Ruoka-Suomi

3 ▪ 2015

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

Sisällys

Lähiruoka myös nykyisen hallituksen agendalla 1
Tuotekortti edistää paikallisten lähiruokatuotteiden käyttöä keittiöissä ja tukuissa 2
Helsingin Rautatientori täyttyi lähiruoasta ja oluista 3
Luontoöiti käskee: Lautanen tyhjäksi! 4
Valtakunnalliset koordinaatiohankkeet valittu 5
Tietohaarukka 2015 5
Reiluus on tärkeää lähiruokakuluttajille 6
REKO-lähiruokarenkaita jo 70 7
Kasviproteiini -hankkeen satoa 8
Turvallinen kasvistuote -opas on ilmestynyt 8
Heinolassa tehtiin ennätysmansikkatorttu 9
Elintarviketietoasetus: Selkeä käsitys ostettavasta ruuasta 10
Arktisuus tuo ruokatuotantoon lisäarvoa - pohjoisuus on kilpailuetu 11
Artesaani-ruokakilpailu 11
Kirjauutuus: Onneks on lähiruokaa 12
Leipää ja lähiruokaa -toimialapäivä 8.12.2015 12
Digitaalisen kaupankäynnin yhteenliittymä Suppilog tuo etuja ruokatuottajille 13
Uusi sähköinen palvelu sovittaa yhteen tavarantoimittajan ja kaupan prosessit 13
Todellinen superruoka löytyy läheltä 14
Luomu Road Show käynnistyy 30.9.2015 14
Onnistunut Lähiruoka & Luomu -tapahtuma 15
Uudellamaalla tehdään lähiruokayhteistyötä 16
Culinary Gulf of Finalnd - Viron ruokamatkailu kehittyy Suomen rinnalla 17
Lähiruokamessut Elimäellä 12. - 13.9.2015 17
Yhteistyössä kohti RuokaSavoa 18
Hävikkiviikkoa vietetään jälleen 20
Läheltä Hyvää 19.9.2015 20
Ruoka-Suomi tiedotuslehden lukijakysely 2015 21

Kansikuvassa etualalla paahdettua perunaa, Pajuniemen luomunaudan suolalihaa ja aiolia, keskellä Allkär Farmin lampaan paistia sinihomejuustomoussea ja punajuurta sekä takana Kolatun valkohomejuusto Chevre pannacottaa ja tomaattihilloa.

Painopaikka: Paino-Kaarina

Lähiruoka myös nykyisen hallituksen agendalla

Uuden hallituksemme ohjelmassa ”Ratkaisujen Suomi” korostetaan useita maaseutuun liittyviä mahdollisuuksia ja voimavaroja. Biotalous on nostettu yhdeksi kasvun vetureista. Myös lähiruoka- ja luomuohjelmien jatko on kirjattu hallitusohjelmaan osana biotalouden edistämistä.

Tällä hetkellä viimeistelyssä on hallitusohjelmaa toteuttavien kärkihankkeiden rakentaminen. Niiden rahoitus käsitellään budjettiriihessä, joka tätä kirjoitettaessa on vielä käymättä. Kärkihankkeista ruokasektoriin liittyy erityisesti ruoantuotannon kannattavuuden parantamiseen ja kotimaisen kysynnän ja viennin lisäämiseen liittyvät toimet sekä byrokratian purkutalkoot. Maa- ja metsätalousministeriössä on jo aloitettu elintarvikelainsäädännön perkaamistyö. Tässä työssä kuullaan yrittäjiä ja panostetaan voimavarat siihen säädösten purkuun, jolla on eniten vaikuttavuutta. Tämä tarkoittaa, paitsi yksittäisten säädösten, myös koko elintarvikelain kokonaistarkastelua. Työn tavoitteena on helpottaa ruuan liikkumista ja erityisesti edistää lähiruuan ja tilalla tuotettujen elintarvikkeiden saatavuutta.

Hyvän pohjan tulevien lähiruokaohjelmaa toteuttavien tulevien toimenpiteiden suunnittelulle antaa loppukeväästä valmistunut TK-Evalin tekemä lähiruokaohjelman ulkopuolinen arviointi. Se nosti esiin ohjelman vahvuuksia ja kehitettäviä kohteita. Lähiruokaohjelman tavoitteiden todettiin olevan edelleenkin hyvin ajankohtaisia ja osuvia lähiruokasektorin kehittämiseen eikä ohjelman sisältöön kaivattu muutoksia. Ohjelman tavoitteita myös kiiteltiin siitä, että ne antavat selkänojaa omassa maakunnassa tehtävään työhön.

Ohjelma ja sen työmuodot ovat suhteellisen tunnettuja lukuun ottamatta poliittista vaikuttamista ja kansainvälisille verkostoille suunnattua ohjelmasta tiedottamista. Eniten tunnettuja ja hyödynnettyjä työmuotoja ovat olleet ohjelmasta rahoitetut hankkeet. Mielestäni tämä on hyvä signaali siitä, että hankkeissamme tuotetuista materiaaleista kuten oppaat ja työkirjat on ollut aidosti hyötyä alan toimijoille.

Toimenpiteiden todettiin olevan riittävän konkreettisia ja pääosin hyvin eteenpäin vietyjä. Eniten työtä todettiin olevan tavoitteessa saada lisää lähiruokaa kuntien elintarvikehankintoihin. Lisäksi tuotannon monipuolistamiseen, valikoimien kasvuun ja jalostusarvon nostoon liittyvä tavoite koettiin ehkä liiankin laajaksi, ja että siinä riittää töitä meille kaikille. Elintarvikelainsäädännön purkutyön lisäksi lisää paukkuja kaivattiin alkutuotannon kannattavuuden parantamiseen erityisesti suoramyyntiin liittyen.

Arvioinnin mukaan lähiruokaohjelma oli suhteellisen tunnettu toimijoiden keskuudessa. Eniten tietoa oli saatu suoraan lähiruokakoordinaattorilta, ja sitä myös toivottiin jatkossa. Arviointi nosti esiin myös huomion, että sidosryhmät eivät ole tarpeeksi tehokkaasti levittäneet omissa organisaatioissaan ja verkostoissaan tietoa lähiruokaohjelmasta. Heitänkin teille kaikille palloa: viekää viestiä eteenpäin!!

Soraääniäkin toki - ja onneksi - kuului. Vastaajissa on ollut pari sellaista, jotka näkevät lähiruoan olevan elintarvikesektorin marginaalissa ja kyseenalaistavat koko lähiruokatoiminnan edistämisen. He myös halusivat lähiruokamääritelmän muuttamista siten, että sillä tarkoitettaisiin kaikkea suomalaista ruokaa ohjelman rajoitetumman määritelmän sijaan.

Eri vastauksia tulkitessaan arvioija on mielestäni hienosti todennut: ”Näyttääkin siltä, että lähiruoka otetaan vakavasti ja lähiruokasektori on vakiinnuttamassa paikkansa suomalaisessa ruokajärjestelmässä. Kaikki eivät kuitenkaan ole valmiita tähän muutokseen ja toisaalta voivat nähdä muutoksen uhkana edustamansa tahon tämänhetkiselle asemalle elintarvikesektorilla”.

Lähiruokasektorin aseman vahvistamisessa ydinkeinona ovat yritys- ja kehittämishankkeet, jotka vihdoin ovat pyörähtäneet eri puolilla Suomea käyntiin. Näiden tueksi on valittu myös lähiruoan koordinaatiohanke, jonka selkänojaa kannattaa kaikkien toimijoiden hyödyntää.

Lähiruokaohjelman väliarvioinnin ja väliraportin löydät: www.mmm.fi/lahiruoka

Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö

Tuotekortti edistää paikallisten lähiruokatuotteiden käyttöä keittiöissä ja tukuissa

Ammattikeittiöt, HoReCa-tukut ja kaupat ovat kiinnostuneita lisäämään paikallisten elintarvikkeiden määrää tarjonnassaan. Yhteistyön edistämiseksi on kehitetty yksinkertainen tavarantoimittajan tuotekortti, joka on oivallinen tuki pienyrittäjien ja ostajien yhteistyöneuvotteluissa.

Tuotekortti on yrittäjälle tarkoitettu yksinkertainen arjen työkalu, kun hän valmistautuu ostajan kanssa käytäviin myyntineuvotteluihin. Tuotekortissa nostetaan esiin samoja asioita, joihin ostajat kiinnittävät huomiota tuotteita arvioidessaan.

Tuotekortti auttaa yrittäjää miettimään oman tuotteensa vahvuuksia ennen myyntineuvotteluja. Siinä kuvataan esimerkiksi, miten tuote säilyy, miten se tilataan ja toimitetaan, sopiiko tuote erikoisruokavaliota noudattaville ja onko se luomua. Kortin on tarkoitus herättää yrittäjä pohtimaan, mitkä ovat oman tuotteen myyntivaltit ja miten tuote erottuu muista.

– Pienyritysten valmistamilla tuotteilla on oma tärkeä paikkansa kaupan valikoimissa. Vähittäiskaupassa on tuotekortista hyviä kokemuksia ja onkin erinomaista, että sama työväline on nyt entistä parempana käytössä myös pienyritysten ja HoReCa-tukkukaupan yhteistyössä, johtaja Ilkka Nieminen Päivittäistavarakauppa ry:stä sanoo.

Päivittäistavarakauppa ry julkisti vähittäiskaupan tuotekortin pienten elintarvikeyritysten ja kaupan välisen yhteistyön tueksi vuonna 2012. Sittemmin huomattiin, että tuotekortti olisi hyödyllinen apuväline myös toimittaessa HoReCa-tukkujen ja ammattikeittiöiden kanssa. HoReCa tarkoittaa hotelli-, ravintola- ja catering- eli ateriapalvelualaa.

Tuotekorttia on kehitetty vastaamaan molempien ostajaryhmien tarpeisiin. Lisäksi uudessa tuotekortissa on otettu huomioon muuttuneet pakkausmerkintöjen vaatimukset.

Tuotekortti on ladattavissa osoitteista www.aitojamakuja.fi ja www.pty.fi

Herkkujen Suomessa ammattilaisten Lähiruokatreffit

Perjantaina 21.8.2015 järjestettiin Herkkujen Suomen yhteydessä Lähiruokatreffit -ammattilaistilaisuus, jonne oli kutsuttu vähittäiskaupan, ravintoloiden, julkisten ruokapalveluiden sekä tukkujen edustajia tutustumaan yrityksiin ja niiden tuotteisiin.

Tilaisuuden yhteydessä oli lyhyitä puheenvuoroja, joissa kerrottiin toimintatavoista ja apuvälineistä, joiden avulla edistetään paikallisten tuotteiden pääsyä valikoimiin. Pääroolissa toki oli ostajien ja yrittäjien tapaamiset. Tilaisuuden tunnelman ja pikaisesti saadun palautteen perusteella Lähiruokatreffeillä löydettiin uusia tuotteita ja eväitä uusille yhteistyökumppanuuksille.

Lähiruokatreffit järjesti Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke. Hankkeessa on tavoitteena edistää HoReCa-tukkujen, ammattikeittiöiden ja yrittäjien välistä yhteistyötä. Yhteistyön tukena ja sen edistämisessä toimivat tuotekortti ja myöhemmin eri puolella Suomea järjestettävät infopäivät. Lisäksi aitojamakuja.fi -sivustolla esitellään teemaan liittyviä hyviä käytäntöjä.

Hankkeen keskeiset yhteistyökumppanit ovat Päivittäistavarakauppa ry ja HoReCa-tukkutoimijat, maakunnalliset elintarvikealan kehittäjät sekä Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. Hanketta toteutetaan vuosina 2015-2017 ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätietoja
Päivi Töyli, projektipäällikkö,
Turun yliopiston Brahea-keskus
puh. 040 189 1929, paivi.toyli@utu.fi

Helsingin Rautatientori täyttyi lähiruoasta ja oluista

Maakuntien lähiruoka ja olut olivat jo viidettä kertaa esillä Herkkujen Suomi lähiruokatapahtumassa 20.–22.8. Tänä vuonnakin Herkkujen Suomi toi Helsingin ydinkeskustaan lähi- ja luomuruuan tuottajia ja valmistajia eri maakunnista. Rautatientorilla vietettiin samanaikaisesti myös Syystober-olutjuhlaa, jossa on tarjolla kymmenittäin kotimaisia pienpanimoiden oluita. Tapahtumassa vieraili kolmen päivän aikana 50 000 kävijää. Tapahtuman suosio on osoitus, että lähiruoka kiinnostaa kuluttajia. Tuottajien ja kuluttajien yhteen saattamista on hyvä hyvä jatkaa sekä valtakunnallisissa että paikallisissa tapahtumissa.

Maa- ja metsätalousministeriö vastasi päälavan ohjelmatuotannosta. Keittiömestareiden, Raymond Wesander ja Ulla Liukkonen, grillausnäytöksissä oli mukana myös tapahtumassa myyjinä olevia yrittäjiät sekä tuottajia. Esityksiä ja puheenvuoroja pitivät myös ruokaketjun eri asiantuntijat, Ohjelma houkutteli koko tapahtuman ajan hyvin kuulijoita.

Ruoan ja oluen lisäksi tapahtuma-alueella oli monipuolista ohjelmaa vaikka koko perheelle. MMM:n Ruokailo! -osastolla oli esillä ruokakasvatukseen liittyvää toimintaa ja hankkeita. Osastolla oli mahdollista testata kasvistietoutta sekä mm. kouluryhmille tarjottiin mahdollisuutta paloitella kasviksia.

Paitsi että tarjolla oli ajankohtaiskatsaus suomalaiseen ruokakasvatukseen sekä tutustuminen ruokaketjun toimijoihin, niin osastoilla esiteltiin myös maakuntia ja suomalaista maaseutua. Syystober-teltassa tunnelmoitiin iltaisin elävän musiikin tahtiin.

Tapahtuma kiinnosti myös toimittajia ja bloggareita, joille järjestettiin ohjattuja mediakierroksia. Muun muassa alla olevista osoitteista voi lukea blogikirjoituksia:

http:://www.beachhousekitchen.fi/vuoroin-vieraissa/herkkujen-suomi-2015-on-kaynnistynyt/

http://lumolifestyle.blogspot.fi/2015/08/herkkujen-suomi2015.html?m=1

Kävijöille ilmaisen tapahtuman järjestivät tuottajajärjestöt Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry sekä Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC, Lähiruoan koordinaatiohanke, Aitojamakuja.fi, Lammin Sahti ja Pienpanimoliitto. Esillä tapahtumassa oli noin sata ruoka- ja olutoimijaa. Herkkujen Suomen suojelijana toimi tasavallan presidentti Sauli Niinistö. Tapahtuma järjestetään taas vuoden kuluttua. Myymässä olleille yrittäjille lähetetään kysely tapahtumasta ja saamamme palautteen perusteella Herkkujen Suomea kehitetään edelleen.

Lisätietoja
Lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljasen blogi tapahtumasta sekä runsaasti kuvia: http://lahiruokaohjelma.blogspot.fi/
www.herkkujensuomi.fi

Luontoäiti käskee: Lautanen tyhjäksi!

- lähes 100 kg vähemmän ruokajätettä viikossa

Aina, kun ruokaa heitetään roskiin, on sen valmistukseen käytetty energia, työ ja muut panokset kuluneet hukkaan. Lisäksi ruokahävikin käsittely vaatii työtä, energiaa ja rahaa. Ruokahävikki on todellista resurssien haaskausta.

Ruokahävikkikampanja toteutettiin Turun yliopiston kampuksella Macciavelli -ravintolassa 20.-24.4. Kampanjaviikolla asiakkailta syntyi lähes 100 kg vähemmän ruokajätettä kuin normaalina viikkona.

Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa eli VäKi -hanke toteutti ruokahävikkikampanjan Turun yliopiston kampuksella Unican Macciavelli -ravintolassa 20.-24.4. Kampanjan toteutusta suunniteltiin tiiviissä yhteistyössä Turun yliopiston ylioppilaskunnan (TYY) Ympäristösiiven, Unica Oy:n, Dimmin sekä Brahean toimesta. Ehdottomasti haastavinta oli ideoida sellaisia argumentteja ja toteuttamisen tapoja, jolla korkeakouluopiskelijoita saataisiin liikkeelle mukaan kampanjaan. Tässä ideoinnissa juuri TYYn opiskelijoiden rooli olikin merkittävä. Kampanjoinnissa panostettiin ravintolaviestintään erilaisten isojen julisteiden, lattiateippausten sekä pöytäpuhujien muodossa. Lisäksi itse kampanjaviikolla ravintolan henkilökunnalla oli työvaatteissaan kampanjan rintamerkit luomassa näkyvyyttä sekä yhteishenkeä. Samaisia ”Otan mutten jätä” rintamerkkejä jaettiin opiskelijoille kampanjaviikon ajan edessä häämöttävän Vapun haalarimerkkinä.

Kampanjaviikolla ravintolassa tehtiin asiakashaastatteluita sekä heräteltiin ruokahävikkiin liittyvää keskustelua. Todellisena ”hyvänä käytänteenä” voidaan pitää ajatusta ruokahävikkiviikon tulostavoitteesta. Ruokahävikkiviikon tavoitteena oli vähentää Macciavellissa syntyvää ruokajätettä yhden viikon aikana 30 %. Jokaisen kampanjapäivän jälkeen tiedotettiin asiakkaita tämän tavoitteen saavuttamisesta sekä VäKin facebook -sivuilla että ravintolan lounaslinjastolla. Kampanjan onnistunut toteutus oli monen tekijän summa. Ravintolan henkilökunnan sitoutuminen ja innostuminen yhteisiin tavoitteisiin oli todella tärkeää. Lisäksi, TYYn Ympäristösiiven opiskelijat toivat kampanjaan uutta näkökulmaa sekä vertaisvaikuttamista toisiin opiskelijoihin.

”Normaalisti Macciavellissa syntyy ruokajätettä viikossa keskimäärin 300 kg, joka tarkoittaa laskennallisesti 600 ruoka-annosta eli joka 13. ostettua ateriaa”, kertoo Unica Oy:n toimitusjohtaja Sanna Hovi. Tämä hävikkimäärä pitää sisällään ravintolan asiakkaiden lautasille jäävän ruoan. Ruokahävikkiä onnistuttiin vähentämään viikossa 96 kg eli 32 % lähtötilanteesta.

Ruokahävikkiviikolla asiakkaita kannustettiin ottamaan ruokaa sen verran kuin jaksavat syödä sekä haastettiin ajattelemaan syitä ruoan jättämiselle.

Asiakkaiden tiedottaminen ja ruokahävikistä kertominen on tärkeä asia: hävikin vähentämisestä kannattaa tehdä julkista. Tämän vuoksi punnituksen väliaikatuloksista kerrottiin asiakkaille päivittäin. Lisäksi, aktiivisen tiedottamisen avulla lisättiin myös asiakkaiden tietoisuutta ruokahävikin ympäristö- ja vesistövaikutuksista.

”Otan mutten jätä” - sai hymyn huuleen

Kampanjaviikko synnytti aitoa keskustelua ruokahävikin vaikutuksista ympäristöön, ruoan arvostuksesta ylipäätänsä sekä mainioita ideoita, miten ruokahävikkiä voitaisiin vähentää ravintolan ja asiakkaiden yhteistyön avulla. Lautashävikkiä syntyy monesta syystä, mutta ehdottomasti yleisin syy oli se, että ruoan annosteluvaiheessa tulee ruokaa ”lapattua” lautaselle liikaa. ”Oman vatsan vetävyys tulee liian usein arvioitua yläkanttiin”, eräs opiskelija tuumii. Lisäksi, moni opiskelijoista kertoi, että luentojen välit ovat liian lyhyet ja aikaa rauhalliselle lounastauolle ei juuri ole. Kiire siis lisää omalta osaltaan ruoan jättämistä.

Opiskelijoiden ideoita ruokahävikin vähentämiseksi:

1) Ruoka-annosten koon pienentäminen
2) Mahdollisuus hakea ruokaa lisää
3) Ruokahävikkikampanjat ja tiedotus
4) Left over lunch -konsepti
5) Erillinen asiakkaille tarkoitettu mauste-pöytä

Ruokahävikkiviikkoa olivat toteuttamassa Unica Oy, Biolan Oy, Turun yliopiston ylioppilaskunnan Ympäristösiipi sekä Turun yliopiston Brahea-keskus.

Lisätietoja VäKi -hankkeesta voit lukea Ruoka-Suomi tiedotelehden ensimmäisestä numerosta,1/2015 sekä www.lounafood.net/Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa -hanke (VäKi) -sivuilta.

Turun yliopisto
University of Turku

unica

BIOLAN

Punnituksen väliaikatuloksista kerrottiin asiakkaille päivittäin.

Vähemmän jätettä, enemmän kiertoa hanketta rahoittaa ympäristöministeriö Ravinteiden kierrätyksen edistämistä ja Saaristomeren tilan parantamista koskevista hankkeista.

Johanna Mattila
Turun yliopiston Brahea-keskus
puh. 040 565 8121
johanna.mattila@utu.fi

Valtakunnalliset koordinaatiohankkeet valittu

ELY-keskukset ovat valinneet Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta vuonna 2015 rahoitettavat valtakunnalliset koordinaatiohankkeet. Toukokuussa käynnistyneessä koordinaatiohankkeiden haussa haettiin hankkeita valittuihin teemoihin: luomu, luonnontuotteet, lähiruoka, Green care -hyvinvointipalvelut, energiatehokkuus ja matkailu.

Yhteystiedot:

Luomualan kehittämisen koordinaatiohanke: marja-riitta.kottila@proluomu.fi
Luonnontuotteet monipuolistuvissa arvoverkoissa (LUMOA): juha.rutanen@helsinki.fi
Lähiruoan koordinaatiohanke: paivi.toyli@utu.fi
Green Care Koordinaatiohanke: elina.vehmasto@luke.fi
Rural Finland – valtakunnallinen matkailun koordinaatiohanke: raija.ruusunen@karelia.fi

Em. koordinaatiohankkeiden kesto on noin 2,5 vuotta. Ohjelmakauden loppuun varataan jatkorahoitusta koordinaatiohankkeille. Päätös mahdollisesta jatkorahoituksesta tulee perustumaan arviointiin koordinaatiohankkeiden toiminnasta ja tuloksista. Energiatehokkuus -teemaan saapunut hakemus käsitellään myöhemmin.

Koordinaatiohankkeiden tehtävänä on muun muassa toteuttaa määriteltyjä kehittämislinjauksia, jotta alan kehittämistyöhön suunnatut resurssit saadaan ohjattua tuloksellisimpiin toimintoihin.

Lisätietoja
https://www.maaseutu.fi/fi/maaseutuohjelma/viestinta/Uutiset/uutiset-2015/Sivut/koordinaatiohankkeet-valittu.aspx

Tietohaarukka 2015

-tilastoissa lisää paikallisuutta ja taloutta

Tietohaarukka 2015 kokoaa yksiin kansiin keskeiset, tuoreet ruuan tuotantoa ja kulutusta koskevat tilastot. Tänä vuonna julkaisua on laajennettu erityisesti paikallisuutta ja taloutta käsittelevillä tilastoilla.

Uutta ovat esimerkiksi luomualaan ja maakuntien talouteen liittyvät tilastot. Tietohaarukka 2015 -julkaisun uusimmat tiedot ovat pääosin vuodelta 2014. Vertailun mahdollistamiseksi mukana on myös lukuja aiemmilta vuosilta sekä kansainvälisiä vertailulukuja.

Julkaisu koostuu neljästä osiosta: yleisistä tiedoista, maataloudesta, elintarvikkeista sekä päivittäistavarakaupasta ja ammattikeittiöstä. Lisäksi tilastot on jaoteltu ruokaketjun vastuullisuuden ulottuvuuksilla ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työ ja työhyvinvointi, eläimet ja eläinten hyvinvointi, paikallisuus sekä talous.

TILAA, SELAA TAI TULOSTA TILASTOT ITSELLESI

Taskukokoinen Tietohaarukka 2015 -julkaisu on saatavilla kolmella eri kielellä: suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Julkaisu on maksuton, ja sitä voi tilata sähköpostitse osoitteesta tilaukset@ruokatieto.fi tai puhelimitse 040 710 4170. Posti- ja käsittelykulut peritään. Julkaisu on myös luettavissa internetissä osoitteessa www.ruokatieto.fi/tietohaarukka.

Reiluus on tärkeää lähiruokakuluttajille

Oikeudenmukainen tulonjako ruokaketjussa on yksi tärkeimmistä syistä hankkia lähiruokatuotteita suoraan lähiruokayritysten ja -verkostojen kautta. Tämä selviää valtakunnallisen Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma (LähiSos) -hankkeen verkkokeskustelusta, johon osallistui kuudentoista lähiruokayrityksen ja -verkoston asiakkaita Kanta- ja Päijät-Hämeestä, Keski-Suomesta, Pohjois-Savosta, pääkaupunkiseudulta ja Varsinais-Suomesta.

Suorat kontaktit lähiruokayrittäjien kanssa ovat asiakkaille tärkeitä.
Päivi Hietala (vas.) noutaa jauhotilauksensa Anna Alastalolta (oik.) Paraisten Reko-lähiruokarenkaan jakelussa.

Lähiruokayritysten ja -verkostojen asiakkaat keskustelivat toukokuussa runsaan viikon ajan siitä, mitä lähiruoka-asiakkuus heille antaa. Tulos yllätti, sillä aiemmissa selvityksissä maku, tuoreus ja laatu ovat olleet keskeisiä syitä valita lähiruokatuotteita. Toteutetussa keskustelussa ne nousivat kyllä esille, mutta eivät yhtä voimakkaasti kuin aiemmin. Ennen kaikkea keskustelijat arvostavat lyhyitä jakeluketjuja, joissa turhat välikädet on karsittu pois ja asiakkailla on henkilökohtainen kontakti yrittäjien kanssa niin kasvotusten kuin netissäkin.

Keskustelutulokset ovat vielä suuntaa antavia, sillä keskustelua Luonnonvarakeskuksen (Luke) hallitsemilla vastuuverkkosivustolla kävi 24 henkilöä. Ne antavat kuitenkin viitteitä siitä, miksi lähiruoka kiinnostaa kuluttajia. Lähiruokaverkostot, kuten suoramyyntipaikat, Reko-lähiruokarenkaat ja ruokaosuuskunnat sekä uudentyyppiset lähiruokayritykset ovat lisänneet suosiotaan viime aikoina. Erityisesti Reko-lähiruokarenkaiden määrä on kasvanut nopeasti.

Suorat kontaktit lisäävät luottamusta lähiruokaketjussa

Keskustelun perusteella lähiruoka-asiakkaat kokevat saavansa hyvin tietoa yrityksistä. He voivat kysyä suoraan tuottajalta mieltään askarruttavista asioista. Tämä puolestaan lisää luottamusta yrittäjien toimintaan ja tuotteita kohtaan. Tiedon saanti lisää osaltaan mielenrauhaa, kun saadaan suoraan tietoa siitä, millä tavalla ruoka on tuotettu. Kuluttajat ovat yhä tietoisempia eri tuotantotavoista ja haluavat kysyä esim. eläinten hoidosta suoraan tuottajalta. Keskustelijoiden mielestä läpinäkyvästi toimivat yritykset ovat oikeutettuja oikeudenmukaiseen tulonjakoon. Oman asiakkuuden kautta he kokevat voivansa vaikuttaa tuottajan talouteen ja siten toiminnan jatkuvuuteen. Näin he voivat myös varmistaa tuotteiden saatavuuden jatkossa.

Lähiruoka on muutakin kuin ravintoa

Keskusteluyhteenvedon perusteella käy ilmi, että lähiruoka on muutakin kuin ravintoa. Lähiruoan ympärille muodostuu samanhenkisten ihmisten välille sosiaalisia kontakteja ja verkostoja, mikä lisää yhteisöllisyyttä ja luo hyvää oloa. Lähiruokatoiminta koetaan jopa alueen vetovoimatekijäksi. Keskustelussa myös selvisi, että lähiruoka tuottaa kuluttajille elämyksiä - hankkiessaan lähiruokaa osa asiakkaista kokee saavansa pienen palan maaseutua mukaansa.

Sosiaalisen pääoman hyödyntäminen ei vaadi suuria investointeja, vaan oivaltamista

Keskustelijat kokivat henkilökohtaiset kontaktit siis erityisen tärkeiksi. Suora kohtaaminen tuottajien ja yrittäjien kanssa niin netissä kuin kasvotusten, onkin yksinkertainen ja kustannustehokas tapa edistää luottamusta, arvostusta sekä kuluttajien osto- ja maksuhalukkuutta. Kysymällä ja kuuntelemalla toimija pystyy osoittamaan asiakkaalle arvostavansa tätä, mikä puolestaan lisää sitoutumista. Asiakkailla on vilpitön halu puhua käyttämästään yrityksestä ja sen tuotteista hyvää. Tätä sosiaalista pääomaa lähiruokatoimijan ei kannata hukata. Vaikka inhimillisiä erehdyksiä välillä sattuisikin, rehellisyys palkitaan. Sosiaalisen pääoman hyödyntäminen ja sen kasvattaminen ei siis välttämättä vaadi suuria taloudellisia panostuksia. Kyse on enemmänkin yrittäjän oivaltamisesta, asenteesta ja toimintatavoista. Tämän hankkeen avulla halutaan tunnistaa ja edistää näiden käyttöä lähiruokaverkostoissa.

Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma (LähiSos) -hankkeen tarkoituksena on selvittää sosiaalisen pääoman ja kestävyyden merkitystä, ilmiötä ja mahdollisuuksia lähiruokatoimijoiden ja heidän asiakkaittensa välillä. Hankkeen tavoitteena on auttaa lähiruokayrittäjiä ja -verkostoja tunnistamaan ja hyödyntämään sosiaalisen pääoman mahdollisuudet omassa toiminnassaan. Hankkeessa selvitetään, mitä sosiaalisen pääoman osatekijöitä liittyy lähiruokaverkostoihin ja jakelukanaviin ja mitkä niistä ovat merkityksellisiä asiakkaiden ja yritysten kannalta. LähiSos–hanketta toteutetaan Kanta- ja Päijät-Hämeessä, Keski-Suomessa, Pohjois-Savossa, pääkaupunkiseudulla ja Varsinais-Suomessa. Maa ja metsä-

talousministeriön Ruokaketjun ja MTK ry:n rahoittamaa hanketta (1.1.2015- 31.12.2016) koordinoi Turun yliopiston Brahea-keskus ja sitä toteutetaan yhteistyössä Hämeen ammattikorkeakoulun ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun kanssa.

Hankkeessa mukana olevat yritykset pääsevät pureutumaan verkkokeskustelun tuloksiin ja verkostoitumaan toisiinsa Ween Maan Wiljaa -tapahtumassa Jyväskylässä 19.9. Toinen verkkokeskustelu toteutetaan vuoden 2016 alussa ja sähköinen opas sosiaalisen pääoman käytöstä lähiruokayrityksissä ja verkostoissa julkaistaan vuoden 2016 lopussa.

Lisätiedot
Leena Erälinna
puh. 040 6847450
leena.eralinna@utu.fi
Turun yliopiston Brahea-keskus

Mitä on sosiaalinen pääoma?

Taloustieteissä on perinteisesti erotettu tuotantotekijät kolmeen osaan, joita ovat luonnonvarat, työvoima ja fyysinen pääoma. 1960-luvun alussa huomattiin aineettomalla pääomalla olevan merkitystä sekä taloudellisen toiminnan että tuotannon tehokkuuden kannalta. Aineeton pääoma jaetaan inhimilliseen ja sosiaaliseen pääomaan, joka on ollut aktiivisen kiinnostuksen ja tutkimuksen kohde 1990-luvulta lähtien (OECD 2001).

Sosiaalisella pääomalla viitataan tavallisimmin verkostoihin, vuorovaikutukseen, sosiaalisiin normeihin ja luottamukseen, mitkä edistävät yritysten ja verkostojen toimintakykyä (ks. Putnam 1993; 1995). Sosiaalista pääomaa tarkastellaan nyt ensikertaa lähiruokaverkoston toiminnassa.

Lähteet:

OECD 2001.The measurement of social capital at international level.

Putnam, R. D. 1993. Making Democracy Work. Princeton University Press.

Putnam, R.D. 1995.Bowling Alone: America's Declining Social Capital. Journal of Democracy, January.

REKO-lähiruokarenkaita jo 70

Rejäl konsumption, lyhennettynä REKO tarkoittaa yksinkertaisuudessaan "Luotettava kuluttamista - siistiä, mukavaa ja reilua". REKO-lähiruokarengas saadaan nopeasti perustettua, kun löytyy riittävästi aktiivisia ja lähiruoasta kiinnostuneita kuluttajia ja lähiruokatuottajia.

Malli on saanut alkunsa Suomessa Pohjanmaalla kesällä 2013. Thomas Snellman tutustui Amap-toimintamalliin Ranskassa ja mietti, miten hyvin se toimisi täällä meillä Suomessa. REKO-mallin kokeilu aloitettiin Vaasassa ja Pietarsaaressa. Nyt tällä mallilla myydään lähiruokatuotteita jo lähes kaikissa maakunnissa. Elokuun puolivälissä REKO-renkaita toimi 70 kappaletta.

REKO toimii ruokapiirin tapaisesti, mutta tuotteiden tilaus ja markkinointi tapahtuvat suljetussa Facebook-ryhmässä. Reko-mallissa kaikki ryhmään kuuluvat lähiruoan tuottajat ja ostajat tapaavat yhdessä sovittuna ajankohtana, ja kuluttaja saa ostaa ruokansa suoraan tuottajalta ilman välikäsiä.

Käytännössä lähiruoan tuottaja kertoo tarjonnastaan Facebook-ryhmän seinällä ja avaa mahdollisuuden tilata tuotteita. Kuluttaja ilmoittaa haluamansa määrän ja sitoutuu noutamaan tuotteet sovittuun hintaan.

REKO- toimintamalliin voi tutustua osoitteessa www.ekonu.fi ja REKO-renkaat löytyvät Facebook-sivuilla hakusanalla "REKO Lähiruokarengas" tai suoraan linkistä https://www.facebook.com/groups/1596789097240563/?fref=ts

Löydä oma lähiruokarenkaasi!

Kasviproteiini -hankkeen satoa

Turun yliopiston Brahea-keskuksen Kasviproteiiniketjunhallinta-hankkeessa (KasviPro) selvitettiin vuosien 2013–2015 aikana kotimaisen kasviproteiinin tuottamisen ja jalostamisen nykytilaa Varsinais-Suomessa sekä lisäksi vähittäiskauppojen, ammattikeittiöiden ja kuluttajien näkemyksiä kotimaisen kasviproteiinin käytöstä ja/tai jälleenmyynnistä.

Kotimaisista kasviproteiinilähteistämme parhaimpia ovat herne, härkäpapu, kvinoa ja monet siemenet kuten pellava ja hamppu. Näistä lajeista Varsinais-Suomessa viljellään merkittävässä määrin hernettä ja härkäpapua ja lisäksi pienemmällä alalla pellavaa, kvinoaa sekä hamppua. Huomattava osuus viljellystä kasviproteiinisadosta hyödynnetään kuivattuna teollisuuden tarpeisiin mutta lisäksi kasviproteiinien tiimoilta on käynnissä useita mielenkiintoisia tuotekehitysprojekteja. Muutamia uutuustuotteita kuten esimerkiksi härkäpapujauho ja –rouhe sekä härkäpapupasta ja gluteeniton härkäpapupasta, hampunsiemenet, hampunsiemenrouhe, kuoritut hampunsiemenet ja hamppuöljy, hernerouhe sekä kotimainen kvinoa löytyvätkin jo kauppojen hyllyiltä.

Viljelijät ovat jatkuvasti kiinnostuneita uusista viljelylajikkeista ja erityisesti proteiinikasveissa nähdään kiinnostavia mahdollisuuksia. Viljelyä kuitenkin varjostavat useat haasteet kuten alhainen satotaso, kasvukausivaihtelut, hintataso, viljelyvarmuus ja sopivien lajikkeiden puuttuminen. Lisäksi viljelijät kaipaisivat jatkuvasti ajanmukaista ja asiapitoista tietoa lajikkeista ja uusista viljelyteknologisista sovelluksista. Kotimaista kasviproteiinia jalostavat yritykset kokevat, että tuotteille on markkinoilla tilaa ja kysyntää mutta haasteiksi nähdään pienimittakaavaisen osaamisen, teknologian ja koetilojen puute. Eniten jalostavat yritykset kaipaavat apua markkinointiin ja kuluttajien ruokatietoisuuden kasvattamiseen.

Kotimaisten kasviproteiinien valikoimat vähittäiskaupoissa vaihtelevat paljon alueittain ja kaupoittain kun taas ammattikeittiöiden listoilla kotimaiset kasviproteiinivaihtoehdot jäävät useimmiten tuontisoijan varjoon. Hankkeessa toteutetun kuluttajakyselyn perusteella kuluttajat kuitenkin toivovat markkinoille kotimaisia, helppokäyttöisiä ja hyvänmakuisia soijaa korvaavia tuotteita.

Vinkkejä kotimaisen kasviproteiinin käyttöön löydät Kasvipro-hankkeen tuottamasta reseptivihkosesta http://www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/palvelut/osaamisalueet/elintarvikeala/Documents/reseptivihko-Kasviproteiini.pdf. Hanketta rahoittivat Varsinais-Suomen liitto EAKR-ohjelmasta, Turun yliopisto sekä Ruohonjuuri Oy.

Yksityiskohtaisempaa tietoa KasviPro-hankkeesta
www.lounafood.net tai
Sanna Vähämiko, sanna.vahamiko@utu.fi tai 040 484 3556.

Turvallinen kasvistuote -opas on ilmestynyt

Ruralia-instituutin Raportteja-sarjassa on julkaistu opas riskinarviointiin ja tuoteturvallisuuden hallintaan kasvisten alkutuotannossa.

Sertifioiduissa laatujärjestelmissä vaatimukset ovat lakisääteisiä vaatimuksia tiukempia, ja viljelijöiltä edellytetään erilaisia toimenpiteitä tuoteturvallisuuden varmentamiseksi lakisääteistä tasoa tiukemmin. Kaupan, jalostavan elintarviketeollisuuden ja kansainvälisten ruokapalveluyritysten toimijat ovat alkaneet vaatia kolmannen osapuolen sertifioimaa laatujärjestelmää myös suomalaisilta kasvisten alkutuotannon toimijoilta. Suomessa on aloitettu vuonna 2015 kolmannen osapuolen sertifiointiin perustuvan järjestelmän ”IP-Kasvikset perussertifiointi” auditoinnit.

Kasvisten tuoteturvallisuus-opas vastaa kasviksia tuottavien tilojen käytännön tarpeisiin tuoteturvallisuuteen liittyvissä kysymyksissä sertifiointiin valmistautumisvaiheessa. Oppaassa käydään läpi keskeiset vaatimukset tuoteturvallisuudelle, opastetaan tuoteturvallisuusnäytteiden otossa ja annetaan opastusta riskinarvioinnin tekemiseen tuoteturvallisuutta koskevissa kohdissa. Oppaan liitteenä on lukuisia esimerkkilomakkeita ja ohjeita. Linkkejä lähdeaineistoon, kuten säädöksiin, on sekä teks- tiin upotettuna että lähdeluettelossa.

Opas on laadittu Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin, Mikkelin ammattikorkeakoulun ja ProAgria-Keskusten Liiton yhteistyönä. Oppaan työstön taustatukena toimi työryhmä, joka koostui kasvisketjun eri toimijoiden asiantuntijoista. ProAgrian ja kaupan edustajan asiantuntijat ovat testanneet näytteenotto-ohjeet käytännössä. Opas on tuotettu Tuorekasvisten turvallisuuden parantaminen -Tuopro -hankkeen Työpaketti 2:ssa. Hankkeen rahoitti Hämeen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Linkki oppaan lataamiseksi:
http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja152.pdf

Lisätietoja oppaaseen liittyen:
Anne Piirainen
anne.piirainen@helsinki.fi

Heinolassa tehtiin ennätysmansikkatorttu

Ranskalaiset huippukeittiömestarit tekivät suomalaisten kanssa yhdessä mansikkatortun, jonka raaka-aineiksi valittiin tuotteita Suomesta sekä Ranskasta. Ryhmän vetäjänä toimi Lionel Lallementin ja hänen mukaansa suomalaiset mansikat ovat hyvä esimerkki pohjolan puhtaassa luonnossa kehittyvien makujen hienosta aromista. - Niiden yhdistäminen maailman parhaisiin raaka-aineisiin ja pitkälle vietyyn konditoria-alan osaamiseen synnyttää jotkakin ainutlaatuista.

ProAgria Etelä-Suomi ry ja Action Finland! Pariisista etsivät Suomesta elintarvikealan huipputuotteita Ranskan vaativille elintarvikemarkkinoille. Vaikka Ranska on gastronomian emämaa, etsivät nämä keittiöiden expertit jatkuvasti ympäri maailmaa erilaisia tuotteita, joita he voivat tarjota omissa yrityksissään ranskalaisille asiakkaille. Kesällä 2014 ja maaliskuussa 2015 korkeatasoiset ryhmät keittiömestareita kävi Suomessa ja näiden vierailujen seurauksena Heinolassa tapahtuu nyt ennätyksellisiä asioita.

Ennätystortun valmisteluvaiheessa ranskalaiset testasivat ennakkoon käytettävien raaka-aineiden soveltuvuutta ja suunnitelivat toteutuksen tarkasti. He toivat mukanaan mm. maitotuotteet ja osa tarpeista tuli suomalaisilta valmistajilta. Mansikat olivat Pihamaan Viini- ja Puutarhatilalta Asikkalasta sekä Koivistoisen Mansikkapaikalta Lahdesta. Leivonnainen oli valmiina esittelyyn ja mittaukseen Lähiruokatori Heilan edustalla lauantaina klo 10.00, jonka jälkeen sitä alettiin leikata yleisölle myyntiin sopiviksi paloiksi. Myyntituotoilla tuetaan vanhustyötä Vanhainkoti Hopeasillassa.

Tempauksen järjestivät Action Finland! Pariisista, ProAgria Etelä-Suomi ry ja Heila Lähiruokatori.

Lisätietoja
Tuula Repo
tuula.repo@proagria.fi

Lionel Lallement, Ranskan konditioria-alalla tunnettu mestari, jolla mm. Meilleur Ouvrier de France -titteli.

Suomen pisin mansikkatorttu oli pituudeltaan yhteensä 106,25 m. Kuvassa Koulutuskeskus Salpauksen Heinolan yksikön oppilaita Lähiruokatori Heilassa Heinolassa heti tortun valmistumisen jälkeen juuri ennen kuin mansikkatorttu esiteltiin yleisölle.

ELINTARVIKETIETOASETUS: SELKEÄ KÄSITYS OSTETTAVASTA RUUASTA

Elintarviketietoasetuksen koulutushankkeessa 2015 - 2016 esitetään havainnollisesti, mitä tietoja elintarviketietoasetus edellyttää ruoka-alan yritysten kertovan asiakkailleen.

Hankkeessa valmistuvat tekstit ja videot on tarkoitettu ruokateollisuuden, ammattikeittiöiden ja kaupan henkilöstölle, yritysneuvojille, koulutuksen, elintarvikevalvonnan ja järjestöjen ammattihenkilöstölle sekä alan opiskelijoille ja opettajille.

HELPOTTAA YRITTÄJÄN JA KULUTTAJAN ELÄMÄÄ

EU:n elintarviketietoasetuksen tarkoituksena on tarjota kuluttajille entistä selkeämpi kuva siitä, missä ja mistä elintarvikkeet on valmistettu sekä mitä ainesosia, ravintoaineita ja allergeenejä ne mahdollisesti sisältävät.

Nyt tietojen antamista säädellään tarkemmin pakattujen elintarvikkeiden lisäksi myös pakkaamattomien ruokien myyntipaikoilla, esimerkiksi torikojulla tai paistopisteessä. Laajennus koskee lisäksi elintarvikkeiden nautintapaikkoja, eli kahviloita, ravintoloita ja muita paikan päällä syötävää tai mukaan otettavaa valmista ruokaa myyviä toimijoita.

Samalla kuluttajan harhaanjohtamista pyritään ehkäisemään. Sopiva määrä tietoa lisää elintarviketuoteturvallisuutta ja helpottaa asiakkaan ostopäätöstä, eli kaikki voittavat.

KOULUTUKSET JATKUVAT KEVÄÄSEEN 2016

Elintarviketietoasetuksen edellyttämiä tietoja tulee jo löytyä elintarvikkeiden yhteydestä. Uusia siirtymäaikoja umpeutuu vuosina 2015 ja 2016. Tämän hankkeen koulutusmateriaali valmistuu syksyllä 2015.

Alueellinen koulutuskiertue kaiken kokoisille ruoka-alan yrityksille toteutetaan syyskuusta 2015 toukokuuhun 2016. Siihen kuuluu 12 maksutonta tilaisuutta ympäri maan. Koulutukset järjestää Maa- ja kotitalousnaiset yhteistyössä alan ammatillisten oppilaitosten ja ammattikorkeakoulujen kanssa.

Hanketta koordinoi Ruokatieto Yhdistys ry kumppaneinaan Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry ja Elintarviketeollisuusliitto ry. Maa- ja metsätalousministeriö rahoittaa hanketta yhdessä hankekumppanien kanssa.

Koulutusten ajankohdat vuonna 2015:

16.9.2015 Helsingissä, Haaga-Helia AMK:n Haagan yksikössä (Pajuniityntie 11)

22.9.2015 Kuopiossa, Pohjois-Savon ammatti- ja aikuisopistossa (Presidentinkatu 3)

29.9.2015 Tampereella, Ahlmanin ammatti-opistossa (Hallilantie 24)

6.10.2015 Oulussa, Oulun seudun ammatti-opistossa (Myllytulli, Isokatu 1)

8.10.2015 Joensuussa, Pohjois-Karjalan aikuisopistossa (Kaislakatu 3)

13.10.2015 Mikkelissä, Mikkelin AMK:n Kasarmin Kampuksella (Patteristonkatu 2)

10.11.2015 Jyväskylässä, Ravintola Priimuksessa (Taulumäentie 45)

Keväällä 2016 järjestetään vielä 5 koulutusta. Koulutus on maksutonta.

www.maajakotitalousnaiset.fi/elintarviketieto
www.ruokatieto.fi/elintarviketieto
#elintarviketieto

Lisätietoja koulutuksista
Miia Nätti
kehityspäällikkö, maasetuyritysneuvonta
Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry
puh. 040 515 7089
miia.natti@maajakotitalousnaiset.fi
www.maajakotitalousnaiset.fi

Arktisuus tuo ruoantuotantoon lisäarvoa - pohjoisuus on kilpailuetu

Suomi on maapallon pohjoisin maatalousmaa. Arktinen sijainti koetaan usein ruoantuotantoa haittaavana tekijänä ja sen positiiviset vaikutukset jäävät huomioimatta. Mutta mitä lisäarvoa pohjoiset olosuhteet antavat ruoantuotannollemme?

Puhtaat tuotteet, terve tuotantoympäristö ja terveet eläimet, puhdas ilma, tuotteen korkea ravitsemuksellinen ja hygieeninen laatu sekä läpinäkyvyys ja jäljitettävyys tuovat lisäarvoa pohjoiseen ruoantuotantoon. Vahva kehittämispotentiaali löytyy myös pienestä ympäristöjalanjäljestä, vastuullisesta kiertotaloudesta sekä maatilatasolla hiilineutraalista ja jätteettömästä tuotannosta.

Luonnonvarakeskuksen (Luke) tekemässä Arktinen ruoantuotanto -esiselvityksessä kiteytettiin pohjoiseen ruoantuotantoon liittyvät lisäarvotekijät. Lisäksi tarkasteltiin pohjoisten luonnonolosuhteiden vaikutusta kuuteen tuotantosuuntaan: luonnonmarjoihin, kuminaan, kauraan ja siemenperunaan sekä eläintuotannosta sianlihan tuotantoon sekä yhdistettyyn naudanlihan ja maidon tuotantoon.

Pohjoisuus kannattaa brändätä

Selvitystä johtanut Luken professori **Sirpa Kurppa** painottaa, että ruoantuotannon kehittäminen pohjoisissa tuotanto-olosuhteissa on edellyttänyt elintarvikkeiden tuotantoketjulta pitkäjänteistä erityisosaamista. Lisäksi pohjoiset, massatuotantoa rajoittavat olosuhteet ovat tavallaan suojanneet ruokaketjuamme monilta tehokkaaseen massatuotantoon liittyviltä ongelmilta, kuten esimerkiksi pohjavesien ja kasvualustojen kemikalisoitumiselta.

– Siirtyminen uusiutuvien ja monipuolisten energialähteiden hyödyntämiseen avaa ruokaketjulle kehittymismahdollisuuden suhteessa tuotteiden ilmastovaikutuksiin ja kiertotalouteen. Elämme avaintilanteessa. Uudet toiminnan linjaukset ja brändääminen on tehtävä nyt jos koskaan, Kurppa toteaa.

Esiselvityksen mukaan pohjoisiin olosuhteisiimme perustuvia lisäarvotekijöitä on runsaasti, mutta niitä ei ole hyödynnetty viestinnässä juuri lainkaan. Myös ruokaketjun toimijat näkevät arktisuuden brändäämisen mahdollisuutena sekä vienti- että kotimaan markkinoilla.

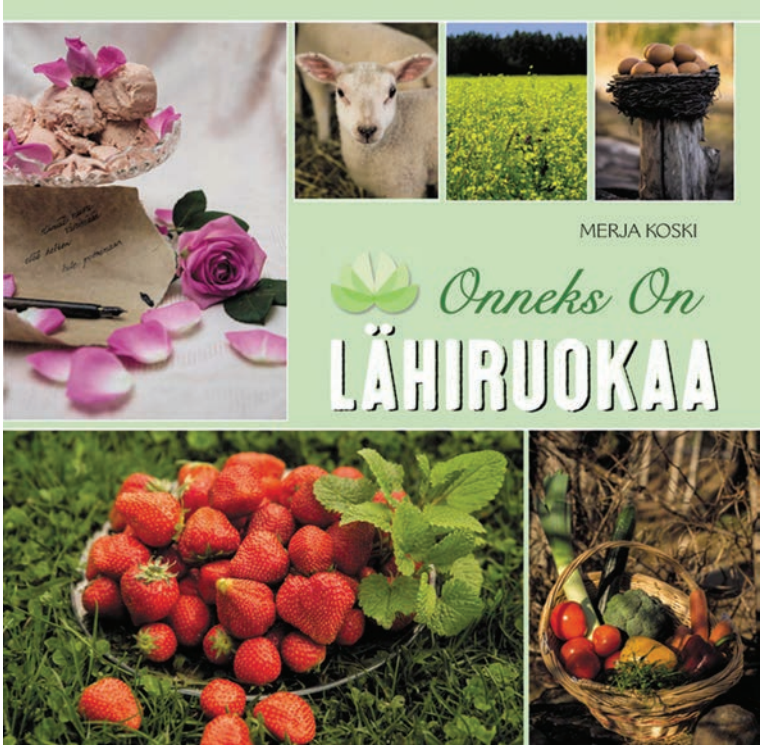
Finpron toimialajohtaja **Esa Wrangin** mukaan pohjoista erilaisuuttamme ei tulisi muuttaa vaan pikemmin korostaa viestinnässä. – Näin rakennetaan tuotteidemme arvostusta ja lisäarvoa, mikä näkyy myynnissä.

Valio Oy:n johtajan **Rauno Hiltunen** on samoilla linjoilla. Hänen mukaansa tieteellinen selvitys kokoaa yhteen pohjoisen lisäarvotiedon, jota voidaan käyttää hyväksi kuluttajaviestinnässä.

Luonnonvarakeskus toteutti Arktinen ruoantuotanto -tilaustutkimuksen keväällä 2015 maa- ja metsätalousministeriön rahoituksella. Hankkeen raportti on julkaistu osoitteessa http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-094-8.

Lisätietoja
Professori Sirpa Kurppa, Luke, puh. 029 532 6286, sirpa.kurppa@luke.fi
Vanhempi tutkija Jaana Kotro, Luke, puh. 029 532 6703, jaana.kotro@luke.fi

Kirjauutuus: Onneks On LÄHIRUOKAA



Kirja on värikäs opas lähiruuan pariin. Se kertoo lukuisista mahdollisuuksista käyttää oman alueen tuotteita ja antaa herkullisia ruuanvalmistusohjeita, jotka tutustuttavat lukijan harvinaisiinkin vaihtoehtoihin. Kirja sisältää myös elämänmakuisia tarinoita lähiruuan kasvattajista.

Merja Koski on kirjoittanut ruokakolumneja lehtiin, tehnyt ruokaohjelmia radioon ja pitänyt ruokakursseja ja -luentoja. Kiinnostus lähiruokaan innosti hänet kirjoittamaan tämän kirjan, joka ei ole pelkkä keittokirja, vaan myös paljon muuta.

Lue lisää www.sunkirja.com

Leipää ja lähiruokaa -toimialapäivä 8.12.2015

Työ- ja elinkeinoministeriön Toimialapalvelu tuottaa vuonna 2015 elintarviketoimialalta leipomoalan toimialaraportin, joka julkaistaan 8.12.2015 Helsingissä Säätytalolla järjestettävässä tilaisuudessa.

Leipomoala on yleisin ja ehkä myös perinteisin elintarviketoimiala. Alan toimintaympäristöä ovat viime aikoina muuttaneet erityisesti alaa valtaavat paistopisteet. Mitä muuta leipomoalalle kuuluu? Tule kuulemaan leipomoalan näkymiä toimialaraportin julkistamistilaisuuteen. Puolen päivän tilaisuutta voit seurata myös webcasting -lähetyksenä.

Toimialapäivän toinen osuus keskittyy lähiruokaan. Valtakunnallinen lähiruoan koordinaatiohanke järjestää ensimmäisen lähiruokatoimijat kokoavan laajan valtakunnallisen foorumin. Myös tätä voi seurata webcasting -lähetyksenä.

Kesäkuussa 2015 ELY-keskukset valitsivat Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta rahoitettavat valtakunnalliset koordinaatiohankkeet. Lähiruoan koordinaatiohankkeen tavoitteena on lisätä ja tiivistää lähiruoka-alalla toimivien yhteistyötä ja verkostoitumisen avulla kasvattaa alan kilpailukykyä. Lähiruokakoordinaatio sovittaa yhteen kansallisia, alueellisia ja kansainvälisiä lähiruokaan liittyviä toimenpiteitä sekä vahvistaa lähiruokaan liittyvien hankkeiden ja toimijoiden välistä tiedonvaihtoa, yhteistyötä ja työnjakoa. Lisätietoa koordinaatiohankkeista: https://www.maaseutu.fi/fi/maaseutuohjelma/viestinta/Uutiset/uutiset-2015/Sivut/koordinaatiohankkeet-valittu.aspx.

Toimialapäivästä 8.12.2015 lisätietoa http://www.temtoimialapalvelu.fi/toimialapalvelu ja www.aitojamakuja.fi sekä www.maaseutu.fi

Lisätietoja
Toimialapäällikkö Leena Hyrylä
leena.hyryla@ely-keskus.fi
Projektipäällikkö Päivi Töyli
paivi.toyli@utu.fi
Kehittämispäällikkö Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Digitaalisen kaupankäynnin yhteenliittymä Suppilog tuo etuja ruokatuottajille

Viimeaikoina ollaan paljon puhuttu suomalaisen lähiruokatuotannon uudesta tulemisesta. Tuotteiden kauppoihin saamiseksi tarvitaan kuitenkin hyvän tuotteen lisäksi onnistunut logistiikka, ahkera myyntikenttä ja aktiivinen markkinointi. Nykyisessä taloustilanteessa tarvitaan myös roimasti yhteishenkeä ja motivaatiota tarttua haasteisiin.

Suomesta löytyy hyvää teknologiaosaamista, joka on hienosti yhdistettävissä perinteiseen kaupankäyntiin. Suppilog Oy lähti toteuttamaan noin viisi vuotta sitten apteekkitoimialalle palvelua, jossa kaupankäynnin osapuolet pääsivät tekemään suoraa kauppaa keskenään. Vaikka järjestelmä otettiin ensimmäisenä käyttöön apteekkitoimialalla, kehitimme palvelun soveltuvaksi mille tahansa toimialalle. Suppilogissa pyrimme yhdistämään verkkokaupan hyödyt ns. kivijalkatoimijoille. Luomamme kaupankäyntialusta toimii nykyisin hienosti myös elintarviketoimialoilla. Vähittäiskaupan sekä HoReCa toimialoille laajentuminen alkoi toden teolla vasta kuluneen vuoden alussa. Kaikkiaan Suppilogissa on välitetty jo yli 200 000 yritysten välistä tilausta noin 20 toimialalla.

Tuotteiden valmistajia, maahantuojia ja tukkureita eli tavarantoimittajia sekä niiden asiakkaita yhdistävä Suppilog-palvelu on verkossa toimiva digitaalinen tukku. Suppilogin käytöstä ei muodostu kiinteitä kuukausikustannuksia. Suppilog jakaa myynnin kustannuksia täysin uudella tavalla ja tavarantoimittajat myyvät palvelussa tuotteensa suoraan valitsemiensa toimialojen asiakasyrityksille. Tavarantoimittajat voivat edustaa tuotteita jopa yhteisillä myyntikentillä, koska myynnin sekä markkinoinnin työkalut ovat nyt samassa järjestelmässä.

Suppilogin asiakkaat taas tilaavat haluamiaan tuotteita yhdestä palvelusta ja saavat tehokkaammilla yhteistoimituksilla sekä joustavammalla valikoiman hallinnalla paremman kyvyn palvella kokoajan tietoisempia kuluttaja-asiakkaitaan.

Suppilog luo nerokkaalla tavalla yrityksille lisää kasvumahdollisuuksia.

Suppilog onkin eri toimialat yhdistävä digitaalinen tukku. Suppilogin toimintamalli tuo jakamistalouden hyödyt yritysten väliseen kaupankäyntiin.

Lisätietoja
Petri Toivanen, Suppilog Oy
puh. 040 519 6380
petri.toivanen@suppilog.fi
Marko Jäppinen, Suppilog Oy
puh. 0400 170 147
marko.jappinen@suppilog.fi
Harri Eskelin, Suppilog Oy
puh. 050 363 2643
harri.eskelin@suppilog.fi
www.suppilog.fi

Uusi sähköinen palvelu sovittaa yhteen tavarantoimittajan ja kaupan prosessit

Kaupan valikoimiin halutaan yhä enemmän pienten paikallisten yritysten tuotteita valtakunnallisten brändien rinnalle. Yrityksen koosta riippumatta tavaran täydennysten tulee sujua tehokkaasti ja täsmällisesti. Tilauksia ja toimituksia koskevan tiedon toivotaan kulkevan sähköisesti ja lähetykset on varustettava standardin mukaisilla pakkausmerkinnöillä.

GS1 Finland Oy:n selaimella käytettävä Golli-palvelu tarjoaa tähän edullisen ja helpon vaihtoehdon. Pilvipalvelussa voi käsitellä kaupalta saapuneet sähköiset tilaukset sekä tehdä keräilyn. Lisäksi sillä voi tulostaa kuljetusyksiköihin standardin mukaiset lavalaput, tehdä kuljetustilauksen ja muodostaa rahtikirjan. Täsmällisen ennakkotiedon saapuvasta lähetyksestä sisältävä toimitussanoma nopeuttaa vastaanottoa, vähentää virheitä ja parantaa jäljitettävyyttä.

Pilot-yrityksinä kehittämiseen osallistuu noin kymmenen kaupan tavarantoimittajaa. He pääsevät vaikuttamaan uuden palvelun ominaisuuksiin ja käyttökokemukseen. Kaupparyhmistä on kehitystyössä mukana S-ryhmä, Kesko ja Tuko Logistics. Pilot-yritysten käyttöön Golli-palvelu valmistuu marraskuussa ja kokonaan uusia käyttäjiä palveluun ryhdytään ottamaan vuoden 2016 alussa.

Parin lähivuoden kuluessa palveluun tavoitellaan satoja käyttäjäyrityksiä. Käyttö hinnoitellaan niin edulliseksi ja käyttöönotto yksinkertaiseksi, että se soveltuu pienillekin toimittajille. Palvelun omistaa GS1 Finland Oy, joka on Keskuskauppakamarin omistama riippumaton ja voittoa tavoittelematon toimija.

Lisätietoa
Mikko Luokkamäki, GS1 Finland Oy
puh. 040 538 4417
mikko.luokkamaki@gs1.fi
Tomi-Pekka Juha, GS1 Finland Oy
puh. 040 510 5222
tomi-pekka.juha@gs1.fi

Todellinen superruoka löytyy läheltä

Pohjolan metsien, järvien ja peltojen antimet ovat paitsi herkullisia myös tutkitusti terveellisiä. Maa- ja kotitalousnaiset kertovat Pohjolan superruuista sadoissa ruokatapahtumissa ympäri Suomen.

- Me maa- ja kotitalousnaiset uskomme, että todelliset terveysvaikutukset lymyävät läheltä. Superruokia ei tarvitse hakea kaukomailta, sillä niitä löytyy runsaasti lähimaastoistakin, toteaa Maa- ja kotitalousnaisten Keskuksen kehityspäällikkö **Katja Pethman.**

Pohjolan viljat, kaura, ohra ja ruis, ovat superruokaa hyvien kasvikuitujensa ansiosta. Öljykasvit, rypsi ja rapsi, päihittävät muut kasviöljyt erinomaisella rasvakoostumuksellaan.

Marjat ja monet kasvikset sisältävät elimistöä suojelevia tehoaineita. Pohjoisissa järvissä ja merissä uivista kaloista saa runsaasti tärkeitä ravintoaineita. Ruokavaliota täydentävät maukkaat metsäsienet ja villiyrtit.

Kuvaaja: Laura Riihelä

Pohjolan ruokavalio tekee hyvää

Pohjoismaissa on viime aikoina tutkittu täkäläistä ruokavaliota perusteellisesti. Terveelliseen Pohjolan ruokavalioon kuuluu säännöllisesti metsämarjoja, kaaleja, kalaa, rypsiöljyä sekä täysjyväviljaa, ja lihaa syödään vain vähän.

On havaittu, että jos noudatetaan suositusten mukaista Pohjolan ruokavaliota, sillä on hyviä vaikutuksia niin verenpaineeseen kuin veren rasva-arvoihinkin. Myös kakkostyypin diabeteksen vaara vähenee. Lisäksi ruokavalio auttaa painonhallinnassa.

- Tapahtumilla ja ruokakursseilla haluamme jakaa käytännönläheistä tietoa Pohjolan superruuista ja niistä koostettavasta superruokavaliosta. Kerromme lähiraaka-aineiden terveellisyydestä ja käytöstä ruuanlaitossa, Pethman jatkaa.

Ruokakursseja ja -tapahtumia ympäri Suomen

Ruokatapahtumat ja -kurssit ovat osa Kaurasta kaaliin, muikusta mustikkaan - Pohjolan superruuat lautasille -hanketta, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Kaksivuotisen hankkeen aikana järjestetään 150 ruokakurssia ja liki 170 ruokatapahtumaa ympäri Suomen.

Ruokakurssilla ja tapahtumissa Maa- ja kotitalousnaisten ruoka-asiantuntijat jakavat ideoita ja vinkkejä siihen, miten lähellä kasvavista superraaka-aineista loihditaan maukkaita ja terveellisiä ruokia.

Tietoa Pohjolan superruuista ja herkullisia ruokaohjeita löytyy sivulta www.maajakotitalousnaiset.fi/superruoka

Lisätietoja
Silja Varjonen, vs. viestintäpäällikkö ,
Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry.
Urheilutie 6B, 01370 Vantaa
puh. 040 526 8475, silja.varjonen@maajakotitalousnaiset.fi, @SiljaVarjo

Superruokaa Pohjolasta · MAA- JA KOTITALOUS-NAISET · mmm.fi ruokaa ja luonnonvaroja

---

Luomu Road Show käynnistyy 30.9.2015

Viesti luomusta oikein -hankkeessa järjestetään Luomu Road Show 15 paikkakunnalle. Valmennustilaisuuksien sisältö keskittyy luomun kuluttajaviestinnän oikeellisuuteen. Valmennustilaisuuksia järjestetään eri kohderyhmille (jalostajat, tuottajat, ammattikeittiöt ja terveystarkastajat) ja niiden sisältöä eriytetään kohderyhmän mukaan.

Tilaisuuksissa kerrotaan luomumerkinnöistä, oikeasta luomuviestinnästä ja luomun asiakirjahallinnasta. Valmennustilaisuuksien keskeisimmästä sisällöstä tuotetaan myös digitaalinen valmennusaineisto jaettavaksi hankkeen sivuston ja eri kanavien kautta.

Ensimmäinen Luomu Road Show -tilaisuus järjestetään 30.9.2015 klo 12.30-16 Mikkelin ammattikorkeakoululla. Suurin osa tilaisuuksista on vuoden 2016 aikana. Alustavasti Luomu Road Show -tilaisuuksien paikkakunniksi on suunniteltu seuraavia: Helsinki, Hämeenlinna, Joensuu, Jyväskylä, Kuopio, Kuusamo, Lahti, Lappeenranta, Mikkeli, Oulu, Rovaniemi, Seinäjoki, Tampere, Turku ja Vaasa. Tilaisuuksien aikataulut löydät: www.mamk.fi/luomuviestinta

Lisätietoja:Taina Harmoinen, taina.harmoinen@mamk.fi

Onnistunut Lähiruoka & Luomu -tapahtuma

Keväällä Messukeskuksessa järjestetty Lähiruoka & Luomu -tapahtuma sai uuden kodin Kevätmessujen kyljessä. Muutto Lapsimessujen yhteydestä kodin remontoinnin ja rakentamisen, puutarhan ja vapaa-ajan asuminen tapahtuman kylkeen tuntui vaikuttavan Lähiruoka & Luomun näytteilleasettaja- ja kävijämäärään positiivisesti. Kun samaan aikaan Messukeskuksessa järjestettiin myös Vuoden Kokki- ja Vuoden Tarjoilija -kilpailut, tuli tapahtumakokonaisuudesta mielenkiintoinen ruokaihmisten kokoontumispaikka.

Lähiruoka & Luomu -tapahtumassa oli mukana 40 yritystä, joiden tuotevalikoima koostui lähiruoasta tai luomutuotteista. Mukana oli leipomoyrityksiä, lähiruoan verkkokauppoja, makeisia ja jäätelöä, juustoja ja riistaa sekä alan yhdistyksiä. Yksi mukana olevista yrityksistä, luomukvinoaa valmistava Rainingon luomutila oli mukana ensimmäistä kertaa.

- Tapahtuma oli meille hyvä kokemus, sillä väkeä oli paljon ja ihmiset olivat kiinnostuneita tuotteestamme ja ylipäänsä luomutuotannosta. Osastollamme kävi 7 000 maistajaa, mikä on todella iso väkimäärä muutaman päivän aikana, kertoo luomuviljelijä Juha Raininko.

Lähiruoka & Luomu houkutteli paikalle niin nuoria luomusta ja ruoantuotannosta kiinnostuneita kuin vanhempaakin väkeä. Tapahtumassa vieraili myös yli 20 luomusta ja ruoasta kirjoittavaa bloggaajaa sekä eri medioiden toimittajia. Monista näytteilleasettajista tehtiin myös ennakkoon juttua Herkkusuu.fi-ruokaportaaliin. Messuilla tehdyn kävijätutkimuksen* mukaan Lähiruoka & Luomu -tapahtumaan tutustui 60 % kaikista Kevätmessujen 55 000 kävijästä.

- Saimme todella arvokasta palautetta joka suunnalta ja vinkkejä tulevaan tuotekehitykseen. Oli myös hyvä kuulla, mitä nuoriso ajattelee ruoantuotannon tulevaisuudesta. Saimme myös paljon uusia kontakteja ja osoitteita ja myynti nousi Helsingin alueella ja asiakaskanta kasvoi. Näitä kontakteja käydään nyt parhaillaan läpi ja käsitellään, Raininko sanoo ja jatkaa:

- Tapahtumat ovat tosi tärkeitä pienelle tuottajalle, sillä on tärkeä saada kontakti asiakkaaseen. Kokemus oli hyvä ja tulemme todennäköisesti osallistumaan myös seuraavana keväänä messuille.

Monille Kevätpuutarha, OmaMökki ja Oma Koti -tapahtumat ovat ensimmäinen konkreettinen etappi kesän odotuksessa ja kevään ensimmäinen sysäys puutarhatöihin ja mökinkunnostukseen. Lähiruoka & Luomu tarjosi monelle kävijälle kivoja kesämuistoja, sillä paikalla saattoi olla juuri se oman mökkikunnan lähiruokapuoti tai leipäkauppa, jonka tuotteita pääsi ostamaan nyt myös pääkaupunkiseudulta.

Ruokaihmisiä ja -osaajia palkittiin

Lähiruoka & Luomu -tapahtuman yhteydessä palkittiin ruokaihmisiä. 2 000 euron arvoisen Vuoden Lähiruokateko -palkinnon sai pohjanmaalainen REKO-ruokapiirien isä Thomas Snellman. Thomas Snellman on ideoinut Suomeen lähiruoan tuottajan ja kuluttajan suoran kohtaamisen mahdollistavan markkinointikanavan, REKO-mallin. Ensimmäiset REKO-renkaat perustettiin vuonna 2013 ja tällä hetkellä renkaita on lähes 50. REKO-mallissa kuluttajat voivat tilata lähiruokatuottajilta ruokaa suoraan ilman välikäsiä. Jaakko Kolmosen rahaston tunnustuspalkinnot taas ojennettiin pitkän linjan ruokatoimittaja Pirjo Toikkaselle ja ruokakulttuurin edistäjälle, Maa- ja kotitalousnaisten toiminnanjohtaja Mirja Hellstedtille.

Ruokatiedon näytöskeittiössä kilpailtiin yläkoulujen valtakunnallisen ruokaosaamiskilpailun Ruokavisan loppukilpailu. Voiton vei Kuulammen koulu Tyrnävältä. Neljä yhdeksäsluokkalaista valmisti lähiruokaa ja luomua sisältävän ateriakokonaisuuden. Muut loppukilpailijat olivat Lyseonmäen koulu Heinolasta ja Vesalan yläasteen koulu Helsingistä.

teksti: Johanna Suni
**tutkimustulos: TNS Gallup: Kevätmessut kävijätutkimus, kävijähaastattelut 400 hlö*

Uudellamaalla tehdään lähiruokayhteistyötä

Tarve Uudenmaan lähiruokatoiminnan koordinointiin ja vaikuttavuuden lisäämiseen olivat **Kestävää liiketoimintaa lähiruoasta** -hankkeen taustalla, hankkeen tavoitteita olivat lähiruokaviestinnän, verkostojen ja liiketoimintaosaamisen kasvattaminen. Myös yhteistyö valtakunnallisen ja alueellisen kehittämisen välillä Ruoka-Suomi teemaryhmän ja Aitojamakuja-hankkeen Uudenmaan aluetoimijana sisältyivät hankkeeseen.

Uudenmaan lähiruokaverkoston yhteistyö onkin vähentänyt päällekkäistä toimintaa ja lisännyt vaikuttavuutta, esim. verkoston yhteisinä esiintymisinä ja lausuntoina. Verkoston ja Varuboden-Oslan yhteistyö on kasvattanut lähituotteiden tarjontaa ja parantanut näkyvyyttä myymälöissä. Yhteistyö on myös tehostanut ja monikanavaistanut lähiruokaviestintää.

Tuottajien verkostot ovat kasvaneet myyntikanavakohtaisissa tilaisuuksissa. *Ammattikeittiötreffit, Kauppa ja tuottajat tapaavat* sekä *Sisäänostajatapahtumat* ovat lisänneet suoria kontakteja ja asiakastuntemusta. Suoramyynnin ongelmiin on etsitty ratkaisuja. Uudenmaan teltta Herkkujen Suomi-tapahtumissa on tuonut esiin uusmaalaista lähiruokaa ja parhaimmillaan tarjonnut tuottajalle mahdollisuuden yli 60 000 asiakaskohtaamiseen. Ammattimatkoilla on luotu uutta yhteistyötä ja saatu ulkomaisilta yrittäjiltä uusia ideoita omaan toimintaan.

Bra mat i Västnyland

Närmat är idag lättillgängligt i Västnyland och många gårdar och företag säljer sina produkter direkt till kunderna eller via något av de många evenemangen som ordnas kring närmat året om i Västnyland. Vid sidan av direktförsäljning utnyttjas också andra distributionskanaler för att göra produkterna lättillgängliga för kunderna. I Västnyland lever torgtraditionen starkt vidare och några torg har även verksamhet året om och sommartid finns torgverksamhet i många byar och i synnerhet i anslutning till gästhamnarna. Många företagare utnyttjar möjligheten att sälja produkterna på torgen som samtidigt är en viktig mötesplats för ortsbor och turister. Utöver torgen och direktförsäljning från företag och gårdar är REKO etablerat i regionen och har sin egen kundkrets. I regionen finns tillsvidare två specialaffärer som satsar på lokala produkter i mån av möjlighet, DeliTukku i Pojo och Köttkontrollen i Karis. Många lokala produkter finns också nu tillgängliga i t.ex. Varuboden-Oslas affärer och de lokala produkterna är speciellt utmärkta så att kunden enkelt skall hitta dem. Varuboden - Oslas affär i Ingå är ett bra exempel och affären har en lång tradition av att sälja lokala produkter. De goda förhållandena angående tillgängligheten på närmat och intresserade närmatsproducenter är en bra utgångspunkt att fortsätta utvecklingen av Nyland till en hållbar gastronomisk region - Matriket Nyland.

Lähiruokaa Uudeltamaalta etsii uusia tuottajia

Uudellamaalla on lähiruoalle suuri kysyntäpotentiaali. Uusien lähiruokatuottajien ja nykyisten tuottajien kasvumahdollisuuksien tunnistaminen ja tukeminen on siksi tärkeää. Laurea ja Hyria valmistelevat maakunnallista yhteistyöhanketta **Lähiruokaa Uudeltamaalta**, joka toteutuessaan tehostaa alueellista lähiruokatoimintaa ja tuo uuden tiedon, kehittämistoimet sekä uudet liiketoimintamahdollisuudet nykyisten ja uusien lähiruokatoimijoiden saataville Uudellamaalla sijainnista riippumatta.

Uudeksi toimintamuodoksi suunnitellaan etsivää lähiruokatoimintaa, jossa tunnistetaan ja tuetaan pieniä toimijoita, joilla kiinnostusta käynnistää, uudistaa tai laajentaa lähiruokaliiketoimintaa. Sekä tuottajien keskinäisten yhteystyöverkostojen, että eri kanavien lähiruoka-arvoverkkojen kokoaminen ja aktivointi ovat keskeisiä toimenpiteitä valmisteilla olevassa hankkeessa. Myös Uudenmaan lähiruokaverkosto-yhteistyön laajentaminen ja valtakunnallisten lähiruokahankkeiden alueellinen jalkauttaminen sisällytetään suunnitelmaan.

Susanna Ba, susanna.ba@laurea.fi
Ann-Louise Erlund, ann-louise.erlund@novia.fi
Ritva Jäättelä, ritva.jaattela@laurea.fi

Tuotteistamistyöpajassa Laureassa. Kuva: Laurea (yllä) - Bild 2 (Byline Eva Tordera)
Livlig kommers på sommartorget vid gästhamnen i Sandnäsudd, Raseborg.

Uudenmaan tarjonta Herkkujen Suomessa 2014. Kuva: Ritva Jäättelä.

Culinary Gulf of Finland
- Viron ruokamatkailu kehittyy Suomen rinnalla

Suomi sai maaliskuussa 2015 ensimmäisen ruokamatkailustrategian. Strategian ja siihen liittyvien käytännön toimien kautta ruoka aiotaan nostaa merkittäväksi osaksi Suomen matkailua. Strategiaa edeltää vuodesta 2012 asti tehty tutkimus- ja kehittämistyö, jota on työstetty Haaga-Heliassa yhteistyössä muun muassa maa- ja metsätalousministeriön sekä Visit Finlandin kanssa.

Suomalaisten uraauurtava työ on huomioitu myös Virossa, jossa halutaan ottaa oppia Suomesta. Kiinnostus voitiin kääntää todeksi opetusministeriön rahoittaman ”From Borders to Shared Space”, tuttavallisemmin BOSS-hankkeen kautta. BOSS-hanke tähtää Suomen ja sen raja-alueiden TKI-verkostojen vahvistamiseen. Hankkeeseen liittyy useita pilotteja rajanaapureidemme suuntaan ja yksi tärkeistä suunnista on Viro.

Yhtenä tekemisenä Haaga-Helian BOSS-hankkeessa on viedä suomalaista ruokamatkailuosaamista Suomenlahden toiselle puolelle. Osana projektia Virossa tullaan vuoden 2015 aikana toteuttamaan useita työpajoja, joissa Suomen oppeja ja parhaita käytäntöjä jaetaan virolaisille kollegoille.

”Tiivistyvä yhteistyö ja verkottuminen rajan yli lisäävät molempien maiden matkailullista vetovoimaa. Kun molemmissa maissa panostetaan laadukkaaseen ja paikalliseen ruokakulttuuriin, kansainvälisen kiinnostuksen aluetta kohtaan voi uskoa nousevan”, kertoo Viron ruokamatkailu pilotista vastaava projektikoordinaattori Ain Hinsberg Haaga-Heliasta.

Työ virolaisen ruokamatkailun eteen käynnistyi huhtikuussa 2015, jolloin kartoitettiin hankkeelle potentiaalisia partnereita ja alettiin konkretisoida tekemisiä.

Projekti käynnistyi toukokuussa työpajassa, johon osallistui edustajia mm. Viron Maatalousministeriöstä, Viron MEK:stä sekä Tallinnan hotelli- ja ravintolaelinkeinon edustajia. Virolaiset osallistuivat myös Suomessa toukokuun lopulla järjestettyyn valtakunnalliseen Ruokamatkailustrategian jalkautustyön kick offiin, jossa yleisö sai kuulla naapurimaan ponnisteluista ruokakulttuurin kehittämisen eteen.

Työ jatkuu tiiviinä koko syksyn ajan, jotta virolaiset ruokamatkailutoimijat löytävät toisensa, yhteiset intressit sekä parhaat käytännöt suomalaisilta lokalisoitavaksi naapurimaahan. Vaikka BOSS-projekti vuoden 2015 lopussa päättyy, työ virolaisen ruokamatkailukulttuurin kehittämiseksi jatkuu entistä vahvempana BOSS-hankkeen aikana syntyneessä verkostossa.

Elisa Aunola
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Ain Hinsberg. Kuvaaja: Tommi Lalu.

Elimäellä on Lähiruokamessut myös tänä vuonna. Samassa yhteydessä 12.9. julkistetaan Maire-pullakisan tulokset. Maksuton messubussi kuljettaa messukansaa molempina messupäivinä koko aukioloajan Elimäen kirkonkylän ja Mustila Arboretumin välillä. Kyytiin voi hypätä kätevästi reitin varrelta. Myös ilmainen messujuna kyyditsee messuvieraita lauantaina ja sunnuntaina messujen aukioloaikoina LähiTapiolan/Elimäen Sanomien parkkialueen ja Alppiruusun välillä.

Lisätietoja messujen sivuilta http://www.lähiruoka.fi/

Yhteistyössä kohti RuokaSavoa

Pohjois-Savon ELY -keskuksen maaseutustrategian maaseutuvision mukaan Pohjois-Savo on vuonna 2020 valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettu ruokamaakunta. Tarvitsemme luovuutta ja rohkeutta, jotta paikallinen ruoka ja ruokakulttuuri saadaan nostettua omaleimaisiksi ruoka- ja matkailutuotteiksi. Tästä syntyi elintarvikeosaamisverkostolle nimi RuokaSavo.

Menneen ohjelmakauden aikana olemme Pohjois-Savossa tiivistäneet yhteistyötä alueen eri kehittäjätahojen kanssa. Mukana työpajoissa ovat olleet vaihtelevasti mm. Itä-Suomen Yliopisto, Savonia amk, Savon ammatti - ja aikuisopisto, EkoCentria, Sisä-Savon seutuyhtymä, Pohjois-Savon liitto, MTK- Pohjois- Savo ja ProAgria Pohjois-Savo/maa- ja kotitalousnaiset. Toteutuakseen maaseutuvisio edellyttää kaikkien toimijoiden yhteistyötä.

Pohjois-Savo on vahva maito-, liha-, kala- ja marjamaakunta

Ensimmäisenä tavoitteenamme on RuokaSavo -ruokamaakunta-aseman vahvistaminen paikallisesti, valtakunnallisesti ja kansainvälisesti. Toiminnan pohja ja perusta on Pohjois-Savon vahva perusmaatalous ja siitä kumpuavat laadukkaat elintarvikkeet.

Pohjois-Savossa on yritysrekisterien mukaan noin 120 elintarvikeyritystä, joista valtaosa on mikroyrityksiä. Kaikkiaan elintarvikkeiden ja juomien valmistus työllistää noin 1600 henkilöä. Lisäksi maakunnassa on kymmeniä jatkojalostusta tekeviä maaseutuyrityksiä, joiden työllistävä vaikutus ei näy em. luvussa. Elintarvikkeiden jonkinasteisesti jalostuksesta arvioidaan saavan tuloja vähintään 170 yritystä. Maakunta on erittäin vahvaa maidon, lihan ja marjojen tuotantoaluetta, josta syystä alueelle on syntynyt myös em. tuotteiden jatkojalostusta. Maitoa jalostetaan eniten Valion Lapinlahden tehtaissa, mutta maakunnassa on toki myös muita pienempiä meijereitä ja juustoloita. Koko Suomen marjoista noin 30% tuotetaan Pohjois-Savossa. Sisävesikalan jalostamisessa on edelleen kasvumahdollisuuksia ja liha-alalle kaivataan uusia vahvoja toimijoita.

Pohjoissavolaisten lähiruokayritysten tietoja on koottu ja päivitetty aitojamakuja.fi -sivuille, missä on koko maasta n.2000 yritystä ja Pohjois-Savosta 186 yritystä, joista 36 on LUOMU -yrityksiä. Lähiruokamyymälöitä on sivuilla 6 ja tilamyyntiä harjoittavia yrityksiä 50. Pohjois-Savossa lähiruokayritysten määrä on lisääntynyt, koska erityisesti tilamyyntiä harjoittavia maatiloja on saatu mukaan. Loppuvuodesta 2014 perustettiin Siilinjärvelle Pohjois-Savon ensimmäinen REKO -lähiruokarengas. Tällä hetkellä maakunnassa on jo useita REKO -renkaita.

Pohjoissavolaiset maut matkalla kansainvälisyyteen - hankkeessa tehtiin selvitys **Elintarvikeyritysten tarpeet Pohjois-Savossa (Sares 2014):** Selvityksessä haastateltiin 60 yritystä, mukana oli elintarvike-, matkailu- ja luovien alojen yrityksiä. Selvityksestä käy ilmi, että uusien elintarvikeyritysten syntyminen on hiipunut ja tarvitaan uusia jatkajia eläköityville yrittäjille. Elintarvikeyritysten kasvua hankaloittaa ammattitaitoisten ja sitoutuneiden työntekijöiden puute. Yrityksiä on rohkaistava ja ne kaipaavat apua sekä markkinointiyhteistyötä kansallisella ja kansainvälisellä tasolla. Myös yritysten yhteistyöhön, sen avaamiseen ja uusien yhteistyömallien luomiseen tarvitaan tukea. Lisäksi paikallisten elintarvikkeiden käyttöä on lisättävä mm. ravintoloissa ja ammattikeittiöissä. Kaiken kaikkiaan tarvitaan tukea koko ruokaketjun yhteistyöhön jotta maaseutuvisio toteutuu.

RuokaSavo hanke käynnistyi heinäkuussa

ProAgria Pohjois-Savo on käynnistänyt kolmivuotisen hankkeen, jonka rahoitus tulee Pohjois-Savon ELY -keskuksen maaseuturahaston kautta. RuokaSavo hankkeen keskeisimmät tavoitteet ovat:

1)RuokaSavo -ruokamaakunta aseman vahvistaminen paikallisesti, valtakunnallisesti ja kansainvälisesti. Toimenpiteinä ovat mm. yhteistyöverkostojen vahvistaminen, paikallisen ruoan lisääminen ammattikeittiöissä ja tehokas viestintä.

2)Pohjoissavolaisten elintarvikeyritysten kasvun, osaamisen ja yhteistyön vahvistaminen. Toimenpiteinä ovat mm. pohjoissavolaisten elintarvikkeiden brändäys ja yritysten yhteistyön lisääminen sekä nimisuojatuotteiden näkyvyys ja niiden lisääminen.

3) Ruokamatkailun jalkauttaminen Pohjois-Savoon. Tämä toteutetaan tiettyjen, vuosittain toistuvien tapahtumien kehitystyön kautta hyödyntäen paikallista ruokaa ja tarinoita. Tällaisia tapahtumia ovat mm. SATOA Kuopio Food Festival ja Makujen Kuopio -kävelykierrokset sekä osallistavan matkailun tuotepaketit.

Lisätietoja: Helena Lehtoaro p.040 572 0312 helena.lentoaro@proagria.fi.

Lähiruoka lisääntyy julkisissa keittiöissä

Pohjois-Savon kuntien ja kuntayhtymien elintarvikkeet kilpailuttaa yhteishankintayksikkö, IS-Hankinta Oy. Erityisesti alueen pienemmissä hankintayksiköissä on varmistettu kotimaisen ja lähiruoan käyttö tekemällä siitä linjaus. Kuntapäättäjien tekemä päätös käyttää lähiruokaa antaa ruokapalveluille selkänojaa tehdä onnistuneita lähiruokahankintoja ja edellyttää niiden mukaan ottamisen elintarvikekilpailutukseen. Esimerkiksi Siilinjärven, Kaavin, Kiuruveden ja Rautalammin kuntien ruokapalveluiden strategiaan on kirjattu elintarvikehankintojen tavoitteeksi lähi- ja kotimaiset tuotteet.

Alueen ruokapalvelupäälliköt ovat pääsääntöisesti tyytyväisiä edelliseen IS-Hankinta Oy:n elintarvikekilpailutukseen. Esimerkiksi Siilinjärven kunnan ruokapalvelupäällikkö Pirkko Markkasen mukaan viimeisin kilpailutus mahdollistaa nyt laajemman lähiruuan käytön kuin aikaisemmin. IS-Hankinta Oy:n hankinta-asiantuntija Pekka Tiilikainen korostaakin, että muutama vuosi sitten tehty kilpailutus ja sopimukset eivät missään nimessä estä lähiruoan hankintaa, vaan ne antavat tilaajalle mahdollisuuden valita. Siilinjärvellä hankitaan hankintasopimuksen mukaan paikallista sipulia vaikka se on kalliimpaa, koska laatu ja maku ratkaisevat. Siilinjärvellä käytetään myös lähialueen perunoita, marjoja ja leipää. Lähiruoan osuus vuosittaisista elintarvikehankinnoista on noin 12 %.

Myös jo paljon esillä ollut Kiuruveden ruokapalvelut lisää edelleen ansiokkaasti lähiruoan käyttöä. Ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen kertoi, että viime vuonna he käyttivät annosta kohti 97 senttiä, joista 37 senttiä lähiruokaan. Lähiruoan osuus hankinnoista on jopa 38 %.

Kuopiossa Servica valmistaa useita tuhansia ruoka-annoksia päivittäin kaupungin ja keskussairaalan tilaamina. Servicalle on vasta rakennettu iso Cook&Chill-keittiö, jossa lähiruoan käyttö on vähäistä suurten annosmäärien vuoksi. Kuopion kaupunki ei tällä hetkellä edellytä palvelusopimuksissa lähiruoan käyttöä. Kiinnostus lähiruokaa kohtaan on kuitenkin lisääntynyt ihan muutaman vuoden sisällä, osittain alueella tehtyjen onnistuneiden lähiruokahankintojen ansiosta. Myös veronmaksajat ovat ryhtyneet pohtimaan, millaisiin elintarvikehankintoihin heidän rahojaan käytetään.

Pohjois-Savossa ryhdytään vuoden sisällä valmistelemaan uutta kilpailutusta. Hinta ei tule olemaan se ainut asia, joka tulevaisuudessa vaikuttaa hankintaan. Koordinoitu ennakoiva vuoropuhelu yrittäjien ja ruokapalveluiden kesken tulee olemaan tärkeää, edellytys lähiruoan hankinnan lisääntymiselle. Elintarvikeyritykset on saatava räätälöimään ajoissa ammattikeittiöille sopivia tuotteita ja tekemään tarjouksia ja yhteistarjouksia, kun niiden aika on.

Lisätietoja: Sari Väänänen, p.044 785 4025 sari.vaananen@sakky.fi.

Elintarvikeyrityksiä aktivoidaan Pohjois-Savossa

Pohjois-Savon maakunnan yhteistyöryhmä valitsi vuosille 2014-2016 maakunnan innovaatiokärjistä erityisiksi kehittämisen kohteiksi kone- ja energiateknologian sekä terveysklusterin ja terveyttä tukevat elintarvikkeet. Toteutusta edistämään Pohjois-Savon liitto on palkannut aktivaattoreita, joiden tehtävänä on innostaa yrityksiä kehittämiseen ja auttaa yhteistyökumppaneiden löytämisessä. Aktivaattoreiden toiminta on muotoutunut yritysten ja eri organisaatioiden toiveiden mukaan. Tapaamisissa keskustellaan luottamuksellisesti esimerkiksi kehittämistarpeista ja niiden rahoitusmahdollisuuksista, autetaan verkottumisessa, välitetään harjoittelijoita, neuvotaan ongelmatilanteissa ja kerrotaan uusimmista alan tutkimustuloksista sekä alueen palveluista ja kehittämishankkeista. Aktivointityön tuloksena on käynnistetty kolmen toimijan yhteinen maakunnallinen elintarvikealan kehittämishanke Hyvinvointia elintarvikkeista sekä yritysten omia kehittämishankkeita ja -toimenpiteitä.

Elintarvikeaktivaattorit, Vuokko Niemitalo ja Pia Karjalainen, toimivat läheisessä yhteistyössä terveysklusterin ja kone- ja energiateknologian aktivaattoreiden kanssa. Aktivaattorin pesti on osa-aikainen ja kestää elokuun loppuun saakka. Yritykset ja muut elintarvikealan toimijat ovat myös itse voineet ottaa yhteyttä aktivaattoreihin ja sopia tapaamisia. Aktivaattorit ovat saaneet työstään paljon kiitosta ja moni yritys on ollut iloisesti yllättynyt maksuttomasta avusta.

Hyvinvointia elintarvikkeista - hanke käynnistyi toukokuussa

Vajaa kolmivuotisen elintarvikehankkeen rahoitus saatiin Pohjois-Savon liitosta EAKR-rahoituksena. Hanke on yhteistyöhanke SavoGrow Oy:n (entinen Sisä-Savon seutuyhtymä), Savonia-ammattikorkeakoulun ja Navitas-Kehitys Oy:n kesken. Hankkeen tavoitteena on lisätä yritysten kilpailukykyä panostamalla tuotekehitys- ja tuotetietoprosessien kehittämiseen sekä alueen tutkimus- ja kehittämisorganisaatioiden osaamisen hyödyntämiseen yrityksissä.

Hankkeessa edistetään sellaisten uusien tuotteiden kehittämistä, joissa ravitsemus- ja terveellisyysnäkökohdat on huomioitu. Hyvinvointi voi näkyä tuotteessa esimerkiksi terveellisten raaka-aineiden käytön lisäämisenä (esim. marjat, kala, vähärasvaiset maitovalmisteet, tumma vilja), lisäaineiden tarpeen vähenemisenä, rasvan laadun paranemisena, sokerin ja suolan vähentämisenä tuotteissa. Kehitystyön aikana tuotetietoa tuotetaan ja kerätään järjestelmällisesti. Hanke tukee tuotetiedon hyödyntämistä koko tuotteen elinkaaren ajan ja myös myöhemmissä tuotekehitysprojekteissa.

Yritysten toisiltaan oppimista tuetaan järjestämällä tapahtumia, joissa yritykset voivat benchmarkata toimintamallejaan. Hanke esittelee yrityksille paikallista osaamista ja toisaalta kehittämisympäristöt saavat tietoa yritysten tämänhetkisistä palvelujen tarpeista. Hanke auttaa uusia yrittäjiä elintarvikealan erityiskysymyksissä ja pyrkii lisäämään elintarvikealan näkyvyyttä ja siten nostamaan alan imagoa. Läheinen yhteistyö muiden suunnitelmissa ja käynnissä olevien hankkeiden kanssa on edellytys tehokkaalle toiminnalle.

Lisätietoja
Vuokko Niemitalo
puh. 0207 464 629 tai
vuokko.niemitalo@savogrow.fi.

Pohjois-Savo on vahva maito-, liha-, kala- ja marjamaakunta

Hävikkiviikkoa vietetään jälleen

7.-13.9. järjestetään valtakunnallinen Hävikkiviikko. Kuluttajaliiton organisoimaa Hävikkiviikkoa vietetään tänä vuonna kolmannen kerran.

Jokavuotisella Hävikkiviikolla halutaan kertoa ruokahävikin vähentämisen tärkeydestä erityisesti kuluttajille. Elintarvikeyritykset, kaupat ja ruokapalveluyritykset sekä järjestöt ja monet muut ruoan kanssa tekemisissä olevat tahot ovat lähteneet mukaan taistoon ruokahävikkiä vastaan. Laajan yhteistyökumppaniverkoston avulla Hävikkiviikon aikana nostetaan esille käytännön vinkkejä ja esimerkkejä sekä faktaa ruokahävikin vaikutuksista.

- Ruokahävikin ympäristölliset ja taloudelliset vaikutukset näkyvät nykyään taajaan julkisessa keskustelussa. Haluamme nyt Hävikkiviikon aikana muistuttaa jokaiselle ruokaa laittavalle ja syövälle suomalaiselle, että kuluttajatkin voivat tehdä valtavasti asian eteen kotona omien kulutus- ja ruoanlaittotottumuksiensa puitteissa, sanoo hankevastaava Annikka Marniemi Kuluttajaliitosta.

Hävikkiviikolla herätellään miettimään ruoan ja siihen käytetyt rahan arvostusta ja opettelemaan keinoja mm. ruoan säilyttämiseen, valmistamiseen, ostamiseen ja niiden avulla hävikin minimoimiseen. Tavoitteena on, että yhden syyskuisen viikon aikana ruokahävikistä puhutaan aktiivisesti joka puolella.

- Maailmalla ja Suomessa on jo olemassa valtavasti tietoa ja hyviä käytäntöjä hävikin vähentämiseen. Muun muassa maamme joukkoruokailussa on tehty viime vuosina valtavia harppauksia sen eteen, ettei kerran valmistettua ruokaa tarvitsisi heittää roskiin. Erilaisia käytäntöjä, menestystarinoita ja vinkkejä tuodaan tänä vuonna vahvasti esille mm. Hävikkiviikon sosiaalisen median kanavissa ja kumppaneiden kautta, Marniemi kertoo.

Lisäksi Hävikkiviikolla järjestetään torstaina 10.9. Saa syödä -tempaukset Helsingissä, Turussa, Tampereella ja Kuopiossa. Tapahtumissa jaetaan yhteensä 6000 ilmaista kasvisruokalounasta, jotka valmistetaan kauppojen ja tuottajien ylijäämäkasviksista.

Hävikkifaktaa

Suomalaiset kotitaloudet heittävät ruokaa hukkaan vuosittain yhteensä 500 miljoonan euron arvosta. Se vastaa 100 000 keskivertoauton hiilidioksidipäästöjä.

Henkeä kohti kotitalouksissa roskiin joutuva ruoka tarkoittaa rahassa keskimäärin 125 euroa. Niinpä neljän hengen perhe hukkaa vuodessa jopa 500 euroa.

Suomalaisten keittiöissä ruoka-aineista eniten pilaantuu vihanneksia ja juureksia, noin 22 miljoonaa kiloa vuodessa.

Koko ravitsemusalan (kotitaloudet, teollisuus, kauppa ja ravitsemispalvelut) yhteenlaskettu ruokahävikki on noin 335-460 miljoonaa kiloa vuodessa. Tämä on noin 10-15 prosenttia kulutetusta ruoasta.

Noin viidennes kaikesta ravintolaruoasta päätyy Suomessa jätteeksi.

Maailmanlaajuisesti ruokaa menee tuotanto- ja kulutusketjun eri vaiheissa hukkaan vuosittain yhteensä 1300 miljoonaa tonnia, joka vastaa noin 25-30 prosenttia kaikesta maapallolla tuotetusta ruoasta. On arvioitu, että tällä määrällä voitaisiin ruokkia jopa kaksi miljardia ihmistä.

Lisätietoja
Annikka Marniemi,
annikka.marniemi@kuluttajaliitto.fi

Läheltä Hyvää 19.9.2015

Ahlmanin ammatti- ja aikuisopiston järjestämässä Läheltä Hyvää -tapahtumassa pääroolissa on lähiruoka sekä mukava yhdessä olo. Jälleen kerran useita pirkanmaalaisia tuottajia kokoontuu tarjoamaan parasta antiaan Ahlmanin maalaismiljööseen, maitobaarista voit ostaa aitoa maitoa omaan astiaan ja myös Tilapuodista löytyy paljon kotiin viemisiä. Tapahtuma on avoinna klo 11-15.

Maittavan lounaan voit nauttia Opetusravintola Kapustassa. Annassa ja yläkerran kahvilassa on tarjolla maukkaita kastettavia.

Lisätietoja: http://www.ahlman.fi/ajankohtaista

Sesongit ruokalistoille 2016

Osallistu sesonkiaiheiseen ruokakilpailuun ja kehitä oma sesongin mukainen ohje tai muokkaa jo olemassa olevaa ohjetta. Ohjeessa tulee hyödyntää mahdollisuuksien mukaan kotimaisten sesonkien hienoja raaka-aineita monipuolisesti. Ruokaohje ei saa olla suora kopio jo valmiista ohjeesta. Kilpailuun voi osallistua yksittäisenä henkilönä, organisaationa tai työyhteisönä. Sama kilpailija/ryhmä voi osallistua useammalla ohjeella. Kirjoita ohjeesi mahdollisimman selkeästi. Valmiista annoksesta tulee lähettää myös kuva.

Ruokaohjeen vaatimukset:

- kerrotaan, mikä sesonki on kyseessä
- ruokaohje on vakioitu 10 TAI 100 hen kilölle
- sopii käytettäväksi yksityisen tai julkisen sektorin ammattikeittiössä
- on monistettavissa myös muiden am mattikeittiöiden käyttöön
- ruokaohjeen saa julkaista mediassa

Lisätietoja ja mm. pisteytysperusteista www.ekocentria.com .

Paras ruokaohje palkitaan 500 euron arvoisella stipendillä ja kaksi seuraavaksi parasta saavat kunniamaininnan ja palkitaan ruokaaiheisella kirjapalkinnolla.

Kilpailun raatiin kuuluvat keittiömestari Ulla Liukkonen (pj. Suomenkeittiömestarit), ravitsemispäällikkö Sari Nissinen (Jyväskylän koulutuskuntayhtymä, ammattiosaamisen kehittämisyhdistys AMKE ry:n ravitsemispalveluverkoston pj.), ylitarkastaja Petri Koskela (MMM) ja EkoCentrian sekä Savon ammatti- ja aikuisopiston edustajat.

Sesonki-ruokaohje kilpailun voittaja julkistetaan GASTRO 2016 -messuilla ke 16.03.2016. Parhaat ruokaohjeet julkaistaan EkoCentrian, Portaat luomuun - ohjelman ja maa- ja metsätalousministeriön sivuilla.

Lisätietoja
Anu Arolaakso
anu.arolaakso@sakky.fi

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden lukijakysely 2015

Tervetuloa kehittämään Ruoka-Suomi -tiedotuslehteä vastaamalla lukijakyselyyn. Näin uusien hallitus- ja EU-ohjelmakausien taitteessa haluamme selvittää, miten voisimme parhaiten palvella lukijoidemme tarpeita.

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä ja on ilmestynyt vuosittain 4 kertaa. Lehti ilmestyy sähköisesti sekä painettuna ja toimitetaan postitse jakeluun mukaan liittyneille. Lehteä on jaettu myös alan ajankohtaisissa tilaisuuksissa.

Lehden tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia lähiruoka-alan toimijoita ja yrityksiä kertomalla alan asioista monipuolisesti sekä valtakunnallisesti että alue- ja paikallisnäkökulmasta. Tavoitteena on myös välittää eri toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi.

Vastaamalla voit vaikuttaa lähiruoka-alan viestintään. Minkälaisia asioita haluaisit jatkossa lukea? Mikä mättää? Mikä on turhaa? Mitä haluaisit lisää? Mikä on onnistunutta?

Kirjaudu viimeistään 25.9.2015 vastaamaan linkistä: https://www.webropolsurveys.com/S/B995F9EAF00A356B.par tai suoraan www.ruokasuomi.fi etusivulta. Yhteystietonsa jättäneiden vastaajien kesken arvotaan kaksi 50 euron suuruista lähiruokalahjakorttia. Lahjakortti on voittajan asuinpaikkakunnan lähellä olevaan lähiruokamyymälään.

Lisätietoja: heidi.valtari@utu.fi

Tapahtumat

7. - 13.9.2015	Hävikkiviikko (www.kuluttajaliitto.fi/havikkiviikko)v kts. s. 20
11.9.2015	Ruokatreffit, Varkaus (armi.nissinen@navitakehitys.fi)
11. - 12.9.2015	Villiruokaseminaari ja -markkinat, Kuusamo (elisa.kangasaho@naturpolis.fi)
12. - 13.9.2015	Lähiruokamessut, Elimäki (www.lähiruoka.fi), kts. s. 17
16.9.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Helsinki (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto), kts. s. 10
18.- 20.9.2015	Ahvenanmaan sadonkorjuujuhlat (http://skorde4fest.ax/hem-finska/)
19.9.2015	Läheltä Hyvää, Tampere (www,ahlman.fi/ajankohtaista) kts. s. 20
19. - 20.9.2015	Ween Maan Wiljaa -markkinat, Jyväskylä (www.wmw.fi)
22.9.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Kuopio (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s. 10
23.9.2015	Elintarvike- ja luonnontuotealan katsausten julkistaminen (julkaiseminen osoitteessa: http://www.temtoimialapalvelu.fi/toimialojen_nakymat/toimialojen_nakymat_-katsaukset_2015)
26.9.2015	Ruoka&matkailu pilottityöpaja, Mikkeli (kristiina.havas@haaga-helia.fi)
26.9.2015	Liperin Leipäpäivä – Makuelämysten Juhla, Liperi (johanna.rinnekari@proagria.fi)
28.9.2015	SAUCE2015, Tallinna (www.sauce2015.com)
29.9.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Tampere (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s. 10
30.9.2015	Luomu Road Show, Mikkeli (http://www.mamk.fi/tutkimus_ja_kehitys/kestava_hyvinvointi/kaynnissa_olevat_hankkeet/luomuviestinta/luomu_road_show)
30.9. - 4.10.2015	Food & Fun, Turku (http://foodandfunfinland.fi/)
1.10.10215	Luomuelintarvikepäivä, Helsinki (www.proluomu.fi/luomuelintarvikepaiva/)
2. - 4.10.2015	Turun ruoka & viinimessut,Turku (http://turunmessukeskus.fi/messut-ja-tapahtumat/turun-ruokamessut/etusivu)
3. - 4.10.2015	Slow Food Festival, Länsi-Uusimaa (http://slowfoodvastnyland.rog/archives/1588?lang=fi)
5. - 6.10.2015	Valtakunnalliset Ravitsemuspäivät, Helsinki (http://rty.fi/toiminta/valtakunnalliset-ravitsemuspaivat/#.VY0gxGPXskR)
6.10.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Oulu (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s.10
6.- 8.10.2015	Ide- och kunskapsmässa om mathantverk, Östersund, Sverige (www.eldrimner.com)
6.- 8.10.2015	Öppna Mästerskapen i mathantverk Sverige och hela Norden, Östersund, Sverige (anmälning senast 25.8.2015) (www.eldrimner.com)
7.10.2015	Nutritech -seminaari: Mitä huomenna syödään – mistä ja miten uusia ingredienttejä? Espoo (sara.pentikainen@vtt.fi)
8.10.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Joensuu (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s. 10
10.10.2015	KoneAgrian luomuseminaari, Tampere (http://www.luomuliitto.fi/koneagria2015/)
13.10.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Mikkeli (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s. 10
3.11.2015	Ateria-tapahtuma, Helsinki (http://www.julkinenateria.fi/kavijainfo)
9. - 10.11.2015	Valtakunnalliset Luomupäivät, Mikkeli (wwww.luomu.fi/luomupaivat)
10.11.2015	Elintarviketieto esiin! -koulutus, Jyväskylä (www.ruokatieto.fi/elintarviketieto) kts. s. 10
8.12.2015	Leipää ja lähiruokaa -toimialapäivä, Helsinki (http://www.temtoimialapalvelu.fi/toimialapalvelu) kts. s. 12
10.12.2015	Vuosittainen, kansainvälinen SlowFood/Terra Madre -päivä (http://www.slowfood.com/international/125/terra-madre-day)
16. - 18.3.2016	Gastro, Helsinki (www.messukeskus.com)
7. - 10.4.2016	Lähiruoka- ja luomumessut, Helsinki (www.kevätmessut.fi)
10. - 13.10.2016	Artesaani-ruokakilpailu, Tammisaari (www.novia.fi) kts. s. 11
14. - 17.6.2017	Farmari, Seinäjoki (https://www.proagria.fi/ajankohtaista/farmari-on-seinajoella-kesalla-2017-5246)