Aitoja makuja

1/2018

Vieraskynä

Kasvua näkyvissä

Paikalliset raaka-aineet valtasivat kouluruokailun s. 8

Kuluttajat haluavat tukea yrittäjää - tärkein motiivi lähiruoan hankintaan s. 4

TasteSavo.fi

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2018 neljä kertaa verkkolehtenä **aitojamakujalehti.fi**.

Mikäli haluat tilata verkkolehden, jätä yhteystietosi www.aitojamakuja.fi/lehti.php

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	5.3.	16.3.
2	28.5.	8.6.
3	27.8.	7.9.
4	19.11.	30.11.

Tilaaja
Maa- ja metsätalousministeriö

Julkaisija
Turun yliopiston Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto

Toimituskunta
Heidi Valtari, Päivi Töyli

Yhteystiedot
Lehden toimitus:
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi, puh. 0400 487 160

ISSN 2343-3736 (verkkojulkaisu)

Sähköinen versio
aitojamakujalehti.fi
aitojamakuja.fi
issuu.com

Kansikuva: Taru Rantala / Vastavalo.fi

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä.....3
Kuluttajat haluavat tukea yrittäjää - tärkein motiivi lähiruoan hankintaan.....4
Elintarvikealan yritysyhteistyössä on suuri kasvun mahdollisuus.....6
Eteläisen Suomen hanketreffit 7
Paikalliset raaka-aineet valtasivat kouluruokailun Uusikaarlepyyssä..... 8
Elintarvikealan vientivalmennuspäivä..... 9
Ammattikeittiöiden ruokahävikin vähentämismahdollisuuksia arvioidaan Pohjois-Pohjanmaalla..... 10
Tastesavo.fi..... 11
Makuvankkuri tuo paikalliset tuotteet lähelle..... 12
Läheltä parempaa..... 13
Ruokariihessä puitiin Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealaa..... 14
Lähiruokafoorumissa esillä pientuottajan myynti- ja markkinointityötä tukevia työkaluja..... 15
Saariston lähiruoka keskiössä
Matka 2018 -messuilla..... 16
Kasvun enteitä.....18
Retkiruokaoppaan päivittäminen tuo lähiruoka-ajattelua partiotoimintaan..... 20
Mallasjäännöksestä ruuaksi..... 21
Elintarvikealan vuosiseminaarissa julkistettiin Ruokafakta-sivusto, kuultiin leipomoalan kuulumisia ja innostuttiin elintarvikeviennin mahdollisuuksista.....22
Lähiruokakilpailusta tuotekehitysapua ja tunnettuutta..... 23

mmm.fi MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

Turun yliopisto University of Turku

Kasvua näkyvissä

Yleinen koko yhteiskunnan myönteinen talouskehitys vaikuttaa positiivisesti ruoan kysyntään ja ruoka-alan yritysten toimintaympäristöön. Talouskehityksen rinnalla kasvumahdollisuuksia luovat mm. kaupan aukioloaikojen vapauttaminen ja alkoholilainsäädännön uudistaminen. Ruokaviennistä saamme nyt toistuvasti kuulla uusista markkina-avauksista ja viennin lisääntymisestä.

Vähittäiskauppasektori on alkuvuonna 2018 kertonut kuluttajien ostoskärryissä olevan aiempaa enemmän korkean laatumielikuvan tuotteita sekä kuluttajien kohonneesta kokeilunhalusta ja ruokaelämysten etsimisestä. Sivulla 4 olevassa artikkelissa nousee esiin asiakkaiden olevan valmiita paikallisten tuotteiden suosimiseen. Elämyksien hakuun viittaa myös kuluttajien kiinnostus osallistua ruoan tuottamiseen tavalla tai toisella. Pienpanimoiden määrä yltää jo lähes sataan ja pienpanimotuotteet ovat kysyttyjä tuotteita. Kysyntä kasvattaa valikoimaa sekä innostaa tuotekehitykseen.

Yhteistyö ja yhteistyö

Lähiruokakoordinaation keskeinen tehtävä on yhteistyön ja verkostoitumisen vahvistaminen, sloganin - Yhdessä tehden parempiin tuloksiin - mukaan. Yhteistyön kentällä tahoja ja tarpeita on monia alkaen raaka-ainetoimittajista myyntikanaviin. Lisäarvoa koko ruokaketjuun tuottaa myös asiantuntijoiden ja kehittämistoiminnan vahva vuorovaikutus.

Lähiruokakoordinaation hanketreffeillä 12.4. ja 24.8. on mahdollisuus kuulla ja oppia kokemuksista ja toiminnasta. Kannattaako aina yrittää tehdä tai luoda kaikkea alusta alkaen, vai voisiko kokeilla jo muualla hyväksi todettua tapaa? Lähde kohtaamaan, monesti parhaat törmäykset ja uudet liidit löytyvät ilman suurta ennakkosuunnittelua.

Joka toinen vuosi järjestettävillä Gastro-messuilla 14.-16.3. pienet ruokayritykset näyttäytyvät yhteisellä Lähiruokakoordinaation organisoimalla Aitoja makuja maakunnista -osastolla. Foodservice-sektorin ostajat ja keittiöammattilaiset ovat pk-yritysten tuotteiden varteenotettava myyntikanava.

Aiemmat Osta tilalta -päivät ovat saaneet mukana olleilta tiloilta ja yrityksiltä positiivista palautetta ja toiveen toteuttaa niitä myös jatkossa. Valtakunnallista Osta tilalta! -päivää vietetään lauantaina 15.9.2018 ja taustatoteuttajina on laaja yhteistyöjoukkue aiempien vuosien tapaan.

Aitoja makuja -lehti

Digitalisoituminen ja kestävä kehitys edistyvät laajalla rintamalla ja tässä hengessä myös Aitoja makuja -lehti on tästä numerosta alkaen digilehti. Lehti ilmestyy vuonna 2018 neljä kertaa verkkolehtenä aitojamakujalehti.fi ja on luettavissa edelleen myös aitojamakuja.fi – materiaalit kohdassa pdf- ja Issuu-muodoissa.

Heidi Valtari
Lähiruoan valtakunnallinen koordinaatiohanke
Turun yliopiston Brahea-keskus

Kuluttajat haluavat tukea yrittäjää - tärkein motiivi lähiruoan hankintaan

Lähiruoka kiinnostaa kuluttajia. Turussa kesällä 2017 tehdyn laajan kuluttajakyselyn mukaan jopa 96 % vastaajista kertoi ylipäätänsä joskus ostavansa lähiruokaa ja heistä 87 % ostaa lähiruokaa vähintään kerran viikossa. Turun yliopiston Brahea-keskus toteutti laajan kuluttajakyselyn lähiruoan hankintamotiiveista, suosikkituoteryhmistä, ostopaikoista sekä erilaisten jakamistalouden mallien kiinnostavuudesta.

Brahea-keskuksen tekemä selvitys vahvistaa aikaisempien valtakunnallisten tutkimusten tuloksia lähiruoan hankinnan motiiveista. Suurin osa vastaajista (63 %), kertoo tärkeimmäksi syyksi ostaa lähiruokaa halun tukea paikallista yrittäjää. Toiseksi tärkeimmäksi syyksi nousi kuluttajien halu tietää, missä, miten ja kuka ruoan on tuottanut (40 %). Kolmantena syynä nousi esille lähiruoan tuoreus ja mielikuva lähiruoan pienemmästä ympäristövaikutuksesta (33 %).

– On mielenkiintoista huomata kuluttajien hankintamotiiveissa tapahtunut muutos viimeisten vuosien aikana. Kuluttajien tietoisuus omien valintojen vaikutuksesta niin ympäristöön kuin yhteiskuntaan on kasvanut, projektipäällikkö Johanna Mattila sanoo.

Kuluttajalähtöisessä ruokaketjussa on tärkeää tarkastella kuluttajien toiveita siitä, mistä he haluavat ostaa lähiruokaa. Valtaosa vastaajista (82 %) ostaa lähiruoan kaupasta samalla kun tekevät kotitalouden muutkin ruokaostokset. Myös tulevaisuudessa vastaajat toivovat lähiruokatuotteita löytyvän ruokakaupasta.

Kuluttajat toivovat jatkossa pystyvänsä ostamaan yhä enemmän paikallista ruokaa esimerkiksi ravintoloista. Tämä on mielenkiintoinen signaali koko food service -sektorille. Osataanko tätä hyödyntää markkinoinnissa tarpeeksi hyvin esimerkiksi nostamalla paikallinen ruoka ja ruoantekijät esille ruokalistoilla? Tarinat ja tekijät ruoan takana kiinnostavat asiakkaita.

Toisaalta kyselyssä selvisi myös, että erilaiset vaihtoehtoiset lyhyet jakelukanavat nostavat suosiotaan. Koska suurin motivaatio ostaa lähellä tuotettua ruokaa oli halu tukea paikallista yrittäjää, heijastuu se myös ostopaikkatoiveisiin. Erilaiset suoramyynnin tavat kiinnostavat 68 % vastaajista.

Kuluttajat haluavat itse osallistua ruoan tuotantoon

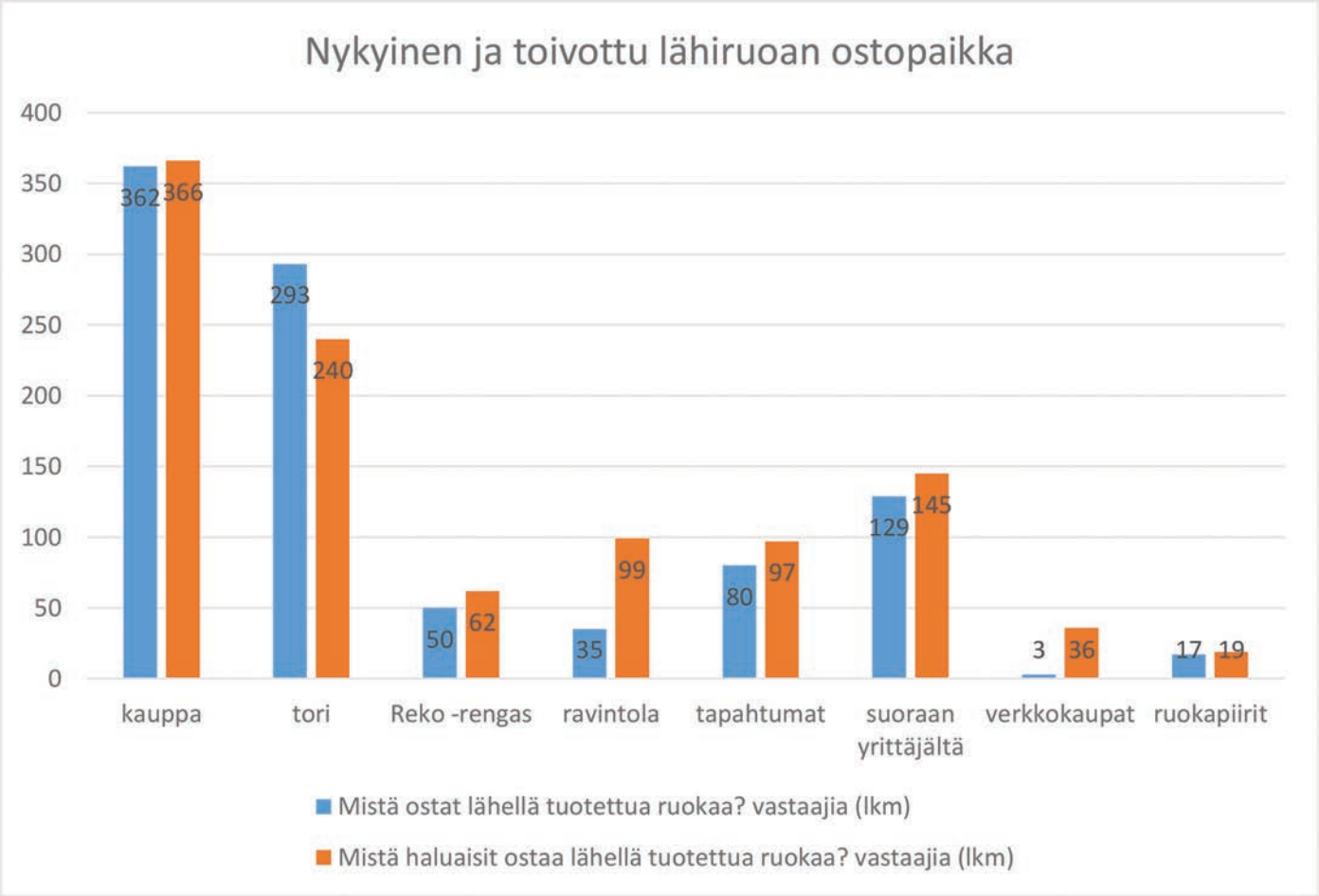
Kyselyn mukaan yli puolet vastaajista haluaa osallistua itse ruoan tuottamiseen (56 %). Erilaiset kuluttajakeskeiset liiketoimintamallit, kuten kumppanuusmaatalouden erilaiset muodot, monipuolistavat lähiruoan tarjontakonsepteja perinteisten jakelukanavien rinnalla ja tuovat kuluttajan vahvemmin osaksi ruokaverkostoa.

– Kuluttajakeskeiset liiketoimintamallit ja uudet osallistavat tavat toimia ruokaketjussa ovat jo saavuttaneet erityisesti Etelä-Suomen kaupunkikeskusten asukkaat. Kuluttajissa on herännyt kiinnostus osallistua ruoantuotantoon erilaisin tavoin. Osasyynä tähän on varmasti kuluttajien vieraantuminen ruoantuotannosta, Mattila pohtii.

Osa vastaajista (17 %) kertoi olevansa kiinnostunut joukkorahoituksesta. Joukkorahoituksen kautta kuluttaja pystyisi osallistumaan lähiruokayrityksen toimintaan. Kumppanuusmaatalous kuulosti kiinnostavalta 15 prosentin mielestä. Kumppanuusmaataloudessa kuluttaja voisi esimerkiksi vuokrata viljelijältä oman omenapuun tai ostaa puutarhalta sato-osuuden. Kaupunki- ja kotitarveviljelystä oli kiinnostunut 39 % vastaajista.

Kuluttajien osallistuminen ruoan tuottamiseen lisää ruoan arvostusta. Selvityksen mukaan kiinnostus kumppanuusmaatalouteen ja joukkorahoitukseen alkaa heräämään 30 vuoden iässä. Suurin asiasta kiinnostuneiden kuluttajaryhmä näyttäisi olevan 41–60-vuotiaat. Isojen kaupunkien asukkaat ovat kiinnostuneempia osallistumaan ruoan tuotantoon kuin muiden kuntien asukkaat.

Kuluttajalähtöisiin konsepteihin liittyy erittäin vahvasti lähiruokasektorin tulevaisuuden liiketoiminnan menestymismahdollisuudet. Kuluttajat haluavat tehdä vastatoimia



Kuva 1 Kuluttajat haluavat ostaa lähiruokatuotteita ennen kaikkea kaupasta. Ravintolat ja vaihtoehtoiset jakelukanavat nostavat suosiotaan. Lähde: Lähiruoan kuluttajakysely 2017, Turun yliopiston Brahea-keskus (n=449).

globalisaatiolle kannattamalla erilaisia hyperlokalisaatiota tukevia kulutusmuotoja.

Kysely toteutettiin osana ”Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa” -hanketta, jota rahoittavat Varsinais-Suomen ELY-keskus sekä Varsinais-Suomen kunnat. Kyselyyn vastasi yhteensä 449 kuluttajaa. Kyselyn yhteenvetoraportti löytyy osoitteesta: www.utu.fi/fi/yksikot/braheadevelopment/ajankohtaista/uutiset/Documents/Paikallisesti%20parasta.pdf

Lisätietoa

Johanna Mattila, Turun yliopiston Brahea-keskus
johanna.mattila@utu.fi

Osta tilalta -päivä!

15.9.2018

Elintarvikealan yritysyhteistyössä on suuri kasvun mahdollisuus

Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle -hanke toi yhteen paitsi koillismaalaisia elintarvikeyrittäjiä, myös uusia yhteistyökumppaneita ulkomailta. Pienten yritysten yhteistyön ja verkostoitumisen edistäminen avaa mahdollisuuksia Suomen elintarvikeviennin kasvuun.

Elinkeinojen kehittämisyhtiö Naturpolis Oy:n kolmivuotinen Elintarvikkeista ja luonnosta elinvoimaa Koillismaalle -hanke auttoi Kuusamon ja Taivalkosken elintarvikeyrittäjiä luomaan uusia kontakteja muun muassa tukkuun ja ravintoloihin.

Hankkeen saavutuksina esimerkiksi viedään Petäjälammen Herkun rieskoja pariisilaiseen ravintola La Tour D'Argentíin ja elokuussa järjestettiin ensimmäiset Kuusamon katuruokamarkkinat, jotka tutustuttavat matkailijoita ja kuusamolaisia paikalliseen villiruokaan. Nyt hanke on päättynyt, mutta 44 paikallista yritystä puhaltaa yhteen hiileen markkinoinnin edistämiskesi osuuskunta Wild Foods Kuusamo Lapland -nimellä.

Yritysyhteistyö lisää liikevaihtoa

- Yrittäjien välistä yhteistyötä ei saada aikaan ilman päättäväisyyttä ja luottamusta toisiin. Kaikista tärkeintä on verkostojen rakentaminen, kertoo hankkeen projektipäällikkö Elisa Kangasaho. Onnistuneen hankkeen keskeinen vahvuus oli se, että siitä oli yrityksille konkreettista hyötyä. Yhteistyö antaa mahdollisuuksia saada markkinoille aivan uusia tuotteita ja se lisää liikevaihtoa.

- Osallistuminen yhteistyön rakentamiseen ja ylläpitämiseen verkostoissa, kuten Wild Foods Kuusamo Lapland, on yrityksiltä pieni panos sen tuomiin mahdollisuuksiin ja hyötyyn. Valmiita ratkaisuja ei tietysti voi yritysyhteistyön aikaansaamiseen tarjota, vaan kyllä se vaatii myös aktiivista halua osallistua kuvioiden rakentamiseen yrityksiltä itseltään.

Yhteistyötä on opittava tekemään ensin naapurin kanssa

Kangasahon mukaan Suomessa yhteistyökuvioita hankaloittaa ennen kaikkea tottumus toimia vain tietyllä tapaa. Esimerkiksi elintarvikevientiä ulkomaille ei ole paljoa, vaikka kysyntää olisi. Mukaan täytyykin lähteä ennakkoluulottomasti.

- Valtaosa suomalaisista elintarvikeyrityksistä on pieniä. PK-yritysten toimijoiden olisi syytä tehdä tiivistä yhteistyötä ja lähteä mukaan hankkeisiin, kuten Food from Finland, viennin kasvattamista varten. Yhteistyötä on opittava tekemään ensin naapurin kanssa – ja sitten lähdetään maailmalle, Kangasaho toteaa.

Elintarvikevientiä ulkomaille tarvitaan todellista kasvua varten

Kangasaho kokee, että suomalaisen elintarvikealan kasvun mahdollisuus ja potentiaali on valtava. Suomen sisäiset markkinat on kuitenkin jo kyllästetty ja vientiä tarvitaan todellista kasvua varten. Vienti auttaa myös kotimaan hintatason kurissa pysymisessä.

- Tämän hetken globaalit trendit ovat puhdas ruoka ja puhdas luonto. Nämähän ovat jo nyt suomalaisten elintarvikkeiden myyntivaltteja: Suomessa on puhdas maaperä ja ilma, eikä esimerkiksi eläinten ruokinnassa ole käytetty antibiootteja kuten Tanskassa. Puhtaus on valttia, ja sitä meidän tuotteemme ovat. Kimpassa tekemään, rinta rottingilla, Kangasaho kannustaa.

Lisätietoja: **wildfoodkuusamolapland.com**

Teksti
Ellinoora Havaste

Eteläisen Suomen hanketreffit 12.4.2018

Lähiruokakoordinaatio kutsuu ruoka-alan hankkeita hanketreffeille 12.4.2018 klo 12 – 15 Helsingin Messukeskuksen Kokoustamoon, seminaaritilaan 204-205. Tilaisuus on maksuton. Tapahtuma järjestetään samaan aikaan Lähiruoka & Luomu-messujen kanssa (https://kevatmessut.messukeskus.com/messuilla/luomulahiruoka/) ja klo 10 julkistetaan myös vuoden 2018 lähiruokateko. Hanketreffien osallistujat pääsevät seuraamaan myös näitä tapahtumia.

Sisäänkäynti: Eteläinen, os. Messukeskus, Messuaukio 1, 00520 Helsinki. Huomioi sisäänkäyntiosoite, sillä Hotelli Holiday Inn on suljettuna korjaustöiden vuoksi. Kokoustila sijaitsee 2. kerroksessa. Lähin pysäköinti Kokoustamon pysäköintialueella osoitteessa Ratamestarinkatu 13 tai Messukeskuksen Pysäköintitalossa.

PÄIVÄN SISÄLTÖ

Päivän tavoitteena on tukea lähiruokaan liittyvien kehittämiskäytäntöjen leviämistä, toimijoiden vuorovaikutusta, kokemusten vaihtoa ja uusien hankeideoiden syntymistä verkottumalla muiden alan kehittäjien kanssa.

KENELLE

Eteläisen Suomen hanketreffit ovat erityisesti suunnattu uusmaalaisille, varsinaissuomalaisille, hämäläisille, kaakkoissuomalaisille sekä eteläsavolaisille hankkeille. Myös muut ovat tervetulleita!

ILMOITTAUTUMINEN

Ilmoittaudu tilaisuuteen viimeistään 1.4.2018 **http://ty.fi/hanketreffit1204**

OHJELMA

Klo 12	Tervetuloa
Klo 12.10	Virittäytymispuheenvuoro Ravintolan ja ruoka-alan pienyrityksen yhteistyö – menestyksen liidit sekä kokemuksia ja vinkkejä kehitystyölle Toimitusjohtaja Suvi Widgrén, Egg International Oy
Klo 12.50	Yhdessä ideointia ja verkottumista Fasilitoija Hilkka Heikkilä, JAMK
Klo 15	Mahdollisuus jatkaa vapaata keskustelua ja tutustumista klo 16 asti

Lisätietoja

Päivi Töyli, paivi.toyli@utu.fi ja
Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

Läntisen Suomen hanketreffit 24.8.2018 Huittisissa

www.aitojamakuja.fi

Paikalliset raaka-aineet valtasivat kouluruokailun Uusikaarlepyyssä

Carlebogsskolan-koulussa tehtiin kunnianhimoinen kokeilu tammikuussa 2018: kouluruokailu toteutettiin viikon ajan käyttäen pelkästään lähellä tuotettuja raaka-aineita, luomua suosien.

Lapuanjoen suussa sijaitsevassa Carleborgsskolan-koulussa tehdään suurin osa kouluruoasta alusta loppuun itse. 1200 kouluruoka-annosta päivittäin valmistava yksikkö lähti innoissaan mukaan toteuttamaan teemaviikkoa jonka aikana kouluruoka tehtiin ainoastaan lähellä tuotettuja raaka-aineita käyttäen ja suosien luomua.

EkoNu toi koulun ja tuottajat yhteen

Kokeilun mahdollisti EkoNu-hanke, joka toi koulun ja paikalliset tuottajat yhteen. Vuonna 2015 alkanut hanke pyrkii muun muassa luomaan ja lujittamaan yhteistyöverkostoja luomuteollisuuden kehityksen tueksi Pohjanmaalla, Varsinais-Suomessa ja Uudellamaalla. ”Meidän on elintärkeää toimia suurkeittiöiden kuten koulujen kanssa, jotta luonnonmukaisesta tuottamisesta ja tuotteista tulee alueella valtavirtaa,” kertoo Thomas Snellman EkoNu-hankkeesta.

Kiinnostuksen täytyy tulla keittiöstä

Innoittajaksi projektiin lähti mukaan julkkiskokki Julien Huéber. Ruotsin Masterchef-ohjelmasta tutuksi tullut taitaja on luomuruoan puolestapuhuja, joka halusi innostaa koulun keittiötä uusien reseptien ja mausteiden käyttöön. Carleborgsskolanin keittiössä oltiin alusta alkaen myönteisiä ja joustavia. Ruokalistaa lähdettiin räätälöimään heti tiloilta käsin sen mukaan, mitä tuottajilla oli tarjolla. ”Toimintatapa on epätavallinen, mutta juuri sen vuoksi projekti toimi niin hyvin,” Snellman kertoo.

Paikallinen luomuperuna kävi halvemmaksi

Kouluruokailun järjestämisen hinta ei noussut ja raaka-aineista noin puolet oli luonnonmukaisesti tuotettua. ”Luonnonmukaisten raaka-aineiden käytössä voittavat kaikki. Ne maistuvat paremmalta ja auttavat

ympäristöä. Joskus niiden käyttö on jopa halvempaa," Julien Huéber pohtii. Esimerkiksi paikalliset luomuperunat valmistettiin kouluruokailussa kuorineen, jolloin ne tulivat halvemmaksi kuin tavalliset perunat. "Ravintoarvotkin olivat näin parempia," Huéber tuumaa.

Yhteistyö halutaan muihinkin kuntiin

"Viikko onnistui yli odotusten ja nyt puolet Pohjanmaan kunnista haluaa hankkeeseen mukaan," Snellman kertoo tyytyväisenä. Hankkeen aikaisempi työ on ollut haasteellista varsinkin sen osalta, kuinka paikalliset tuottajat saadaan tuotua esille suurkeittiöille sopivilla tavoilla. "Meille on hyvin tärkeää auttaa tuottajia, sillä koko ruokaketjun on toimittava onnistuneen projektin varmistamiseksi," hän painottaa.

Alun perin Carleborgsskolan-koulun teemaviikosta kertoi Christoffer Thomasfolk Landbygdens Folkissa (26.1.2018) http://gammal.slc.fi/lf_nyhet.asp?id=5622.

Teksti
Ellinoora Havaste

Elintarvikealan vientivalmennuspäivä 9.4.2018

Maksuton vientivalmennuspäivä järjestetään Team Finland -talossa Helsingissä osoitteessa Porkkalankatu 1. Tervetuloa mukaan paikan päälle tai valmennusta voi seurata myös suorana verkkolähetyksenä, jonka linkki julkaistaan **www.evira.fi/pkvienti/vientivalmennus** -sivulla ennen tapahtumapäivää. Valmennus on suunnattu erityisesti elintarvikevientiä suunnitteleville tai jo vieville pk-yrityksille.

Eväitä kansainvälistymiseen

Vientivalmennuksesta saat ajankohtaiskatsauksen elintarvikeviennin mahdollisuuksista ja vaatimuksista sekä käytännön vinkkejä mm. markkinointiin ja tullikäytäntöihin. Vientiklinikat palvelevat yrityksiä taukojen aikana. Klinikoita ovat pitämässä: Business Finland, Eviran vientitiimi, Food from Finland, Team Finland -koordinaattorit ja Tulli. Tutustu päivän ohjelmaan **www.evira.fi/pkvienti/vientivalmennus**, jossa voit myös ilmoittautua 29.3. mennessä. Vientivalmennuspäivän järjestävät yhteistyössä Eviran pk-vientihanke ja Food from Finland -ohjelma.

Lisätietoja tilaisuudesta antavat
Sanna Kiuru, pk-vienti@evira.fi
Tiina Luoma, tiina.luoma@businessfinland.fi

Ammattikeittiöiden ruokahävikin vähentämismahdollisuuksia arvioidaan Pohjois-Pohjanmaalla

Luonnonvarakeskuksen ja Maaseudun Sivistysliiton yhteistyössä toteuttamassa Ylijäämäelintarvikkeiden hyödyntäminen osana kiertotaloutta -hankkeessa aktivoidaan Pohjois-Pohjanmaan ruokaketjun toimijoita pohtimaan synnyttämäänsä ylijäämäelintarvikkeiden määrää ja tarkastellaan mahdollisuuksia luoda sen pohjalle uutta liiketoimintaa tai muita ruokahävikin jakelukanavia. Maaseuturahaston Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen kautta rahoittaman hankkeen tavoitteena on, että hävikin määrä vähenisi 30 % mukana olevien toimijoiden keskuudessa.

Osana hanketta toteutettiin viikon mittaisia hävikinmittausjaksoja 11 ammattikeittiössä eri puolilla maakuntaa syksyllä 2017. Mukana oli sekä julkisia että yksityisiä toimijoita. Mittausjaksojen tarkoituksena oli selvittää hävikin perustaso vertaamalla valmistettujen ruokien määriä punnitun keittiö-, tarjoilu- ja lautastähteen määrään. Alustavien tulosten perusteella ruokahävikin määrissä on isojakin eroja jopa saman kunnan eri koulukeittiöiden välillä.

Tuloksia käydään läpi keittiöiden kanssa kevään 2018 aikana ja samalla sovitaan, mitä toimenpiteitä ne kokeilevat hävikin vähentämiseksi. Käytännössä ravitsemuspalveluiden henkilökuntaa tiedotetaan heidän omista vaikutusmahdollisuuksistaan, pohditaan tarjoilutähteen elintarvikekäytön mahdollisuuksia sekä esimerkiksi reseptiikan vaikutuksia. Lisäksi ravitsemuspalveluiden asiakkaita tiedotetaan ruokahävikin määristä ja mahdollisuuksista vaikuttaa syntyvän ruokajätteen määrään erityisesti lautastähteen näkökulmasta. Kampanjoinnin jälkeen toteutetaan toinen mittausjakso.

Hanke järjesti marraskuussa 2017 myös työpajan, missä esiteltiin hävikkimittausten alustavia tuloksia sekä kuultiin Oulun seudun ympäristötoimen terveystarkastajien kertomana ylijäämäelintarvikkeiden hyödyntämisen lainsäädännöllisistä viitekehyksistä. Osallistujat pääsivät myös pohtimaan pienryhmissä sopivia hävikinvähentämiskeinoja esimerkkikeittiöissä sekä jakoivat toisilleen omia, hyviksi kokemiaan käytäntöjä.

Hankkeessa saadun tiedon pohjalta laaditaan Ruokahävikki-opas, jossa esitellään erilaisia toimintamalleja ylijäämäelintarvikkeiden hyödyntämisestä. Oppaaseen laaditaan osiot ravitsemuspalveluille, kaupoille ja niiden asiakkaille.

Hankkeen toimintaa ja tapahtumia voi seurata hankkeen Facebook-sivulla: **www.facebook.com/Ylijäämäelintarvikkeiden-hyödyntäminen-osana-kiertotaloutta-YLIKE-hanke-662031774006780/**

Lisätietoja

Kirsi Korhonen, Luonnonvarakeskus
kirsi.korhonen@luke.fi

TasteSavo.fi
GASTRONOMY OF KUOPIO REGION

Tastesavo.fi -sivusto on pohjoissavolaisen gastronomian ja ruokamatkailuosaamisen näyteikkuna

Millaisia mielikuvia pohjoissavolainen ruoka sinussa herättää? Huomaatko heti miettiväsi kalakukkoja, lihapiirakoita ja muikkuja – vai kenties mieleesi tulevat mainetta valtakunnallisestikin niittäneet huippuravintolat tai ruokatapahtumat? Pohjoissavolaiseen gastronomiaan sen kaikessa monimuotoisuudessaan sinut tutustuttaa uusi tastesavo.fi -sivusto!

Mielenkiintoa herättävä ruokamatkailumaakunta

Pohjois-Savon maakunta, Kuopion kaupunki elinvoimaisena veturinaan, on herättänyt viime vuosina suuresti mielenkiintoa eri medioissa. Vuonna 2016 kolumbialainen matkabloggaaja Juan Martinez kävi tutustumassa alueeseen, ihastui ensisilmäyksellä, ja kertoi kokemuksistaan koko maailmalle Travellers Buddy -blogissaan. Vuonna 2017 lokakuussa Kuopion alue puolestaan sai eurooppalaisen gastronomisen maakunnan tunnustuksen vuodelle 2020, ensimmäisenä Suomessa! Lisäksi vuosittaiset, ja Suomen ruokamatkailun kärkituotteiksikin valitut SATOA -ruokafestivaalit kesä- ja elokuussa ovat vakiinnuttaneet paikkansa kuopiolaisten, ja myös kauempaa alueelle tulevien kulttuurikulinaristien mielissä. Eikä maakunnan vauhti ruokamatkailun kehittämisen parissa ole hidastumassa!

Tastesavo.fi kokoaa alueen ruokamatkailutoiminnan ”yhden luukun” alle

Tastesavo.fi -sivusto on paikallisen ruokamatkailutoiminnan tiedotusalusta. Sivustolle on merkittävimpien ruokamatkailutapahtumien ja -uutisointien ohella listattu paikalliset lähiruokatuottajat ja ravintolat, lähimmät Reko-renkaat sekä ruoan ja matkailun parissa toimivat tutkimus- ja koulutuslaitokset. Vierailevat eri alojen asiantuntijat kertovat puolestaan blogissa omia näkemyksiä ja kokemuksia

SATOA Kuopio Food Festivalin tunnelmia elokuulta 2017

pohjoissavolaisesta ruokakulttuurista. Ja kaiken tämän lisäksi sivusto tulee toimimaan myös European Region of Gastronomy – Kuopio 2020 -gastronomisen juhlavuoden tiedotusväylänä.

Kuopion alue – valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettu ruokamaakunta

Tastesavo.fi nimi kumpuaa SATOA-ruokafestivaalien ja European Region of Gastronomy – Kuopio 2020 -kokonaisuuden taustalla olevan ProAgria Pohjois-Savon hallinnoiman Ruokasavo-hankkeen nimestä. Hankkeen tavoitteena on tehdä alueesta valtakunnallisesti ja kansainvälisesti tunnettu ruokamaakunta vuoteen 2020 mennessä. Tie tavoitetta kohti on hankkeen kautta nyt viitoitettu, tampattu ja asfaltoitu. Uskomme vakaasti, että vuonna 2020 alueemme tunnetaan laajasti eri puolella Suomea ja myös maamme rajojen ulkopuolella.

Tätä ainutlaatuista matkaa kunnianhimoista tavoitettamme kohti voi kuka tahansa seurata Tastesavo.fi:n kautta. Sivusto on hankekausista riippumaton tiedotusalusta, jonka toiminnasta hyötyvät ruokamatkailusta kiinnostuneet asiakkaat, yritykset, yhdistykset, matkailijat ja muut ruokamatkailuun liittyvät sidosryhmät. Mitä mieltä sinä olet? Tutustu sivustoon ja kerro meille mielipiteesi! **www.tastesavo.fi**

Jarkko Kääriäinen
ProAgria Pohjois-Savo ry / Ruokasavo-hanke
jarkko.kaariainen@proagria.fi

Makuvankkuri tuo paikalliset tuotteet lähelle

Teemu Virrantalo autossaan. Kuvaaja Harri Walle.

Pohjois-Karjalassa aloittaa maaliskuussa Makuvankkuri-lähiruokamyymäläauto, jonka kyydissä on yli neljänkymmenen paikallisen tuottajan tuotteita. Makuvankkuri kiertää 27. maaliskuuta alkaen vakioreitit, noin kolmekymmentä pysäkkiä, sekä osallistuu toreille, markkinoille ja tapahtumiin.

Idea Makuvankkurin perustamiseen lähti kauppias Teemu Virrantalon perheeltä, jossa vitsailtiin aamiaispöydässä, että isästä pitäisi tulla isona myymäläauton kuljettaja. Perheen kodin läheltä oli aiemmin kulkenut myymäläauto, mutta sen reitin muututtua lähin kauppa löytyi kyliltä 13 kilometrin päästä. Ajatus ei ollut Virrantalolle täysin vieras, sillä lähiruoka ja sen puhtaus sekä eettinen tuottaminen oli ollut jo pitkään lähellä sydäntä. Ajatus myymäläautosta kristallisoitui haaveeksi ja lopulta Virrantalo kävi toimeen helmikuussa 2017.

- Tiesin haluavani tehdä lähiruokamyymäläautotoimintaa taajamissa, joissa lähiruoan saatavuus on erityisen hankalaa varsinkin lihapuolen kanssa. Haluan tuoda tuoreita tuotteita kuluttajille suoraan tuottajilta, Virrantalo kertoo.

Aiemmin isossa IT-yrityksessä työskennellyt Virrantalo tiesi tarttuvansa suureen haasteeseen. Internet on ollut tärkeä apu kysymysten selvittämiseen siitä, miten ja mitä voi tehdä.

- Minulla ei ollut aluksi edes kuorma-autokorttia! Mutta olen ollut alusta asti valmis tekemään töitä tämän unelman eteen, hän kertoo.

Sopiva auto löytyi Tori.fi-palvelun kautta Hangosta, jossa vierasvenesataman marketin myymäläautosta oltiin luopumassa. Toukokuussa 2017 Virrantalo ajoi auton Pohjois-Karjalaan ja sitä remontoitiin koko kesä. Syksy ja talvi kuluivat tuotteiden ja reittien suunnittelun parissa.

Paikallisuus, turvallisuus ja luonnonmukaisuus

Makuvankkurin avajaispäivä on Virrantalon syntymäpäivänä 24. maaliskuuta. Se on viikkoa ennen pääsiäistä ja aloitustempauksessa Virrantalo toivookin innostavansa uusia asiakkaita lähikaritsan ja lähimämmin ostoon.

Säännöllisesti Makuvankkurin kyydissä tulee kulkemaan yli neljänkymmenen pienyrittäjän tuotteita. Oikeiden tuottajien ja toimijoiden etsimiseen auttoi alun perin Aitoja makuja -sivuston yritysten hakupalvelu. Sopivien tuotteiden valinta perustuu Virrantalon mukaan niiden paikallisuuteen, turvallisuuteen sekä luonnonmukaisuuteen aina sen ollessa mahdollista. Ennen kaikkea tuotteen tulee olla paikallisesti tuotettu, tai vähintään jalostettu, kuten paahdettu kahvi. Virrantalo ottaa mukaan vain tuotteita, joita ei isoista ruokakauppaketjuista löydy. Turvallisuuteen liittyy myös eettisyys, joka on Virrantalolle erityisen tärkeää eläinperäisten tuotteiden kanssa.

- Minulle on sydämen asia se että tuotannossa käytettävillä eläimillä on mahdollisuus lajityypilliseen käyttäytymiseen ja niiden pito-olosuhteet ovat parhaat mahdolliset. Mukaan mahtuu toki myös vegaanituotteita, Virrantalo vinkkaa.

Makuvankkurin hyllyt ovat täyttyneet jo sopivasti, mutta Virrantalo kaipaisi myyntiin pienkanaloiden kananmunia ja paikallisia maitotuotteiden jatkojalosteita, kuten jogurttia, juustoa, viiliä ja piimää. Alun perin suunnitelmissa oli myös pienpanimoiden oluiden myynti, mutta ainakin aluksi joudutaan aloittamaan ilman.

Säännöllistä lähiruokaa ja uusia ratkaisuja

Virrantalolla on suuria toiveita Makuvankkurin tulevaisuuteen liittyen. Ennen kaikkea kauppias toivoo löytävänsä asiakaskunnan, jolle Makuvankkurista tulisi säännöllinen ruoanhankintapaikka. Virrantalo on myös tietoisesti halunnut tuoda paikallisia tuottajia ja toimijoita yhteen. Yhteiset tilaisuudet toimivat paitsi verkostoitumisen, myös tuotteiden yhteensopivuuksien edistämisessä. Makuvankkuri on mukana Mahdollisuuksia jatkojalostukseen Pohjois-Karjalassa -hankkeessa.

- Innovatiivisella tuotekehittelyllä voidaan paitsi luoda uusia paikallisia tuotteita, niin myös käydä ruokahävikin kimppuun. Esimerkiksi Makuvankkurissa myydään kuhafileitä, joiden hyllyikä on lyhyt. Olen sopinut paikallisen leipomoyrittäjän kanssa että saan tuoda hänelle myymättä jääneet kuhafileet ennen niiden vanhaksi menoa, jolloin niistä syntyy tietysti kalakukkoja. Kuhafileet saavat kymmenenkin päivää lisää käyttöaikaa! Parhaimmassa tapauksessa mitään ei tarvitse heittää pois, Virrantalo kertoo.

Kauppiaalla on myös ideoita toiminnan laajentamiseen, mikäli Makuvankkuri menestyy hyvin.

- Täsmäiskuja kauemmaskin olisi hienoa tehdä, sekä kalusto uusia muutaman vuoden päästä. Vanhan auton voisi muuttaa pysyväksi torikaupaksi renkailla. Ihan mahtavaa olisi päästä toimittamaan lähituotteita yrityksiin ja suurkeittiöihin – sille on paljon kysyntää.

Oletko pohjoiskarjalainen tai lähiseudun maataloustuottaja ja tuotteesi sopisivat Makuvankkurin valikoimaan? Haluatko tietää Makuvankkurin toiminnasta lisää?
>> **http://makuvankkuri.fi/**

Teksti
Ellinoora Havaste

Läheltä parempaa

Maa- ja metsätalousministeriön kaksivuotinen ruuan arvostuskampanja pyrkii lisäämään suomalaisten tietoisuutta ruuan alkuperän merkityksestä: kuinka ruoka tuotetaan meillä Suomessa ja mitä saamme, kun valitsemme lähellä tuotettua ruokaa. Läheltä parempaa -kampanjassa seurataan kymmenen eri puolilla maata sijaitsevan maatilan kautta nykyaikaista suomalaista ruuantuotantoa ja etsitään vastauksia sille, miksi suomalaisen ruuan sanotaan olevan maailman puhtainta, vastuullisesti tuotettua ja jäljitettävää. Kampanjassa ovat mukana myös Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK sekä Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund SLC.

www.läheltäparempaa.fi
#läheltäparempaa

Ruokariihessä puitiin Pohjois-Pohjanmaan elintarvikealaa

Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksessa Oulussa järjestettiin 15.11.2017 maakunnan elintarvikealan kehittämispäivä. Tilaisuus toi yhteen noin 50 elintarvike- ja teknologia-alan yritysten sekä tutkimus- ja kehittämisorganisaatioiden edustajaa.

ELY:n hanketreffien ja rahoitusinfon jälkeen paneuduttiin elintarvikealan yritysten tarpeisiin Ruokariihessä, joka toteutettiin Pohjois-Pohjanmaan elintarviketalouden strategian 2017-2025 hengessä Elintarvikealan yritysten tarpeet Pohjois-Pohjanmaalla ja Kohti kestävää taloutta -hankkeiden yhteistyönä. Työpajojen vetäjinä toimivat tutkija, asiakaspäällikkö Lotta Heikkilä Luonnonvarakeskuksesta (Luke), professori Juha Röning Oulun yliopistosta ja kehittämispäällikkö Heidi Valtari Turun yliopiston Brahea-keskuksesta.

Kasvua ja vientiä verkostoista

Lotta Heikkilä kertoi, että Suomi on maailman rikkain maa makean veden suhteen: ”Mitä muita etuja pohjoinen sijaintimme tuo alalle? Miten käännämme haasteet mahdollisuuksiksi?”, innosti Heikkilä. Tietoja arktisuuden tuomasta lisäarvosta löytyy kootusti Arctic Food from Finland -sivustolta.

Heikkilän vetämässä työpajassa vain muutamalla paikalla olevista yrityksistä oli kokemuksia vientitoiminnasta. Yritykset tekevät jonkin verran yhteistyötä markkinoinnin ja viennin osalta kokeneempien yritysten kanssa. Työpajassa ehdotettiin ”matalan kynnyksen” verkkosivustoa, jossa toimijat voisivat etsiä asiantuntijoita ja kumppaneita. Alueen messunäkyvyyttä pidettiin erittäin tärkeänä ja ryhmässä ideoitiinkin Pohjois-Suomen RuokaSLUSH-tapahtumaa.

ICT ja robotit tuotannon tueksi

Juha Röning kertoi, että robotiikan käyttö elintarviketuotannossa on haastava laji elintarvikkeiden myötäävyyden, pehmeyden ja tuotteiden yleensä pienen yksikkökoon vuoksi. Robotiikkaa hyödynnetään tällä hetkellä lähinnä kappaletuotannossa ja logistiikassa. Lähitulevaisuudessa myös 3D-tulostus tuo mielenkiintoisia mahdollisuuksia elintarviketuotantoon.

Röningin vetämässä työpajassa korostui yritysten tarve hyödyntää tehokkaammin sosiaalista mediaa markkinoinnissaan. Myös tuotanto- ja pakkausprosessien tehostaminen erilaisten teknologioiden avulla vaatii jatkuvaa panostusta. Erityisen mielenkiinnon kohteeksi nousi jäljitettävyyden ja laadunhallinnan parantaminen esimerkiksi painettavaa elektroniikkaa hyödyntämällä. Osallistujat ideoivat myös Pohjois-Pohjanmaan elintarvike- ja teknologia-alan yritysten yhteistä koti- tai ulkomaista opintomatkaa.

Arctic Food from Finland -sivustolla on mm. arktisen ruuantuotannon kuvapankki, joka on vapaasti yritysten hyödynnettävissä. Kuvaaja Bryan Saragosa.

Pohjois-Pohjanmaalla tarvitaan lisää alan koulutusta

Heidi Valtarin koordinoimassa työpajassa nousi esille, että osaamista ylläpidetään ja kehitetään pääsääntöisesti yritysten omin keinoin ja voimin, koska Pohjois-Pohjanmaalla on varsin rajallinen elintarvikealan koulutustarjonta. Korkeakoulutasoisen koulutuksen puuttumisen maakunnasta arvioitiin heikentävän alan kiinnostavuutta nuorten parissa.

Koulutustarjonnan parantamisen ohella ratkaisuiksi tarjottiin alan ja alueen imagon nostoa esimerkiksi isojen tapahtumien kautta sekä verkostojen luomista ja vakiinnuttamista. Yritysedustajat kaipasivat mahdollisuuksia vertaiskeskusteluihin, joissa ratkottaisiin alan yhteisiä ongelmia. Matalan kynnyksen tukea kaivattiin erityisesti pienimmissä yrityksissä.

Ruokariihi sai osallistujilta hyvää palautetta. Tilaisuuden pääviesti oli, että Pohjois-Pohjanmaan elintarvikeala tarvitsee tiiviimpää verkottumista ja siihen sopivia matalan kynnyksen välineitä. Teknologiayritykset toivotettiin tervetulleiksi tutustumaan elintarvikealan yrityksiin ja niiden tarpeisiin. Ruokariihessä todettiin myös, että kehittämistyö kannattaa kohdentaa kasvu- ja kehittämishaluisiin yrityksiin, sillä osa yrityksiä on tyytyväisiä nykytilaansa.

Kirjoittajat
Toivo Muilu,toivo.muilu@luke.fi
Ritva Isomäki, ritva.isomaki@pohjois-pohjanmaa.fi
Marja-Liisa Järvelä,marja-liisa.jarvela@oamk.fi
Kirsi Korhonen, kirsi.korhonen@luke.fi
Titta Järveläinen, titta.jarvelainen@oamk.fi
Anna-Liisa Välimaa, anna-liisa.valimaa@luke.fi

Tilaisuuden avaajana maa- ja metsätalousministeri **Jari Leppä** nosti kotimaisen ruokajärjestelmän kärjiksi kaupankäynnin reiluuden, kuluttajien vastuulliset valinnat ja elintarvikeviennin. Nämä myös edellyttävät kotimaista alkutuotantoa. – Onko maailman puhtaimmasta ruuasta ja vedestä saatavilla avainfaktoja, joita ruokajärjestelmän kaikki toimijat voivat hyödyntää tehokkaasti, kysyi ministeri Leppä.

Erikoistutkija **Arto Latukka** Luonnonvarakeskuksesta vastasi osaltaan Lepän huoleen tiedon saatavuudesta. Suoramyynnin seurantajärjestelmä kuvailee esimerkiksi, millaisilla tiloilla suoramyynti lisää kannattavuutta. Tilasto- ja suoramyynnistä **www.luke.fi/taloustohtori.**

Maanviljelijä, suoramyyjä, yrittäjä ja metsäalan ammattilainen **Gunnel Englund** toi terveiset suoramyyntitilaltaan Smedsistä. – On tärkeää, että seudun yrittäjät toimivat yhdessä, Englund mietti. Samoin ruokakilpailussa on tärkeä olla mukana joka vuosi, jotta ihmiset muistavat sinut, hän rohkaisi. **www.visitpellinge.fi**

Kiertotalouden asiantuntija **Hanna Mattila** SITRAsta esitti ajankohtaisia kysymyksiä ruoantuotannon kestävyydestä. – Vaikka suomalaisuus on yritysten yhteinen kilpailuvaltti, toiset tilat toimivat kestävämmin kuin toiset. Ja mitä oikeasti tarkoittaa puhdas ruoka, steriiliäkö? Selkeä ja konkreettinen viestintä on tärkeää, kun kerrotaan lähiruoan ympärillä tehdyistä kestävän kiertotalouden toimista, Mattila totesi. SITRAlla on käynnistymässä viidellä alueella paikallishankkeet joiden tavoitteena on ulottaa kestävyysnäkökulma koko ruokajärjestelmään.

Projektipäällikkö **Päivi Töyli** Turun yliopistosta esitteli tuoreen aitojamakuja.fi/foodservice -palvelun ja tuotekortin. Palvelu avaa pientuottajia ajatellen ammattikeittiöiden ja foodservice-tukkujen uusien tuotteiden valintaprosessin.

Seminaariesitysten tallenteet ovat saatavilla Aitoja makuja -sivustolta: **www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=2606**

Teksti: Leena Arjanne

Saariston lähiruoka keskiössä Matka 2018 -messuilla

Visit Turun koordinoima Finnish Archipelago tarjosi ruoan ystävälle saaristolaisia maistiaisia ja Turunmaa oli tietenkin hyvin edustettuna omien herkkujensa kera. Aiempina vuosina Helsingissä toimiville suurlähettiläille on tarjottu oma cocktail-tyyppinen lounastilaisuus erillisessä kabinetissa. Tänä vuonna suurlähettiläille haluttiin tarjota paikallinen makumatka, ja Finnish Archipelago -osasto sai kunniatehtävän tarjota upean lähiruokalounaan korkea-arvoisille vieraille omalla osastollaan. Paraislainen yrittäjä Tom Hildén Matgladista suunnitteli ja toteutti tilaisuuden cocktailpalat. Tarjolla oli mm. savustettua lohta, riistaa, hauen mätiä ja raparperishotteja jälkiruoaksi. Matka 2018 -messujen avajaisaamuna Finnish Archipelago -osasto järjesti Rauman johdolla myös VIP-aamiaisen, jossa oli tarjolla raaka-aineita koko saaristoalueelta.

Opiskelijayhteistyöllä makumatkalle saaristoon

Suurlähettiläslounaan ja VIP-aamiaisen lisäksi Finnish Archipelago järjesti myös messuvieraille mahdollisuuden päästä maistelemaan läpileikkausta saaristolaisesta lähiruoasta. Maistiaislautasen resepteineen suunnittelivat ja toteuttivat Turun Ammatti-instituutin opiskelijat opettaja Jari Kytön ohjaamana.

”Turun Ammatti-instituutin opiskelijat olivat todella ammattimaisia makulautasen suunnittelussa ja toteutuksessa”, kertoo Paraisten kaupungin matkailuasiamies Martti Nilsson.

Taste of the Archipelago -lautanen sisälsi

- Raumalaisen Kivikylän Kotipalvaamon ylikypsää porsaan uunikylkeä sinappimajoneesilla
- Wattkastbeefin lihapyörykän tomaattihillolla, jonka tomaatit tulivat Isakssonsilta Korppoosta ja makeutukseen käytetty hunaja Tammiraumalta Naantalista
- Piikkiöläisen Alastalon tilan palvattua luomulampaanpaistia mustaherukka-saskatoon-kastikkeella Nauvon Tackork marjat & vihanneksesta.
- Saaristolaisleipää Naantalilaisesta Ravintola Pohjankulmasta tillimajoneesilla
- Kerma- ja goudajuustoa Ahvenanmaalaisesta Ålandsmejerietistä Tackorkin saskatoonhillolla
- Tattarinäkkiä Naantalilaisesta Livonsaaren leipomosta.

Paraisten kaupungin alueen edustajana raaka-ainehankinnassa toimi Margot Wikström, joka on myös Lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa -hankkeen hankevetäjä.

”Ajatuksena oli, että samoja raaka-aineita olisi tarjolla myös osastomme Kaupassa, joka on vuosi vuodelta kasvattanut suosiotaan messuvieraiden parissa. Visit Turun Satu Hirvenoja ehti jo luvata minulle, että Kauppa Butik

tulee olemaan osastollamme myös ensi vuonna.”, kertoo Wikström tyytyväisenä.

Finnish Archipelago -osaston yhtenä vetonaulana on jo useamman vuoden toiminut Kauppa Butik, josta messuvieraat voivat ostaa mukaansa saariston lähiruokaa. Tarjonta oli tänä vuonna todella laaja, mikä kuvastaa alueen monipuolista ruokaperinnettä. Saariston leudossa ilmastossa monet lajit pärjäävät paremmin, kuin muissa osissa Suomea. Aurinkopäivien määrä saaristossa on muuta maata korkeampi ja se antaa marjoille ja hedelmille erityisen täyteläisen maun.

”Ilahduttavaa oli huomata, että monet näytteilleasettajatkin kävivät ostoksilla osastomme Kaupassa. Eikö se kerro siitä, että meidän kannattaisi panostaa entistä enemmän ruokamatkailuun saaristossa? Kiinnostusta nimittäin riittää vuosi vuoden jälkeen!”, toteaa Wikström.

Martti Nilsson on Wikströmin kanssa samaa mieltä ruokamatkailusta.

”Me olemme hyviä lähiruoassa ja se on yksi kärki, millä me voimme erottautua massasta matkailualalla. Samalla saaristoon kaivattaisiin vieläkin enemmän lähiruokayrittäjiä ja niitä, jotka lähtisivät markkinoimaan näitä loistavia elämyksiä matkailijoille.”

Lisätietoja
Margot Wikström
Margot.Wikstrom@pargas.fi
Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa -hanke

Kuvat: Laura Johansson, LGNGROOM Oy

Kasvun enteitä

Elintarvikealan yritykset odottavat hyvää vuotta. Se ilmenee sekä pk-yritysbarometreistä että EK:n suhdannebarometreistä. Talouden piristyminen on vahvistanut kuluttajien luottamusta ja kuluttajien ostovoima kasvaa ansiotason sekä työllisyysasteen noustessa. Lisäksi inflaatio säilyy edelleen matalana. Päivittäistavarakaupan ja Foodservice -tukkukaupassa liikevaihdot kääntyivät loivaan kasvuun vuonna 2017 useamman vuoden tauon jälkeen.

Kauppataseemme on pakkasella, vaikka kuluttajat arvostavat kotimaista ruokaa ja pitävät sitä hintansa arvoisena. Elintarvikevienti oli 1,6 ja tuonti 4,7 miljardia euroa viime vuonna. Läheltä parempaa -ruoan arvostuskampanja, http://mmm.fi/laheltaparempaa pyrkiikin lisäämään tietoisuutta ruoan alkuperästä.

Elintarviketeollisuus on maamme suurin kulutustavaroiden valmistaja ja neljänneksi suurin teollisuudenala. Alan liikevaihto oli 10,7 miljardia euroa vuonna 2016. Suurimmat alatoimialat liikevaihdoltaan ovat liha- ja meijeriteollisuus. Ne muodostavat yhteensä 44 % alan liikevaihdosta. Muita suuria toimialoja ovat muiden elintarvikkeiden valmistus, juomien valmistus ja leipomoala. Ruoka- ja juoma-alan yritykset tuottavat arvonlisäystä noin 2,4 miljardia euroa. Elintarvikealan yritykset ovat merkittäviä työllistäjiä eri puolella Suomea. Alan palveluksessa on lähes 38 000 henkilöä noin 1 700 yrityksessä. Lisäksi maassamme yli 1 100 lähiruoka-alan yritystä (taulukko 1).

Elintarviketeollisuutta pidetään melko suhdannevakaana toimialana. Alan liikevaihto kääntyi loivaan kasvuun viime vuonna. Kypsillä markkinoilla ja kireästä kilpailutilanteesta johtuen alan liikevaihdon kehitys jatkuu maltillisena tänä vuonna. Alkoholilain uudistus luo kaivattua nostetta juoma-alalle. Viennin kehittyminen ja kansainvälistyminen tukevat alan liikevaihdon nousua (kuva 1).

Toimintaympäristön muutokset haastavat ruoka-alan yrityksiä aiempaa ketterämpään uudistumiseen

Elintarvikealan kannattavuus on keskimäärin vaatimatonta, mutta melko vakaata. Kireä kilpailutilanne alalla jatkuu. Se korostaa kustannustehokkuutta ja kilpailukyvyn kehit-

Liikevaihdon määrä 1000 €	2013	2014	2015	2016	Muutos % 2015-2016
10 Elintarvikkeiden valmistus	9 783 240	9 657 459	9 762 031	9 492 341	-3 %
101 Teurastus, lihan säilyvyyskäsittely ja lihatuotteiden valmistus	2 553 036	2 434 172	2 565 596	2 500 450	-3 %
102 Kalan, äyriäisten ja nilviäisten jalostus ja säilöntä	277 657	345 273	299 756	311 329	4 %
103 Hedelmien ja kasvisten jalostus ja säilöntä	392 376	465 992	495 518	361 739	-27 %
104 Kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus	120 006	72 449	50 485	50 696	0 %
105 Maitotaloustuotteiden valmistus	2 580 575	2 476 479	2 482 106	2 375 002	-4 %
106 Mylly- ja tärkkelystuotteiden valmistus	347 037	351 160	370 375	409 505	11 %
108 Muiden elintarvikkeiden valmistus	1 798 251	1 817 825	1 787 377	1 799 018	1 %
109 Eläinten ruokien valmistus	662 206	661 339	654 597	600 139	-8 %
11 Juomien valmistus	1 260 829	1 157 348	1 173 680	1 228 855	5 %
ELINTARVIKETEOLLISUUS YHTEENSÄ	11 044 069	10 814 807	10 935 711	10 721 196	-2 %

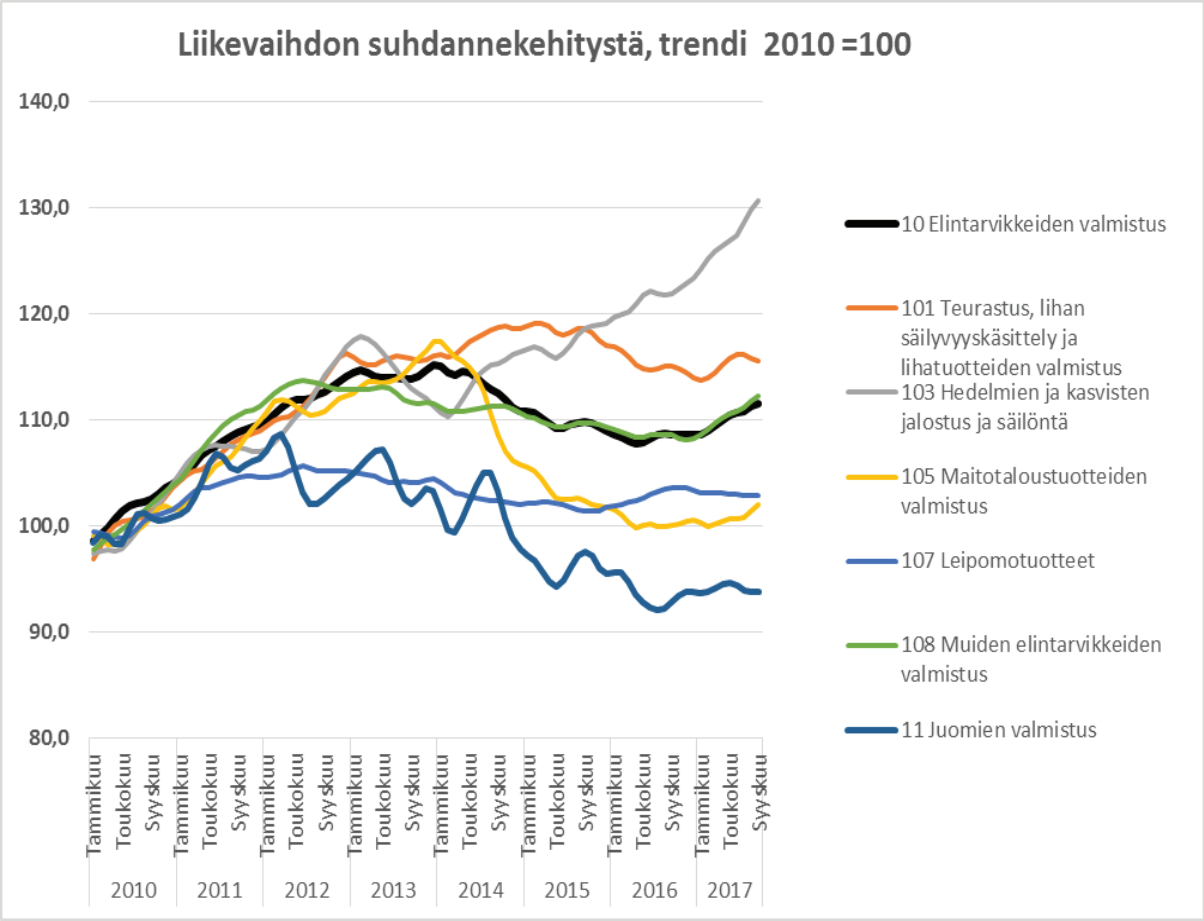
Taulukko 1. Elintarvikealan yritysten liikevaihdon kehitystä vuosina 2013 - 2016 ja muutos-%

tämistä. Uusien trendien tunnistaminen ja asiakaslähtöinen toiminta varmistavat menestymistä. Rahallista kasvua on saatavissa erilaisten lisäarvotuotteiden tai -palveluiden kehittämisen kautta. Ala vaikuttaa myös kansalaisten ravitsemukseen ja hyvinvointiin kuluttajaa kuuntelevalla tuotekehityksellä ja -tarjonnalla (kuva 2).

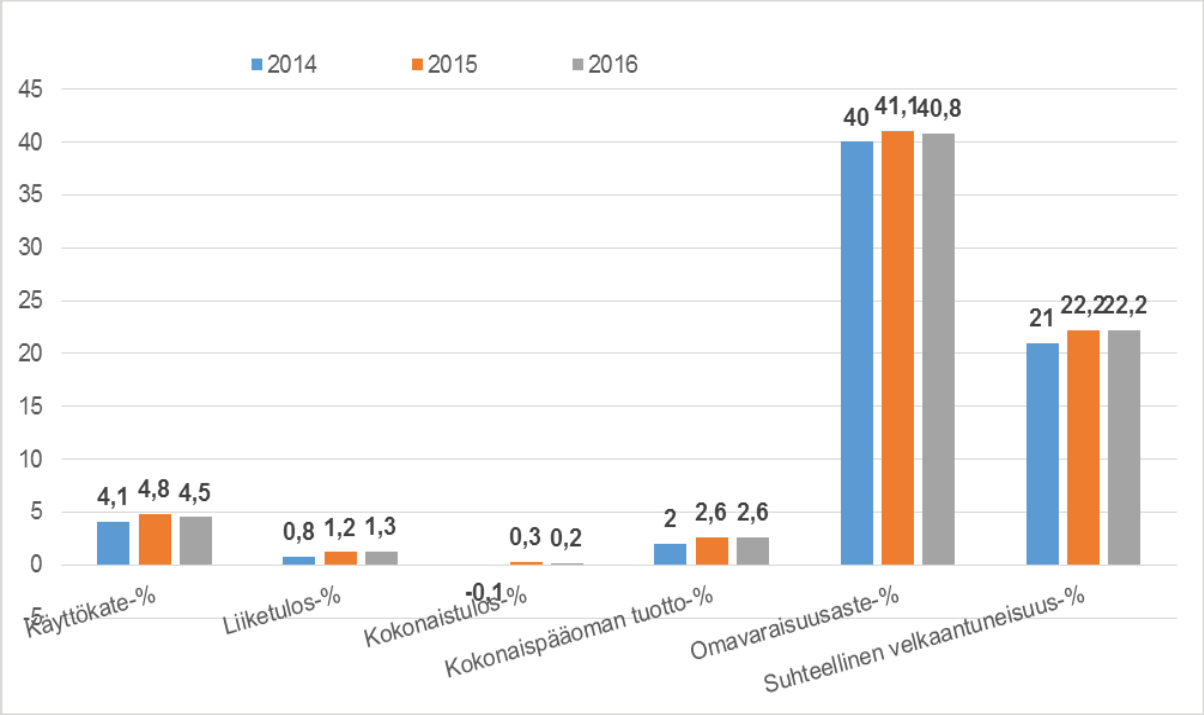
Lisätietoa

Leena Hyrylä, Kaakkois-Suomen ELY-keskus
leena.hyryla@ely-keskus.fi

Elintarvikealan toimialaraportit ja -näkymät löytyvät:
http://tem.fi/toimialapalvelu



Kuva 1. Liikevaihdon suhdannekehitystä elintarvikealalla 2010 – syyskuu 2017



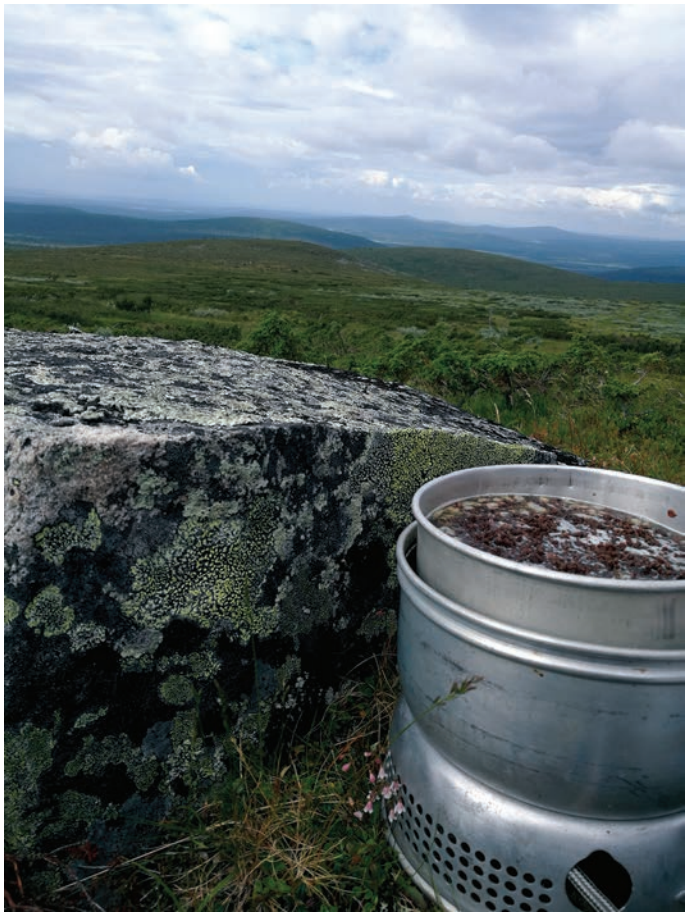
Kuva 2. Kannattavuuden ja vakavaraisuuden kehitystä elintarvikkeiden valmistuksessa (TOL 10) 2014 - 2016, kaikki, mediaani

Retkiruokaoppaan päivittäminen tuo lähiruoka-ajattelua partiotoimintaan

Partiolaisten retkiruokaoppaan sisältö uudistetaan ja digitalisoidaan Ahlmanin toimesta maa- ja mestätalousministeriön rahoituksella. Uudistus tehdään vahvassa yhteistyössä Suomen Partion, Metsähallituksen ja Suomen Ladun kanssa. Tavoitteena on luoda kattava, kaikkien käytettävissä oleva käsikirja retkiruokailusta. Oppaan johtoajatuksena ovat lähiruoka ja kestävä kehitys osana vastuullisia ruokavalintoja.

Uudistettu retkiruokaopas vastaa paremmin partion tarpeisiin

Suomen Partiolla on ollut käytössään kirjamuotoinen retkiruokaopas vuodelta 2002. Sen käyttö on kuitenkin jäänyt vähäiseksi, sillä oppaan sisältö ja esitystapa eivät enää vastaa partiotoiminnan tarpeita. Päivitetty retkiruokaopas vastaa paremmin myös kysymyksiin, joita partiotoiminnassa nousee esiin. Retkiruokapas tulee sisältämään kattavasti tietoa ruoanvalmistuksesta eräolosuhteissa ja valmiita ruokaohjeita.



Retkiruokaoppaan päivittäminen sopii Suomen Partion vuoden 2017 teemaan ”Mennään metsään”.

Oppaan uudistamisella halutaan tukea lähiruokatoiminnan tavoitteita. Lähiruoka-ajattelu pyritään saamaan osaksi partiotoimintaa sekä lisätään partiolaisten ymmärrystä ruoan tuotannosta ja sen matkasta lautaselle. Opasta kehitetään ja testataan yhdessä partiolippukunta Vesilahden Valkohäntien kanssa.

Oppaassa nostetaan esiin myös vastuullisia ruokavalintoja. Tavoitteena on kannustaa partiolaisia itsenäiseen ajatteluun ruoan tuotannon ja omien valintojen vaikutuksista kestävän kehityksen osa-alueisiin. Myös retkiruokaoppaan ruokaohjeet ja niissä tarvittavat raaka-aineet sopivat lähiruoan ja kestävän kehityksen teemoihin.

Yhteistyö lisää vaikuttavuutta

Uudistettu opas julkaistaan Metsähallituksen, Suomen Ladun ja Suomen Partion ylläpitämällä Luontoon.fi-sivustolla suomeksi ja ruotsiksi. Sivusto tulee uudistumaan, joten lopullisen muotonsa opas saa vuoden 2018 lopulla. Opas täydentää sivuston nykyistä retkiruokaosiota. Oppaan julkaisemisella sähköisessä muodossa jo hyvin tunnetulla sivustolla halutaan lisätä vaikuttavuutta. Sähköinen opas on helposti löydettävissä ja hyödynnettävissä niin partiolaisten kuin muidenkin retkeilijöiden toimesta.

Kirjoittajat

Niina Mayer ja Eeva Ylinen

Mallasjäännöksestä ruuaksi

Kiertotalous on Suomessa kehittynyt lukuisissa yrityksissä toimintamalliksi, mutta mitä se käytännössä voi tarkoittaa? Kiertotalousajattelussa tuotteen tai materiaalin elinkaarelle ei ole päätepistettä, vaan se palautuu uudelleen kiertoon joko samassa elinkaaressa tai osana toista tuotetta tai materiaalia. Kiertotaloutta ja sen mahdollisuuksia on helpoin ymmärtää käytännön esimerkkien kautta. Suomessa on jo satoja yrityksiä, jotka toimivat kiertotalouden periaatteiden mukaisesti.

Loistava esimerkki tällaisesta yrityksestä on keittiömestari Juha Teerimäen omistama Idealgrain Oy. Idealgrain Oy tutkii panimoiden mallasjäännöksen optimaalisia hyötykäyttömahdollisuuksia elintarvikkeiden raaka-aineena. Yritys on syntynyt Juha Teerimäen olutharrastuksen kautta. Tällä hetkellä oluttuotannossa syntyvästä mallasjäännöksestä noin 90% menee rehuksi tai jätelaitoksille - mallasjäännöksestä olisi kuitenkin myös elintarvikekäyttöön, sillä se sisältää runsaasti kuitua ja proteiinia. Juha Teerimäen ajatustyö mallasjäännöksen paremmasta hyödyntämisestä ja kiertotalouden edistämisestä johtivat lopulta katuruokapyörään, josta Teerimäki tarjoili kesällä 2017 menestyksekkäästi mm. mallasjäännös falafelpyöryköitä. Tämän onnistuneen kokeilun jälkeen Teerimäki on jatkanut tuotekehittelyä eteenpäin. Tässä vaiheessa mukaan on tullut myös myös EAKR-rahoitteinen LUO Next Step -hanke ja HAMKin bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat.

LUO Next Step -hankkeen kautta Idealgrain Oy:lle mahdollistui Luonnonvarakeskuksen Jokioisten koehallin hyödyntäminen osana tuotekehitystä. Mukana prosessissa olivat myös HAMKin bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat, joille kokeilu oli osa tuotekehityksen opintoja. Luken koehallissa kokeiltiin erilaisia mekaanisia menetelmiä mallasjäännöksen prosessoimiseksi, jotta sen hyötykäyttö olisi taloudellisesti mahdollista.

Päivä vahvisti Juha Teerimäen ajatuksia mallasjäännöksen mahdollisuuksista ja asetti myös lisää kysymyksiä sen prosessoinnin optimoinnista ja kustannuksista. ”Saimme tehtyä neljä erilaista koetta, missä mallasjäännöstä pro-

Kuvat: Juha Teerimäki, Idealgrain Oy

sessoitiin eri tavoin ja laittein. Tämä auttoi sulkemaan pois osan tavoista. Tulosten perusteella voidaan tehdä jatkokokeita ja löytää skaalautuvia menetelmiä hyötykäytön mahdollistamiseksi" Juha Teerimäki kertoi.

Idealgrain Oy:n tarina on erinomainen esimerkki kiertotalousajattelun mahdollistamista uusista avauksista, joissa hyödynnetään olemassa olevia raaka-aikeita uudella tavalla - kestävästi ja innovatiivisesti. Kattavasti kiertotaloudesta: sitra.fi/kiertotalous

Lisätietoja
Juha Teerimäki, Idealgrain Oy

LUO Next Step -hankkeessa 1.8.2016-31.12.2018 vahvistetaan Hämeen luonnonvara-alan verkoston koulutus- ja tutkimustoimijoiden yhteistyötä yritysten kanssa ja viedään toimintaa käytäntöön kokeilujen avulla. Tavoitteena on kierto- ja biotalouden edellyttämän asiantuntijuuden kehittäminen erityisesti yrityksissä, jotka haluavat kehittää uutta liiketoimintaa ja uusia toimintatapoja luonnonvarojen kestävästä käytöstä.

Kirjoittaja
Milla Anttila,Hämeen ammattikorkeakoulu
milla.anttila@hamk.fi

Elintarvikealan vuosiseminaarissa julkistettiin Ruokafakta-sivusto, kuultiin leipomoalan kuulumisia ja innostuttiin elintarvikeviennin mahdollisuuksista

Anna-Leena Miettinen MMM:sta avasi Elintarvikealan vuosiseminaarin katsauksella Ruokapoliittisen selonteon toimeenpanosuunnitelmaan. Lähiruokayrittäjääkin läheisesti koskettaviin aiheisiin, kuten ruokamarkkinoiden toimivuuden parantamiseen, elintarvikkeiden ja veden viennin edistämiseen sekä lähiruoan pienimuotoisen jalostamisen helpottamiseen tullaan tekemään konkreettisia toimenpiteitä. - Tavoitteisiin pääsemiseksi tarvitaan laajaa viestintäyhteistyötä ja yhteistä linjaa koko alalla, Miettinen innosti.

Toimialapäällikkö **Leena Hyrylä** Kaakkois-Suomen ELY-keskuksesta kertoi pk-yritysbarometrin tuovan nyt esiin pienten yritysten kasvuhalukkuutta, jota haetaan mm. investointien, uusien tuotteiden ja palveluiden kautta sekä suuntaamalla uusille markkinoille. Erityisesti leipomoalalla tapahtuu jatkuvaa uudistumista – leipomotoiminnan parissa onkin ylivoimaisesti eniten elintarvikkeita valmistavia yrityksiä ja jopa neljännes kaikista elintarvikealan työllisistä. Leipomoalaa kuvaa hyvin myös tiukka kilpailutilanne. – Joka neljäs Suomessa syötävä leipä on ulkomainen, tarkensi Suomen leipuriliton hallituksen puheenjohtaja Jari Elonen. Hän ja Suomen leipuriliiton toimitusjohtaja Mika Väyrynen nostivat lähileivän uudeksi kuluttajatrendiksi. Leivän tuoreus ja läheisyys ovat kuluttajille tärkeitä, mutta erot lähellä paistetun ja leivotun tai ulkomaisen ja kotimaisen raaka-aineen laadun välillä eivät aina ole selvillä, he totesivat.

Toimialajohtaja **Esa Wrang**, Food From Finland -ohjelmasta toi kannustavia ajatuksia elintarvikeviennissä onnistumiseen. Tällä hetkellä Suomen elintarvikeviennin pääkohdemaat ovat Saksa, Pohjoismaat, Kiina, Hong Kong, Japani ja Etelä-Korea.

Erikoistutkija **Csaba Jansik** esitteli tuoreen Luonnonvarakeskuksen Ruokafakta -sivuston. Sen tarkoitus on esitellä kotimaisen ruoan ja veden puhtautta suhteessa muiden maiden tilastotietoihin. Tavoitteena on välittää ajantasaisin tieto suomalaisen ruoan tuotannon kilpailukyvystä. Sivustoa kehitetään edelleen ja kaikki pääsevät hyödyntämään sitä suomalaisesta ruoasta viestimiseen. Lisätietoja **www.luke.fi/ruokafakta/**

Seminaariesitysten tallenteet ovat saatavilla Aitoja makuja -sivustolta: **www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=2606**

Teksti
Leena Arjanne

Lähiruokakilpailuista tuotekehitysapua ja tunnettuutta

Miten suomalaista lähiruokakilpailukenttää voitaisiin kehittää? Palvelevatko kilpailut pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten tarpeita? Miksi yritykset osallistuvat kilpailuihin?

Lähiruoan koordinaatiohanke selvitti ruokakilpailujen tarjontaa syksyllä 2017. Kilpailuihin osallistutaan kilpailuhengen, niiden läheisen sijainnin ja vaivattomuuden, saatavan markkinointi- ja tuotekehitysavun sekä yrityksen sisäisen hengen kohottamisen vuoksi. Sijoitetulle ajalle ja rahalle odotetaan vastineita.

Huomionarvoista on, että kilpailuissa viestintä- ja markkinointisatsauksia tehdään niiden tuomiin mahdollisuuksiin nähden vielä vähän. Kilpailuun osallistumisesta voisi syntyä monia kiinnostavia tarinoita. Kilpailuissa piileekin valtava potentiaali, joka voitaisiin saada käyttöön, kun kilpailukenttä organisoituisi kokonaisuutena. Toki osalla kilpailuista on jo pitkä historia ja vakiintunut asema omassa kohderyhmässään. Toimivat kilpailut ovat kuluttajia ja mediaa kiinnostavia, houkutteleva ja eläviä tapahtumia.

Selkeyttämällä järjestäjien ja kilpailijoiden roolijakoa, kilpailuodotukset voisivat täyttyä paremmin. Suomessa alakohtaiset tuotekehityskilpailut, kuten Suomen paras hunaja, näyttäisivät pääsevän tavoitteisiinsa parhaiten. Markkinoinnilliset kilpailut jotka nostavat ruoka-alaa tai paikallisia raaka-aineita esiin, kuten Vuoden lähiruokateko ja Sikses Parasta, pääsevät tavoitteisiinsa heikommin. Tuotekehitykseen ja markkinointilisäarvoon tähtäävät kilpailut vaativat jatkuvuutta ja pysyvät henkilöstö- ja taloudelliset resurssit, jotta ne onnistuisivat monissa tavoitteissaan.

Selvityksen mukaan ratkaisuina voisivat olla kilpailujen keskittäminen, niiden ympärille rakennettavat oheistapahtumat, viestintäsuunnitelma, sponsorointipaketit ja yhteistyömahdollisuudet. Näin voitaisiin lisätä paitsi osallistujien myös yleisön määrää sekä saavuttaa median kiinnostus ja ylittää uutiskynnys. Selvityksessä kuvataan konkreettisia ja tuoreita ideoita nykyaikaisen lähiruokakilpailujärjestelmän rakentamiseksi.

Selvitykseen voi tutustua tarkemmin osoitteessa **www.aitojamakuja.fi/blogi/?p=2687**, jossa on myös listattuna joitakin lähivuosina pidettyjä lähiruoka- ja ruokakilpailuja.

Teksti Leena Arjanne

Tapahtumat

2018

17.3.2018	Leipäkorin tuloksia – elintarvikealan seminaari
17. - 18.3.2018	Aallon harjalla – Elintarvikealan seminaari merellä
20.3.2018	Kestävä ruoka ja koulut -kehittämistyöpaja,
21. - 23.3.2018	Artesaaniruuan SM-kilpailut, Tammisaari
22.3.2018	Tervetuloa retkelle luomua jalostaviin yrityksiin
26.3.2018	Vastuulliset hankinnat -webinaari
28.3.2018	Kiina kohdemaana? Intro-työpaja, Helsinki
9.4.2018	Vientivalmennuspäivä, Helsinki
9.4.2018	Tuottajatori ravintola-alan ammattilaisille, Hyvinkää
12. - 15.4.2018	Lähiruoka ja luomumessut, Helsinki
12.4.2018	Elintarvike- ja ravintola-alan yrityksen perustaminen, Joensuu
12.4.2018	Lähiruoan eteläisen Suomen hanketreffit, Helsinki
12.4.2018	Eviran elintarvikevienti – keskustelutilaisuus, Rovaniemi
16.4.2018	Tuotteistaminen luonnontuoteyrityksessä, Oulu
18.4.2018	Elintarvikelainsäädäntö, Oulu
23.4.2018	Tuotteistaminen luonnontuoteyrityksessä, Oulu
25.4.2018	Elintarvikelainsäädäntö, Raahe
25.4.2018	Kevätwebinaari - Palveluhankintoihin vastuullisuutta
26. - 29.4.2018	Terra Madre Nordic, Kööpenhamina
26.4.2018	Kiina kohdemaana? Ideaflow -työpaja, Helsinki
27. - 28.4.2018	Lautasella – erityisruokavalioiden tapahtuma, Helsinki
3.5.2018	Luonnonkosmetiikka ja sen valmistamiseen liittyvä lainsäädäntö, Oulu
7.5.2018	Luonnonkosmetiikka ja sen valmistamiseen liittyvä lainsäädäntö, Raahe
13. - 19.5.2018	Kiina kohdemaana? Fact finding -matka Shanghaihin ja SIAL China -messuille
15.5.2018	Elintarvikepäivä, Helsinki
22.5. - 23.5.2018	The 49th R3 Nordic Symposium - cleanroom technology and contamination control, Naantali
7.6.2018	Kiina kohdemaana? Innovations go -työpaja, Helsinki
11. - 13.6.2018	Food Safety 2020 konferenssi
12. - 13.6.2018	Food Business Summit, Seinäjoki
16. - 17.6.2018	Villiyrttikarkelot, Oulu
10. - 12.8.2018	Real Food Festival – luomu- ja lähiruokatapahtuma, Helsinki
18. - 20.8.2018	Costa Food Festival, Naantali
24. - 26.8.2018	Lauhan lähiruokafestivaali 2018, Huittinen
24.8.2018	Lähiruoan läntisen Suomen hanketreffit, Huittinen
30.8. - 2.9.2018	Viistokuja, Raahe
5. - 8.9.2018	Riga Food exhibition
15.9.2018	Osta tilalta! -päivä
6. - 7.10.2018	Slow Food Festival 2018, Fiskars
10. - 11.10.2018	Fastfood & Cafe & Ravintola 2018, Tampere
27.11.2018	Monipuolistuva juoma-ala, Helsinki

Katso lisätiedot ja lisää tapahtumia **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*