

# Lähiaruoka on bisnes!

NordicFood 2014 -messujen lähiruokaseminaari Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa  
Ilmailunkatu 20, Tampere

**9.10.2014**

Valtakunnallinen **Aitoja Makuja II** -hanke, sekä **Parasta Pöytään Pirkanmaalta** -hanke kutsuvat Sinut kuulemaan millaista kehittämistyötä on tehty maakunnallisesti ja valtakunnallisesti lähiruoan tunnettuuden edistämiseksi ja paikallisen ruoan saamiseksi kuluttajille, ammattikeittiöihin ja kauppaan.

## SEMINAARIN OHJELMA

- 10.00** Lähiaruokatulevaisuus – katsaus alan kehittämiseen ja tulevaisuuden kehittämistoimenpiteisiin  
*Kirsi Viljanen, MMM ja Lähiaruokaohjelma*
- 10.30** Tervetuloa Pirkanmaalle!  
Parasta Pöytään Pirkanmaalta hankkeen neljä vuotta tiiviisti  
*Anette Mellin*
- 11.15** Aitoja Makuja, mitä sai aikaan ja miten, valtakunnallinen yhteistyö  
*Päivi Töyli*
- 12.00** Tauko, tarjolla pirkanmaalaista lähiruokaa
- 12.30** Tulevaisuuden markkinointikanavat  
*Heikki Penttilä, lähiruokayrittäjä*
- 13.00** Suoramyynti lähiruoan tuottajatiloilta – tuottajaoppaan esittely  
*Johanna Mattila*
- 13.30** Lähiaruoan aluetaloudelliset vaikutukset –tuloksia  
*Leena Viitaharju, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti*
- 14.00** Verkostoilla ja yhteistyöllä bisnestä maaseudulle  
*Heidi Valtari, MESI-verkosto, Turun yliopiston Brahea-keskus*
- 14.30** Tilaisuus päättyy

**Keräämme kokoon kehittämistyötä, mutta katsomme samalla reippaasti eteenpäin ja pohdimme suuntaviivoja tulevalle!**

Seminaari on maksuton, mutta vaatii ennakoilmoittautumisen.

**ILMOITTAUDU TÄSTÄ»**



[aitojamakuja.fi](http://aitojamakuja.fi)

## PUHUJATIEDOT

**Lähiruoan merkitys ja kiinnostus** sitä kohtaan on noussut viime vuosina merkittävästi. Lähiruoka-alan kehittämistyötä on tehty eri puolilla Suomea. Millaisia tuloksia niistä on saatu ja millaiset näköalat on lähiruokabisneksellä? Lähiruokaohjelman koordinaattori *Kirsi Viljanen* avaa nykytilannetta ja kertoo alan kehittämismahdollisuuksista ja -tarpeista tulevaisuudessa.

**Parasta Pöytään Pirkanmaalla** hankkeessa on kehitetty pirkanmaalaisen ruoan logistiikkaa ja tunnettuutta sekä tiivistetty yhteistyöverkostoja. Hankkeen turvin on perustettu lähiruokarenkaita, saatu lähiruokaa kuntalaisten pöytiin ja suunniteltu lähiruokatukun liiketoimintaa. *Anette Mellin* kertoo tiiviisti hankkeen neljästä työntäyteisestä vuodesta sekä ajatuksista kehittämistoiminnan eteenpäin viemisestä Pirkanmaalla.

**Valtakunnallisia Aitoja makuja** -hankkeita on toteutettu vuosina 2009-2014. Koko maan kattavan verkoston avulla on kehitetty **aitojamakuja.fi** -sivusto, jossa on kattavasti paikallisten lähi- ja luomuyritysten yhteystietoja sekä muuta teemaan liittyvää tietoa. *Päivi Töyli* kertoo hankkeen tuloksista tarkemmin ja *Johanna Mattila* esittelee syksyllä ilmestyvän tuottajille suunnatun suoramyynnin ja elintarvikkeiden jatkojalostuksen aloittamiseen liittyvän opassivuston.

**Elintarvikealan yrittäjä**, pottufarmari *Heikki Penttilä* valmistaa Aitoo lähiruokaa. Häntä ei turhaan sanota lähiruoan Pelle Pelottomaksi. Heikki on ennakkoluulottomasti kehittänyt erilaisia jatkojalosteita ja etsinyt väyliä tuotteiden markkinoimiseksi ja myymiseksi. Heikki on ollut aktiivisesti mukana kehittämistyössä ja hänellä on näkemys siitä, miten tätä työtä tulisi jatkaa tästä eteenpäin.

**Leena Viitaharju** kertoo tuloksia Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä -hankkeen tuoreesta raportista. Tutkimuksessa on selvitetty koko maan maatalouden ja elintarviketeollisuuden nykytilanne ja tulevaisuuden näkymät sekä julkisten ruokapalveluiden lähiruoan käytön vaikutukset eri maakuntien aluetalouteen. Tällä hetkellä julkiset ammattikeittiöt ostavat elintarvikkeita omasta maakunnasta keskimäärin 15 %, mutta useimmat näkevät lisäävänsä oman maakunnan tuotteiden käyttöä vuoteen 2020 mennessä. Tällä olisi merkittävää vaikutusta alueen työllisyyteen.

**Yhteistyössä on voimaa** ja verkostojen avulla asioita on helppo viedä eteenpäin maaseudun elinvoimaisuuden edistämiseksi. *Heidi Valtari* esittelee maaseudun elinkeinojen kehittämismahdollisuuksia ja valtakunnallisia verkostoja, jotka jo nyt toimivat eri toimialoilla, kuten esim. elintarvikealalla.