# Tapahtumat

| | |
|---|---|
| 8. - 9.9.2011 | Pellolta pöytään -tapahtuma, Tampere (www.ahlman.fi) |
| 10.9.2011 | Lähiruokatori, Oulu (pia.alatorvinen@msl.fi) |
| 9. - 11.9.2011 | Kalaryssäys, Kuopio |
| 11. - 12.9.2011 | Elimäen Lähiruokamessut (tuula.repo@proagria.fi) |
| 12.9.2011 | Suurtaloudet – ajankohtaista elintarvikelainsäädännöstä ja omavalvommasta, Helsinki (eevastiina.veneranta@elintarvikejaterveys.fi) |
| 13.9.2011 | ETP Food for Life kansallinen vuosiseminaari, Espoo (juhani.sibakov@vtt.fi) |
| 14.9.2011 | Jänkä-päivä elintarvikealan toimijoille, Rovaniemi (jussi.veijola@mtt.fi) |
| 16.9.2011 | Läheltä hyvää -tapahtuma, Virrat (www.aamulehti.fi/laheltahyvaa) |
| 16. - 17.9.2011 | Matfesten i Österbotten – Pohjanmaan Ruokafestivaali, Jakobstad (www.matfesten.fi) |
| 16. - 17.9.2011 | Matfesten i Österbotten – Pohjanmaan Ruokafestivaali, Vasa (www.matfesten.fi) |
| 16. - 17.9.2011 | Matfesten i Österbotten – Pohjanmaan Ruokafestivaali, Närpes (www.matfesten.fi) |
| 16. - 18.9.2011 | Skördefesten på Åland (www.skordefest.ax) kts. s. 7 |
| 19. -21.9.2011 | Elintarvikealan FactFinding –matka, Pietari (riikka.saarimaa@utu.fi) |
| 20.9.2011 | Menesty Skandinavian kuluttajamarkkinoilla -seminaari, Hki (sissi.silvan@finpro.fi) |
| 24.9.2011 | Läheltä hyvää -tapahtuma, Tampere (www.aamulehti.fi/laheltahyvaa) |
| 27.9.2011 | Kainuun elintarvikepäivä, Kajaani (sanna.kankaanrantta@proagria.fi) |
| 30.9. - 1.10.2011 | Sadonkorjuu – Hyvien makujen tapahtuma, Lahti (www.lahdenmessut.fi/sadonkorjuu) |
| 30.9. - 2.10.2011 | Turun ruokamessut, Turku (www.turunruokamessut.fi) |
| 1. - 2.10.2011 | Smaka på Västnyland – Länsi-Uudenmaan Maistiaiset, Fiskars (www.slowfoodvastnyland.org) |
| 3. - 9.10.2011 | Luomuviikko kts. s. 17 |
| 4.10.2011 | Luonnontuotealan tutkimuspäivä, Rovaniemi (juha.rutanen@helsinki.fi) kts. s. 22 |
| 5. - 6.10.2011 | Luonnontuotepäivä, Rovaniemi (http://www.luontoyrittaja.net/8_1151.html) kts. s 22 |
| 6.10.2011 | Luomupäivä nuorille, Anjalan oppilaitos, Kouvola (maria.lairila@proagria.fi) |
| 6.10.2011 | Suoramyynti tilalta teemapäivä, Hämeenlinna (www.kasvuahameessa.fi) kts. s. 25 |
| 7. - 9.10.2011 | Herkku -messut, Seinäjoki (http://www.pytinki.fi/herkkumessut.html) |
| 8. - 12.10.2011 | Anuga, Köln (www.anuga.com) |
| 11. - 12.10.2011 | New Nordic Food – The potential and future Nordic food when eating outside home -konferenssi, Helsinki (pauliina.munukka@mmm.fi) |
| 13.10. 2011 | Matkailu muuttaa maailmaa seminaari, Helsinki (www.matkailumuuttaamaailmaa.fi) kts. s. 24 |
| 17. - 19.10.2011 | Elintarvikealan FactFinding –matka, Minsk Valko-Venäjä (riikka.saarimaa@utu.fi) |
| 20.10.2011 | Kekri –sadonkorjuuperinteen elvyttämistilaisuus, Helsinki |
| 26. - 28.10.2111 | Elintarviketeollisuus 2011, Tampere (www.elintarviketeollisuus.fi) kts. s. 21 |
| 2.11.2011 | Elintarvikelainsäädäntökoulutus, Seinäjoki (marjatta.rahkio@ltk.fi) kts. s. 7 |
| 7. – 13.11.2011 | Pororuokaviikko (www.paliskunnat.fi) kts. s. 11 |
| 8.11.2011 | Ateria 2011, Helsinki (www.wanhasatama.com) |
| 9.11.2011 | Luomupäivän Tuotanto kasvuun, Mikkeli (www.luomuliitto.fi) kts. s. 17 |
| 9.11.2011 | Elintarvikelainsäädäntökoulutus, Kuopio (maratta.rahkio@ltk.fi) kts. s. 7 |
| 11. - 13.11.2011 | Elma, Helsinki (www.elmamessut.fi) |
| 11. – 13.11.2011 | Seitsemän sortin Suomi, Helsinki (http://tapahtumat.commagroup.com/index.php?tapahtumat=65&at=m) |
| 15. - 16.11.2011 | Elintarvikealan seminaari, Kouvola (heidi.valtari@utu.fi) kts. s. 4-5 |
| 17.11.2011 | Varsinais-Suomen ruokaketjun kehittämishankkeen aloitustilaisuus, Turun alue (johanna.kahkonen@utu.fi) kts. s. 9 |
| 17.11.2011 | Elintarvikelainsäädäntökoulutus, Hämeenlinna (marjatta.rahkio@ltk.fi) kts. s. 7 |
| 1.-3.3.2012 | ExpoHoReCa, Pietari, Venäjä (http://www.en.farexppo.ru/horeca2012) |
| 14.3.2012 | Luomulla lisäarvoa ammattikeittiöille, Helsinki (www.luomuliitto.fi) |
| 14. - 16.3.2012 | Gastro, Helsinki |
| 19.-20.4.2012 | YTR:n verkostoseminaari (kirsi.viljanen@mmm.fi) |
| 24. – 27.4.2012 | GastroNord, Tukholma (http://www.gastronord.se/en) |
| 21.-23.5.2012 | Pohjoismainen maaseutututkijakonferenssi, Joensuu (tuija.mononen@uef.fi) |
| 25. - 27.5.2012 | Smaklust, Tukholma Ruotsi |