Aitoja makuja

3/2016

Vieraskynä

TERHI HOOK:
” Ruoka-elämyksien tarjonnan eteen kannattaa tehdä töitä ”

Arktisuus on markkinointi-valtti elintarvikkeille
s. 7

Parhaat ruokamuistot syntyvät mausta, miljööstä, tunnelmasta ja palvelusta **s. 10**

Aitoja makuja -tiedotuslehti

Aitoja makuja -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2016 neljä kertaa.

Aikataulu

Nro	Materiaalin dl	Julkaisupäivä
1	15.2.	7.3.
2	9.5.	31.5.
3	29.8.	19.9.
4	21.11.	12.12.

Tilaaja
Maa- ja metsätalousministeriö

Julkaisija
Turun yliopiston Brahea-keskus
20014 Turun yliopisto

Toimituskunta
Heidi Valtari, Päivi Töyli, Eija Eloranta

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

Tilausasiat:
Arja Meriluoto
arja.meriluoto@utu.fi, puh. 050 304 8410

Painopaikka
Paino-Kaarina

Painos
2200 kpl/lehti

ISSN 2343-3728 (painettu)
ISSN 2343-3736 (verkkojulkaisu)

Sähköinen versio
aitojamakuja.fi
issuu.com

Kansikuva: Kati Molin / Vastavalo.fi

aitoja makuja

SISÄLTÖ

Vieraskynä 3
Kansainvälisen ruokamatkailututkimuksen tuloksia 4
Kirja- ja tuote-uutuuksia 5
Marjatilalla tuotteiden takaa löytyy tarinoita 6
Arktisuus on markkinointivaltti elintarvikkeille 7
Uusi matkailun tietopankki on avattu 8
Syödään yhdessä! 9
Parhaat ruokamuistot syntyvät mausta, miljööstä, tunnelmasta ja palvelusta 10
Ruokaa Etelä-Savossa 12
Keski-Suomessa kehitetään ruokaketjun maaseutuyrittäjyyttä monipuolisesti 14
Herkkujen Suomi järjestettiin jo 6. kertaa 16
Artesaani- ja lähiruuan ystävät kohtaavat Raaseporissa lokakuussa 18
Maista luomu -tapahtuma valloittaa Mikkelin 19
Ruuan jakelukanavat monipuolistuvat 20
Aurinkoinen viljelyprojekti sateisena kesänä 22
Tapahtumat 24

mmm.fi MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

Turun yliopisto University of Turku

Ruoka-elämyksien tarjonnan eteen kannattaa tehdä töitä

WFTA:n (World Food Travel Association) alkuvuonna toteuttaman Food Travel Monitor 2016 - tutkimuksen mukaan ruoan ja juoman merkitys osana matkaa on viimeisen viiden vuoden aikana noussut selkeästi. Ruokamatkailu ei enää ole pienen niche-kohderyhmän harrastus vaan kulinaarisia elämyksiä ja ruokaan liittyviä aktiviteetteja sisällyttää matkaansa lähes jokainen matkailija. Varsinaisia kulinaarisia matkailijoitakin, joille matkan päämotivaattorina on ruokaan ja juomaan liittyvät kokemukset ja jotka ovat viimeisimmällä matkallaan myös osallistuneet tällaiseen uniikkiin aktiviteettiin, on tämän tutkimuksen mukaan puolet vapaa-ajan matkailijoista. Paikallinen/alueellinen ruoka nousi eri ruokaan liittyvistä kannustimista selkeästi tärkeimmäksi, kuuluisassa ravintolassa vierailu ja ruokatapahtumaan osallistuminen olivat seuraavaksi tärkeimmät.

Siten tämänkään tutkimuksen jälkeen emme voi enää olla huomioimatta, että matkailija on lähes jokaiselle Suomessa toimivalle ravintolalle tai muita ruokapalveluita tarjoavalle yrittäjälle potentiaalinen ja tärkeä asiakas. Alueen ruokatarjonnan tulisi näkyä houkuttelevana jokaisessa matkailijalle kohdistetussa materiaalissa. Emme saa tarjota matkailijalle vain vatsantäytettä, vaan ruoan hyvä maku, korkea laatu, houkuttelevuus ja miellyttävä ruokailukokemus tulee olla tavoitteemme. Suomikin osallistui WFTA:n tutkimukseen ja jouduimme toteamaan, että suomalaisen, tai edes skandinaavisen ruokakulttuurin tai ruokien tuntemus tai kiinnostavuus on globaalisti kaukana vanhoista kulinaristisina maina pidetyistä kohteista.

Tästä huolimatta, tai juuri tämän vuoksi suomalaisten ruokaelämyksien tarjonnan eteen kannattaa tehdä töitä, sillä matkaileva kohderyhmämme on kiinnostunut niistä. Viime vuonna julkaistussa ruokamatkailustrategiassa nostetaan tärkeimmiksi kärjiksi juuri ne elementit, joilla pystymme erottautumaan maailmalla ja joita ulkomaiset matkailijat Suomesta hakevat. Alueellinen ruokakulttuuri, suomalaisuus ja suomalaisen elämäntavan tulkinta ruoan kautta, suomalainen puhdas ruoka, joka tekee hyvää mielelle ja ruumiille sekä kansainvälisesti tunnustetut ruokailmiöt sisältäen sekä tähtikokit että innovatiiviset ruokailukokemukset ovat parasta antiamme, joilla rakennamme vieraillemme loistavia ja mieleenpainuvia kulinaarisia elämyksiä. Ruoan myötä matkailija pääsee helposti kokemaan kohdemaan kulttuuria ja paikallisuutta. Terveystrendien vastineeksi meillä syötävä ruoka on tutkitusti Euroopan puhtainta ja korkea elintarvikeosaaminen tuottaa uusia innovaatioita erilaisiin ruokavalioihin. Lähiruoka, paikallisuus ja suomalaisuus ovat tärkeä osa matkailijan ruokakokemusta.

Ponnistelut suomalaisen ruoan ja ruokaelämysten näkyvyyteen maailmalla uusien ruokamatkailijoiden houkuttelemiseksi maahamme tai etsimään kaupan hyllystä suomalaisia elintarvikkeita siis kannattavat. Finpro ja Visit Finland ovatkin jo ryhtynyt edistämään elintarvike- sekä ruokamatkailuyritysten kansainvälistymistä ja luoneet yrityksille mahdollisuuksia osallistua mm. Berliinissä Saksan suurimmille ruoka-alan messuille Grüne Wochelle tai Torinossa Slow Food ideologiaa levittävälle Pohjois-Italian merkittävimmälle Terra Madre Salone de Gusto ruokafestivaalille. Toivottavasti saamme kaikki matkailutoimijat ja -päättäjät vakuutettua, että panostus suomalaisen puhtaan ja terveellisen ruoan ja luonnosta kumpuavien upeiden ruokaelämysten markkinointiin kannattaa ja tuottaa meille uusia ostajia ja uusia matkailijoita. *Aidot maut ja raaka-aineet puhtaasta luonnosta ovat tie vatsan kautta matkailijoiden sydämiin!*

Terhi Hook, kehityspäällikkö
Finpro Oy – Visit Finland

Terhi Hook on Finpro Oy Visit Finlandin kehityspäällikkö ja vastaa matkailuelinkeinon tuotetarjonnan kehittämisestä. Hänen teemavastuunaan ovat mm. ruokamatkailun kehittämistoimenpiteet. Hänellä on 20 vuoden kokemus matkailun kehittämis-, myynti- ja markkinointitoimenpiteistä kansallisella tasolla.

Kansainvälisen ruokamatkailututkimuksen tuloksia

Food Travel Monitor 2016 -ruokamatkailututkimus toteutettiin 10 maassa: aineisto kerättiin keväällä 2016 Australiasta, Espanjasta, Intiasta, Irlannista, Iso-Britanniasta, Kiinasta, Meksikosta, Ranskasta, Saksasta ja Yhdysvalloista.

Vastaajia oli 2 527.

Tutkimuksen toteutti yhdysvaltalainen World Food Travel Association.

Suomi tilasi tutkimukseen myös erillisosion räätälöityine kysymyksineen. Tutkimuksessa mm. kysyttiin mielipiteitä suomalaisen ruoan houkuttelevuudesta ruokakuvien avulla.

- kaikkien vastaajien mielestä kolme houkuttelevinta ruokaa olivat **savustettu kala**, **marjapiirakka** ja **kanelipullat**
- vähiten houkutteli **karjalanpiirakka**
- **8,1 %** vastaajista oli vieraillut Suomessa viimeisen 10 vuoden aikana
- **14 %** vastasi pystyvänsä helposti nimeämään suomalaisen ruoan tai juoman
- **27 %** vastaajista piti suomalaista ruokaa houkuttelevana
- **65 %** Suomessa käyneistä piti suomalaisesta ruoasta
- **24 %** vastaajista oli sitä mieltä, että suomalainen ruoka on aitoa, puhdasta, luonnollista
- **52 %** vastaajista kertoi, ettei tiedä suomalaisesta ruuasta mitään

Lisätiedot:
http://mmm.fi/kehittamisen-tyokaluja

Kirja-uutuus: IndieFood kokoaa suomalaiset lähiruokakohteet yksiin kansiin

IndieFood -Lähiruokaopas Suomeen esittelee noin 800 lähiruokakohdetta eri puolilta Suomea. Kirja toimii mainiona oppaana niin matkaajalle kuin laadukkaita raaka-aineita kaipaavalle kotikokkaajallekin. Maakunta- ja kuntakohtainen jaottelu auttaa löytämään parhaat pysähtymis- ja ruokapaikat sekä lähimmät suoramyyntitilat ja myymälät. Tutuksi tulevat myös ruokapiiritoiminta, osuuskunnat ja REKO-piirit.

Laura Ertimo on ruuan alkuperästä ja ruokahuollosta kiinnostunut tietokirjailija, jonka vuonna 2011 julkaistu lähiruokakohdeopas oli ilmestymisvuotensa myydyimpien tietokirjojen joukossa. IndieFood -kohdevalikoiman luomisessa on ollut mukana Lähiruoan koordinaatiohanke ja sen asiantuntijaverkosto kaikista maakunnista.

Jos oma yritys tai suosikkikohde puuttuu kirjasta tai tiedot ovat muuttuneet, niin lisäyksiä ja korjauksia voi ehdottaa Indiefood -nettisivun kautta
www.myllylahti.fi/kirjat/uutuusteokset-kevaet-2016/indiefood-laehiruokaopas-suomeen-detail
tai Facebookissa
www.facebook.com/IndieFood

Lisätietoja
Lassi Junkkarinen
Kustantaja / Myllylahti Oy
puh. 050 497 7710
lassi@myllylahti.fi

Tuote-uutuus: Eväspatukat kotimaisista raaka-aineista

Levillä toimivan perheyrityksen kehittämistä uutuuspatukoista on tarjolla kolme makuvaihtoehtoa: mustikka-koivunlehti, puolukka-karpalo-nokkonen sekä tyrni-kuusenkerkkä. Tähän mennessä tarjolla ei ole ollut yhtään 100-prosenttisesti kotimaisista raaka-aineista valmistettua patukkaa. Arctic Superfoodsin missiona onkin tuoda pohjoisten marjojen ja villiyrttien aidot maut ja ravintoaineet helposti saataville. Yksi tärkeistä arvoista on tuotteiden valmistaminen ja pakkaaminen käsityönä Suomessa.

Arctic Superfoods -patukkojen raaka-aineet, marjat ja villiyrtit, kerätään läheltä. Kotimaisilta pelloilta yritys saa pellavaa ja gluteenitonta eli puhdasta kauraa. Myös hunaja tulee kotimaiselta luottotoimittajalta.

Makujen takana on yrityksen toimitusjohtaja, keittiömestarina ansioitunut **Jari Kurtti**. Hän jätti palkkatyönsä, muutti perheineen Leville ja alkoi ideoida omaa tuotetta. Testaus- ja tutkimustyön tuloksena syntyivät lisäaineettomat, maidottomat ja gluteenittomat Arctic Superfoods -eväspatukat ilman lisättyä sokeria ja kananmunaa. Arctic Superfoods -eväspatukat tulivat vähittäismyyntiin elokuussa.

Lisätietoja
Jari Kurtti, makumestari, toimitusjohtaja
Arctic Forest Foods Oy / Arctic Superfoods
puh. 040 581 2542
jari@arcticsuperfoods.com
www.arcticsuperfoods.com

MARJATILALLA TUOTTEIDEN TAKAA LÖYTYY TARINOITA

Mattilan Marjatila Huittisissa on kasvanut pienestä, puolen hehtaarin mansikka-alasta useamman tukijalan varassa seisovaksi yritykseksi. Vuodesta 2003 tilaa luotsanneiden **Tarja ja Seppo Matomäen** johdolla viljely on monipuolistunut ja mm. vuonna 2012 toimintaa laajennettiin tilaviineihin.

– Toimintamme tukijalkoja ovatkin nykyään tuoremarjojen lisäksi marjapakasteet, jalosteet ja viinitila sekä mehuasema, Tarja kertoo. Matkailu ja kokouspalvelut täydentävät osaltaan tilan toimintaa. Tänä vuonna tila työllistää isäntäparin lisäksi kaikkiaan noin 100 kausityöntekijää.

Tilamyymälässä vierailee vuosittain 8 000 - 10 000 kävijää, ja ryhmiä vuositasolla on kolmisen kymmentä. Tilalla arvioidaan, että tyypillisin asiakas saapuu 90 kilometrin säteeltä, mutta kävijöitä on toki kauempaakin. Ulkomainen kävijä on useammin omatoimimatkailija, mutta ryhmiäkin käy. – Tänä kesänä ulkomaisia vieraita on käynyt ainakin Italiasta, Saksasta, Ruotsista, Kiinasta, Kanadasta, Virosta, Espanjasta ja Portugalista, Tarja muistelee.

Laatu, toimitusvarmuus, tilamyymälän valikoima, asiakaspalvelu ja tarinat ovat Mattilan marjatilalla resepti onnistumisiin. Kävijät kuulevat esimerkiksi tarinaa siitä, kuinka Hullu mies Huittisista syö enemmän kuin tienaa. Tilamyymälä taas on nimetty Hiidenkoloksi ja tilaviinit muodostavat hiisiperheen, hiidet kun liittyvät kylän historiaan.

Mattilan Marjatila tekee myös aktiivista yhteistyötä alueen muiden matkailuyrittäjien kanssa. Yhteinen messunäkyvyys, täsmämarkkinointi tai vaikkapa Visitsatakunta.fi-sivusto ovat esimerkkejä yhteistyöstä. Tila on myös aktiivisesti mukana seudun matkailuyhdistyksen sekä erilaisten matkailuhankkeiden toiminnassa.

Mattilan marjatilalla on eletty pitkään kasvun ja laajentumisen aikaa. Uusia suunnitelmiakin on tulevan varalle, tilalta paljastetaan. – Tulossa on seuraavaksi pienimuotoista maatilamajoitusta, Tarja vinkkaa.

www.mattilanmarjatila.com

ARKTISUUS ON MARKKINOINTIVALTTI ELINTARVIKKEILLE

Suomalainen ruuanviejä tietää, että omat tuotteet ovat erinomaisia. Mutta mitä nostaa esille ja kertoa tuotteista ja taustoista vaikkapa ruotsalaiselle tai saksalaiselle ostajalle sanoin, kuvin ja tuntein? Nyt ollaan tekemässä vientiyrityksille suomalaisen ruuan tarinaa.

Arktinen ruoka on pohjoista ruokaa, joka on ainutlaatuisen makuista ja tuotettu korkeiden vaatimusten mukaisesti. Se ei ole halpaa, koska laatua ei voi saada halvalla. Ruuan erottaa muista arktiset kasvuolosuhteet sekä tutkitusti puhtaat ja jäljitettävät raaka-aineet ja kasvuympäristö. Arktisen ruuan arvoja ovat tinkimättömyys, ainutlaatuisuus, rehtiys ja tunnistettavuus.

Arktisuus elintarvikeviennin kärkenä -hankkeessa (2016-2018) vastataan yritysten vientihaasteeseen mm. tuhdilla faktapaketilla, joustavalla arktisuuskonseptilla ja viestintämateriaalilla. Hankkeessa konseptoidaan Suomen äärevät, pohjoiset olosuhteet erilaistumisen ja kilpailukyvyn lähtökohdiksi. Samalla lisätään pk-yritysten vientiosaamista.

Luonnonvarakeskus on kerännyt oivan paketillisen tietoa siitä, kuinka hienoissa ja ainutlaatuisissa olosuhteissa suomalainen ruoka kasvaa (ks. Arktinen ruoantuotanto -Taustaselvitys ja kiteytysmatriisi 2015).

Pienet ja keskisuuret yritykset ovat eri yhteyksissä toivoneet työkaluja markkinointiin, esimerkiksi kuvapankkia arktisesta ruuantuotannosta, verkkosivuja myös englannin kielellä ja materiaalia ostajamateriaalin. Arvi-hankkeessa on julkaistu **arcticfoodfromfinland.fi-sivut**, jotka on tarkoitettu ensisijaisesti suomalaisille elintarvikeviejille. Siellä kerrotaan, miten esimerkiksi marjat, kaura-, maito- ja lihapohjaiset elintarvikkeet hyötyvät konkreettisesti mm. jäljitettävyydestä, puhtaasta vedestä, puhtaasta ilmasta ja maaperästä. Sivustolta löytyy myös monipuolista viestintämateriaalia ja hankeseminaarien esitykset.

Marraskuussa järjestämme yrityksille seminaarin Mikkelissä 16.11.2016 ja innostamme tarttumaan vientivinkkeihin ja tutustumaan uuteen markkinointimateriaaliin.

Lisätietoja Arvi-hankkeesta:

Hankevastaava
Vanhempi tutkija
Jaana Kotro
Luonnonvarakeskus
jaana.kotro@luke.fi

Viennin ja liiketoiminnan kehittäminen
Toimitusjohtaja
Antti Lauslahti
Reilua.fi
antti.lauslahti@reilua.fi

Markkinointimateriaalit
Eeva Heikkilä
Ruokatieto Yhdistys
eeva.heikkila@ruokatieto.fi

ARVI – ARKTISUUDESTA ELINTARVIKEVIENNIN KÄRKI HANKE 2016–2018

UUSI MATKAILUN TIETOPANKKI AVATTU

Luonnontuotteiden hyödyntäminen on perinteisesti ollut keskeinen osa matkailuyritysten toimintaa Suomessa. Arktiset Aromit ry on kehittänyt nettisivuilleen helppokäyttöisen tietopankin, josta matkailijat voivat etsiä luonnontuotteita toiminnassaan hyödyntäviä matkailuyrityksiä.

Matkailuyrityksiä voi etsiä hakupalvelun kautta joko suoraan kartalta tai hakukriteerien avulla. Tietopankista löytyy yrityksiä, jotka järjestävät marja-, sieni- ja yrttiretkiä ja pidempiä kursseja, myyvät luonnontuotteita tai sisällyttävät luonnontuotteita ruokapalveluihinsa. Tietopankin kielet ovat suomi ja englanti. Palveluun rekisteröityminen ja käyttö on ilmaista.

Palvelusta löytyy tällä hetkellä yli 60 yritystä, ja tietopankkia tullaan täydentämään ja päivittämään säännöllisesti. Uusien, tietopankkiin mukaan haluavien yrityksien toivotaan ilmoittavan tietonsa Arktiset Aromit ry:n nettisivuilta löytyvän sähköisen lomakkeen avulla. Tietopankkiin ovat tervetulleita suomalaiset matkailuyritykset, jotka hyödyntävät luonnontuotteita toiminnassaan. Palvelun sisällöstä, päivittämisestä ja ylläpidosta vastaa Arktiset Aromit ry.

Palvelu löytyy osoitteesta:
www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/luontomatkailu/
Englanninkielinen tietopankki löytyy osoitteesta:
www.arktisetaromit.fi/en/arktiset+aromit/nature+tourism/

Tietopankki on osa Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamaa Luonnontuotteiden vientivalmiuksien ja matkailukytkennän edistäminen -hanketta.

Lisätietoja:
Anni Koskela
anni.koskela@arktisetaromit.fi, p. 040 164 6177

Simo Moisio
simo.moisio@arktisetaromit.fi, p. 040 580 1186

Kun Suomi täyttää 100 vuotta, syödään yhdessä. Kaikki on kutsuttu!

Syödään yhdessä -tutkimus avaa uuden teeman ruokakeskusteluun

Juuri valmistuneen kuluttajatutkimuksen mukaan suomalaiset haluaisivat viettää enemmän aikaa yhdessä ruoan ääressä. Taloustutkimuksen kysely toteutettiin huhtikuussa 2016 osana maa- ja metsätalousministeriön Ruoan arvostus -seurantatutkimusta. Siihen vastasi 2015 henkilöä.

Perheaterioiden lisäksi halutaan rentoa syömistä ystävien ja lähipiirin kanssa. Myös ravintolassa haluttaisiin syödä nykyistä enemmän. Tutkimus osoittaa, että kaipaamme yhteisöllisyyttä, mutta keinoja sen toteuttamiseen ei tahdo löytyä. Myös kansainvälisissä vertailututkimuksissa näkyy, että meillä käytetään muita maita vähemmän aikaa yhteisiin aterioihin. Juhlavuonna 2017 tähän halutaan tehdä muutos.

Meillä on puhuttu paljon ruoan ravitsemuksellisista ominaisuuksista ja ympäristövaikutuksistakin, mutta yhteisöllisyyden edut ovat jääneet taka-alalle. Syödään yhdessä –ilmiöllä halutaan saattaa ihmisiä yhteisten pöytien ääreen ja luoda pysyviä käytäntöjä arkeen ja juhlaan. Ilmiön ympärille on saatu jo noin 100 innostunutta organisaatiota tekijöineen mukaan. Vuonna 2017 luvassa on monenlaisia pieniä ja suuria tapahtumia, joissa ihmiset naapurustoissa, yhteisöissä, kylissä ja kaupungeissa syövät yhdessä.

Jokainen on kutsuttu mukaan syömään yhdessä ja luomaan tapahtumia!

Itsenäisyyspäivän lisäksi järjestetään jokaisen kuukauden 6. päivä innostavia tapahtumia, jotka tuovat ihmisiä yhteen. Vaihtuvien kuukausiteemojen ympärille rakennetaan viestintää ja materiaalia kumppaneille. Kun Suomen suureen syntymäpäivään on 100 päivää, järjestetään Maailman suurimmat kyläjuhlat. Koko Suomen voimin vietetään synttärikarnevaaleja 100 sataan -viikonloppuna (25.–27.8.2017), joissa sadat tekijät ympäri Suomea luovat oman näköisiään kyläjuhlia. Syödään yhdessä -hankkeen järjestää ELO-Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö. Hanke on osa Suomi100-juhlavuoden ohjelmaa.

Lisätietoa:
www.syödäänyhdessä.fi

PARHAAT RUOKAMUISTOT SYNTYVÄT MAUSTA, MILJÖÖSTÄ, TUNNELMASTA JA PALVELUSTA

Matkailijoille kehitettävillä ympärivuotisilla ruokaelämyksillä ja matkailutuotteilla on hyvä mahdollisuus parantaa eteläsavolaisen ruokakulttuurin tunnettuutta. Ruokamatkailu nähdään selkeämpänä osana matkailua, kun yrityksillä on tarjottavana valmiita tuotekonsepteja matkailijoiden käyttöön.

Kesän aikana toteutettiin Ruokamatkailuideoita Saimaan seudulle - hankkeen toimesta kuudessa eteläsavolaisessa matkailukeskuksessa asiakaskysely. Asiakkaita pyydettiin kertomaan heidän parhaita ruokamuistoja. Lisäksi tiedusteltiin millaisiin ruokamatkailuohjelmiin he olivat aiemmin osallistuneet ja mikä niissä oli heitä miellyttänyt eniten. Lopuksi pyydettiin pohtimaan millaista ruokamatkailua tulisi Saimaan seudulla olla tarjolla.

Suurin osa vastaajista oli kotimaasta, mutta mukana oli myös saksalaisia matkailijoita. Suurin osa matkailijoista oli aiemmin osallistunut erilaisiin ruokatapahtumiin, maistijaisiin sekä luonnossa tapahtuviin ruokailuihin, lähinnä omatoimisesti. Näissä kokemuksissa maut, uuden oppiminen, paikallisuus sekä tarinankerronta olivat miellyttäneet heitä eniten.

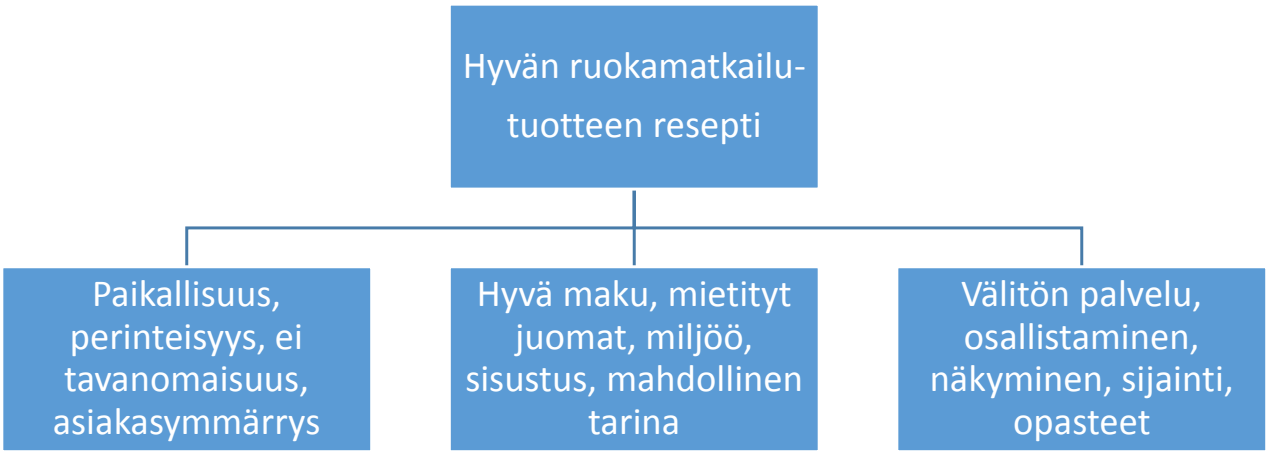
Hyvällä palvelulla on mittava merkitys ruokamuistoissa

Matkailijat halusivat kokea itsensä tervetulleiksi. Henkilöstön kohteliaisuus ja aito palveluhalu saattoivat mennä jopa ruoan maun edelle. ***”Edes hyvä ruoka ei pelasta, jos palvelumieli ei ole aito”.*** Parhaat ruokamuistot syntyvät usein hyvin yksinkertaisista asioista kuten mummolan tunnelmasta, mutkattomasta ilmapiiristä, aamiaisesta järviterassilla tai elokuun illan tunnelmasta. Asiakaskyselyn tulokset ovat hyvässä linjassa ruokamatkailustrategia 2015-2020 menestyvän ruokamatkailutuotteen osa-alueiden kanssa.

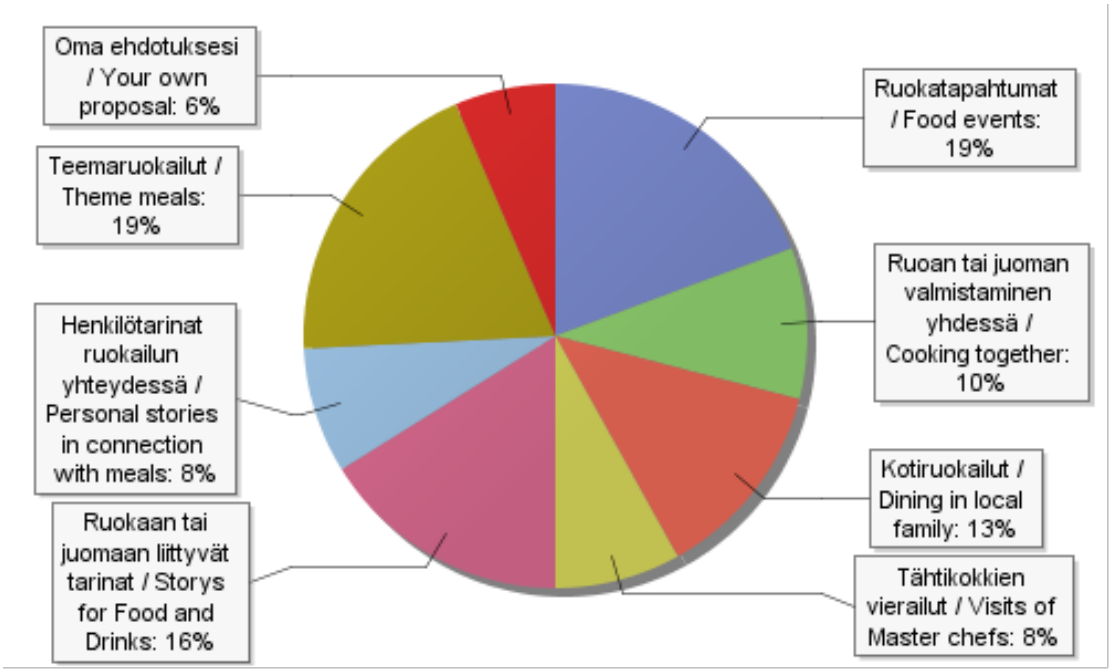
Teemaruokailut kiinnostavat

Mielipiteet tulevista ruokamatkailutuotteista jakautuivat melko tasaisesti. Asiakaskyselyn perusteella Saimaan seudulla kiinnostusta riittäisi erilaisiin teemaruokailuihin. Keväällä järjestetyn ruokamatkailuideoita kilpailun vastauksissa teemaruokailuiksi ehdotettiin muun muassa ”Fine Dining metsässä”, ”Yöpalaa Saimaalla” tai ”Ruokamatkaa menneisyyteen”. Muidenkin kalojen kuin muikun ympärille ehdotettiin teemoja kuten hauki tai ahveniltoja. Tarinoita ruoan ympärille kaivataan edelleen, mutta niiden toivottiin myös uudistuvan uusien teemojen myötä.

Ruokatapahtumat kiinnostavat yhä, vaikka monissa tapahtumissa olikin jo aiemmin vierailtu. Saimaan alueelle kaivattiin kasvisruokafestivaalia sekä ehdotettiin ideapäiviä kokkiharrastajille. Matkailijat ovat pikkuhiljaa alkaneet kiinnostua myös maailmalla levinneestä ”Eat with a local” -kotiruokailuilmiöstä. Varsinkin saksalaisten matkailijoiden keskuudessa oli kiinnostusta päästä ruokailemaan yhdessä paikallisten suomalaisten kanssa.



Kuvio 1. Lähde: Menestyvän ruokamatkailutuotteen osa-alueita, Ruokamatkailustrategia 2015-2020.



Kuvio 2. Millaista ruokamatkailua Saimaan seudulle.

Ruokamatkailu itsessään ilmiönä kasvaa ja kehittyy hyvää vauhtia. Etelä-Savo ja Saimaan alue on tehnyt hyvää työtä sen rakentamisessa. Asiakkaan kuuleminen on tärkeää alan yrityksille. Saamme arvokasta tietoa millaisia tuotteita kentällä kaivataan ja mitä kannattaa lähteä jalostamaan eteenpäin.

Kirjoittaja
Marjut Kasper
Projektipäällikkö, Mikkelin ammattikorkeakoulu

Ruokamatkailuideoita Saimaan seudulle -hankkeen toteuttaa Mikkelin ammattikorkeakoulu ja rahoittajana Maaseuturahasto. Yhteistyökumppanina hankkeessa on ProAgria Etelä-Savo. Hanke kestää 31.10.2016 asti.

Ruokaa Etelä-Savossa
JÄRVILUONNOSTA, LUOMUSTA JA ERIKOISTUOTANNOSTA

Etelä-Savo on 150 000 asukkaan maakunta, jonka kokonaispinta-alasta yli puolet (65 %) on metsää ja 25 % on vesistöjä. Etelä-Savo on maamme alkutuotantovaltaisimpia maakuntia ja se on profiloitunut luomuun ja erikoistuotantoon.

Maakunnan luonnonolosuhteet tarjoavat perustan myös luonnontuotteiden kuten järvikalan, marjojen, sienten, villiyrttien hyödyntämiseen liittyvälle yritystoiminnalle.

Vahvaa ja erikoistunutta alkutuotantoa

Etelä-Savossa maidontuotannolla on perinteisesti ollut suuri merkitys, mutta alueen alkutuotannolle on ominaista monipuolisuus. Avomaan- ja kasvihuoneviljelyn aloilla maakunta on merkittävä tuottaja koko Suomen mittakaavassa. Rapeakeräsalaatista yli puolet (53 %) sekä ruukkutillistä ja -persiljasta lähes puolet (45 %) tuotetaan Etelä-Savossa, vadelmasta sekä musta- ja viherherukasta noin viidennes.

Alue on ollut edelläkävijä luomutuotannossa ja luomusipulin ja -kaalin viljelyalasta lähes puolet (43 % ja 46 %) on Etelä-Savossa. Maakunnasta saadaan myös yli kolmannes (38 %) maan muikkusaaliista ja Etelä-Savo on tärkein sisävesikalastusalue saaliin arvon perusteella laskettuna. (Luonnonvarakeskus 2015, Evira 2015).

Käsityömäistä valmistusta

Etelä-Savossa on 129 elintarvikkeiden valmistajaa. Suurin osa yrityksistä on leipomoja (45 kpl), teurastus- ja lihanjalostusyrityksiä (26 kpl) sekä vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostajia (18 kpl) sekä kalanjalostajia (16 kpl). Yritykset ovat pääosin pieniä ja alle 5 henkilöä työllistäviä (76 %). (Aitoja makuja -tilasto 2015).

Yrityksille on ominaista pienimittakaavainen ja käsityömäinen valmistus ja lukuisia yrityksiä voidaan luonnehtia yksilöllisten erikoistuotteiden valmistajiksi. Osa yrityksistä on alueen profiilin mukaisesti erikoistunut luomutuotteiden jalostamiseen.

Ruokamatkailua maakunnassa

Matkailu ja vapaa-ajanasuminen ovat tiiviissä kytköksessä paikallisiin elintarvikkeisiin sekä ruokatuotteisiin ja -palveluihin. Etelä-Savossa on noin 49 000 kesämökkiä, mikä on maakunnista toiseksi eniten Varsinais-Suomen jälkeen. Mikkeli on Suomen mökkivaltaisin kunta ja Mäntyharjun, Kangasniemen sekä Puumalan kunnassa kesämökkejä on enemmän kuin vakinaisesti asuttuja asuntoja. Matkailijoiden yöpymisvuorokausia kertyy vuosittain noin 700 000 (Tilastokeskus 2015). Etelä-Savossa on lukuisia tunnettuja ruokamatkailukohteita ja uusia ruokamatkailutuotteita on kehitteillä.

Kestävä ruoka tutkimuksen ja kehittämisen keskiössä

Etelä-Savossa toimivat ruoka-alan tutkimusta ja kehittämistä tekevät tahot ovat tiivistäneet yhteistyötään ja yhteistyöelimenä toimii Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämisyhdistys Ekoneum ry. Sen toimesta on laadittu Etelä-Savon ruoka-alalle kehittämisohjelma, jonka suuntaviivat tulevaan ovat: kestävä ruokakulttuuri, ruoan laadun kehittäminen ja teknologioiden hyödyntäminen, neuvotteleva ruokaketju ja ruoka-alan uudet liiketoimintamahdollisuudet (Kohti kestävää ja menestyvää ruokaketjua. Etelä-Savon ruoka-alan kehittämissuuntia 2014-2020).

Tietoa tapahtumista, ruoka-alan ajankohtaisista asioista, tutkimuksesta ja kehittämisestä sekä asiantuntemuksesta.
www.ekoneum.com

Etelä-Savon elintarviketalouden kehittämisyhdistys Ekoneum ry on kolmen Mikkelin seudulla toimivan tutkimus- ja kehittämisorganisaation muodostama yhteistyöelin. Jäsenorganisaatiot ovat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Luonnonvarakeskus sekä Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Ekoneum ry on Etelä-Savon ruokaviesti -hankkeen (1.10.2015-31.12.2017) toteuttaja. Hanketta rahoittaa Etelä-Savon Ely-keskus Euroopan maatalousrahastosta.

Keski-Suomessa kehitetään ruokaketjun maaseutuyrittäjyyttä monipuolisesti

Keski-Suomen ruokaketjun yrittäjyyttä ja sen toimintaedellytyksiä kehitetään monipuolisella viestinnällä ja koulutuksella. Kehittämistyö ja tulokset tehdään näkyväksi Aito maaseutu Keski-Suomessa -verkkosivustolla ja -verkkolehdessä. Sivusto löytyy osoitteesta **www.aitomaaseutu.fi**

Koulutusta ja viestintää - esimerkkejä hankkeiden työstä

Monissa keskisuomalaisissa, maaseutuohjelmasta rahoitetuissa kehittämishankkeissa, kuten KIKE-hankkeessa (Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu), keskitytään ruokaketjuun ja sen rajapinnoille kuuluvien mikro- ja pk-yritysten kouluttamiseen. Käytännönläheisten koulutusten avulla luodaan edellytyksiä asiakaslähtöiseen, kannattavaan ja houkuttelevaan yrittäjyyteen.

MEKA-hanke (Menestyvä keskisuomalainen nautakarjatila) tarjoaa puolestaan alkutuotantoon ja yrittäjien hyvinvointiin liittyvää koulutusta keskisuomalaisille maatalousyrittäjille. Molemmissa *hankkeissa toteutetaan myös opintomatkoja niin kotimaassa kuin ulkomaille.*

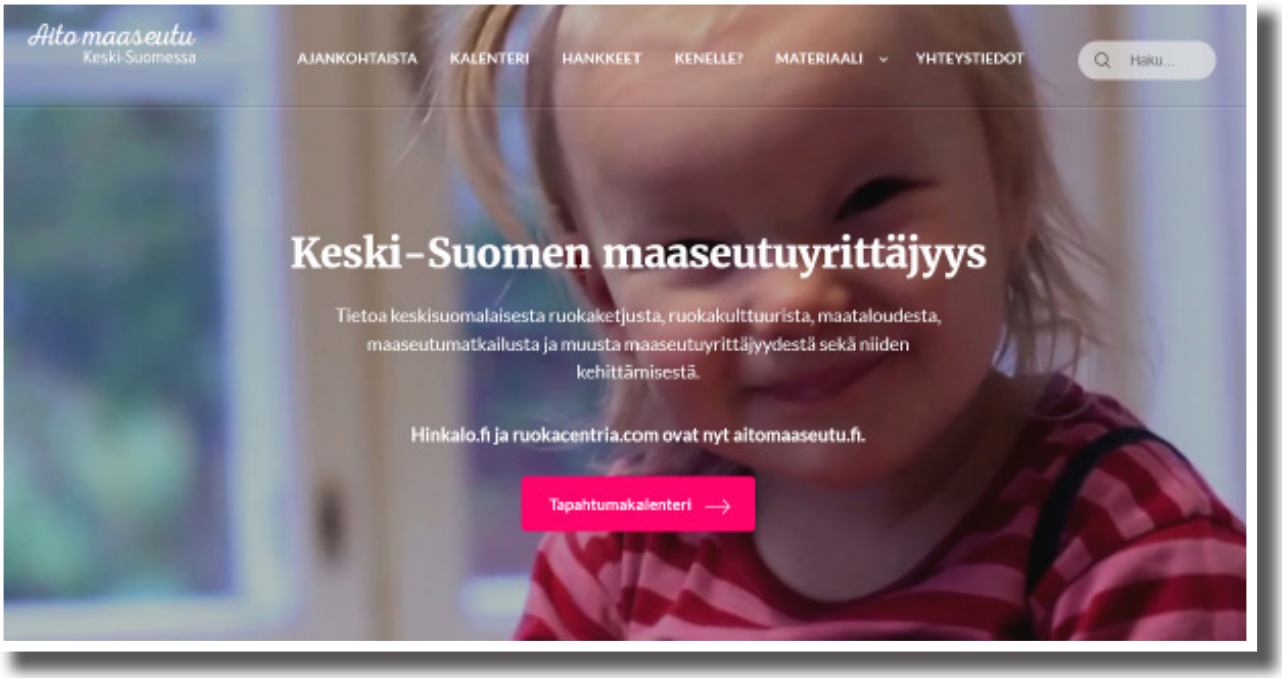
Luomutoimijoiden ja luomutoimijoiksi haluavien liiketoimintaa ja yhteistyötä pellolta pöytään edistetään Luomuliiketoiminnan kehittäminen Keski-Suomessa -hankkeella. Luonnosta lautaselle -koulutushanke keskittyy elintarvikekäyttöön soveltuviin luonnonkasveihin. Hankkeiden yhteistyötä kokonaisuutena koordinoi KEKO-hanke (Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatio) mahdollisimman laajassa yhteistyössä maakunnallisesti ja valtakunnallisesti.

Aito maaseutu Keski-Suomessa esittäytyy verkossa

Keski-Suomen maaseutuyrittäjyyteen, kehittämistyöhön ja sen tuloksiin voi tutustua Aito maaseutu Keski-Suomessa -sivustolla. Aitomaaseutu.fi-palvelu tarjoaa laaja-alaisesti tietoa ruokaketjusta, ruokakulttuurista, maataloudesta, maaseutumatkailusta ja muusta maaseutuyrittäjyydestä sekä niiden kehittämisestä. Näiden lisäksi sivustolla kerrotaan toimialarajat ylittävästä työhyvinvoinnista ja työssä jaksamisesta sekä parannetaan toimialaimagoa.

Sivustolla halutaan nostaa esille myös uusimpia tutkimustuloksia, hyviä käytäntöjä ja toimintamalleja. Sivuston toivotaan palvelevan niin maaseudun yrittäjiä kuin kehittäjiä. Erityisesti kannattaa seurata yhteistä kalenteria.

Yrittäjät saivat sparrausta syksyn myyntitapahtumiin KIKE-hankkeen markkinointikoulutuksessa elokuussa.



Keskisuomalaiseen maaseutuyrittäjyyteen voi perehtyä aitomaaseutu.fi-sivustolla.

Maaseutuyrittäjyyttä tarkastellaan verkkolehdessä

Kesällä 2016 julkaistiin myös ensimmäinen Aito maaseutu Keski-Suomessa -verkkolehti. Neljä kertaa vuodessa ilmestyvän verkkolehden artikkeleissa käsitellään keskisuomalaista maaseutua, ruokaketjua ja matkailua sekä niiden kehittämistä. Maakunnan lisäksi näitä teemoja tarkastellaan myös laajemmin valtakunnallisesta ja kansainvälisestä näkökulmasta.

Ensimmäisessä numerossa voi perehtyä keskisuomalaiseen biotalouteen ja Sisä-Suomen kalatalouteen sekä tutustua LähiSos-hankkeeseen (Lyhyet läheiset ketjut - lähiruoka ja sosiaalinen pääoma) ja Keski-Suomen ELY-keskuksen maaseuturahastosta myöntämiin yritystukiin. Liikkeellä maakunnassa -juttusarjassa esitellään keskisuomalaisten yrittäjien kuulumisia.

Syksy on täynnä myynti- ja verkostoitumistapahtumia sekä kampanjoita

Syksyn valtaavat keskisuomalaiset ruoka-alan tapahtumat ja kampanjat. Osta tilalta! -päivä järjestettiin Keski-Suomessa ensimmäistä kertaa 10.9. Perinteeksi muodostuneen Ween Maan Wiljaa kala- ja elomarkkinoiden yhteydessä 17.9 järjestettiin puolestaan ensimmäinen Käsintehty ruoka -kilpailu.

28.9. järjestettävä hankkeiden yhteinen esittäytymis- ja verkostoitumispäivä kokoaa yhteen paitsi yrittäjät, myös keskisuomalaiset, maaseutuohjelmasta rahoitetut kehittämishankkeet, kehittämisyhtiöt ja rahoittajat. Luvassa on muun muassa kehittäjätori ja talk show. Viitasaaren Keksintöjen Viikon yhteydessä 30.9. järjestetään lähitori ja elintarvikekeksintöihin keskittyvä miniseminaari.

Myöhemmin syksyllä käynnistyvät lähiruokakampanjat kuluttajille, lapsille ja nuorille (lähiruokaviikko) sekä päättäjille. Lähiruoka rules.

Lue lisää keskisuomalaisen maaseutuyrittäjyyden kehittämisestä ja tapahtumista:

www.aitomaaseutu.fi
https://verkkolehdet.jamk.fi/aitomaaseutu
Facebookissa ”Pellolta pöytään - Keski-Suomen ruokaketju”

Teksti:
Toni Laajalahti / JAMK

HERKKUJEN SUOMI JÄRJESTETTIIN JO KUUDETTA KERTAA

Tänä kesänä vietettiin jälleen Helsingissä suomalaisen ruokakulttuurin juhlaa. Lähiruokatapahtuma Herkkujen Suomi ja kotimaisten oluiden Syystober-tapahtumakokonaisuus järjestettiin Helsingin Rautatientorilla jo kuudetta kertaa. Tapahtumakokonaisuudessa vieraili 18.-20.8. yhteensä 35 000 kävijää.

Herkkujen Suomi -tapahtuma kokosi Helsingin Rautatientorille 72 näytteilleasettajaa. Osastoilla esittäytyi lähi- ja luomuruoan tuottajia ja yrittäjiä ympäri Suomen. Osastoilla esiteltiin myös maakuntia ja suomalaista maaseutua.

Herkkujen Suomen pääjärjestäjänä ja yhteistyökumppaneiden koolle kutsujana toimivat Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund (SLC), Aitojamakuja.fi, Lammin Sahti ja Pienpanimoliitto.

www.herkkujensuomi.fi

Lähiruoktreffeillä tultiin tutuiksi ja hiottiin yhteistyökuvioita

Herkkujen Suomen yhteydessä järjestetyssä ammattilaistapahtumassa kauppojen, ravintoloiden, tukkujen sekä julkisten ruokapalvelujen edustajat kohtasivat yrityksiä ja tuottajia, jotka esittelivät tuotteitaan omilla pisteillään. Lähiruokatreffien ajan tapahtumateltta oli suljettu muulta yleisöltä, taaten keskustelurauhan yrittäjille ja kuudellekymmenelle kävijälle.

Lähiruokatreffien järjestäjänä toimi Paikallisruoan arvoketjua kehittämässä -hanke.

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

Luomutilan kaalit kiinnostivat

Kalliolan Luomun yrittäjät **Antti ja Elina Vauhkonen** osallistuivat Lähiruokatreffeille erityisesti kauppojen sisäänostajat ja ravintolat mielessään. Etelä-Savossa Mikkelissä toimivalla luomutilalla tuotetaan keräkaalia, lehtikaalia ja kyssäkaalia. Tuotteet menevät suurimmaksi osaksi vähittäiskauppaan, pieni osuus kaalista toimitetaan myös suurkeittiöihin.

– Suurkeittiöissä näemme kasvun varaa ja orastavaa kiinnostusta tuotteitamme kohtaan, sillä luomun osuus on siellä vielä melko pieni, Antti kertoo tulevaisuuden näkymistä. Tila osallistui sekä Herkkujen Suomeen että Lähiruokatreffeille ensimmäistä kertaa.

– Tapahtuma on vastannut odotuksiamme. Lähiruokatreffeillä on kuultu kivasti ostajien näkemyksiä ja toiveita. Herkkujen Suomen puolella kuluttajat taas ovat tutustuneet ja maistelleet tuotteita innokkaasti, Elina tiivistää tapahtuman saldoa.

Antti ja Elina Vauhkonen ovat luotsanneet Kalliolan luomutilaa vuonna 2014 tehdystä sukupolvenvaihdoksesta saakka.

Herkkujen Suomen konkari tyytyväinen tapahtumaan

Vantaalaislähtöisen Silmusalaatin **Samuli Laurikainen** osallistui Herkkujen Suomeen jo kolmatta kertaa. Nimensä mukaisesti silmusalaattia tuottava yritys elää kasvun aikaa.

Erilaisia versoja luomusalaateissaan yhdistävä yritys tuplaa parhaillaan tuotantotilojaan. Lisäksi käynnissä on ulkomaan markkinoiden valloitus, Ruotsi ja Pohjoismaat etunenässä.

– Herkkujen Suomessa on aina mukava olla. Lähiruokatreffeiltä saa hyvää palautetta ja esimerkiksi pääkaupunkiseudulla tuotteemme näyttää palautteen mukaan olevan jo hyvin tunnettu. Hyvään suuntaan ollaan siis menossa, Samuli kertoo tyytyväisenä.

Toimitusjohtaja Samuli Laurikainen iloitsee silmusalaattien hyvästä vastaanotosta vähittäiskaupassa.

ARTESAANI- JA LÄHIRUUAN YSTÄVÄT KOHTAAVAT RAASEPORISSA LOKAKUUSSA

Artesaaniruuan suomenmestaruuskilpailu järjestetään Yrkeshögskolan Noviassa Tammisaaressa, **Raaseporissa 10.-13. lokakuuta**. – Kilpailu on avoin myös Pohjoismaisille osallistujille, kertoo projektipäällikkö **Ann-Louise Erlund** Noviasta. Kilpailu järjestetään ensimmäistä kertaa Suomessa, ja olemme ylpeitä siitä, että Raasepori saa toimia kilpailun isäntäkuntana, Erlund jatkaa. Tämä antaa meille mahdollisuuden tuoda esille Länsi-Uudenmaan alueen ruokaosaamista.

Artesaaniruoka on uusi käsite, jota ollaan parhaillaan tuomassa Suomeen. Artesaaniruuan kautta elintarvikkeiden jalostus viedään uudelle tasolle. Ruoka-artesaanit ovat kasvava ammattikunta pohjoismaissa.

Artesaaniruuan valmistuksessa käytetään pääosin paikallisia raaka-aineita, joita jalostetaan omalla tilalla tai omassa yrityksessä. Kilpailulla halutaan kannustaa ruoka-artesaaneja työssään ja innostaa heitä kehittämään yrityksiään ja tuotteitaan.

Kilpailujen lisäksi järjestetään useita mielenkiintoisia miniseminaareja, yritysvierailuja ja iltatilaisuuksia, jotka ovat avoimia artesaani- ja lähiruuan ystäville ja kaikille alan toimijoille. Tapahtuma huipentuu moniaistiseen illalliseen Fiskarsin Ruukissa, jossa Länsi-Uudenmaan keittotaitojen lisäksi tarjolla on hauskaa ohjelmaa.

Seminaariohjelma löytyy tapahtuman kotisivuilta:
www.novia.fi/mathantverkfm/seminaariohjelma/
Käyt tutustumassa ja ilmoittaudu 30. syyskuuta mennessä.

Tapahtuma toteutetaan Maa- ja metsätalousministeriön ja Kustens Mat -projektin yhteistyönä. Kilpailu oheistapahtumineen on osa Pohjoismaiden ministerineuvoston Suomen puheenjohtajuusvuoden ruokatapahtumia.

Maista luomu -ruokatapahtuma valloittaa Mikkelin 30.9.-2.10.2016

Mikkelissä järjestettävä koko perheen Maista luomu -tapahtuma käynnistyy perjantaina 30.9. Mikkelin yliopistokeskuksessa **Ihmisen parhaaksi -seminaarilla.** Seminaarissa mm. tarkastellaan luomuruokaa tieteen valossa, luomua kuluttajan, tuottajan ja tutkijan silmin ja luomun roolia huomisen ruokavaliossa.

Perjantai jatkuu Tertin kartanossa l**uomugaalaillallisella**, johon menun on laatinut Michelin-tähtiravintola Olon keittiömestari Pekka Terävä.

Lauantaina 1.10. on vuorossa **luomusadonkorjuu- ja katuruokatapahtuma** klo 10-20 Kirkkopuistossa. Sormisyötävää, ruokamaistiaisia ja ruoka-annoksia sekä uuden sadon tuotteita on tarjolla koko päivän klo 10-20. Tapahtumaa ryydittävät erilaiset esitykset, kilpailut ja haastattelut.

Maalaistunnelmaa päivään tarjoaa Tertin kartano, jossa tarjolla on tietoiskuja luomusta, työnäytöksiä sekä luomuinen buffet-lounas ja kahvila. Maksuton hop on hop off -bussi kuljettaa vierailijoita Kirkkopuiston ja Tertin kartanon välillä. Lauantai-illan huipentaa Juvalta lähtöisin olevan Aija Puurtisen ja Mikkelistä kotoisin olevan Esa Kuloniemen Honey B. & T-bones -bluesyhtyeen esiintyminen Kirkkopuistossa.

Sunnuntaina 1.10. vietetään **sadon kiitosmessua** Mikkelin Pitäjänkirkossa ja Luomu ravintoloissa -päivää Mikkelin seudun ravintoloissa. Alueen ravintoloiden keittiömestarit suunnittelevat päivää varten menut, joissa he hyödyntävät mahdollisimman paljon paikallisia luomuraaka-aineita.

Lisätietoja:
www.maistaluomu.fi
ja
www.tertinkartano.fi

RUUAN JAKELUKANAVAT MONIPUOLISTUVAT

-kaupunkiviljely modernin maatalouden ilmentymä

Osallistuin toukokuussa 2016 Euroopan maaseutuverkosto (European Network for Rural Development, ENRD) järjestämään seminaariin, jossa käsiteltiin maaseutuohjelman toimenpiteiden yhteyden vahvistamista ruoka- ja juomaketjuihin. Työpajassa keskusteltiin markkinoille pääsyn mahdollistamisesta uudet mahdollisuudet, tukijärjestelmät, teknologiat ja kaupunki-maaseutu -näkökulma huomioon ottaen. Kaupunki-maaseutu -näkökulma herätti keskustelua ja toin tässä yhteydessä esiin suomalaisia esimerkkejä ruokaan liittyvistä ilmiöistä ja yhteyksistä asiakkaisiin sekä kaupunkinäkökulmaa.

Erityistä kiinnostusta seminaarissa herätti **REKO-renkaiden** toiminta, jossa hyödynnetään innovatiivisesti olemassa olevaa teknologiaa, sosiaalista mediaa ruuan jakelukanavana suoraan asiakkaille. Ennen seminaaria kävin tutustumassa Vantaalla **Herttoniemen Ruokaosuuskunnan** yhteiseen maatilaan. Perustamisvuonna 2011 maatila on Suomen ensimmäinen yhteisön tukemaa maataloutta (Community Supported Agriculture, CSA) eli kumppanuusmaataloutta harjoittava tila, joka nykyisin tuottaa lähiruokaa 200 osuuskunnan jäsenelle.

Suomessa toimii tiettävästi kahdeksan kaupunkialueilla kumppanuusmaataloutta harjoittavaa tilaa. Espoolaisen maatilan **Minun omenapuu** -konseptissa asiakas voi ostaa omenasadon etukäteen ja jakaa samalla riskiä tuottajan kanssa. Vantaan Vaaralassa sijaitseva **Snafu Oy** on konkreettinen esimerkki ruuan tuotannosta ja jalostuksesta keskellä kaupunkia.

Mikä parasta, REKO-renkaiden toiminta on lähtenyt käyntiin markkinalähtöisesti ilman julkista tukea, kuten myös kumppanuusmaatalous. Vaikka erilaisia tukijärjestelmiä on olemassa, niin ensisijainen vaihtoehto on ilman tukea tapahtuva toiminta. Maa- ja metsätalousministeriön hallinnoiman **Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelman 2014-2020** julkinen tuki painottuu selvästi maaseudulle, joten ohjelman rooli näyttää olevan ainakin toistaiseksi vähäinen varsinaisen kumppanuusmaatalouden ja kaupunkiviljelyn tukemisen suhteen.

Parhaillaan on käynnissä maa- ja metsätalousministeriön ja MTK ry:n rahoittama Turun yliopiston Brahea-keskuksen koordinoima **Lyhyet ketjut -lähiruoka ja sosiaalinen pääoma (LähiSos) -hanke**, jossa selvitetään sosiaalisen pääoman ja kestävyyden merkitystä, ilmiötä ja mahdollisuuksia lähiruokayrittäjien ja lähiruokaa suoramyyntipaikoista tai lähiruokaverkostoista hankkivien kuluttajien välillä.

Muiden EU-rahastojen hankkeista voidaan mainita esimerkkinä Euroopan aluekehitysrahaston (EAKR) tuella käynnistynyt **Kaupunkiviljelystä resurssitehokasta toimintaa -hanke**, jonka kohderyhmänä ovat Tampereen kaupunki, Pirkanmaan ravintolayrittäjät ja suurkeittiöt sekä harrasteviljelijät, joilla on potentiaalia tehdä viljelyllä ja siihen liittyvillä innovaatioilla myös liiketoimintaa.

Ruokahävikkiin kiinnitetään yhä enemmän huomiota maailmanlaajuisesti ja ilmiö näkyy Suomen kaupunkikontekstissa esimerkiksi ruokahävikkiravintolan perustamisena Helsinkiin ilmastonmuutosta ja ruokahävikkiä vastaan taistelevan **From Waste to Taste -hankkeen** avulla. Hanke on saanut rahoitusta Euroopan sosiaalirahastosta (ESR), sillä ravintola työllistää erityisesti työ- ja opiskeluelämän ulkopuolelle jääneitä nuoria, maahanmuuttajia ja pitkäaikaistyöttömiä. Kansainvälisenä esimerkkinä voidaan mainita **Yhdysvallat**, missä isommissa kaupungeissa ruokahävikkiä on havahduttu torjumaan tilaamalla tuotteet tuottajalta ilman välikäsiä suoraan työpaikoille.

Helsingissä järjestettävä **Herkkujen Suomi** -tapahtuma puolestaan kerää vuosittain yhteen maakuntien lähiruokatoimijat ja kaupungin asiakkaat. Myös **ravintolapäivä** osoittaa, että ruokaan on kaupungeissa kiinnostusta uudella tavalla. Helsingin kaupungin **Teurastamon** alueesta on muodostumassa kaupunki- ja ruokakulttuurin keskus.

Kaavoitus on keskeisessä asemassa ratkaisemassa, missä lähiruokaa tuotetaan. **Sipoon kunta** on käynnistänyt mielenkiintoisen prosessin: Sibbesborgin kaupunginosan suunnittelun, jossa yhtenä kantavista teemoista suhdannekestävyyden turvaamiseksi on otettu lähiruoka.

Kaupunkiviljely on juurtumassa Suomeen ja myös muut ruuan urbaanit ulottuvuudet ja ilmiöt eri muodoissaan herättävät varmasti jatkossa keskustelua, jota on ajankohtaista erityisesti nyt, kun maa- ja metsätalousministeriössä valmisteltu uusi ruokapoliittinen selonteko lähtee syksyllä lausunnolle. Maaseutualueiden ja kaupunkien vuorovaikutus on tällä hetkellä esillä eurooppalaisessa keskustelussa ja voi ehkä nousta yhdeksi teemaksi myös tulevalla EU-ohjelmakaudella.

Juuso Kalliokoski
Ylitarkastaja
Maa- ja metsätalousministeriö
Ruokaosasto, maaseudun kehittämisyksikkö

Seminaarin materiaalit:
http://enrd.ec.europa.eu/en-rd-events-and-meetings/ENRD-Supply-Chains-Seminar-20160526_en

Aurinkoinen viljelyprojekti sateisena kesänä

Kesällä 2016 joukko Jyväskylän ammattikorkeakoulun (JAMK) kestävään gastronomiaan suuntautututuvia opiskelijoita oppi käytännössä kaupunkiviljelyä Jyväskylän Mankolassa. Kokemuksellinen oppimisprojekti kolmen eri koulumuodon yhteistyönä tuotti hyvää satoa.

JAMK:n restonomikoulutuksen ja Mankolan yhtenäiskoulun yhteistyö on luontevaa, onhan kummallakin ohjenuoranaan kestävyys. Aiempien erilaisten opiskelijaprojektien lisäksi idea yhteisestä viljelyprojekteista alkoi orastaa jo vuosi sitten, kun opiskelijoita yhdessä Slow Food Keski-Suomen kanssa osallistui koulun Makosa-tapahtumaan. Koulun miljöö on ympäristö- ja rakennushistoriallisesti suojeltu kokonaisuus, jonka alueella on kasvihuone ja 10 suurta kasvilavaa. Kasvihuonetta koulu käyttää monipuolisesti, mutta kesän lomien vuoksi lavojen viljely ei ole onnistunut.

Kaupunkiviljely kiinnostaa JAMK:a sen takia, että kestävän gastronomian opinnoissa ruokaketjun ymmärrys on tärkeää, myös alkutuotannosta pitää tietää perusasiat. Kun kuulimme, että Jyväskylän ammattiopiston (JAO) puutarhuriopiskelijat Jämsästä tarvitsivat kasvimaan perustamisprojektin, palaset loksahtivat kohdalleen. Keväällä saatiin koolle viiden opiskelijan ja yhden opettajan porukka hoitamaan kasvilavoja kesän ajan vapaaehtoispohjalta. Osa opiskelijoista hyödyntää projektin osasuorituksena nyt syksyllä alkavaan Kestävä ruokatuotanto opintojaksoon.

Roolijaosta projektissa sovittiin hyvissä ajoin keväällä. Mankolan koulu antoi tilat käyttöön ja koululaiset huolehtivat viljelyalueiden kunnostustöistä sekä taimien kasvatuksesta kahdeksasluokkalaisten valinnaiskurssilla. JAO hankki siemenet, laati kasvilistan ja viljelyohjeet sekä yhdessä restonomiopiskelijoiden kanssa istutti/kylvi viljelmät. Lisäksi muutama puutarhuriopiskelija toimi kesän ajan restonomiopiskelijoille ns. helpdeskinä. Ja JAMK:n ryhmä oppi viljelystä viljelemällä.

Yhteistyö toimi erinomaisesti. JAOlaiset olivat laatineet hyvät istutus- ja hoitosuunnitelmat ja olivat kesän aikana tavoitettavissa, kun neuvoja kaivattiin.

Oppilaiden kasvattamat taimet ja lavoihin kylvetyt kasvit kasvoivat kylmän alkukesän ja sateisen loppukesän ehdoilla. Opiskelijoiden kanssa jaoimme vastuuviikot, niinpä projekti ei rasittanut tai sitonut ketään kohtuuttomasti, viestintä sujui mukavasti WhatsApp- ja Facebook-ryhmien kautta.

Viljelmä perustettiin kesäkuun alussa.

Kesällä viljelmän ympärille rakennettiin pupuaita.

Nyt jo on sovittu, että jatkamme ensi kesänä. Projekti oli hyvä yhteinen kokemus ja opimme viljelyn lisäksi yhteisöllisyydestä, kestävyydestä, hyvinvoinnista, ravitsemuksesta, viestinnästä.

Mankolan koulu on ollut tyytyväinen, viljelijöiden lisäksi koulu on käyttänyt satoa mm. kotitaloustunneilla. Biologian opettajat olivat tyytyväisiä, että kasvilavat eivät enää kasva rikkaruohoa. Kouluvuoden alkaessa me viljelijät esittelimme kasvimaata koululaisille. Oli ihana nähdä, kuinka lapset katselivat, haistelivat ja maistelivat satoa innostuneesti. Syyskuussa korjaamme yhdessä sadon ja kerromme vielä projektista tämän vuoden Makosa-tapahtumassa.

Teksti ja kuvat:
Minna Junttila
Asiantuntija
Jyväskylän ammattikorkeakoulu
p. 040 588 6533
minna.junttila@jamk.fi

Lisää aiheesta:
http://mankolankasvihuone.blogspot.fi/
www.stoori.fi/retkikeitin/
www.jamk.fi/fi/Koulutus/Matkailu-ja-ravitsemisala/restonomi/

BA2
Posti Oy
Posti Green

Tapahtumat

2016

24.9.2016	Omenakarnevaalit, Lohja
24.9.2016	Liperin leipäpäivät, Liperi
24.9.2016	Läheltä Hyvää -lähiruokatapahtuma, Tampere
24.9.2016	Sadonkorjuumarkkinat Alahärmässä
24.-25.9.2016	Perinteiset ruokamarkkinat, Mangsin tila, Päivölä
30.9.2016	Teemaklinikka -Elintarvikekeksinnöt ja lähiruoka, Viitasaari
30.9. - 2.10.2016	Turun Ruoka & viinimessut,Turku
30.9. - 2.10.2016	Maista luomu -ruokatapahtuma, Mikkeli
6.10.2016	ERIHYVÄ: Erityisruokavaliot ja tuoteturvallisuus
6.10.2016	Luomu-elintarvikepäivä, Helsinki
10. - 13.10.2016	Artesaani-ruokakilpailu, Tammisaari
15. - 16.10.2016	Arctic Wellbeing, Rovaniemi
20.10.2016	Chef Day päivä
8.11.2016	Ateria, Helsinki
11. - 13.11.2016	Elma-messut, Helsinki
16.11.2016	Arktisuus elintarvikeviennin mahdollisuutena, Mikkeli
16. - 17.11.2016	Valtakunnalliset Luomupäivät, Turku
16. - 17.11.2016	Nordic Organic Food Fair, Malmö Ruotsi
13.12.2016	Lähiruokafoorumi, Helsinki

2017

8. - 9.3.2017	Fastfood & Café & Ravintola, Helsinki
6. – 9.4.2017	Lähiruoka ja Luomu, Helsinki
14. - 17.6.2017	Farmari, Seinäjoki

Katso lisätiedot **aitojamakuja.fi** *-tapahtumakalenterista*