

1  
2004



*Ruokamaisemia*  
HÄMMEESTÄ

*Toimittanut Pirjo Poutanen*



## Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2004 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1800 kpl. Jakelulistalla on noin 1300 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

### Toimitus

Arja Meriluoto  
(02) 333 6476  
arja.meriluoto@utu.fi

Heidi Valtari  
(02) 333 6416, 0400 487 160  
heidi.valtari@utu.fi

Turun yliopisto  
Täydennyskoulutuskeskus  
Lemminkäisenkatu 14-18 B  
20520 Turku  
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotteen tarkoitus on palvella eri puolilla Suomea olevia elintarvikealan toimijoita ja yrityksiä kertomalla valtakunnan tason asioista, verkostoitumisesta ja muista kaikkia elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikomuksia muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uusia asioita tai rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

Toimitus odottaa aktiivisuutta elintarvikealan toimijoilta. Liuska tekstiä syntyy helposti. Kyse on aktiivisuudesta. Kertomalla asioista auttaa toisia ja voi toisaalta saada arvokasta palautetta omaan toimintaan milta.

Ruoka-Suomi -tiedotetta voit lukea Ruoka-Suomi sivustosta osoitteesta [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

## Sisällys

Maaseutupolitiikalle uusi kokonaisuohjelma	1
Ruoka-Suomi -teemaryhmän kokoonpano tammikuu 2004	2
Kuljetusten ulkoistaminen tuo säästöjä elintarvikeyrityksille	3
Lähileipäketjun kehittämishanke	4
Pienyritys elintarvikeketjussa	5
Sienet haluavat vaeltaa viileässä	6
Rasvan laadun ja määrän merkitys tuotteen aistittavan laadun kannalta - lihavalmisteet	8
Luomuhankevetäjien tapaaminen	9
Ammattikorkeakoulujen opinnäytetyöt pk-yritysten kehittämistyökaluna	10
Ylimaakunnalliset elintarvikealan hankkeet	11
Ruokamaisemia Hämeestä kirjan synty	12
Lähiruoan "lähi" maantieteellisenä alueena	14
Opassarja lähiruoan käyttämisestä julkisissa ruokapalveluissa	15
Veturi puskee eteenpäin -kuljettaja vaihtui	16
Kuivattujen luomukasvisten tuotannon ja markkinoinnin kehittäminen	17
Maaseutu turuille, toreille ja kauppahalleihin	18
Palvelukortti	20



*Ruokamaisemia Hämeestä kirjan kansikuva. Kirjasta tarkemmin s. 12*

# Maaseutupolitiikalle uusi kokonaisuohjelma

Maaseudun kehittämisprojektin lopputraportti vuonna 1991, Toimiva maaseutu -ohjelma vuonna 1996, sekä Ihmisten maaseutu -kokonaisuohjelma vuodelta 2000 ovat saamassa jatkoa. Maaseutupolitiikan yhtenä keskeisenä keinona on nk. kokonaisuohjelma, joka keskittyy eri hallinnonalojen alueellisiin vaikutuksiin ja maaseutupolitiikan järjestelmään. Nykyisessä aluepoliittisessa järjestelmässä kokonaisuohjelma on yksi erityisohjelmista. Sen merkitys on alkanut paljastua, kun toisen ja kolmannen ohjelman lukuisista ehdotuksista on lähes kaikki saatu toteutumaan. Kokonaisuohjelma on pääministeri **Vanhasen** hallituksen yksi keskeisistä strategioista ja hankkeista.

Suomessa käyttöön otettu kokonaisuohjelma-menettely on herättänyt muualla myönteistä kiinnostusta. Noin vuoden kestävään valmisteluprosessiin liittyy hyvin monia osia, jotka samalla sitouttavat ehdotusten toteutukseen. Näitä ovat mm. ministeriöiden, puolueiden ja keskeisten järjestöjen kanssa käytävät neuvottelut sekä teemaryhmien ohjelmatyö ja esitysten toteuttaminen. Neljännellä kierroksella uusiksi elementeiksi ovat tulleet alueseminaarit ja -neuvottelut. Ne on raportoitu ja samalla maakuntaohjelmat arvioitu maaseutupoliittisesti YTR:n raportissa 10/2003. Neuvottelukierros oli anniltaan hyvin runsas ja osoitti selvästi alueiden painopisteet tulevalle maaseutupolitiikalle. Nämä otetaan myös huomioon ohjelman laadinnassa.

Kokonaisuohjelma on noin neljän vuoden prosessi: vuosi sitä laaditaan laajapohjaisesti ja kolme vuotta toteute-



taan. Niinpä Ihmisten maaseutu -ohjelmaa toteutetaan vielä tämän vuoden syksyyn asti eli niin kauan kuin seuraava ohjelma valmistuu. Edellisen ohjelman kaikkiaan 108 ehdotuksesta on noin 80 toteutunut ja arviolta 15 on mahdollisuus vielä saada eteenpäin.

Neljännän kokonaisuohjelman valmistelu käynnistyi syksyllä 2003, jolloin teemaryhmiltä ja niihin verrattavilta pyydettiin perusteltuja esityksiä ja oman alansa tilannekuvauksia ohjelman laatijoille helmikuun loppuun mennessä 2004. Pääasiassa uusista maaseutuprofessoreista koostuva strategiaryhmä alkoi saamaan aikaan kirjoittaa strategiaa uudelle ohjelmalle. Neuvottelut ovat käynnistyneet ja monista osista ohjelman koostava koordinaatioryhmä on myös jo käynyt linjaavan keskustelun. Hyvin tärkeä uusi piirre valmisteluun on saatu sil-

lä, että ohjelman laadintaa ohjaa maa- ja metsätalousministeri **Korkeaojan** johtama ministeriryhmä. Onhan uuden aluekehityslain mukaan valtioneuvoston hyväksyttävä erityisohjelmat. Aiemmin kokonaisuohjelmien poliittinen käsittely on järjestetty kaikissa tapauksissa hieman eri tavoin, mutta jälkikäteen. On arvioitava, että nyt päästään aiempaa pidemmälle poikkihallinnollisten maaseutupoliittisten näkökohtien sovittelussa eri sektorihallintojen suuntaan.

Edellinen kokonaisuohjelma otti käyttöön laajan ja suppean maaseutupolitiikan käsitteet. Se myös määritteli maaseudun elinvoiman ihmisten ja hyvinvoinnin määrän ja niissä tapahtuvien muutosten avulla. Nämä ratkaisut ovat osoittautuneet toimiviksi, eikä niitä neljännessä ohjelmassa muuteta. Sen sijaan uuteen ohjelmaan saataneen vahvistuneen maaseutupoliittisen järjestelmän ansiosta entistä perustellummat ja tavoitteellisemmat esitykset. Uuden ohjelman tulisi rohkeasti ottaa kantaa myös tulevan EU-ohjelmakauden keinoihin. Aikataulutavoitteena on saada uusi ohjelma toteutukseen syksyn 2004 kuluessa. Varmaa on, että tälläkin kertaa ministeriöt, kunnat, yritykset, järjestöt ja yliopistot saavat haastavia esityksiä toteutettavakseen ja YTR huolehtii, että niitä myös toteutetaan.

*Eero Uusitalo*

*Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän pääsihteeri*

---

# Ruoka-Suomi -teemaryhmän kokoonpano tammikuu 2004

<b>Puheenjohtaja</b>	Sirpa Karjalainen, ylitarkastaja, MMM
<b>Varapuheenjohtaja</b>	Markku Wulff, tulosaluejohtaja, Savonia – ammattikorkeakoulu
<b>Sihteeri/koordinaattori</b>	Heidi Valtari, suunnittelija, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

## Jäsenet

Tuija Helsky, projektijohtaja, LounaFood, Turun kauppakorkeakoulu  
Marja-Leena Hirvonen, koulutuslavastaava, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Palvelut-osasto  
Marko Jori, kehityspäällikkö, Pyhäjärvi-instituutti  
Markku Kajalo, projektipäällikkö, Oulun yliopisto, Kainuun yksiköt/Biotekniikan laboratorio  
Kai Karsma, erikoistutkija, KTM, Elinkeino-osasto  
Rauni Kivelä, projektipäällikkö, Keski-Pohjanmaan elintarvikekeskus  
Joanna Kurki, eläinlääkintötarkastaja, MMM/Elintarvike- ja terveystieteiden osasto  
Reijo Kuusinen, projektipäällikkö, Agropolis Oy  
Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood – Suomen Ruokatieto ry  
Marjaana Liukko, nuorisotyön päällikkö, Suomen 4H-liitto  
Jukka Lähteenkorva, johtaja, Foodwest Oy, Seinäjoen seudun osaamiskeskus/Elintarvike  
Mirja Morkkila, ryhmäpäällikkö, VTT, Biotekniikka  
Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry, ELO-aluekoordinaattori  
Riitta-Liisa Niemi, projektivastaava, Tamfood  
Leena Packalen, tiedotuspäällikkö, MTK  
Tiina Piilo, toimialapäällikkö, Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori  
Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ELO-aluekoordinaattori  
Tuula Taavila, kehityspäällikkö, ProAgria Kymenlaakso, ELO-aluekoordinaattori  
Eila Törmä, toimitusjohtaja, Satafood kehittämissyhdystys ry  
Sirkka Uski, kehityspäällikkö, ProAgria Maaseutukeskusten liitto  
Erkki Vasara, toiminnanjohtaja, Agropolis Oy, ELO-verkosto  
Jussi Veijola, elintarvikekoordinaattori, Lapin Maaseutukeskus  
Päivi Vitikka, elintarvikekoordinaattori, Oulun Seudun Ammatillisen Koulutuksen Kuntayhtymä (OSAKK)

**[www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)**

osoitteesta lisäinfoa Ruoka-Suomi -teemaryhmästä

# Kuljetusten ulkoistaminen tuo säästöjä elintarvikeyrityksille

**Etelä-Savossa säästöt jopa 2 miljoonaa euroa**

Pk-elintarvikeyritysten tuotekuljetusten ulkoistaminen voi tuoda yritykselle säästöä jopa 20 000 – 35 000 euroa vuodessa. Kuljetusten ulkoistaminen voi myös laajentaa yrityksen markkina-aluetta ja mahdollistaa tuotannon kasvattamisen. PK-elintarvikeyritysten logistiikan ulkoistamista on selvitetty Mikkelin ammattikorkeakoulun tutkimuskeskus YTI:ssä. Vuoden 2003 lopussa päättyneessä Rahti Raitti –hankkeessa tutkittiin pk-elintarvikeyritysten logistiikan, lähinnä tuotteiden kuljettamisen, toimintatapoja.

Tutkimuksessa kävi ilmi, että suurin osa eteläsavolaisista elintarvikeyrityksistä hoitaa tuotteiden kuljetukset itse omalla pakettiautolla. Vaikka omaa kuljetusta pidetäänkin yrityksissä runsaasti resursseja vievänä vaihtoehtona, kuljetuksen kustannukset lasketaan liian pieniksi. Usein hintana pidetään vain polttoainekustannuksia. Polttoaineen osuus kokonaiskustannuksista on todellisuudessa noin 9 % ja kustannuksiin on laskettava myös kuljetuksissa kuluva aika ja työpanos. Oma autoa edullisempaa olisikin käyttää ulkopuolisia kuljetusliikkeitä.

## **Oma kuljetus voi estää tuotannon kasvattamisen**

Omalla autolla kuljettaminen voi muodostua yritykselle ns. pullonkaulaksi: vaikka tuotteille olisi kysyntää kauempanakin, ei jakelu ole mahdollista pitkien välimatkojen vuoksi. Tutkimuksessa saatujen tulosten mukaan yritykselle jää ulkoistamisen ansiosta aikaa liiketoiminnan kehittämiseen, ja tuotantoa on mahdollista lisätä jopa

30 – 50 %.

Siirtymistä kuljetuksen ulkoistamiseen hidastaa mm. se, ettei elintarvikeyrityksissä osata määritellä kuljetustarvetta tarpeeksi selkeästi kuljetusliikettä varten. Myös toimitusten rytmittäminen kuljetusliikkeen reitin ja aikataulun mukaan on tuntunut yrittäjistä hankalalta.

## **Säästöt koko maassa jopa 40 miljoonaa euroa**

Etelä-Savon alueella pk-elintarvikeyrityksiä on noin 140, joista noin 100 toimii aktiivisesti ja kuljettaa itse tuotteensa. Etelä-Savon alueella kuljetusten ulkoistaminen toisi arviolta noin 2 miljoonaa euron säästöt. Kun lasketaan mukaan kuljetuksista säästynyt aika ja laajemmat markkinat, pk-elintarvikeyritysten liikevaihto voisi kasvaa Etelä-Savossa noin 3,2 miljoonalla eurolla. Koko Suomessa logistiikan ulkoistamisesta saatava säästö voi kohota jopa 40 miljoonaan euroon ja liikevaihdon lisääntyminen koko Suomessa olisi noin 60 miljoonaa euron luokkaa.

Mikkelin ammattikorkeakoulussa valmistuu alkuvuodesta opas logistiikan ulkoistamisesta, opas on suunnattu erityisesti pk-elintarvikeyrityksille.

Seppo Hytönen

Lisätietoja

*Mervi Manninen*

[mervi.manninen@mikkeli.ami.fi](mailto:mervi.manninen@mikkeli.ami.fi)

# Lähileipäketjun kehittämishanke

***Suomalaisen maatalouden ja leiväntuotannon toimintaympäristö on muuttunut rajusti viime vuosikymmeninä ja etenkin EU-aikana. Tämä aiheuttaa suuria haasteita maaseudun elinkeinorakenteen monipuolisena säilyttämiseen, myllytoiminnan jatkuvuuden turvaamiseen, leipomoiden kannattavuuden parantamiseen ja myös leipäviljanviljelyn kannattavuuden parantamiseen. Kotimaisen leivän tuotanto voidaan turvata vain koko tuotantoketjun toimintaa kehittämällä ja kannattavuutta parantamalla.***

Maaseudun ja elintarviketalouden kehittämissyhtiö Agropolis Oy on yhdessä Myllyliitto Ry:n kanssa viemässä eteenpäin pienmyllyjen toiminnan kehittämiseen ja aseman parantamiseen tähtäävää LÄHILEIPÄKETJUN KEHITTÄMISHANKETTA. Hanke rahoitetaan ylimaakunnallisena 10 TE-keskuksen ja 14 maakunnan alueella toteutettavana ALMA-hankkeena. Kohderyhmänä ovat paikallismyllyt, paikallisleipomot sekä leipäviljan tuottajat. Edunsaajina ovat lisäksi kunnat, maakunnat ja kaikki kuluttajat.

Päätavoitteena on kehittää taloudellisesti kannattava tuotantoketju, jonka lopputuotteena on 100% kotimaisesta raaka-aineesta valmistettu kuluttajien mieltymyksiä vastaava leipä.

Tähän mennessä olemme käyneet 26 myllyllä, jotka kaikki ovat hankkeessa mukana. Seuraavaksi on tarkoitus käydä leipomoissa, kehittää reseptiikkaa ja viedä hanketta eteenpäin kai-

killä osa-alueilla. Osa leipomoista leipoo jo tällä hetkellä lähileipää, mutta vuoden 2006 alkuun mennessä ketju viljelijä-mylly-lähileipomo-kauppa-kuluttaja tulisi olla valmis kaikilla hankkeessa mukana olevilla. Lähileivän voitunnistaa vielä kehitteillä olevasta merkistä, joka kertoo 100% kotimaisuudesta, lisäaineettomuudesta ja viljan alkuperän jäljitettävyydestä.

Yhteistyöterveisin  
Tarja Warpenius  
projektipäällikkö  
Agropolis Oy  
puh. 050 406 1811

## ***Myllykäynnit TE-keskuksittain***

### Uudenmaan TE-keskus

- Sälinkään Mylly, Sälinkää
- Strömsbergin Mylly Oy, Porvoo

### Varsinais-Suomen TE-keskus

- Kemiön Mylly Oy, Kemiö
- Mustion Mylly
- Lokalahden Luomumylly, Loka-lahti
- Riihikosken Vehnämylly, Pöytyä
- Reunasalon Mylly, Marttila

### Hämeen TE-keskus

- Vääksyn Mylly Oy, Vääksy
- Ypäjän Vehnämylly Oy, Ypäjä
- Riihivilja Oy, Humppila

### Satakunnan TE-keskus

- Nakkilan Mylly, Nakkila
- Leineperin Mylly, Leineperi

### Pirkanmaan TE-keskus

- Kyröskosken Mylly/Maaseutueläkeskus Osara, Hämeenkyrö
- Keski-Suomen Mylly, Vilppula

### Kaakkois-Suomen TE-keskus

- Jalon Mylly Oy, Liikkala
- Multahovin Mylly Ky, Valkeala
- Tienhaaran Mylly Oy, Savitai-pale

### Keski-Suomen TE-keskus

- Uunituote Hakala Oy, Lievestuore
- Rutalahden Mylly, Rutalahti
- Konneveden Mylly Oy, Konnevesi

### Etelä-Pohjanmaan TE-keskus

- Harisen Mylly, Vimpeli
- Ylistaron Vehnämylly, Ylistaro
- Korpelan/Taivalkosken Mylly Oy, Jalasjärvi

### Pohjanmaan TE-keskus

- Kyrönmaan Mylly, Isokyrö

### Etelä-Savon TE-keskus

- Kangasniemen Osuusmeijeri, Kangasniemi

# PIENYRITYS ELINTARVIKEKETJUSSA

- Tutkimustulosten julkistamis- ja keskustelutilaisuus

**Aika** keskiviikko 3.3.2004, klo 12.00-16.00  
**Paikka** Ilmaristen matkailutila, Vääteläntie 45, Lieto  
(ajo-ohjeet: [www.ilmaristenmatkailutila.com](http://www.ilmaristenmatkailutila.com))

Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksessa Seinäjoella on toteutettu elintarvikealaan liittyvä kolmivuotinen Euroopan komission rahoittama tutkimushanke ”*Pienten ja keskisuurten elintarvikeyritysten markkinointikanavat Euroopan syrjäisillä maaseutualueilla*” (SUPPLIERS). Tutkimuksessa keskityttiin lähinnä pienyritysten jakeluratkaisuihin ja markkinoille pääsyn ongelmiin. Tutkimusalueina olivat Varsinais-Suomi ja Pohjois-Pohjanmaa. Helsingin yliopisto järjestää Ilmaristen matkailutilalla Liedossa (n. 10 km Turun keskustasta) loppu seminaarin, jossa kuullaan sekä tehdyn tutkimuksen tuloksia että maakunnallisen kehittämistyön ajankohtaisia asioita. Lisäksi keskustellaan pienyritysten mahdollisuuksista ja merkityksestä suomalaisessa elintarvikeketjussa. Tilaisuus on suunnattu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita pienelintarvikeyritysten tai elintarvikeketjun toiminnasta ja kehittämisestä.

## Alustava ohjelma:

- 12:00 Tervetulosanat  
*Tutkimusjohtaja Sami Kurki, Helsingin yliopisto Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Seinäjoki*
- 12:15 SUPPLIERS-tutkimuksen tulosten esittely  
*Tutkija Leena Viitaharju, Helsingin yliopisto Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Seinäjoki*
- 13:15 Pk-elintarvikeyritysten kehittäminen Varsinais-Suomessa  
*Projektijohtaja Tuija Helsky, LounaFood*
- 13:45 Kahvi
- 14:15 Pienyritys päivittäistavarakaupassa  
*Kaupalan edustaja*
- 14:50 Paneelikeskustelu: Miten pk-elintarvikeyritys pääsee markkinoille ja pärjää siellä?  
*Puheenjohtajana erikoistutkija Pauli Valkosalo, Helsingin yliopisto Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Seinäjoki*
- 15:45 Kysymyksiä ja keskustelua

## Ilmoittautuminen:

27.2.2004 mennessä koulutussihteeri Irmeli Rintalalle puh. (06) 421 3342, [irmeli.rintala@helsinki.fi](mailto:irmeli.rintala@helsinki.fi).  
Tilaisuus on maksuton.

# Sienet haluavat vaeltaa viileässä

***Viljeltyjen sienten matka sienimöstä kaupan hyllylle on pitkä ja vaaroja täynnä. Sienten toimitusketjun aukoton onnistuminen on ainoa tae sienten laadun säilymiselle ja se varmistaa samalla kuluttajien tyytyväisyyden itse tuotteeseen. Sienten toimitusketjun, ja etenkin kylmäketjun, toimivuutta ryhdyttiin testaamaan ja kehittämään Pyhäjärvi-instituutissa 1.9.2002 käynnistyneessä Viljeltyjen sienten toimitusketjun kehittäminen –hankkeessa. Päätaavoitteena oli tunnistaa ketjun ongelmakohdat ja sen jälkeen etsiä keinot niiden poistamiseksi.***

Hankkeen toteutuksessa ovat instituutin ohella mukana olleet Kotimaiset Kasvikset ry, Mykora Oy, Inex Partners Oy, Sieniryttäjät ry sekä yhteistyötahona käytännön toteutuksessa VTT Biotekniikka. Hanke on ylimaakunnallinen ja päärahoitus tulee ALMAsta Satakunnan TE -keskuksen kautta.

Toimitusketjun tutkiminen ja testaus tapahtui neljässä vaiheessa. Ensin spesifioitiin ja mallinnettiin koko ketjun toiminta käytännössä aina sienten poiminnasta kaupan hyllylle asti. Seuraavaksi etsittiin kirjallisuudesta optimaalisimmat vaihtoehdot sienten jäädytys- ja varastointimenetelmille ja pakkauksille, sekä selvitettiin kosteuden ja lämpötilan vaikutusta sienten laatuun ja säilyvyyteen (ajan funktiona). Kahden ensimmäisen vaiheen avulla suunniteltiin ensimmäinen varsinainen koesarja. Lähtökohdانا oli kaupan tilaus keskusliikkeelle, josta tilaus lähti edelleen Mykoralle. Koesar-

jassa käytettiin valkoisia herkkusieniä kahdessa erilaisessa pakkauksessa.

Koesarjan I sieniä poimittiin sekä Mykoralla että yhteistyösienimössä. Sienirasioihin liitettiin välittömästi poiminnassa sienten sisälämpötilaa ja rasi-an lämpötilaa sekä kosteusprosenttia mittaavia antureita. Tämän jälkeen koerasiat kulkivat tavallisten rasioiden mukana jäädytykseen, suljentaan sekä punnitukseen ja etiköintiin. Ennen tuotteiden siirtoa lähtevän tavarar varastoon, liitettiin niihin lisäksi laatikon (jossa 6 rasiaa) sisälämpötilaa ja –kosteutta mittaavia antureita. Mykoralta koerasiat kulkivat muiden sienirasioiden mukana keskusliikkeeseen, josta ne varastoinnin ja keräilyn jälkeen kuljetettiin koekauppoihin normaalien tilausten ohessa. Kaupassa koerasiat vietiin kylmiöön ja siirrettiin illalla myyntihyllyyn. Seuraavana aamuna koerasiat poistettiin hyllystä, punnittiin ja sienille tehtiin aistinvaraiset arvioinnit etukäteen laaditun aseteikon mukaisesti. Anturit lähetettiin VTT:lle purettaviksi.

Koesarja II, joka tehtiin alkusyksystä 2003, poikkesi ensimmäisestä koesarjasta niin, että tällä kertaa koerasioita pidettiin kauppojen hyllyssä myyntiajan loppuun ja rasioita käytiin noutamassa 2 päivän välein. Lisäksi mukana olivat kahden eri rasiatyyppin lisäksi irtotavarana myytävät sienet. Koesarjan alkuosa oli samanlainen kuin koesarjassa I.

Sienten optimisäilytyslämpötila on 1 – 3 °C. Koesarjojen perusteella sienet myös lähtivät Mykoralta tässä lämpötilassa. Kuljetuksissa keskusliikkeeseen lämpötilat vaihtelivat normaalisti

välillä 1 – 6 °C yhtä poikkeusta lukuun ottamatta. Keskusliikkeen varastossa lämpötila nousi 6 – 8 °C välille ja keräilyalueella se nousi vielä n. 9 °C:een. Kuljetuksessa kauppaan lämpötila pääsääntöisesti laski alle 5 °C:een. Kun sienet saapuivat kauppaan, alkoi lämpötila nopeasti kaventua 10 – 12 °C:seen jo kylmiössä. Myyntihyllyssä sienten sisälämpötila nousi pahimmillaan jopa 17 °C:seen. Ongelmallisimpia olivat irtosienet, joita joissain kauppoissa pidettiin esillä huoneenlämmössä. Kuvasta näkee myös lämpötilavaihtelut, jotka aiheutuvat, kun hyllyjen päälle vedetään yöksi verho ja lämpötila verhon alla laskee. Uudemmissa ja isommissa kauppoissa lämpötilat hyllyissä olivat päiväaikaan n. 12 °C ja yön aikana lämpötila saattoi laskea jopa 5 °C:een.

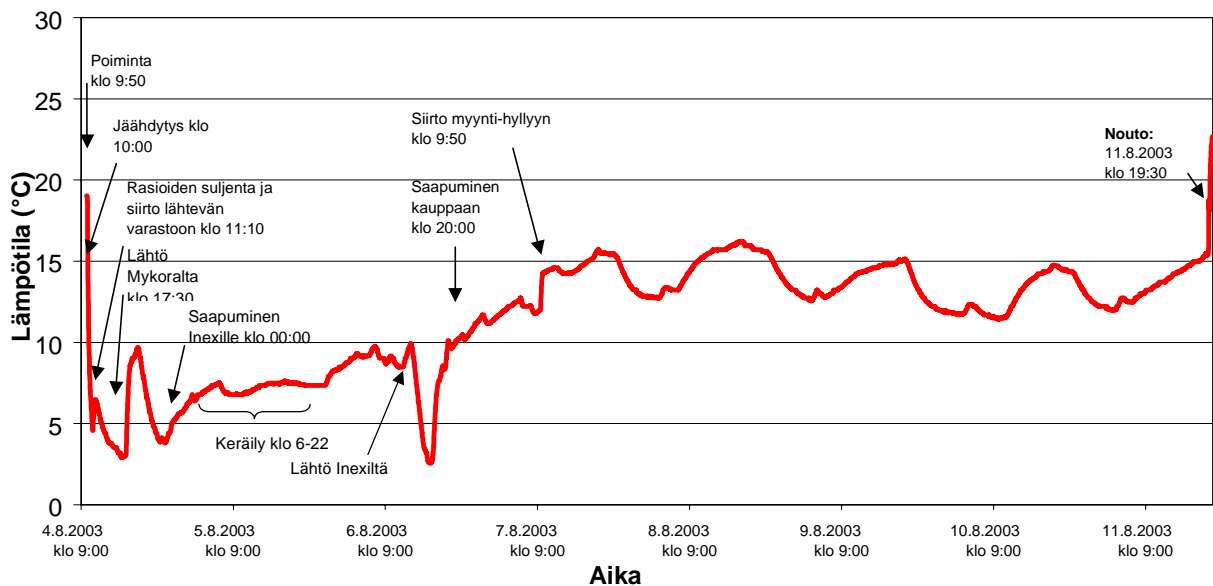
Vaikka koetuloksista voisi helposti päätellä, että kaupan liian korkeat hyllylämpötilat ovat ainoa ongelmakohta, niin asia ei ole ihan niin yksiselitteinen. Parannettavaa on koko ketjussa ja ketjun jokaisessa vaiheessa. Tosin lämpötilan nousu on voimakainta juuri kaupassa ja kauppiaiden tulisikin miettiä mahdollisuuksia alentaa hyllyjen lämpötilaa samalle tasolle kuin mitä se on keskusliikkeen varastossa (n. 6 – 8 °C). Hyllylämpötilat myös vaihtelevat kauppojen ja hyllyjen välillä suurestikin riippuen koosta ja iästä. Optimaalisin ratkaisu olisi siirtää sienet kokonaan pois HeVi – osastolta samaan hyllyyn pakatun lihan kanssa!

Vuoden 2004 aikana hankkeen tulosten perusteella laaditaan oppaat sekä sienimöyrytyksille että kauppoille. Oppaissa pyritään nostamaan esiin kaik-



ki tunnistetut ongelmakohdat ketjun jokaisessa kohdassa ja kerrotaan eri vaihtoehdot ongelman poistamiseksi tai sen aiheuttaman riskin minimoimiseksi. Lisäksi aiheen tiimoilta tullaan järjestämään koulutusta ketjun eri toimijoille syksyllä 2004.

### Market -kokoluokka Sienien sisälämpötilat rasioissa



Lisätietoja

*Kehityspäällikkö Marko Jori*

*Pyhäjärvi-instituutti*

*Ruukinpuisto*

*27500 Kauttua*

*puh. (02) 838 0627*

*marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi*

# Rasvan laadun ja määrän merkitys tuotteen aistittavan laadun kannalta - lihavalmisteet

***Lihavalmisteiden rasva on peräisin lihalajitelmista. Lihan rasvapitoisuus vaihtelee ruhon eri osissa. Rasvan koostumus riippuu siitä, mistä eläimestä rasva on peräisin.***

***Suurin osa lihavalmisteiden rasvasta Suomessa on sianrasvaa. Sianlihan rasvan rasvahapoista 38,6 % on tyydyttyneitä, 44,8 % monotyydyttymättömiä ja 14,5 % polytydyttymättömiä. Naudalla vastaavat luvut ovat 45 %, 45 % ja 10 % ja siipikarjalla 32 %, 40 % ja 28 %. Siialla ja siipikarjalla rehun koostumus vaikuttaa rasvan rasvahappokoostumukseen.***

***Lihavalmisteissa rasva vaikuttaa paitsi ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin myös aistinvaraisiin ja rakenteellisiin ominaisuuksiin. Itse tuote määrää kuinka paljon rasvapitoisuutta voidaan alentaa. Keittomakkaroissa minimirasvapitoisuus on noin 10 % rasvaa ja kestromakkarassa tuotteen kuivumisasteesta riippuen 20-30 %.***

***Rasvapitoisuuden alentuessa tuotteen koostumus yleensä muuttuu. Helpoimmin rasvapitoisuutta voidaan alentaa sellaisissa tuotteissa, joiden rasvapitoisuus on korkea.***

## **Rasvapitoisuuden alentaminen**

Suomalaiset lihavalmisteet ovat normaalistikin kansainvälisessä tarkastelussa vähärasvaisia. Lenkki-, nakki- ja lauantaimakkarat rasvapitoisuus on 18-20 %, ja nykyään on saatavissa makkaroita, joiden rasvapitoisuus on

10–12 %. Monessa muussa Euroopan maassa sekä USAssa keittomakkaroitten rasvapitoisuudet ovat välillä 20-30 %. Kokolihavalmisteissa rasvapitoisuudet ovat lähes aina alhaisia, alimmillaan alle kaksi prosenttia.

Makkaroitten rasvapitoisuutta voidaan alentaa: 1) käyttämällä vähärasvaisempia lihalajitelmia ja/tai 2) käyttämällä ei-lihaperäisiä valmistusaineita sekä 3) muuttamalla valmistusprosessia.

Ei-lihaperäisiä valmistusaineita ovat vesi, proteiinit, tärkkelykset, kuidut sekä muut valmistusaineet, esim. entsyymit ja karrageeni sekä lisäaineet.

Kun rasvaa (tai jotakin muuta valmistusainetta) korvataan reseptissä jollakin toisella valmistusaineella, reseptikoostumus muuttuu, mikä puolestaan vaikuttaa tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Rasvan osittainen korvaaminen vedellä aiheuttaa helposti vedensidontaongelmia ja pehmeän rakenteen.

Valmistusprosessia muuttamalla voidaan joissakin tapauksissa parantaa vähärasvaisten lihavalmisteiden aistinvaraisia ominaisuuksia. Tällöin tulevat kyseeseen esi-emulsion tekeminen sekä valmistusaineiden lisäysajankohdan, hienonnusasteen ja kuumennuskäsittelyn muuttaminen.

## **Vaikutus aistinvaraisiin ominaisuuksiin**

### **Väri**

Rasvapitoisuuden alentuessa tuotteen väri yleensä tummenee. Suoma-

laisissa sianlihasta valmistetuissa makkaroissa tätä ei helposti huomaa.

### **Rakenne/suutuntuma**

Rasvapitoisuuden alentaminen tekee makkaran rakenteesta kumimaisen ja jauhelihavalmisteen rakenteesta kovan. Vähärasvaisten lihavalmisteiden rakennetta on pyritty parantamaan käyttämällä valmistuksessa yhtä tai yleensä useampaa rakennetta parantavaa valmistus- ja/tai lisäainetta. Rakenteen parantamisella tarkoitetaan reseptikoostumuksesta riippuen joko rakenteen kiinteyttämistä tai pehmentämistä.

Proteiineja, joilla voidaan vaikuttaa lihavalmisteiden rakenteeseen ovat soijaproteiini, muut kasvisproteiinit, maito- ja heraproteiinit, lihaproteiinit ja plasma sekä kananmunaproteiini.

### **Maku ja aromi**

Lihavalmisteen makuun ja aromiin vaikuttaa käytetyn rasvan määrä, sekä myös käytetty lihalajitelma.

Lihavalmisteen makuun vaikuttavat myös muut aineet kuin lihalajitelmat. Näistä tärkein on suola. Makuun vaikuttavina aineina voidaan lisätä myös mm. aromeja, arominvahventeita (natriumglutamaatti, hiivauute), proteiinihydrolysaatteja, lyysiinihydrokloridia sekä muita aminohappojohdannaisia, mausteita sekä flavonoideja.

Kun rasvapitoisuus muuttuu, maun ja aromin luonne saattaa muuttua. Haihtuvat aromaattiset yhdisteet aistitaan eri tavalla muuttuneessa ympäristössä /9/. Monet aromiaineet ovat rasvaliukoisia, joten rasvapitoisuuden muutos muuttaa helposti aromitasapainoa

## Luomuhankevetäjien tapaaminen

/9/. Myös suolan, mausteiden ja arominvahventeiden käyttäytyminen saattaa muuttua, kun reseptikoostumus muuttuu.

Rasvan/veden sitoutuminen vaikuttaa lihavalmisteen aistittuun suolaisuuteen. Rasva peittää suolan makua, mutta vaikutus ei ole lineaarinen kaikissa rasvapitoisuuksissa. Alhaisissa rasvapitoisuuksissa makkara maistuu helposti suolaiselta, varsinkin jos makkaran vesi on sitoutunut heikosti. Toisaalta, rasvapitoisuuden nousessa korkeaksi myös makkaran vesiosan suolapitoisuus nousee korkeaksi, mikä puolestaan lisää suolaisuuden aistimusta. Viimeksi mainitussa tutkimuksessa sekä suolapitoisuudet (2,4 - 3,8 %) että rasvapitoisuudet (20,3 - 30,6 %) olivat korkeita.

Suomalaisilla resepteillä valmistetuissa makkaroissa on todettu, että reseptikoostumus vaikuttaa suolaisuuden maistumiseen eri rasvapitoisuuksissa. Jos rasva korvataan reseptissä vedellä, rasvapitoisuus ei vaikuta suolaisuuden aistimiseen. Mutta, jos reseptikoostumusta muutetaan lihalajitelmien avulla siten, että rasvapitoisuuden hella myös proteiinipitoisuus muuttuu, aistittu suolaisuus vähenee proteiinipitoisuuden noustessa.

ETT Marita Ruusunen  
HY/elintarviketeknologian laitos/lihateknologia

Lyhentämätön teksti ja lähdeluettelo saatavissa  
*Tiina Piilo*  
Viikki Food Centre  
puh. (09) 1915 8454, 050 592 4794  
*tiina.piilo@helsinki.fi*

Vuosittainen luomuhankevetäjien tapaaminen oli 28. - 29.1.2004. Seminaarin ensimmäisenä päivänä noin 35 luomutoimijaa rakensi mm. tulevaisuuden luomuviestintää ja sen yhteistä sanomaa. Toisena seminaaripäivänä paneuduttiin luomuvihannesketjun ja luomulihaketjun kehittämishaasteisiin.

Luomutoimijat kokoontuvat yhteiseen seminaariin alkuvuonna 2005.

Lisätietoja

*Heidi Valtari*

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

*heidi.valtari@utu.fi*



*Kuvassa yrittäjä Juha Hanhimäki, Goosehill Beef Service, kertomassa kokemuksistaan luomulihan tarjonnasta ja kysynnästä.*

# Ammattikorkeakoulujen opinnäytetyöt pk-yritysten kehittämistyökaluna

Alueiden ja elinkeinojen kehittäminen on perusopetuksen rinnalla ammattikorkeakoulujen tärkeä, lakisääteinen tehtävä. Käytännön työelämästä tulevien ongelmien ratkaiseminen yhteistyössä yritysten kanssa tarjoaa opiskelijalle parasta mahdollista oppia koko opiskelun ajan.

Opinnäytetyö on opiskelun loppuvaiheeseen sijoittuva 10 opintoviikon ( n. 400 tuntia ) laajuinen tutkimus-, selvitys- tai kehittämistehtävä, joka miltei poikkeuksetta tehdään toimeksiantona yritysten tai organisaatioiden tarpeisiin. Kaikkien ammattikorkeakoulujen työelämäpalvelut tai tutkimus- ja kehittämispalvelut ottavat toimeksiantoja vastaan.

Opinnäytetyö voidaan tehdä monin eri tavoin; se voi olla mm. perinteinen tutkimus, tapahtuman järjestäminen, palvelupaketin suunnittelu ja toteuttaminen, yrityksen perustaminen, näyttely, tuote, tuote- tai tutkimuskansio jne.. Oleellista on, että opinnäytetyössä paneudutaan ongelmaan ja sen ratkaisemiseen syvällisesti uusinta tietoa hyväksikäyttäen.

## **Miten opinnäytetöistä saa tietoa? - Case Jyväskylän ammattikorkeakoulu**

Eri ammattikorkeakouluilla on oma tapansa välittää tietoa opinnäytetöistä ja niiden tuloksista. Yleensä tieto löytyy ammattikorkeakoulun kirjastosta, työelämäpalvelujen tai T&K-toiminnan alta. Monet ammattikorkeakoulut julkaisevat töistä tiivistelmiä tai koko työn elektronisena aineistona. Osa töistä on toimeksiantajan pyynnöstä salaisia.

Jyväskylän ammattikorkeakoulussa tehtyjen opinnäytetöiden tiivistelmät löytyvät kirjaston sivuilta ([www.kirjasto.jypoly.fi](http://www.kirjasto.jypoly.fi) ja sieltä Opinnäytetyöt). Opinnäytetyöt on ryhmitelty koulutusalan mukaan. Elintarvikealan yrityksiä ja toimijoita kiinnostavaa tietoa löytyy parhaiten luonnonvara-alan, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ja liiketalouden opinnäytetöistä. Myös muiden koulutusyksiköiden ja ammatillisen opettajakorkeakoulun töihin kannattaa tutustua. Kiinnostavimmista matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinnäytetöistä julkaistaan vuosittain artikkelikokoelma, jota on saatavissa kirjaston kautta. Opinnäytetöitä voi lainata paikan päällä tai kaukolainauksena.

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinnäytetöiden aihepiiri liikkuu koko yritystoiminnan alueella. Eniten tehdään asiakkuuksien hoitoon, markkinointiin sekä prosessien ja tuotteiden kehittämiseen liittyviä töitä. Hankkeiden tilaamissa opinnäytetöissä on viime aikoina paneuduttu mm. tuotekehitykseen, verkostojen rakentamisen käytännön ratkaisuihin sekä lähiruokaketjujen rakentamiseen kauppaan ja ammattikeittiöihin. Ongelmat ja kehittämistarpeet tulevat pääasiassa pk-yrityksiltä ja hankkeilta, jotka toimivat ravitsemis- ja elintarvikealalla, matkailussa, kuluttajapalveluissa ja toimitilapalveluissa.

Lisätietoja

*Marja Seuranen*

*ELO-aluekoordinaattori*

*Jyväskylän ammattikorkeakoulu/mat-  
kailu-, ravitsemis- ja talousala*

*[marja.seuranen@jypoly.fi](mailto:marja.seuranen@jypoly.fi)*

*[www.eloverkko.net](http://www.eloverkko.net)*

*[www.ruokacentria.com](http://www.ruokacentria.com)*



## Tiedotus- ja verkostoitumispäivä YLIMAAKUNNALLISET ELINTARVIKEALAN HANKKEET

Tavoitteena on tiedottaa Keski-Suomessa toimivista hankkeista ja niiden tuomasta lisäarvosta yrittäjille ja kehittäjille sekä tarjota tietoa alan asiantuntijoista ja kehittää yhteistyötä eri toimijoiden välillä

**Aika** Maanantaina 8. päivänä maaliskuuta 2004 klo 10 alkaen  
**Paikka** Jyväskylä, Saarijärventie 21, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Matkailu-ravitsemis- ja talousala

**klo 10-11.30 Lehdistötilaisuus:** Päivän ohjelman esittely, 5 min esittely jokaisesta hankkeesta

**klo 11.30-12.30 Lounas**

**klo 12.30-15 Hanke-esittelyt ja keskustelut**

**2,5 tuntia aihealueittain jakautuneena viidessä eri luentosalissa**

**1. kasvikset 2. markkinointi 3. leipä-vilja 4. hunaja 5. riista**

**Kuivattujen luomukasvisten tuotannon ja markkinoinnin kehittäminen**

Pyhäjärvi-instituutti, ELO-aluekoordinaattori Harto Ylitalo, projektipäällikkö Marja-Liisa Mikola-Luoto ja yrittäjä Pentti Virtanen

**Peruna- ja vihanneskuorimoiden kehittämishanke Vikuri**

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, projektipäällikkö Marja Lehto

**Marakassi-hanke**

Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori Tiina Piilo

**Kumppanuushanke**

Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Matkailu-, ravitsemis- ja talousala, projektipäällikkö Arto Vidgren, ELO -aluekoordinaattori Marja Seuranen

**Kotimaisten pienjuustoloiden tuotteiden markkinoinnin edistäminen**

Keski-Pohjanmaan opisto / Maaseutuakatemia, Kannus, projektipäällikkö Rauni Kivelä, Kyösti Jukkola, Jukkolan Juustola

**Veturi-hanke**

ProAgria Maaseutukeskusten liitto, Timo Kilpijärvi, projektipäällikkö Pauliina Lehtimäki

**Lähileipäketjun kehittämishanke**

Agropolis Oy, projektipäällikkö Tarja Warpenius

**Yhteistyöllä makeampaan elämään**

Suomen Mehiläishoitajain Liitto ry, projektipäällikkö Marja Komppa

**Metsän Uudet Mahdollisuudet –hanke**

Jämsän Seudun Koulutuskeskus, Maatalous- ja puutarhaoppilaitos, projektipäällikkö Tapio Halla

**Keskisuomalaisten hankkeitten näyttely aulassa koko päivän**

**klo 15 alkaen Näyttelyyn tutustuminen**

**Lisätietoja:** [www.ruokacentria.com](http://www.ruokacentria.com)

**Ilmoittautuminen** tiistaihin 2.3.04 mennessä Arja Orell-Kauppiselle gsm 040-551 4503 tai [arja.orell-kauppinen@jypoly.fi](mailto:arja.orell-kauppinen@jypoly.fi)

**Ajo-ohjeet:** [www.jypoly.fi](http://www.jypoly.fi) - Yhteystiedot ja sijainti - kohde 3

Järjestäjä



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU  
JYVÄSKYLÄ POLYTECHNIC

**Keski-Suomen pk-elintarvikealan koordinaatiohanke**

# Ruokamaisemia Hämeestä kirjan synty

Ruokamaisemia Hämeestä - kirja on syntynyt rakkaudesta ja kunnioituksesta hämäläistä ruokaa kohtaan, jota on aina valmistettu ja tarjottu vieraanvaraisuutta kunnioittaen.

Kirja tuo maisteltavaksi ja valmistettavaksi reseptiikan, jossa noudetaan perinteen luomaa raaka-ainevalikoimaa kuitenkin noudattaen tämän päivän tapaa valmistaa ruokaa.

## Lähde matkaan

Ruokamaisemia Hämeestä kirja kutsuu lähtemään tutkimusmatkalle hyvän ruoan pariin.

Heittäytymään uusiin makunautintoihin, kokeiluihin ja innostumaan ruoan valmistamisesta. Laittamaan ruokaa omaa luovuutta käyttäen puhtaista aidoista raaka-aineista ja rakentamaan ateriakokonaisuuksia eri vuodenaikojen ja maisemallisen annin mukaan. Ammentamaan entistä enemmän omista perinteistämme ja jatkamaan aitoa keittotaitoa tuleville sukupolville.

## Historia

Käsitys Hämeen maakunnan ja heimon ainutlaatuisuudesta syntyi ja kehittyi viime vuosisadalla ja tämän vuosisadan ensimmäisinä vuosikymmeninä. Ruokakulttuurin raja kulkee Hämeen alueella, se on ollut rikkaan ruokaperinteen synnyttäjä Hämeeseen. Ruokavalio perustui Hämeessä viljatuotteisiin, perunaan ja maitotuotteisiin. Aterioita täydennettiin etupäässä sianlihalla ja kotoisella suolakalalla sekä järvien rannoilla tuoreella kalalla. Kasviksia alettiin käyttää vasta



*Ruokamaisemia Hämeestä -kirjan on toimittanut Pirjo Poutanen (vas) ja kirjan julkaiseen Suussa sulavaa Hämeestä -hankkeen vetäjänä on toiminut Pirjo Päivärinta.*

kun kotoiset kasvimaat yleistyivät.

## Tartu käteeni....

Ruokamaisemia Hämeestä - kirja tuo maisteltavaksi ja valmistettavaksi rikkaan paikallisen ruokakulttuurin. Kerromme kirjassa ilmeikkäästi raaka-aineiden elämästä tähän päivään ja tulleisuuteen. Hämeen peltojen muhevuus, luonnon ja vesien rikkaus ovat jokaisen ulottuvissa tavallisissa, puhtaissa raaka-aineissa, joiden käyttöön kirjaan valitut ja joka kodin keittiöön sovelletut reseptit kutsuvat. Kirjan perusresepteistä on vaivatonta koota ateriakokonaisuuksia ja erilaiset muunteluvaihtoehdot kannustavat ruoanvalmistajaa käyttämään omaa luovuuttaan.

Kirja tekee läpileikkauksen kartanoiden, pappiloiden ja talonpoikien vaikutuksesta nykypäivän tarjontaan ja

raaka-aineiden merkityksestä hämäläisen ruokakulttuurin kehittymiseen.

Ruokamaisemia Hämeestä kirja koostuu kuudesta osiosta, jossa näkyvät vuodenaajat ja aidot maut. Lähdemme makumatkalle viljavilta vainioilta ja täydennämme aterioita puhtaiden vesien viljalla. Ruokamatka jatkuu muhevasta mullasta puutarhan antiin, jotka värittävät ja raikastavat ruokamatkaamme aromikkuudellaan. Ateria täydentyy laidunmaiden tuotteilla ja huipentuu ahonlaidoille, jotka tarjoavat aistimuksiimme runsaat keksäiset maut, tuoksut ja värit.

Muistot avaavat tien sielunmaiseen, joka meille hämäläisille on rauhaisia metsiä ja lehtoja, puhtaita järvenselkiä, sukupolvien vaalimia vainioita ja rikkaan ilman kuulautta. Ruokamaisemia Hämeestä -kirja houkuttelee lukijansa matkalle tähän

maisemaan uudella tapaa valmistettujen hämäläisten ruokien kautta. Innostamaan ja valmistamaan ruokaa yhdessä ja nauttimaan tuloksista perheen ja ystävien seurassa.

### **Kirjan toimitus**

Kirjan taustalla on Suussa Sulavaa Hämeessä - hanke, joka käynnistyi heinäkuussa 2000.

Tämän maakunnan ruuankehittämissankkeen tavoitteena on ollut herättää kiinnostusta ja arvostusta Hämeessä tuotettavia raaka-aineita kohtaan sekä lisätä lähiruuan tarjontaa paikallisissa ruokapalveluyrityksissä. Hanke käynnistettiin, koska oli selvä tarve oman maakunnan ruokakulttuurin edistämiseen. Tämän kirjan julkaisemiseksi tarvittiin tahdon ja yhdessä tekemisen lisäksi myös rahoitus. Laajan julkisen rahoituksen järjestäminen oli osoitus julkisen sektorin sitoutumisesta maistuvaan hankkeeseen. Toteutukseen on saatu EU:n ESR rahoitusta, josta kiitos kuuluu Etelä- Suomen Lääninhallitukselle, sekä Kanta- Hämeen maakunnan kunnille.

Kiitän avustanutta idearikasta työryhmää ainutlaatuisesta hämäläisestä yhteistyöhengestä ja innostuksesta nostaa ja lisätä tunnettavuutta hämäläisestä gastronomiasta. Työryhmään ovat kuuluneet projektipäällikkö Pirjo Päivärinta, food designer Markku Luola, KtaO Anelma Laurila, keittiömestari Marjatta Pohjola, FM Merja Isotalo, emäntä Päivi Kalliokoski ja KtaO Anni Ijäs.

Lämmin kiitos erityisesti toimittaja FM

Pirjo Poutaselle ja valokuvaaja Marjatta Hinkkalalle, joiden asiantunteva työpanos on tuottamassa erinomaisen lopputuloksen.

### **Kirjan olemus**

Kirja tulee olemaan kovakantinen hyvälaatuiselle paperille painettu, tyylikäs värivärikuvien varustettu ruokakirja. Kirjan painosmäärä tulee olemaan n. 5000 kpl, kirja on suomenkielinen ja sivumäärältään 156 sivua. Kirjassa on 83 kpl 4-värikuvia ja kuvauksessa käytetyt astiat ovat litalan Lasin tuotantoa sekä persoonalliset tekstiilit RaTa Carpetin Raija Hyppösen käsialaa.

Ruokamaisemia Hämeestä - kirja on erinomainen lahja- ja ruuanvalmistuskirja, niin kotimaisille ja ulkomaisille vieraille, yhteistyökumppaneille kuin myös itselle.

### **Perinne mukana kivijalkana**

Oma ruokakulttuuri on olennainen osa meitä ihmisiä ja perhettämme sekä oman maakuntamme identiteettiä. On tärkeää, että perinne jatkuu ja siksi kirjassa on joitakin sellaisia ruokia, joita emme ole halunneet muuttaa tämän päivän muotoon. Reseptit ovat aitoudessaan hyviä ja persoonallisia sekä säilyttämisen arvoisia sellaisinaan. Lisäksi meillä on jo riittävästi perusteellista perinnetietoutta, siksi emme halunneet myöskään toistaa sitä valmistuvan kirjan sivuilla.

### **Mistä kirjan voi ostaa**

Ruokamaisemia Hämeestä kirjaa voi hankkia

ProAgria Hämeen Maaseutokeskuksesta  
Mariankatu 8, 15100 Lahti sekä  
Raatihuoneenkatu 13 B 13, 13100 Hämeenlinna  
sekä paikallisista kirjakaupoista.

Annan mielelläni lisätietoja ja kerron mielelläni lisää Ruokamaisemia Hämeestä- kirjan sisällöstä.

Ruokamaisemia Hämeestä terveisin  
*Suussa Sulavaa Hämeestä- ruuankehittämissanke*  
*Pro Agria Hämeen Maaseutokeskus*  
*Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus*  
*Projektipäällikkö Pirjo Päivärinta*  
*Raatihuoneenkatu 13 B13*  
*13100 Hämeenlinna*  
*puh. (03) 625 2239, 040 543 3269*  
*pirjo.paivarinta@maaseutokeskus.fi*

# Lähiruoan “lähi” maantieteellisenä alueena

Lähiruoan ja lähiruoan alueen määrittelyllä on ainakin yksi yhteinen piirre: Ne eivät ole yksiselitteisiä. Kirjoitukseni tarkoitus on sekä herättää keskustelua lähiruoan maantieteellisen aluerajauksen merkityksestä että tarjota yksi vaihtoehto aluemäärittelmäksi: seutu/seutukunta.

Lähiruoan määrittelyn yhteydessä ei juurikaan haluta tukeutua tiukasti rajattuun maantieteelliseen alueeseen. Terminä ”lähi” kuitenkin viittaa myös maantieteelliseen sijaintiin. Tämän tavallaan sovittamattoman ristiriidan vuoksi lähiruoan määritelmässä, selvityksissä ja tutkimuksissa maantieteellinen ”lähi” määrittyy nyt erilaisin termein ja sanonnoin, kuten oma alue, talousalue, maakunta, kunta, kotimainen, alueellinen, paikallinen, alueeseen leimautuva tuote, lyhyt tuotantoketju, lyhyt kuljetusmatka, lyhyt ostosmatka, kaupungin ja maaseudun läheisyys tai kuluttajan ja tuottajan läheisyys. Näiden perusteella voisi päätellä, että kaikki Suomessa tuotettu ruoka on lähiruokaa. Siitä ei kuitenkaan lähiruoantuotannossa ole kysymys, eikä myöskään termillä ”lähi” tarkoiteta koko maata.

Tiukka aluerajaus saattaa olla tarpeeton mutta pidän kuitenkin tähdellisenä lähiruoan mahdollisimman selkeänä alueellista määrittelyä, jotta se voitaisiin perustellusti erottaa muusta alueellisesta ruoantuotannosta.

## **Kotimaista paikallisruokaa omalta talousalueelta**

Maa- ja metsätalousministeriön asettaman Lähiruokatyöryhmän määritelmässä puhutaan ”omasta alueesta” eli

kyse on oman alueen kuluttajista, oman alueen raaka-aineista ja oman alueen tuotantopanoksesta sekä oman alueen talouden ja työllisyyden edistämisestä. Lähiruokatyöryhmä täsmentää ”oman alueen” kunnaksi, maakunnaksi tai talousalueeksi. Näitä täsmennyksiä käyttää myös Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutustyöryhmä, joka kuitenkin oman alueen sijaan puhuu talousalueesta; Toisin sanoen kysymys on toiminnasta, jossa hyödynnetään oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanosta sekä kulutetaan tuotanto pääosin omalla talousalueella. Kunta, maakunta ja talousalue muodostavat kuitenkin varsin epätäsmällisen aluerajauksen. Ensisilmäyksellä ja/tai rinnakkain tarkasteltuna näiden keskinäisen kokosuhteen voi ymmärtää joko siten, että talousalue on maakuntaakin suurempi alue, tai siten, että talousalue on jotakin kunnan ja maakunnan väliltä. Kumpikaan ei ole väärä vastaus.

Laajimmin katsottuna lähiruoaalla tarkoitetaan jopa kaikkea kotimaassa tuotettua ruokaa. Tämän perusteella lähiruoka tulisi Suomesta, jolloin kysymyksessä olisi lähiruoan sijaan kotimainen tuote, jolle jo on olemassa omat tuotemerkintänsä. Yksi selitys tähän ajatusmalliin lienee se, että kuluttajat ovat periaatteessa sitoutuneita kotimaisuuteen ja suomalaisuuteen, mutta tuotteen tai valmistuksen paikallisuutta he eivät kuitenkaan osaa vielä tarpeeksi arvostaa. Lähiruoan aluetta määriteltäessä ”ylikunnallisuus” on joka tapauksessa todennäköinen vaihtoehto, sillä viereisten kuntien tuottajat saattavat sijaita lähempänä kuluttajaa kuin oman kunnan kauimmaisessa nurkassa sijait-

seva tuottaja.

## **Lähiruoka on lähiseudun ruoantuotantoa**

Lähiruoan määritelmässä vallitsee tietty yksimielisyys siitä, että lähiruoka tuotetaan lähellä kuluttajaa, mutta ei siitä, että kuinka lähellä kuluttajaa. Näin ollen, kun lähiruoan määrittelemiseksi ei haluta asettaa tarkkoja maantieteellisiä rajoja, tarkoitetaan sillä itse asiassa sitä, että ei haluta määritellä lähiruoan maantieteellisen alueen pienuutta. Täten lähiruoan maantieteellisen alueen rajaamisen lähtökohta pitäisikin asettaa toisin ja keskittyä alueen pienuuden sijaan siihen kuinka laaja lähiruoan maantieteellinen alue voi laajimmillaan olla.

Tästä lähtökohdasta katsottuna käymässäni alueellisessa ”pudotuspelissä” valtio eli ”koko maa” sekä maakunta voidaan sulkea joukosta pois liian ylimalkaisina ja laajoina alueina. Lisäksi niihin liittyy omia aluesidonnaisia ruoantuotannon määritelmiä, kuten kotimaisuus tai maakunnan erikoinisuus. Talousalue puolestaan voidaan määritellä niin monin tavoin, että sen käyttö lähiruoan maantieteellisenä alueena ei ole sen perustellumpaa kuin ”oman alueenkaan”. Loppusuoralle selviäisivät näin ollen kunta sekä naapurikuntien muodostama alue. Laajuusnäkökulmaan viitaten keskityn jälkimmäiseen.

Useamman kunnan muodostaman alueen käyttö lähiruoan määrittelyssä nousee esille muun muassa siinä, että viereisten kuntien tuottajat saattavat sijaita lähempänä kuluttajaa kuin oman kunnan kauimmaisessa nur-



## Opassarja lähiruoan käyttämisestä julkisissa ruokapalveluissa

kassa sijaitseva tuottaja. Myös kaupungin läheinen maaseutu ulottuu usein naapurikunnan puolelle. Kuntien muodostamasta joukosta puhumisen ei ole kuitenkaan sen selkeämpää kuin talousalue- tai oma alue – käsitteiden käyttäminen. Haettaessa määriteltävissä olevaa aluekäsitettä lähimmäksi ja ainoaksi vaihtoehdoksi jää seutu tai seutukunta. Lähiruoka on täten laajimmillaan seudulla/seutukunnalla toteutuvaa ruoan tuotantoa ja kulutusta.

Seudun/seutukunnan suhde kuntaan ja maakuntaan voidaan määritellä siten, että seutu/seutukunta on usean kunnan muodostama maakunnan osa-alue. Esimerkiksi Varsinais-Suomen maakunnassa on viisi seutua/seutukuntaa, joissa on yhteensä 56 kuntaa: Turun seutu (17 kuntaa), Turunmaa (8), Vakka-Suomi (8), Loimaan seutu (12) ja Salon seutu (11) (Varsinais-Suomi 2003; TAD 2003).

Kuten jo alussa totesin, niin lähiruoan alueen määrittely ei ole yksiselitteinen asia. Seutu/seutukunta tarjoaa kuitenkin perusteltavissa ja määriteltävissä olevan vaihtoehdon keskusteltaessa lähiruoan maantieteellisestä alueesta.

Lisätietoja

*Sami Tantarimäki, FM (väit.)*

*Maantieteen laitos*

*20014 Turun yliopisto*

*puh. 050 329 4344*

*samtanta@utu.fi*

### Lähteet

Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutusryhmä (2000). Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutus. Raportti. 38 s. Gummerus, Saarijärvi.

Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutusryhmä (2002). Kaupungin ja maaseudun vuorovaikutus politiikaksi. YTR:n julkaisu 4/2002. 65 s. Sisäasianministeriön monistamo, Helsinki.

Lähiruokatyöryhmä (2000). Lähiruoan mahdollisuudet. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti 6/2000. <http://www.mtk.fi/liite>, 290703.

Paananen, Jaana & Forsman, Sari (2003). Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalous 24. MTT, Taloustutkimus, 62 s. Helsinki.

Seppälä, Anu, Voutilainen, Pasi, Mikkola, Minna, Mäki-Tanila, Asko, Risku-Norja, Helmi, Soini, Katriina, Vehmasto, Elina ja Yli-Viikati, Anja (2002). Ympäristö ja eettisyys elintarviketuotannossa. MTT:n selvityksiä 11. 72 s. Jokioinen.

Elinvoiman eväät -kehityshankkeessa on tehty kolmen oppaan sarja lähiruoan käyttämisestä julkisissa ruokapalveluissa.

**Yrittäjän opas** – Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiölle

**Ostajan opas** – Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjiltä

**Päättäjän opas** – Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut

Lähiruoan käyttämisen hyvät vaikutukset ovat todettavissa heti ja ovat myös pitkäkestoisia. Ruokailijoiden tyytyväisyys on parempaa kun ruoan raaka-aineet ovat turvallisia, puhtaita, tuoreita ja niiden alkuperä on tiedossa. Oikeat ravitsemukselliset ja ruoankäyttö tottumukset kehittyvät nuorena ja terveydelliset vaikutukset ovat elämänikäisiä. Suomalaisen ja paikallisen ruokakulttuurin perusta on raaka-aineissa. Ruokakulttuuri säilyy ja vahvistuu kun raaka-aineita käytetään ja tuotetaan laajasti. Edellytykset lähiruoan käyttämiseen ja muutoksiin vaativat kaikilta toimijoilta halukkuutta kehittää omaa toimintaansa ja panostaa siihen.

Oppaiden ja käytäntöjen eteenpäin viemiseksi pidämme yhteistyössä Ruoka-Suomi-teemaryhmän alueellisten jäsenten kanssa alueellisia tilaisuuksia vuoden 2004 aikana.

Lisätietoja ja oppaat löydät myös oheisaineistoihin helmikuun aikana osoitteessa:

[www.efektia.fi/elinvoimanevaat](http://www.efektia.fi/elinvoimanevaat).

Lisätietoja

*Kaj Työppönen*

*puh. (09) 771 2553 ja 050 502 2122*

*kaj.tyopponen@efektia.fi*

# Veturi puskee eteenpäin -kuljettaja vaihtui

**Vuoden 2002 lopussa aloitetun, kolmivuotisen VETURIHANKKEEN tavoitteena on pienten elintarvikeyritysten kilpailukyyn sekä markkinälähtöisen tuotantotavan kehittäminen.**

Maaseudun elintarvikkeita jatkojalostavat yritykset ovat tyypillisesti pieniä. Tuottajien omat resurssit ovatkin usein riittämättömät täyttämään kuluttajien vaatimuksen, jonka mukaan haluttua elintarviketta tulee olla saatavilla kuluttajille tuttuun jakelukanavien kautta, laadukkaana sekä riittävällä volyyminolla. Nykyisessä markkinatilanteessa on selvä tarve toimijoille, jotka verkottavat pientuottajat yhtenäisten tuotemerkkien alle.

Veturihankkeen tavoitteena on ollut kerätä yhteyteensä toimijoita, jotka mahdollistavat tämän toimintatavan. Tuloksena on tarkoitus synnyttää valtakunnallisesti merkittävää yhteistyötä, kilpailukykyinen tuotemerkki, sekä markkinointikonsepti nykyisille ja tuleville elintarvikeyrityksille.

Pilottiyrityksenä hankkeen tuotteille on toiminut Kotitilan Parhaat Oy, joka on ollut jakelukanava pienten elintarviketuottajien tuotteille jo vuodesta 1998. Veturihankkeen toimesta on pilottiyrityksen liiketoimintastrategiaa sekä tuotemerkkiä kehitetty kilpailukykyisemmäksi. Kotitilan Parhaat Oy:n ulkoinen ilme muuttuu tämän kevään kuluessa melkoisesti entisestään. Uusia tuulia voi käydä tutkiskelemas-

sa yrityksen vasta-avatuilla Internet-sivustoilla osoitteessa [www.kotitilanparhaat.fi](http://www.kotitilanparhaat.fi)

Veturihankkeessa on äskettäin saatu valmiiksi työkalu avuksi siihen, miten uusia tuotteita, niiden soveltuvuutta tiettyyn tuotemerkkiin, sekä itse yritystä voidaan arvioida. Pienten elintarviketuottajien erityistarpeita silmälläpitäen rakennetaan myös laatubrandikäsikirjaa, joka auttaa yrittäjiä kehittämään toimintojaan sekä dokumentoimaan omaa toimintaansa. Työkirjaa pilotoidaan kevään aikana Kotitilan Parhaat Oy:n tuottajilla. Sekä arviointityökalu, että laatukäsikirja käyvät tulevaisuudessa myös muiden kuin tämän yrittäjäryhmän käyttöön.

Yhteistyö eri hankkeiden sekä koko kentän kanssa tulee olemaan Veturihankkeen tärkein tavoite sen kahtena viimeisenä vuonna. Asian tiimoilta on tarkoitus järjestää maaliskuun vaihteessa hankkeiden yhteinen workshop-tyyppinen tapahtuma, jonka tavoitteena on synnyttää hedelmällistä yhteistyötä kaikkien hanketoimijoiden kesken ja olisikin toivottavaa, että mahdollisimman moni hanke tulisi paikan päälle esittelemään itseään.

Uutena ihmisenä toivoisin myös mahdollisimman paljon yhteydenottoja minuun päin, jos syntyy ajatuksia mahdollisesta yhteistyökuvioista tai muuten vaan kysymyksiä siitä, mitä Veturihankkeessa on työn alla.

Pauliina Lehtimäki  
"Veturikuski"

Lisätietoja

Pauliina Lehtimäki

ProAgria, Veturihanke

Lapinniemenranta 2

33180 Tampere

puh. 050 593 7460

[pauliina.lehtimaki@proagria.fi](mailto:pauliina.lehtimaki@proagria.fi)

# Kuivattujen luomukasvisten tuotannon ja markkinoinnin kehittäminen

*Pyhäjärvi-instituutissa käynnistyi loppusyksyllä 2003 Kuivattujen luomukasvisten tuotannon ja markkinoinnin kehittämishanke. Hankkeessa tehdään tunnetuksi kuivatut kotimaisia luomukasviksia kuluttajille sekä tehostetaan luomukasvisten kilpailukykyisyyttä parantamalla tuotantoketjun eri vaiheita. Luomukasvisten jalostusasetta nostetaan yhteistyössä kasvisten kuivaamiseen jo erikoistuneiden sekä kuivaamistoimintaan ryhtyvien luomuyrittäjien kanssa. Samalla etsitään uusia käyttökohteita, yrittäjiä sekä markkinoita kuivatuille luomukasviksille niin kotimaasta kuin ulkomailta.*

## **Kuivatut luomukasvikset kuluttajille tutuksi**

Kuivaus on vanha kasvisten säilöntämenetelmä, jonka käyttö on edelleen suhteellisen vähäistä Suomessa huolimatta menetelmän ja tuotteen kiistattomista hyödyistä. Kuivatut kasvikset ovat olleet pääasiassa tuontitavaraa. Kotimaiset kuivatut luomukasvikset ovat kuitenkin yksi mahdollisuus, joilla voidaan korvata tuontia ja luoda uutta yritystoimintaa.

Kotimaisten kuivattujen luomukasvisten käytön yleistymisen este on tuotteiden tuntemattomuus ja sitä kautta käytön vähäisyys. Tarjonnan lisäämiseen tarvitaan yhteistyöverkosto, jonka asianmukaisten laitteiden ja yhteisen markkinointikonseptin avulla mahdollistetaan kotimaan kysynnän tyydyttäminen.

Kotimaisten kuivattujen luomukasvisten tunnettavuuden lisääminen sekä kysynnän tyydyttäminen ovat keskeisiä tavoitteita hankkeessa. Markkinointitoimenpiteet suunnataan vähittäiskaupoille ja potentiaalisille käyttäjryhmille, kuten retkeilijät, veneilijät ja karavaanarit. Lisäksi selvitetään mitä odotuksia näillä käyttäjryhmillä on kuivatuilta luomukasviksilta niiden tuotevalikoiman, pakkauksen, hinnan ja saatavuuden osalta. Samalla etsitään uusia käyttökohteita ja markkinoita. Hankkeessa toteutetaan koemarkkinointikampanja valituissa S- ja K-ryhmän vähittäiskaupoissa. Hankkeen puitteissa tehdään myös Kielin yliopistossa vientiselvitys, jossa karotetaan Saksan markkinoita.

## **Kilpailukykyä kuivatuille luomukasviksille**

Kilpailukykyisyyttä parannetaan kehittämällä tuotantoketjun eri vaiheita. Yrittäjien yhteistyötä ja verkostoitumista lisätään niin viljelyssä, jalostuksessa kuin myös markkinoinnissa. Hankkeeseen osallistuville järjestetään tuotantoon, jalostukseen ja markkinointiin liittyvää koulutusta. Konkreettisenä tavoitteena on perustaa 10-20 alueellista kuivauskeskusta. Keskittymisen kautta tuotteita voidaan tarjota myös vientiin.

Ensisijaisena kohderyhmänä ovat luomukasvituottajat sekä maatilakäyttäjät kasviskuivaamoyritykset alueellisten maaseutuohjelmien alueella. Toinen merkittävä kohderyhmä ja hyödynsaaja ovat kuluttajat, joilla on lisääntyvän tarjonnan myötä mahdollisuus ostaa kuivatut luomukasvit tuotteita yhä useammasta vähittäismyy-

mälästä ja näin olla osaltaan tukemassa kestävästä kehityksen arvoja.

## **Toteutus ja rahoitus**

Hanketta koordinoi Pyhäjärvi-instituutti. Pyhäjärvi-instituutin yhteistyökumppaneina hankkeessa ovat Siikaisten ykkösmymälät Oy, luomukasvisten tuottajat ja kuivaajat sekä Elintarvikealan osaamiskeskus ELO:n alueyksiköt. Hanke on osa Elintarvikealan osaamiskeskus ELO:n toimintaa, jossa Pyhäjärvi-instituutti toimii satakuntalaisena yksikkönä.

Hanke alkoi syksyllä 2003 ja päättyi 2005. Hankkeen kustannusarvio on 125 00 euroa. Päärahoitus tulee yli-  
maakunnallisesta maaseutuohjelmasta Satakunnan TE-keskuksen kautta. Lisäksi rahoittajina ovat osallistuvat yritykset.

## **Lisätietoja**

*Marja-Liisa Mikola-Luoto*

*Pyhäjärvi-instituutti*

*puh. (02) 838 0616*

*marja-liisa.mikola-luoto@pyhajarvi-instituutti.fi*

# Maaseutu turuille, toreille ja kauppahalleihin

*Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus toteutti vuonna 2003 Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman valtakunnallisen selvityshankkeen, jonka avulla kartoitettiin, mikä asema kauppahalleilla ja niiden kaupunkien toreilla on oman alueensa maatilatuotteiden myynti- ja markkinointipaikkoina ja millaisia kokemuksia on saatu niihin liittyvistä kehittämishankkeista.*



Oulun kauppahalli

Selvitys tehtiin siten, että kauppahallien edustajille (15) ja maaseudun kehittäjille (36) lähetettiin kysely, minä jälkeen käytiin haastattelemassa kaikkien kauppahallien kauppahalliyhdistysten edustajia (tai jollei yhdistystä ollut, haastateltiin jotakuta kauppahallin yrittäjää) sekä osaa maaseudun kehittäjistä. Maaseudun kehittäjät edustivat valtakunnallisia ja maakunnallisia kehittäjätohoja. Kehittäjistä kyselyyn ja/tai haastatteluun vastasi 23.

## Kyselyn tulokset

Kauppahallit ovat hyvin eri kokoisia, sillä pienimmissä on vain 6 yritystä ja suurimmissa yli 40 yritystä. Suurimassa osassa kauppahalleista arvioitiin, että yritysten määrä pysyy suunnilleen samana ja että tulevaisuus näyttää hyvältä.

Peruselintarvikkeet ovat pääosassa suurimmassa osassa kauppahalleista. Kun kysyttiin paikallisen ruoan osuutta myynnistä, suurimpien kauppahallien oli vaikea arvioida paikallisten tuotteiden määrää: kotimaisu-

teen pyrittiin, mutta tarpeellisenä nähtiin myös ulkomailta tuotujen tuotteiden (etniset ruoat) olemassaolo. Lähialueelta on pääasiassa kala, liha, leipomotuotteet sekä marja- ja mehuym. säilykkeet. Uusillekin tuotteille on kysyntää. Kaikille kauppahalleille paikallisuudella ei ole suurtakaan merkitystä, eritoten jos hankinta-alueena on koko Suomi.

Kyselyn avulla haluttiin selvittää, miten myyjien ja tuottajien yhteistyö toimii. Yleisin ja toimivin tapa on, että tuottaja tuo tavaransa itse myyjälle. Tämän ohella käytetään paljon tukkua ja jossain määrin erilaisia kuljetuspalveluita. Nähtiin, että logistiikkaa ja tilausjärjestelmää olisi kehitettävä myös oman alueen ulkopuolelle. Kauppahalliyrittäjät toivovat myös, että tuottajat toimisivat keskitetympin, ottaisivat enemmän yhteyttä halliin ja osallistuisivat markkinointiin sekä muihin toimintoihin (esim. teemapäiviin).

Yleensä ottaen kauppahallit ovat mielestään panostaneet liian vähän mainontaan, vaikkakin sen rooli nähdään

hyvin tärkeänä ja asian tiimoilta haluttaisiin myös koulutusta. Mainonnan toivottaisiin olevan vielä enemmän informoivaa ja teemapäivälähtöistä (maistiaisista, ruokanäytöksiä), sillä näistä on hyviä kokemuksia. Tosin teemapäivien toteuttaminen koetaan rasokkaaksi ajanpuutteen ja kalleutensa takia. Paikallisuutta korostettiin harvoin mainonnassa.

Osa kehittäjistä on tehnyt ja tekee parhaillaankin hyvin paljon asioita elintarvikkeisiin tai paikalliseen ruokaan esim. tuotekehitykseen, tuotantoteknologian, markkinointiin ja logistiikkaan liittyen. Suoraan kauppahalleihin/toreihin liittyviä hankkeita on ollut vain muutamia. Näissä hankkeissa on järjestetty mm. koulutusta kauppiaille, annettu markkinointiapua ja järjestetty asiakasiltoja. Kauppahallit näkivät erilaisten projektien hyödyn siinä, että ne voivat toimia alkusysäyksenä toiminnan kehittämiseksi.

Em. hankkeiden myötä on saatu yrittäjien puolelta lisää kehittämideoita ja toiveita: koulutus voisi olla jatkuvampaa ja tapahtumien järjestämi-

seen haluttaisiin ulkopuolista apua. Joissain tapauksissa hankkeiden myötä on syntynyt tiivis yhteistyöverkosto eri tahojen esim. yritysten, rahoittajien ja kehittäjien kesken. Hankkeiden avulla paikallisen ruoan/tuotteiden tunnettavuus on lisääntynyt.

### **Paikallisuuden merkitys**

Sekä maaseudun kehittäjien että kauppahallien yrittäjien mielestä lähellä tuotetun ruoan arvostus on kasvanut, asiakkaiden tietoisuus lisääntynyt ja siten myös kysyntä. Useimmat näkevät, että paikallisen ruoan asema kasvaa edelleen tulevaisuudessa, koska paikallisuus on arvo siinä.

Lähellä tuotetun ruoan hyödyntämiseen liittyvinä ongelmina mainittiin kausiluontoisuus (tosin tuotteiden vaihtuvuuden kannalta hyvinkin puoli), tuotteiden epävarma saanti ja pienet tuotantomäärät, hintataso sekä se, että pienillä tuottajilla ei ole aikaa eikä voimavaroja tiedottamiseen ja mainontaan.

Paikallisruoka-ajatuksen edistämisen toivottiin tapahtuvan yhtä aikaa valtakunnallisesti, alueellisesti ja paikallisesti, ml. myös se, että huomioidaan mitä asiakas haluaa. Lähtökohtana pitäisi olla ajatus ja halu turvata kauppahallien/torien olemassaolo erityisesti pientuottajien myyntipaikkana. Yhtenä ongelmana on, että miten herätellään kuluttajat käymään kauppahalleissa ja toreilla, kun heillä ei ole kulttuuria/tapaa toimia siten.



*Kuopion kauppahalli*

### **Kehittämistä tarvitaan**

Selvityksen yksi keskeinen tulos on, että kehittämiselle ja yhteistyön lisäämiselle on eri tahojen kesken sekä halua että tarvetta. Kehittämistä tarvittaisiin mm. imagon kohottamiseksi ja näkyvyyden lisäämiseksi yhtä aikaa paikallisella ja valtakunnallisella tasolla. Kauppahallien valtakunnallinen verkostoituminen toisi yhteyden kaikkiin kauppahalleihin ja se helpottaisi myös uusien tuotteiden esille tuloa, jos samalla kehitettäisiin logistiikkaa. Myös kauppahallien ja torien välistä yhteistyötä olisi edelleen lisättävä. Näiden tulosten pohjalta ollaan alkukevään aikana suunnittelemassa hanketta, jolla esiintulleisiin asioihin voitaisiin vaikuttaa.

Lisätietoja

*Suunnittelija Päivi Töyli*

*Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus*

*puh. (02) 333 6475 tai 040 565 8121*

*paivi.toyli@utu.fi*

---

## Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

Haluatko mukaan neljä kertaa vuodessa ilmestyvän, ilmaisen Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle?  
Ilmoittautuminen onnistuu kätevästi alla olevalla kortilla. Voit myös ilmoittautua sähköpostilla, puhelimella tai faksilla.

Sähköposti arja.meriluoto@utu.fi

Puh. (02) 333 6476

Faksi (02) 333 6331

### **Palvelukortti**

\_\_\_\_ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

\_\_\_\_ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Palautusosoite Turun yliopisto  
Täydennyskoulutuskeskus  
Arja Meriluoto  
Lemminkäisenkatu 14-18 B  
20520 Turku

---

## Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2004

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
2/2004	19.4.	5.5.
3/2004	23.8.	8.9.
4/2004	15.11.	1.12.

# Tapahtumakalenteri

22. - 24.2.2004	Elintarvikealan kohtakitapahtuma, Saksa ( <a href="http://www.trademeeting.de">www.trademeeting.de</a> )
3.3.2004	Pienyritys elintarvikeketjussa seminaari, Lieto (kts. s. 5)
8.3.2004	Ylimaakunnalliset elintarvikealan hankkeet, Jyväskylä (kts. s. 11)
10.3.2004	Uusi alueellinen naisyrittäjyyskonsepti seminaari, Joensuu (Katariina Eskelinen, puh. 040 571 6183)
17. - 19.3.2004	Gastro 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
17. - 20.3.2004	Viiniexpo 2004 ja Kala 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
18. - 19.3.2004	Kuopion yliopiston kliinisen ravitsemustieteen laitoksen 20-v. juhlasymposium ( <a href="http://www.uku.fi/laitokset/klravi/20vjuhla">www.uku.fi/laitokset/klravi/20vjuhla</a> )
4.5.2004	Elintarvikepäivä 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.etl.fi/etp">www.etl.fi/etp</a> )
27. - 31.5.2004	FinnFest, Hampuri ( <a href="mailto:marianne.sinemus-ammermann@formin.fi">marianne.sinemus-ammermann@formin.fi</a> )
21. - 23.6.2004	PHYTOFARM 2004 -luontaislääketieteen ja rohdosalan kansainvälinen kongressi, Mikkeli ( <a href="http://www.adaptogen.by.ru/Congress">www.adaptogen.by.ru/Congress</a> )
28.7.2004	Pohjoismainen luomuseminaari, Mikkeli ( <a href="mailto:sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com">sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com</a> tai <a href="mailto:riikka.laaksonen@maaseutukeskus.fi">riikka.laaksonen@maaseutukeskus.fi</a> )
29.7. - 1.8.2004	Farmari, Mikkeli ( <a href="http://www.farmari.net">www.farmari.net</a> )
26. - 27.8.2004	Maaseutututkijatapaaminen, Seinäjoki
3. - 5.9.2004	Kauhajoen Ruokamessut ( <a href="http://www.ruokamessut.fi">www.ruokamessut.fi</a> )
2. - 3.10.2004	Luomumessut, Helsinki Kaapelitehdas ( <a href="mailto:helena.juutinen@sci.fi">helena.juutinen@sci.fi</a> )
12. - 15.10.2004	ELKO 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
26. - 28.11.2004	RUOKA 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )

## MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)

on valtioneuvoston asettama, usean hallinnonalan yhteistyöelin. YTR:n teema- ja työryhmät toimivat aloilla, jotka vaativat pitkäjänteistä valtakunnallista kehittämistyötä. Yksi näistä ryhmistä on Ruoka-Suomi -teemaryhmä.

[www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)