



Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2006 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levittää tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
20014 Turun yliopisto
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 kaikilla elintarvikealan kehittäjiä kiinnostavista asioista. Toisaalta tavoitteena on välittää eri alueellisten toimijoiden tietoja, kokemuksia ja aikoja muille hyödynnettäväksi. Toivottavasti löydät tiedotteesta sinulle uusia asioita ja rohkaistut ottamaan yhteyttä kirjoittajiin.

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

Ruoka-Suomi -tiedotetta voit lukea Ruoka-Suomi sivustosta osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi.

Hitaasti, mutta varmasti kohti uusia kujeita	1
Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2007	2
Elintarvikelain mukainen kunnallinen valvontasuunnitelma	3
Peruna- ja vihanneskuorimoiden jätteiden ja jätevesien käsittely	4
News from "the New Nordic Food call"	6
"Suomalaisen ruuan ikkuna" avautuu internetiin	7
Viexpo	7
Kilpailukyky puhutti elintarvikeyrityksien kehittämisseminaarissa	8
Lammasketju määritteli hyvän tavan toimia	10
Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaarit	11
Luonnontuotteista hyvän laadun ja hygienian opas	13
Beneficial health substances from berries and minor crops	13
Mintunmakuinen siideri Kainuusta	14
Oppiva ja kehittyvä elintarvikeketju -tutkimus ja teknologiaosaamisen siirto pk-elintarvikeyrityksiin	15
Kansallisen elintarviketalouden laatustrategian toteutumista alan pk-yritysten näkökulmasta tukevat hankkeet vuonna 2007	18
Elintarvikeala on mukana uudessa osaamiskeskusohjelmassa	18
Gårdsnära slakt men centrala slakterier	19
Luomupäivät 30. - 31.1.2007	20
Aasian vientikoulutuspäivä 23.3.2007	20
Internorga 2007	21
Luomuketjua ei johda kukaan	22
Toimijoiden välisessä vuorovaikutuksessa paljon kehittämistä	
Smaklust (Makunautinto) -messut Tukholman keskustassa 24. - 26.8.2007	23
Valtakunnallinen maaseutumatkailun yrittäjäseminaari 27. - 28.3.2007 Tampere	23
BAT-raportti perunan- ja juureskuorimoiden ympäristönsuojelusta	24
Maaseutututkijatapaaminen Vantaalla 16. - 17.3.2007	24
Paikallinen kehittämisspolitiikka innovaatiotoiminnan tukemisessa - oppimista hyvistä käytännöistä Pohjoismaiden välillä	25
Lähikeittiöhanke neuvoo julkisen sektorin ammattikeittäjiä toteuttamaan elintarvikehankintoja EU-hengen mukaisesti	26
Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja	29
Elintarvikeyrityshautomo Leivosen elämää Kiuruvedellä	30
ELLU	31
YLERMI II -jatkoalanke	31
Palvelukortti	32



*Kansikuvat:
Elintarvikeyrityksien kehittämisseminaari,
Joensuu*

Hitaasti, mutta varmasti kohti uusia kujeita

Uuden vuoden alkaessa olemme siirtyneet myös uuteen EU-ohjelmakauden 2007-2013, olkoonkin, että vanhojen ohjelmien toteutusta vielä tehokkaasti jatketaan. Vaikka Suomi toimitti ensimmäisenä oman maaseudun kehittämisohjelmansa komissioon, emme vieläkään ole saaneet ohjelmaan hyväksyntää, emme edes virallista "palautekirjettä", jonka perusteella lopulliset muutokset ohjelmaan tehdään. Paljon on kuitenkin tapahtunut elokuun 2006 alun jälkeen, jolloin paksu ohjelmapakettimme Brysseliin päin lähti. Suomi on käynyt useita kahdenvälisiä neuvotteluja komission kanssa, jonka perusteella on jo tehty lukuisia täsmennyksiä ja täydennyksiä ohjelmaamme, alueellisten ja paikallisten kehittämissuunnitelmien läpikäynti ja arviointi ovat jo käsiteltyinä lopussa, rahoituskäyksiä on viilailtu ja toimeenpanon rakentaminen kovaa vauhtia käynnissä. Näillä näkymin odotamme komission virallista kirjettä ohjelman kommentaista ja komission positioista helmikuun puolivälissä. Näistä aikatauluviiveistä huolimatta toivomme, että saisimme ohjelmamme hyväksytyksi maaliskuussa. Uuteen ohjelmakauden liittyvästä lainsäädännöstä keskeisimmät EU:n ja kansalliset lait ovat jo annettu, tällä hetkellä suurin työ on valmistella kansalliset yritystukiin ja hanketoimintaan myönnettävään rahoitukseen liittyvät valtioneuvoston asetukset. Näitä taustoja vasten odotamme, että uuden ohjelman yritystuet saataisiin hakuun toukokuun ja hanketoiminnan tuet heinäkuun alusta lähtien. Tulevaa maaseutuverkostoa suunnitellaan ja sen toteuttamista viimeistellään

par'aikaa. Verkostoyksikön konkreettiseksi toimintapaikaksi on vahvistunut Seinäjoki, jossa toiminta aloitetaan loppuvuonna 2007. Maaseutuverkoston ylläpidettäväksi tulevat myös uuden maaseutuohjelman omat internet-sivut www.maaseutu.fi, jotka avautunevat toukokuussa. Nyt uuden kauden infoa löytyy mm. MMM:n omilta internet-sivuilta osoitteesta: http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/maaseutu_rakentaminen/uusikausi.html

YTR:n oma erityisohjelmaprosessi on myös vielä kesken, joulukuussa ohjelmaluonnos oli maaseutupoliittisessa ministerivaliokunnassa keskusteltavana, lisäksi ohjelmasta tehtiin ministeriöille oma lausuntokierroksensa viime vuoden joulukuussa. Erityisohjelma on tarkoitus käsitellä ns. Halkessa helmikuun alkupuolella. Erityisohjelmaluonnoksessa on tällä hetkellä elintarvikealaan liittyen mm. imagotyöhön sekä yritysten kasvuo-ohjelmaan liittyviä ehdotuksia. Erityisohjelmasta lisää voit lukea: www.maaseutupolitiikka.fi.

Ruoka-Suomen oma toiminta keskityy vuonna 2007 tuttuihin kuvioihin, jatkamme yhteistyötä eri toimijoiden ja teemojen kanssa. Mm. lammasketjun kanssa on toteutumassa neljä eri puolilla Suomea järjestettävää tilaisuutta, jossa käydään läpi ao. ketjun eri osiin kohdistuvia ns. hyviä toimintatapoja. Suomen Keittiömestareiden kanssa olemme sopineet yhteistyön käynnistämisestä mm. artikkeleiden, yleisen tiedonvälityksen sekä alueellisten, syksyllä 2007 toteutettavien aluetilaisuuksien muodossa. Syksyl-

lä koittaa myös Suomen ensimmäiset Lähiruoka-viikot, joiden tavoitteena on nostaa lähiruoan profiilia ja merkitystä varsinkin julkisissa ammattikeiteissä, mutta myös kaikkien toimijatahojen omissa taustapiireissä. Vuotta 2007 leimaa myös imagostrategiatyön käytäntöön vieminen ja siihen liittyen ensimmäisinä työtehtävänä on imagonrakentamiseen liittyvän sloganin tms. työstäminen yhdessä tiedotusalan ammattilaisten kanssa sekä viestintästrategian ja -suunnitelman laadinta. Näistä kaikista em. asioista tulemme välittämään tietoa eri tilaisuuksissa, Ruoka-Suomi -tiedotteen tulevissa numeroissa sekä tietenkin omilla internet-sivuillamme. Toivon myös, että meihin otetaan rohkeasti yhteyttä ja annetaan palautetta. Toivon myös infon välittämistä meilleepäin ajankohtaisista elintarvikealan asioista sekä erityisesti toiveita ja tarpeita siihen, mihin Ruoka-Suomen pitäisi kiinnittää toiminnassaan huomiota.

Antoisaa alkanutta vuotta 2007 toivottaen
Kirsi Viljanen
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2007

Puheenjohtaja Kirsi Viljanen, ylitarkastaja, MMM
Varapuheenjohtaja Markku Wulff, tulosaluejohtaja, Savonia - ammattikorkeakoulu
Sihteeri/koordinaattori Heidi Valtari, suunnittelija, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Jäsenet

Salme Haapala, kehittämisspäällikkö, Foodwest Oy
Leena Heinola, MMM, Oulun yliopisto, Kajaanin yliopistokeskus/Biotekniikan laboratorio
Marja Innanen, ylitarkastaja, MMM
Marko Jori, kehityspäällikkö, Pyhäjärvi-instituutti
Kai Karsma, erikoistutkija, KTM, Elinkeino-osasto
Joanna Kurki, eläinlääkintötarkastaja, MMM/Elintarvike- ja terveysosasto
Reijo Kuusinen, projektipäällikkö, Agropolis Oy
Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood – Suomen Ruokatieto ry
Ulla Lehtinen, erikoistutkija, Oulun yliopisto, Tuotantotalouden osasto
Vesa Malila, lakimies, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto ry
Simo Moisio, toiminnanjohtaja, Arktiset Aromit ry
Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry
Raija Möttönen, koulutuspäällikkö, Pirkanmaan Aikuisopisto
Jouko Peltola, yritysasiainmies, Kokkolanseudun Kehitys Oy KOSEK
Isa Peltari, projektipäällikkö, ProAgria Maaseutukeskusten Liitto
Tiina Piilo, toimialajohtaja, Viikki Food Centre
Pirkko Pohjoranta, osastonjohtaja, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Kymenlaakso ry
Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Kyösti Siponen, yksikön johtaja, Elintarviketurvallisuusvirasto EVIRA
Ann-Sofi Strandberg, projektipäällikkö, Foodia, Vaasan ammattiopisto
Päivi Töyli, projektipäällikkö, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus, LounaFood
Erkki Vasara, ohjelmajohtaja, Agropolis Oy
Jussi Veijola, elintarvikekoordinaattori, ProAgria Lapin Maaseutukeskus

www.maaseutupolitiikka.fi

Elintarvikelain mukainen kunnallinen valvontasuunnitelma

Ajankohtainen asia kunnissa on 1.3.2006 voimaan tulleen elintarvikelain mukainen valvonta ja sen kustannukset. Kuntaliitto on lähettänyt 21.12.2006 kunnille yleiskirjeen (löytyy linkistä http://www.kunnat.net/k_perussivu.asp?path=1;29;63;375;93889;114057;114058), jossa ohjeistetaan kuntia valvontasuunnitelman ja maksutaksan (löytyy linkistä <http://www.kunnat.net/binary.asp?path=1;29;63;375;93889;114057;114058;114059&field=FileAttachment&version=1>) laadinnassa.

Elintarvikelain mukaan kunnan on perittävä toiminnanharjoittajalta (siis esim. elintarvikeyrittäjältä) maksu hyväksymänsä valvontasuunnitelman mukaisista tarkastuksista, näytteenotosta ja tutkimisesta. Myös määräysten noudattamatta jättämiseen perustuva valvonta on maksullista. Kunta voi periä maksuja suunnitelmallisesta valvonnasta vasta sen jälkeen kun kunta on ensin laatinut oman valvontasuunnitelman ja hyväksynyt sitä koskevan taksan. Elintarvikehuoneiston hyväksyminen on myös maksullista.

Yleiskirjeessä suositellaan kunnille valvontasuunnitelman valmistelusta tiedottamista esim. yrittäjille. Kunnat siis varmaan myös tiedottavat itse valmistelusta mutta mielestäni myös asianosaisten itse kannattaa olla tässä asiassa aktiivisia. Kun valvontasuunnitelma ja maksutaksa on vahvistettu, niin siihen ei sitten enää voi vaikuttaa vaan vaikuttamisen paikka on nyt.

Kunnan laatima valvontasuunnitelma perustuu valtakunnalliseen valvontaohjelmaan. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Kuluttajavirasto ja Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV) ovat laatineet yhteistyössä ympäristöterveydenhuollon yhteisen valtakunnallisen valvontaohjelman vuodelle 2007 (löytyy linkistä http://www.palvelu.fi/evi/files/55_519_471.pdf). Se on laadittu vuodelle 2007 ensimmäisen kerran. Sen tavoitteena on koordinoida ympäristöterveydenhuoltoa ohjaavien keskusvirastojen toimintaa niin, että kuntia ohjaavat toimialakohtaiset valvontaohjelmat olisivat keskeisten periaatteiden suhteen yhteneväiset. Ympäristöterveydenhuollon *toimialakohtaisia valvontaohjelmia ovat elintarvikevalvontaohjelma, eläintauti- ja hyvinvointivalvontaohjelma, kemikaalilain valvontaohjelma, terveydensuojelun valvontaohjelma, tuoteturvallisuuden valvontaohjelma ja tupakkalain valvontaohjelma.*

Lisätietoja maksullisuudesta saa tarvittaessa Suomen Kuntaliitosta erityisasiantuntija Tarja Hartikaiselta, puh. (09) 771 2478 tai 050 373 8499 tai sähköpostilla tarja.hartikainen@kuntaliitto.fi

Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Peruna- ja vihanneskuorimoiden jätteiden ja jätevesien käsittely

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa on valmistunut Peruna- ja vihanneskuorimon jätteet ja jätevedet -hanke, joka toteutettiin vuosina 2004 - 2006. Hanke oli ylimateknologian Alma -hanke ja sitä rahoittivat TE-keskukset sekä yritykset. Hankkeen loppuraportti löytyy lähiaikoina internetistä: <http://www.mtt.fi/met/pdf/met94.pdf>. Seuraavassa, ja myös raportin liitteenä, ovat yleisohjeet peruna- ja vihanneskuorimoiden jätteiden ja jätevesien käsittelyyn. Prosessien yksityiskohdat on aina suunniteltava kuorimoyrityksissä tapauskohtaisesti.

Suosittelavat toimintatavat peruna- ja vihanneskuorimoiden jätteiden ja jätevesien käsittelyssä:

Perunoiden ja vihannesten jatkojalostustoiminnassa raaka-aineet valitaan ja prosessit suunnitellaan siten, että kasvijätettä ja jätevesiä muodostuisi mahdollisimman vähän. Muodostuvat multa- ja kasvijätejakeet on helpointa hyödyntää maanparannusaineena siellä, mistä ne ovat peräisin.

Raaka-aineen laatu ja lajike

Kuorittavaksi kelpaavien perunoiden ja juuresten laadun pitää olla korkea ja lajikkeiden kuorintaan sopivia. Jätteiden määrä kasvaa selvästi raaka-aineen laadun heiketessä. Raaka-aineet varastoidaan niille parhaiten soveltuvissa varastointiolosuhteissa.

Raaka-aineen pesu

Vettä käytetään säästeliäästi. Pesussa erottuva multaliete laskeutetaan ja

käsitellään erikseen. Jätevesi johdetaan jätevedenkäsittelyjärjestelmään.

Kuorintaprosessi

Peruna- ja juurekset lajitellaan koon mukaan ja pestään ennen kuorintaa. Puhdas kuorimassa kelpaa rehukäyttöön.

Kuorinnassa käytetään menetelmiä, joissa kuorijäte saadaan erilleen jätevedestä ja solunestettä pääsee mahdollisimman vähän jäteveden joukkoon. Kuivakuorinnassa kasvijäte ja jätevesi saadaan erilleen ja veitsikuorintakoneella kuorittaessa solunestettä pääsee vähemmän jätevesiin kuin hiontakuorinnassa.

Veden kulutusta seurataan ja sen käyttöä pyritään tehostamaan esim. kierrättämällä.

Tuotehygienia on otettava huomioon prosessin kaikissa vaiheissa.

Prosessit suunnitellaan siten, että kasvijätettä ei pääse sekoittumaan jäteveeteen. Jos hienojakoista kasviainesta kuitenkin joutuu jäteveeteen (märkäkuorintamenetelmät), voidaan merkittävä osa siitä erottaa laskeutamalla ja laskeutumista voidaan tehostaa erilaisilla kemikaaleilla. Kiinteän kasviaineksen erottamiseen vedestä voidaan käyttää myös erilaisia linkoja, puristimia ja suodattimia.

Jäteveden käsittely

Jäteveden käsittelyä suunniteltaessa selvitetään ensin mahdollisuudet liittyä kunnalliseen tai paikalliseen jä-

tevedenkäsittelyjärjestelmään. Tämä on yleensä yrityksen kannalta edullisin ja helpoin ratkaisu. Jos kuorimojätevedet johdetaan jätevedenkäsittelylaitokseen, kuorimolta voidaan edellyttää jätevesien esikäsittelyä, esimerkiksi kiintoaineen poistamista. Jos viemäriverkkoon liittyminen ei ole mahdollista, jäteveden käsittelemiseksi rakennetaan biologis-kemiallinen puhdistamo.

Liittyminen kunnalliseen jätevesihuoltoon

Liittymistä yleiseen viemäriverkkoon pidetään suositeltavimpana vaihtoehtona, mikäli se olosuhteiden puolesta on mahdollista. Se on ympäristön kannalta hyvä ratkaisu, lisäksi se vaatii omistajaltaan vähän hoitoa ja on pitkällä aikavälillä myös kustannuksiltaan edullinen. Kiinteistökohtainen paineviemäröinti on normaalia viettoviemäröintiä edullisempi ratkaisu ja sen rakentaminen voi olla taloudellisesti kannattavaa vielä usean kilometrin etäisyydelle.

Jätevesien käsittely tilalla

Kiinteistökohtaisen jätevedenkäsittelyjärjestelmän onnistunut toteuttaminen edellyttää hyvin huolellista ja yksityiskohtaista tilannekartoitusta, jossa selvitetään syntyvien jätevesien määrä, laatu ja laadun vaihtelu nykytilanteessa sekä toiminnan kehitys seuraavan 5 -10 vuoden kuluessa.

Kuorimojätevedet käsitellään tilalla biologis-kemiallisesti. Suomessa on muutama laitetoimittaja, joilla on kokemusta peruna- ja juureskuorimojätevesien käsittelystä. Biologisessa prosessissa mikrobeille luodaan olo-

suhteet, joissa ne pystyvät käyttämään jätevesien orgaanista ainesta omaan kasvuunsa ja lisääntymiseen, poistamaan typpeä ja fosforia. Fosforinpoistoa tehostetaan yleensä kemikaalillisäyksellä. Biologis-kemiallinen puhdistamo vaatii säännöllistä valvontaa ja huoltoa, jotta se toimisi suunnitellulla tavalla. Jäteveden puhdistuksessa syntyy myös mikrobimassaa eli ylijäämälietettä, jota poistetaan järjestelmästä säännöllisesti.

Ennen biologista käsittelyä jätevedet esikäsitellään, yleensä tasausaltaisa tai -kaivoissa. Esikäsitellyllä pyritään pienentämään jäteveden laadun vaihtelua, tasaamaan virtausta sekä pienentämään jäteveden ravinnepitoisuuksia ja orgaanisen aineen määrää. Tasausaltaiden tai -kaivojen avulla pystytään poistamaan jätevedestä laskeutuva kiintoaine, jonka poistumista voidaan tarvittaessa vielä tehostaa saostuskemikaaleilla.

Jätevesilietteen käsittely

Biologis-kemiallinen puhdistamo tuottaa kuorimoiden jätevesistä huomattavan määrän ylijäämälietettä. Lietteen on toistaiseksi voinut hyödyntää omalla tilalla maanparannusaineena, kun levityksessä on otettu huomioon nitraattiasetuksen ja ympäristötukiehtojen asettamat vaatimukset. Puhdistusprosessiin johdetut saniteettivedet tai lietteen luovutus tilan ulkopuolelle edellyttävät lietteen prosessointia lannoitevalmistelain mukaisesti. Pienet lietemäärät on mahdollista toimittaa myös kunnalliselle jätevedenkäsittelylaitokselle.

Mullan, multalietteen ja kasvijätteen käsittely

Jos kasvijäte hyödynnetään maanparannusaineena, se on ensin käsiteltävä esim. kompostoimalla siten, että lämpötila nousee vähintään 55 °C:een kahdeksi viikoksi. Jotta lämpötila saataisiin nousemaan kompostissa riittävän korkeaksi, olosuhteiden täytyy olla oikeat: kuiva-ainepitoisuus 25 - 30 %, pH 6 - 8, hiili-typä -suhde 25 - 35 ja happipitoisuus yli 5 %. Seosaineita, turvetta ja haketta, on käytettävä runsaasti ja kompostia on käännettävä usein, varsinkin kompostoinnin alkuvaiheessa. Kompostointiprosessia voidaan nopeuttaa mm. käyttämällä kompostointirumpua tai asentamalla ilmastuskanavia kompostin sisään.

Kompostista ei saa päästä valumia ympäristöön. Kompostointiin tarvitaan tiivis alusta, joka kestää kompostien koneellisen kääntämisen, josta valumavedet voidaan koota ja johtaa jäteveden käsittelyyn.

Kuorimolla eri vaiheissa erotettu multa ja multaliete sisältävät rikkakasvien siemeniä ja kasvitauteja. Vaarana on, että vaarallisia rikkakasveja, kasvitauteja tai torjunta-aineita kestäviä kantoja pääsee leviämään mullan mukana lohkolta toiselle.

Vuonna 2006 säädetty lannoitevalmistelaki koskee erilaisia maanparannusaineita, kuten multaa, kasvimassaa sekä lietettä, niiden käyttöä ja luovuttamista. Asetuksessa määritellään erilaisilta maanparannusai-

neilta vaadittavat käsitellyt ja ominaisuudet. Lain ja asetuksen asettamat vaatimukset ja rajoitukset on otettava huomioon myös luovutettaessa maanparannusaineita vastikkeetta.

Multapitoinen jäte on kompostoitava, vanhennettava tai käsiteltävä muuten lannoitevalmistelain vaatimusten mukaisesti. Käsitelyn jälkeenkkin multa on turvallisempaa levittää viljakierrossa kuin vihanneskierrossa olevalle lohkolle. Multa voidaan sijoittaa myös muualle kuin pellolle, kuten viherrakentamiseen tai maisemointiin. Mullan tai multapitoisen kasvijätteen vastaanottajan tulee saada tietää mistä multa on peräisin ja miten se on käsitelty sekä tiedottaa siihen liittyvät riskit. Multa ja muu rikkakasvien siemeniä sisältävä aines voidaan levittää pellolle, jos

- pelto on sama, jolta multa ja kasvijäte ovat peräisin, jolloin myös rikkakasvit ovat samoja, joita pellolla esiintyy
- pellolla ei ole tarkoitus, nyt eikä tulevaisuudessa, viljellä vihanneksia tai muita erikoiskasveja
- viljelijä on muuten valmis ottamaan tietoisien riskien rikkakasviongelman pahenemisesta.

Mikäli kasvijäte, ja varsinkin multa, on ulkomaista alkuperää, sitä ei tulisi käyttää peltoviljelyssä maanparannusaineena eikä muutenkaan levittää kuin tarkoin harkittuihin kohteisiin. Ulkomaisen mullan mukana voi kulkeutua paitsi uusien rikkakasvilajien ja -kantojen siemeniä, myös uusia kasvitauteja ja tuholaisia.

News from “the New Nordic Food call”

Peruna- ja juureskuorijätteen käyttö rehuna

Peruna- ja vihannesmassat ovat sellaisenaan hyvää ravintoa nautaeläimille muun rehun joukkoon sekoitettuna. Yksimahaisten rehuna massa pitää kypsentää sulavuuden parantamiseksi. Rehukäytön perusvaatimuksia ovat rehun puhtaus, kohtuullinen etäisyys kuorimolta kotieläintilalle tai muuten hyvin suunnitellut välivarastointi- ja kuljetusratkaisut. Rehu olisi parasta kuljettaa päivittäin ja syöttää heti tuoreena eläimille.

Rehun säilyvyyttä voidaan parantaa käyttämällä ilmatiiviitä säilytysastioita tai lisäämällä rehun joukkoon happoliuosta, esim. muurahaishappopohjaista AIV2+ -liuosta.

Lisätietoja

Marja Lehto

MTT Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus

marja.lehto@mtt.fi

Nordic Innovation Centre (NICE) received 69 expressions of interest (EOIs) in the call for New Nordic Food, Innovations in the food, tourism and experience industries. All of the three main themes of the call were covered by the EOIs and thus comply well with NICE's overall goal for this focus area.

NICE's aim is to finance around 6 to 8 projects in the end and therefore, unfortunately, the number of EOIs invited to send in a full application had to be narrowed down to 18. The competition was hard and the prioritization difficult.

NICE encourage those of you that are interested in any of these projects to contact the project leaders for further information.

Nordic Innovation Centre wishes to thank everyone who sent us an EOI for your participation and hope that you will stay with us and follow our future activities concerning food.

The next steps

- The deadline for submitting the full application is 2 March 2007.
- The applications will be evaluated in a meeting on 19 March 2007. The outcome of this meeting will be a list of projects to be recommended for NICE's board of directors.
- NICE's board of directors will conclude which projects shall be financed.
- A common “Kick-off” meeting for all the projects is planned for late May.

Osoitteesta <http://www.nordicinnovation.net/print.cfm?id=1-834-815> löytyy listaus jatkotyöstöön valituista ideoista. Tiedon välittäjänä Heidi Valtari, sp. heidi.valtari@utu.fi

“Suomalaisen ruuan ikkuna” avautuu internetiin

Finfood - Suomen Ruokatieto ry rakentaa yhteistyökumppaneidensa kanssa suomalaisen ruuan esittelysivuston Internetiin.

Perusteilla olevan FoodfromFinland (3F) -palvelun on tarkoitus toimia elintarvikealan yhteisenä kansainvälisen verkotiedotuksen välineenä. Palvelu esittelee suomalaista vientituotetarjontaa, avaa kontakteja yrityksiin ja välittää kansainvälisesti kiinnostavia uutisia ulkomaisille ostajille ja medialle. Verkkopalvelussa suomalaisen ruuan tiedotusta yhdistetään kaupalliseen markkinointiviestintään.

Mukanaolevien yritysten näkökulmasta sivusto on ajanmukainen tapa tiedottaa yrityksen osaamisesta ja tuotevalikoimaista. Yhteisnäkyvyys tuo vaikuttavuutta viestintään ja kustannussäästöjä markkinointiin. Myös asiantuntijaorganisaatioilla on monia mahdollisuuksia osaamisensa esittelyyn 3F:ssä. Tavoitteena on, että ulkomaiselle asiakkaalle syntyy kattava ja kiinnostava kuva alan tietotaidosta ja tarjonnasta yhden www-osoitteen kautta.

3F -verkkopalvelun perustaminen rahoitetaan vuonna 2007 elinkeinon, Sitran ERA -ohjelman sekä maa- ja metsätalousministeriön tuella. Sivuston englannin, suomen ja venäjänkieliset osat avataan vaiheittain. Uudet yritykset ja yhteistyökumppanit ovat tervetulleita mukaan hankkeeseen.

Lisätietoja

Finfood - Suomen Ruokatieto ry
puh. (09) 6155 4522
foodfromfinland@finfood.fi



Viexpo järjestää suomalaisten yritysten yhteisosaston kansainväliseen **Health Ingredients/Safety and Technology Japan 2007** funktionaalisten, orgaanisten ja terveysvaikutteisten ruoka-aineiden ja elintarvikkeiden messutapahtumaan Tokioon. Tokyo Big Sight -messukeskuksessa 20. - 22.11. 2007 pidettävä tapahtuma tarjoaa kanavan elintarvikealan yrittäjille etsiä uusia vientimarkkinoita ja vientimahdollisuuksia.

Vuonna 2006 Health Ingredients Japan -messuilla (www.hijapan.info) oli näytteilleasettajia 480 (20 eri maasta) ja yli 45.000 messukävijää. Messuilla ovat esillä funktionaaliset valmistusaineet, orgaaniset ja terveysvaikutteiset ruoka-aineet ja elintarvikkeet: meijerituotteet, ruokaöljyt, hedelmät ja vihannekset, hunajatuotteet, lihatuotteet, soijatuotteet, mausteet, teet. Myös kosmetiikka ja ikääntymistä hidastavat tehotuotteet kuuluvat messuilla esiteltäviin tuotteisiin.

Viime vuoden tapahtumassa Suomen Paviljonki herätti suurta kiinnostusta kävijöiden joukossa ja messu oli menestyksenkäs osallistuville suomalaisille yrityksille.

Lisätiedot

www.viexpo.fi
Hillevi Ylitorvi, puh. (06) 319 9250
Marko Mikkola, puh. (06) 319 9253

Kilpailukyky puhutti elintarvikeyrityksen kehittämisseminaarissa

Pk-elintarvikeyrityksen kehittämisen valtakunnallinen hankeseminaari kokosi alan tulevaisuudesta kiinnostuneita lokakuussa Joensuuun. Alan ammattilaiset näkivät Suomen tulevaisuuden kilpailuvaltteina korkeatasoisen osaamisen ja laadukkaan tutkimustyön. Ajankohtaisia puheenaiheita löytyi klusteroitumisen mahdollisuuksista terveysvaikutteisten elintarvikkeiden pioneerityöhön. Seminaarin järjesti Ruoka-Suomi -teemaryhmä.

Elintarvikkeen laadukkuus ei yksinään riitä, vaan lisäksi tarvitaan imago- ja menestystyötä, jotta kuluttaja löytää tuotteen luo. Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja, maa- ja metsätalousministeriön ylitarkastaja Kirsi Viljanen avasi elintarvikeyrityksen kehittämisen hankeseminaarin luoden katsauksen teemaryhmän tuoreeseen imago- ja menestystyöhön vuosille 2007-2013. Strategia suosittel

pitkjänteistä imagonrakennusta muun muassa tehokkaan esilläolon ja asiakaslähtöisyyden keinoin.

Pohjois-Karjalan Aikuisopiston osastonjohtaja Pirkko Pohjoranta muistutti, että työvoiman ammattitaitoisuuden turvaaminen on tärkeää elintarvikealan tulevaisuudelle. Alan tulee olla työmarkkinoilla hyvin markkinoitu, houkutteleva vaihtoehto.

Elintarvikeyrityksen kehittämistä tulevalla EU:n ohjelmakaudella valottivat maa- ja metsätalousministeriön ylitarkastajat Kirsi Viljanen ja Markku Alm. Tulevaa kehittämistoimintaa ohjaavat ympäristön ja maaseudun tilan kohentaminen, maa- ja metsätalousalan kilpailukykyyn parantaminen, paikallisuus sekä elämänlaadun parantaminen ja taloudellisen toiminnan monipuolisuuden tukeminen maaseutualueilla.

Järjestöpäällikkö Ilkka Nieminen Päivittäistavarakauppa ry:stä antoi seminaarivieraille esimakua maaliskuussa ilmestyvästä opaskirjasta, joka

käsittelee kaupan ja elintarvikealan pk-tavarantoimittajien yhteistyötä kaupan näkökulmasta. Nieminen muistutti, että tavarantoimittajan on tunnettava asiakkaansa osatakseen myydä oikein. Kaupan ketjuissa on eroja sekä valikoiman että käytäntöjen ja keskeisten asiakasryhmien suhteen.

Ensimmäinen seminaaripäivä päättyi yritystaiteilija Kim-Peter Waltzerin ajatuksiin ruoan ja hyvän elämän yhteyksistä.

Elintarvikealalla on merkittävä rooli kuluttajan terveyden edistämiseksi ja hyvinvointisairauksien ennaltaehkäisyssä. Klusteroituminen kotimaisen elintarvikkeen tai elintarvikealan palvelun ympärille on ajankohtainen keino panostaa terveyteen, hyvinvointiin ja turvallisuuteen, olivat markkinat sitten kotimaiset tai kansainväliset. Kehittämispäällikkö Salme Haapala esitteli toisen seminaaripäivän aluksi Foodwest Oy:n koordinoimaa elintarvikekehityksen osaamiskeskusohjelmaa.



Kuvat: Seminaari yleisöä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston auditoriossa; Yritystaiteilija Kim-Peter Waltzer kertoi hyvän elämän ja ruoan liittymisestä toisiinsa; Pohjoiskarjalaiset illatsut, Karjalan Talo

Suomalaisella ruokakulttuurilla riittää vetovoimaa matkailunkin tarpeisiin. Tästä nähtiin seminaarissa hyvänä esimerkkinä yrittäjä Päivi Fukudan japanilaisturisteille suuntaamat pohjoiskarjalaiset ruokakurssit. Kaukaiset ruokamatkaajat kokevat vuosi toisensa jälkeen elämyksiä marjamesässä ja käärivät hihansa päästäkseen omakätisesti tutustumaan tärkeitä herkkujen valmistamiseen. Eksotiikkaa löytyy niin karjalanpiirakoista, vatruscoista ja ruisleivästä kuin suomalaisista kalaruoista ja maitotuotteistakin.

Suomalaisiin luonnontuotteisiin yhdistyy myönteinen puhtauden mielikuva. Toiminnanjohtaja Simo Moisio Arktiset Aromit ry:stä muistutti kuitenkin, että luonnontuotteen tie metsästä kuluttajalle on täynnä laadullisia haasteita. Arktiset Aromit on koostunut laatu- ja hygieniäoppaan, joka kiinnittää huomiota luonnon antimien poiminnan, ostotoiminnan ja jalostuksen keskeisiin ongelma-kohtiin.

Lääketutkimus on osannut hyödyntää sienten hoitavia ominaisuuksia erinomaaisesti, mutta sienten terveysvaikutukset normaalin ravitsemuksen osana ovat jääneet toistaiseksi varsin vähälle huomiolle. Tutkimusjohtaja Hannu Mäkelä Food Scient -hankkeesta kertoi, että ravintokäyttösiemenistä mm. siitake, osterivinokas, lampaanikäpää ja herkkutatti ovat näyttäneet tehonsa eläin- ja maljakokeissa ylittämällä terveysvaikutuksiltaan osin kauran, jolla on funktionaalisen elintarvikkeen status. Sienillä voidaan vaikuttaa myönteisesti kohonneisiin veren kolesterolipitoisuuksiin sekä

ruuansulatuskanavan loppupään terveyteen.

Klusteriyhteistyön mahdollisuuksia elintarvikealan pk-sektorin kansainvälisen kilpailukyvyyn kohentajana ja kasvun vauhdittajana käsitteli projektipäällikkö Markku Mikola Sitrasta. Mikola esitteli Sitran uusia hankkeita, joissa miniklusterit muodostuvat marjanjalostuksen, keliakiaan liittyvän liiketoiminnan sekä Venäjälle suuntautumisen ympärille. Hän toteasi vahvan osaamisen antavan tukevan pohjan Suomelle terveellisen ravitsemuksen edelläkävijänä. Sitran ohjelmassa on mukana monipuolinen joukko toimijoita elintarvikeketjun eri osa-alueilta, yliopistoista ja tutkimuslaitoksista, julkiselta sekä terveyssektorilta.

Uusi julkisen sektorin hankintalaki astuu voimaan keväällä. Asiantuntija Ilona Lundström Julkisten hankintojen neuvontayksiköstä teki selkoa laista ja sen erityispiirteistä koskien menettelyä elintarvikkeiden julkisen hankintaprosessin eri vaiheissa. Keskeinen uudistus on 15 000 euron kansallinen kynnyksäraja, jonka alle jääviä hankintoja laki ei koske. Julkisten hankintojen neuvontayksikkö antaa opastusta hankintasäännösten soveltamisessa.

”Lähiruoka on mahdollista ammatti-keittiössä”, tähdensi Luomukeittiökeskuksen lähikeittiöhankkeen projektipäällikkö Irma Kärkkäinen, joka näki hankintalain muutoksen myönteisenä mahdollisuutena pk-elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin ammatti-keittiöiden yhteistyölle. Lähikeit-

tiöneuvojat neuvovat ruokaketjun toimijoita sekä ruokapalveluhenkilöstöä sidosryhmineen lain kehittämisessä ja soveltamisessa kestävä kehityksen mukaiseen toimintaan. Tavoitteena on tarjota lapsille päiväkodeissa ja kouluissa terveellistä ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja tuotantotapa ovat helposti jäljitettävissä.

Liittopuheenjohtaja Veli-Matti Kunttonen Suomen Elintarviketyöläisten Liitosta korosti, että AY-liike ja yrittäjät ovat yhteisellä asialla. SEL ry on mm. kampanjoinut lähiruokan puolesta, jotta alan työpaikat säilyisivät. ”Jos ei ole yrittäjyyttä, ei ole työpaikkojaakaan”, summasi Kunttonen. Työpaikkojen säilymistä kannalta Kunttonen näki erityisesti julkisen ruokahuollon ostopäätökset merkityksellisinä, mutta myös päivittäistavarakaupassa tehdyt valinnat vaikuttavat suoraan elintarvikealan työpaikkoihin ja yrittäjyyteen Suomessa. Pakollisten valmistusmaamerkkien vaatiminen kaikkiin elintarvikepakkauksiin ei siis ole yhdentekevää. Huomaamattomat pakkausmerkinnät johtavat kuluttajaa helposti harhaan ja tuoretiskissä myytävä tuote saattaa synnyttää mielikuvan kotimaisuudesta, vaikka alkuperämaa sijaitsisi toisella puolella maapalloa.

Seminaarin esityksistä koottu materiaalipaketti löytyy verkko-osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > ajankohtaista

Lisätietoja
Jarna Lindroos
etunimi.sukunimi@utu.fi

Lammasketju määritteli hyvän tavan toimia

Joulukuussa 2006 julkaistu Hyvä tapa toimia lammasketjussa -ohjeistus tehtiin alan ja ketjun yhteisenä ponnistuksena, jotta suomalaista lampaanlihaa saataisiin tasaisesti markkinoille vastaamaan kuluttajien kysyntään ja tarpeisiin. - Lammasketjun ongelmana on pääsiäiseen keskittyvä kysyntä ja muuhun aikaan sijoittuva luontainen lampaanlihan tuotanto. Samanaikaisesti pitää saada toimimaan yhtälö, jossa muuttujina ovat kuluttajien tasaisempi lampaanlihan käyttö vuodessa, kysyntää vastaava tuotanto, tuotteiden jatkojalostus ja markkinointi. Kaikki tehokkaasti ja laadukkaasti toteutettuna, sanoi ProAgria Pirkanmaan lammastilaneuvoja, eläinlääkäri Johanna Rautiainen.

Hyvä tapa toimia lammasketjussa -ohjeistus kiinnittää ketjuun pelisäännöt

Hyvä tapa toimia lammasketjussa -ohjeistuksen tehtävänä on kertoa käytännön tavat toimia koko lammasketjussa ja kuvata, miten kokonaisuus toimii osana kansallista laatu-työtä. Ohjeistuksen toivotaan motivoivan lammasketjun toimijoita ketjun eri osa-alueiden hallintaan ja ymmärtämään eri osa-alueiden kytkentöjen merkitys toisiinsa.

- Ohjeistus on koottu käyttäen koko olemassa olevaa tutkimustietoa sekä ketjussa toimivien kokemuksia hyvistä työtavoista. Työn vaikuttavuuden kannalta on ollut oleellista, että toimijat ovat olleet aktiivisesti mukana työstämässä ohjeistusta, sanoo projektin vastaavana toiminut Johanna

Rautiainen maa- ja metsätalousministeriön laatustrategian rahoittamasta hankkeesta.

Olennaista on saada ohjeistus osaksi käytäntöä. Tämä tehdään viemällä ohjeen asiat mukaan erilaisiin tapah-tumiin ja tilaisuuksiin. Viestiä vievät mm. neuvojat, eläinlääkärit, ketjun eri osapuolet. Erityisenä kohderymänä tulevat olemaan lampurit, teurastamot ja jatkojalostajat, sanoo Rautiainen.

Muuttuneet markkinat tuoneet mukanaan uusia toimintatapoja

Suomalaisen lampaanlihan ketju on muokkaantunut olennaisesti viime aikoina. Vuoden 1995 lampaanlihan hintaromahduksen jälkeen Suomen lampurit ovat etsineet uusia toimintamalleja tuotantos suunnan jatkuvuuden takaamiseksi. - Nämä uudet toimintamallit, esim. tilateurastamot ja suoramyynti tilalta, ovat laajentaneet lampureiden ammattitaitoa. Myös pieniä lihan jatkojalostajia ja lammastuotteiden kehittäjiä on syntynyt ja tarve hyvien toimintatapojen kirjaamiseen on nähty myös heidän keskuudessaan, sanoo ProAgria Maaseutukeskusten Liiton kehityspäällikkö Ulla Savolainen.

Kotimainen lihantuotanto kattaa alle 30 % kulutuksesta. Lihan, villan ja turkisten tuottamisen lisäksi maise-manhoito, maaseutumatkailu ja eläinten terapiakäyttö antaisivat yrittämi-sen ja elinkeinon mahdollisuuden maaseudulla yhä useammalle ihmiselle. Lammastalouden tuotteet ja kysyntä ovat hyviä. Kotimaisen jälji-

tettävän, turvallisen ja maukkaan karitsanlihan tai muun lammastuotteen valitsija vahvistaa tuotantosunn-nan ketjua ja mahdollistaa yhä pa-remman toimintaympäristön kaikille ketjun toimijoille.

Ohjeistus on luettavissa sähköisesti mm. osoitteessa www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista. Hyvä tapa toimia lammasketjussa -opasta voi myös tilata ProAgria Pirkanmaalta, p. 020 747 2800 tai sähköpostitse osoit-teesta satu.paahto@proagria.fi

Lisätietoja

Alkutuotanto:

ProAgria Pirkanmaa

eläinlääkäri Johanna Rautiainen

puj. 020 747 2792

johanna.rautiainen@proagria.fi

ProAgria Maaseutukeskusten Liitto

kehityspäällikkö Ulla Savolainen

puh. 020 747 2451

Jalostus:

Foodwest Oy

kehityspäällikkö Asko Mäyry

puh. 0400 791 748

asko.mayry@foodwest.fi

Ravintola/kuluttaja:

keittiöpäällikkö Heikki Ahopelto

Ravintola Näsinneula

puh. 020 713 0239

heikki.ahopelto@sarkanniemi.fi

Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaarit

Vuonna 2006 valmistui Hyvä tapa toimia lammasketjussa -ohjeistus. Kevään 2007 aikana järjestetään aiheeseen liittyen alueellisia seminaareja. Tavoitteena on viedä ohjeistus käytäntöön koko lammasketjuun alkutuotannosta aina jatkojalostuksen kautta käyttäjille sekä tiivistää ketjun eri osien yhteistyötä. Tilaisuuksien kohderyhmänä ovat lampurit, lampaita teurastavat yritykset, lampaanlihan jalostajat ja käyttäjät sekä muut elintarvikealan toimijat. Kaikilla tilaisuuksilla on yhteinen ohjelmatarun.

OHJELMARUNKO KAIKILLE SEMINAAREILLE

- Aloituskahvi/tee
- Seminaarin avaus, kehityspäällikkö Ulla Savolainen, ProAgria Maaseutukeskusten Liitto/Suomen Lammasyhdistys ry
- Hyvät toimintatavat lammastalouden alkutuotannossa, eläinlääkäri Johanna Rautiainen, ProAgria Pirkanmaa
- Lampaanlihan käyttäjän vaatimukset lampaanlihalle, paikallinen keittiömestari
- Hyvät toimintatavat jatkojalostuksessa, kehittämispäällikkö Asko Mäyry, Foodwest Oy
- Keskustelu ja loppuyhteenveto

ALUEELLISET SEMINAARIT

Kymenlaakso, Etelä-Karjala ja Etelä-Savo

Paikka	Hotelli Cumulus, Valtakatu 11, Kouvola
Aika	Torstai 15.2.2007 (klo 12.00–15.30)
Osanottajamaksu	20 euroa (sis. alv.)
Ilmoittautuminen	viimeistään perjantaina 9.2.2007 ProAgria Kymenlaakso/vaihe puh. 020 7473 434
Järjestäjät	ProAgria Kymenlaakso ry, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, ProAgria Maaseutukeskusten Liitto, Suomen Lammasyhdistys, alueen lammaskerhot

Satakunta, Varsinais-Suomi ja Pirkanmaa

Paikka	Pyhäjärvi-instituutti, Ruukinpuisto, Sepäntie 127, 27500 Kauttua (Eura)
Aika	Tiistai 6.3.2007 (klo 12.30–16.30)
Osanottajamaksu	20 euroa (alv. 0)
Ilmoittautuminen	viimeistään tiistaina 27.2.2007, joko Pyhäjärvi-instituutti, Elina Suonpää, puh. (02) 838 0600, p-i@pyhajarvi-instituutti.fi tai Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus, Päivi Töyli, puh. (02) 333 6475, paivi.toyli@utu.fi
Järjestäjät	Pyhäjärvi-instituutti, LounaFood/TY, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, ProAgria Maaseutukeskusten Liitto, Suomen Lammasyhdistys, alueen lammaskerhot

Lappi

Paikka	Kemijärven kaupungintalo, valtuustosali, Hallituskatu 4, Kemijärvi
Aika	Perjantai 16.3.2007 (alkaen klo 10.30)
Osanottajamaksu	ei erillistä osanottomaksua
Ilmoittautuminen ja lisätiedot	viimeistään maanantaina 12.3.2007, Niina Pohtila, puh. (040) 564 8792, niina.pohtila@kemijarvi.fi tai Armi Uljua, puh. 0400 287 550, armi.uljua@proagria.fi
Järjestäjät	Liiketoiminta- ja logistiikkahanke, Elintarvike- ja luonnontuotealan koordinaatiohanke, Ruoka-Suomi -teemaryhmä

Etelä-Pohjanmaa, Keski-Pohjanmaa, Österbotten ja Keski-Suomi

Paikka	Härmän Kuntokeskus, Vaasantie 22, 62375 Ylihärmä
Aika	Perjantai 13.4.2007 (klo 12–15.30)
Osanottajamaksu	20 euroa (sis. alv. 22 %)
Ilmoittautuminen	viimeistään perjantaina 30.3.2007 Foodwest Oy/ Sanna-Mari Tuominen, puh. (06) 421 0037 tai sanna-mari.tuominen@foodwest.fi
Järjestäjät	Foodwest Oy, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, ProAgria Maaseutukeskusten Liitto, Suomen Lammasyhdistys, alueen lammaskerhot

Edellä olevien seminaarien ohjelmat löytyvät kokonaisuudessaan osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista.



Mintunmakuinen siideri Kainuusta

Kuhmolainen juomatalo Newalco Oy on tuonut markkinoille elintarvikeliik-
keissä myytävän minttusiiderin. ”Mint-
tusiideriä ei ole aikaisemmin ollut
markkinoilla, joten uusi, raikkaan min-
tunmakuinen siiderijuoma tuo piris-
tävän poikkeuksen kaupoissa myytä-
viin nykyisiin siidereihin” kertoo toi-
mitusjohtaja **Risto Halonen Newalco Oy:stä**.

Mauste siideriin löydettiin sotkamo-
laisesta mintusta, jota **Aromel avoin
yhtiö** kasvattaa ja tislaa tilallaan.
”Suutuntumasta tulee raikas, aito.
Pohjoisessa kasvatetun mintun etee-
rinen öljy antaa hyvän aromin juomal-
le”, Halonen perustelee kainuulaisen
mintun käyttöä tuotteessa.

Tuotekehityshanke toteutettiin osana
Sotkamossa olevan **Oulun yliopis-**

ton biotekniikan laboratorion koor-
dinoimaa tutkimus- ja kehittämishan-
ketta *Erikoiskasvit peltoviljelyyn, ja-
lostukseen ja markkinoille 2003-
2006*. Hankkeen ideana on ollut edis-
tää markkinalähtöisesti erikoiskasvi-
en viljelyä, talteenottoa ja jatkojalos-
tusta sekä muiden luonnonraaka-ai-
neiden käyttöä elintarvike- ja rohdos-
teollisuudessa Kainuun alueella ja
muualla Pohjois-Suomessa. Hank-
keessa toteutettaviin erikoiskasvien
viljely-, tislauk- ja laatututkimuksiin on
biotekniikan laboratorion lisäksi osal-
listunut myös **MTT Sotkamo**.

Erikoiskasvien ja marjojen tuotanto ja
jalostus ovat yksi varteenotettava tu-
levaisuuden tuotannonala Pohjois-
Suomessa ja varsinkin Kainuussa.
Markkinointivaltteina ovat puhtas luon-
to ja valoisat kesät, jotka kasvattavat

hyvälaatuisia ja aromirikkaita luonnon
raaka-aineita. Uusia sovelluksia eri-
koiskasvien ja marjojen tuotantoon ja
jatkojalostukseen etsitään biotekni-
kan laboratoriossa Sotkamossa.

Lisätietoja

Leena Heinola

Oulun yliopisto

Kajaanin yliopistokeskus

Biotekniikan laboratorio

leena.heinola@oulu.fi



*Pohjoisen kesän pitkät päivät ja viileät yöt kasvattavat voimakasaro-
misen mintun. Kuvassa minttuvielijelmä Sotkamon Sapsorannalla. Kuva
Markku Kajalo.*



*Kuhmolainen Newalco Oy kehitti minttupohjai-
sen siiderin biotekniikan laboratorion kanssa
yhteistyössä. Kuva Markku Kajalo.*

Oppiva ja kehittyvä elintarvikeketju - tutkimus- ja teknologiaosaamisen siirto pk-elintarvikeyrityksiin

Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan maakunnan alueella asuu reilu neljännes suomalaisista kuluttajista, noin 1,5 miljoonaa asukasta. Elintarvikemarkkinat ovat laajat ja markkinoiden ostovoima hyvä. Alueella kuluttajien ostovoima on muuta maata parempi, joten kotimaan elintarvikekaupasta yli 30% käydään Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan alueella. Elintarvikemarkkinoilla ja elintarvikeketjulla on suuri merkitys alueen kehittämisen kannalta - tämä on huomioitu myös Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan maakuntien maakuntaohjelmissa yhtenä kehittämisen painoaloista.

Viikki Food Centre toteuttaa Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan alueella elintarvikealan pk-yrityksille suunnattua ESR-projektia 1.4.2006 -31.12.2007. Kova kilpailu elintarvikemarkkinoilla edellyttää elintarviketeollisuudelta

hyvää kilpailukykyä ja jatkuvaa toimintojen kehittämistä. Tämän koulutus- ja konsultointihankkeen avulla parannetaan yritysten kilpailukykyä, luodaan edellytyksiä yritysten tulevaisuuden kilpailukykyyn parantumiselle, edistetään terveellisten elintarvikkeiden tuottamista sekä kuluttajille että horeca- sektorille myös kunnalliselle ruokahuololle. Lisäksi hankkeen avulla edistetään, työpaikkojen säilymistä alueella sekä alkutuotannossa että jalostavissa yrityksissä sekä mahdollisuuden hyödyntää elintarvikeketjun kehittämisen tueksi mm. Viikistä löytyvää yliopistollista osaamista.

Hankkeen toimenpiteitä ovat räätälöidyt elintarvikealan monimuotokoulutukset yrityksille sekä konsultointi. Hankkeen palvelutarjonta muodostuu seuraavista aiheista:

- Asiakaslähtöinen tuotteistaminen, uudet innovaatiot ja ravitsemuksellisuus
- Markkinointi, asiakasanalyysit ja ennakointitiedon hyödyntäminen toimintakentän muutoksista
- Business to business tilaisuus syksyllä 2007
- Toimenpiteet imagon, tunnettuuden ja menekinedistämisen lisäämisessä
- Prosessiosaaminen
- Laatu, hygienia ja lainsäädännön muutokset
- Pakkausmerkinnät
- Logistiikka
- Ympäristöhuolto ja -tietous
- Muut yritysten tarpeet

Lisätietoja

Veli-Pekka Ignatius

puh. (09) 1915 8453

veli-pekka.ignatius@helsinki.fi

Kansallisen elintarviketalouden laatustrategian toteutumista alan pk-yritysten näkökulmasta tukevat hankkeet vuonna 2007

Elintarviketalouden laatustrategiaa toteutetaan hankkein, yhteisin sopimuksin ja toimenpitein sekä elintarviketalouden organisaatioiden ja yritysten omin toimin. Laatustrategia haki vuodeksi 2007 hankkeita erityisesti elintarvikeketjun kilpailukyvyyn ja yhteiskuntavastuullisen toiminnan vahvistamiseen. Tämän lisäksi toivottiin hankkeita, joiden avulla vaikutetaan kuluttajiin heidän luottamuksensa ylläpitämiseksi sekä tiedon taso nostamiseksi. Laatustrategialla on käytössä vuonna 2007 noin 1,2 miljoonan euron määräraha. Työtä ohjaa laatujohtoryhmä ja sen apuna toimii 5 eri aihealueisiin paneutunutta työryhmää. Strategiaa koordinoidaan maa- ja metsätalousministeriöstä.

AGROPOLIS OY

Elintarvikkeiden kansallinen laatumerkki-esiselvitys joutsenlipun kriteerien kehittämiseksi. Hanke kartoittaa tarpeet ja edellytykset rakentaa kansallinen laatumerkki lähtökohtana Hyvää Suomesta- joutsenlippumerkki. Esiselvityksen toimialoiksi valittiin maito- ja broileriketjut.

ARKTISET AROMIT RY

Laatua luonnosta II. Hanke kehittää poiminta- ja kuljetushygieniaa, luonnontuoteketjun lainsäädäntötuntemusta sekä poimijajäljitettävyyttä.

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO/SUOMEN MEIJERIYHDISTYS

Maidontuotannon hyvät toimintatavat. Hankkeen aikana laaditaan maitoketjuun uudistettu hyvien toimintatapojen ohjeistus.

FINFOOD

Oppilaitosyhteistyö - elintarvikealan opiskelijat ja opettajat. Elintarvikealan opiskelijoille tarjotaan tietoa laatu- ja turvallisuudesta mm. verkko-oppimisjärjestelmän sekä yliopiston opintojakson kautta.

JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU, MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALAN KOULUTUSYKSIKÖ

Elintarvikealan pk-yritysten laadun ja tehokkuuden kehittäminen yhteistyössä kaupan kanssa. Hankkeen tavoitteena pk-elintarvikeyritysten, kaupan ja kehittäjäorganisaatioiden yhteistyö alueellisesti lähiruokaketjujen toiminnan tehostamiseksi kaupan suuntaan.

KOTIMAISET KASVIKSET

Laatutarha II -hanke (puutarha-alan järjestelmällisen laatutyön ja tuoteturvallisuuden edistäminen Laatutarha -ohjeistuksen pohjalta). Hankkeessa luodaan auditointikäytäntö Sirkka-lehti-merkille sekä valmistellaan pakkaamoille oma ohjeistus.

LIHATEOLLISUUDEN TUTKIMUSKESKUS

Tulevaisuuden eläinkuljetusajoneuvo. Hankkeen tavoitteena on luoda uudet asetukset täyttävä eläinkuljetusajoneuvo.

LIHATEOLLISUUDEN TUTKIMUSKESKUS, LTK OSUUSKUNTA

Teurastamojen HACCP- ja omavalvontajärjestelmien kehittämishanke. Hanke tuottaa omavalvonnan ohjeet pienteurastamoille sekä raakalihatuotteita valmistaville yrityksille.

MAA- JA KOTITALOUSNAISTEN KESKUS RY

Laaturuoka tutuksi nuorille - havainnollisesti koulussa. Hanke lisää nuorten tietämystä elintarvikkeiden laatu- ja turvallisuudesta, monipuolisesta ruokavaliosta sekä laadukkaan ja taloudellisen ruoan valinnasta.

MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULUYHTYMÄ

Sähköisten järjestelmien hyödyntäminen ammattikeittiöiden omavalvonnassa. Hankkeessa selvitetään ammattikeittiöiden omavalvontakäytännöt ja sähköisten tietojärjestelmien hyödynnettävyys omavalvonnassa ja elintarvikkeiden jäljitettävyydessä.

MTT, BIOTEKNIikka- JA ELINTARVIKETUTKIMUS, ELINTARVIKEPROSESSIT

Elintarvikeketjun ympäristövastuun raportoinnin kehittäminen (KETJUVASTUU). Hankkeen aikana tuotetaan ensimmäinen koko elintarvikeketjun ympäristövastuun raportti.

PROAGRIA MAASEUTUKESKUSTEN LIITTO RY

Vuoden maatila -kilpailun toteuttaminen vuonna 2007. Kilpailun tavoitteena on maatilojen kilpailukyyn kehittäminen. Kilpailukykyä voidaan parantaa koko ketjussa, mikä halutaan nostaa maatilayrittäjien ja muun ketjun parempaan tietoisuuteen.

SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Yhteiskuntavastuullisuutta julkisiin ruokapalveluihin Makupäiväkonseptilla. Hankkeen tavoitteena on laatuajattelun ja lähiruoan käytön edistäminen julkisen sektorin ammattikeittiöissä käytännönläheisesti.

SUOMEN KEITTIÖMESTARIT RY

Laatuketjuviestintä Suomen Keittiömestarit ry:ssä 2007. Keittiömestarit edistävät hankkeen välityksellä suomalaista keittotaito, ruokakulttuuria ja laatutyötä.

SUOMEN KULUTTAJALIITTO

Terveysten edistäminen - elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen lukutaito avain terveellisiin valintoihin. Projektissa luodaan ravitsemusvalistuksen toimintamalli sekä vaikutetaan pakkausmerkintöihin jotta ne helpottaisivat entistä paremmin kuluttajan valintoja.

TURUN KAUPPAKORKEAKOULU

Mitä ruoaksi huomenna? - Suomalaisen ruoankulutusrakenteen tulevaisuus ja sitä ohjaavat tekijät. Hankkeen tavoitteena edistää elintarviketalouden kilpailukykyä pitkän aikavälin tulevaisuustiedon perusteella. Lisäksi tuotetaan vaihtoehtoisia tulevaisuuden kehityskulkuja elintarviketeollisuuden käyttöön.

UNI ONE OY

Viisi Tähteä lehden Suomen Paras 2007. Suomen Paras projekti edistää suomalaisten tuotteiden ja tuottajien viestiä ravintoloiden ja ravintola-ammattilaisten kautta kuluttajille. Projektissa nostetaan esille menestyneitä pientuottajia, heidän tuotteitaan ja palveluita sekä suomalaista ruokakulttuuria.

VYR

Vilja-alan yhteistyöryhmä 2007-2009. Toiminta-avustus. VYR:n tavoitteena on parantaa suomalaisen viljaketjun kilpailukykyä. VYR toteuttaa ja seuraa Kansallista viljastrategiaa (2006).

Lisätietoja

Marja Innanen

*Ylitarkastaja, maa- ja metsätalous-
ministeriö*

*Koordinaattori, Elintarviketalouden
laatustrategia*

puh. (09) 1605 2734

Elintarvikeala on mukana uudessa osaamiskeskusohjelmassa

Elintarvikeala on mukana uudessa, vuosina 2007-2013 toteutettavassa osaamiskeskusohjelmassa Elintarvikekehityksen klusteriohjelman toteuttajana. Klusterimallinen ohjelman suunnittelu ja toteutus on uutta verrattuna aiempaan ja sillä haetaan lisää tehokkuutta ja voimaa osaamisen siirtoon. Osaamiskeskusohjelmaa toteutetaan kaikkiaan 13 klusterissa, joista siis Elintarvikekehitys on yksi. Tähän klusteriin kuuluu 4 toteuttavaa osaamiskeskusta, jotka ovat: Foodwest Oy (Seinäjoki), Funktionaalisten Elintarvikkeiden Kehittämiskeskus (Turku), Teknia Oy (Kuopio) ja Viikki Food Centre (Helsinki).

Elintarvikekehityksen klusterin visiona on kehittää suomalaista elintarviketeollisuutta panostaen terveellisten ja turvallisten elintarvikkeiden kehittämiseen tunnistamalla kuluttajien odotukset ja hyödyntämällä kansainvälistymisen mahdollisuudet. Ohjelma pureutuu siis alan kilpailukyvyyn kannalta keskeisiin osiin yrittämättäkään olla kaikkea syleilevä ameeba.

Klusterin visiota lähdetään toteuttamaan kolmen keihäänkärjen avulla. Nämä ovat:

1. Terveyttä ylläpitävien ja edistävien elintarvikkeiden kehittäminen ja tuoteistaminen. Keihäänkärjen toimet keskittyvät kotimaisen raaka-aineen hyödyntämiseen, prosessien ja pakkausten kehittämiseen sekä hyvinvointisairauksien ennalta ehkäisyyn elintarvikekehityksen keinoin.

2. Kuluttajan hyvinvoinnin edistäminen elintarvikealan palveluiden kautta. Keihäänkärjen toimet keskittyvät elintarvikemarkkinoiden tuntemuksen lisäämiseen, kuluttajan odotusten tunnistamiseen jatkuvasti pirstaloituvassa kulutuskentässä sekä ravitsemis- ja ruokapalveluiden kehittämiseen.

3. Riskienhallinnan ja turvallisuuden kehittäminen koko elintarvikeketjussa. Keihäänkärjen toimet keskittyvät suomalaisen elintarviketeollisuuden johtavan aseman säilyttämiseen ja edelleen kehittämiseen sekä patogeeniriskien hallinnan kehittämiseen koko ketjussa.

Elintarvikekehityksen osaamiskeskusohjelma on käytännönläheinen työkalu tutkimustiedon siirrossa elintarviketeollisuutta palveleviksi tuotteiksi ja palveluiksi. Ohjelmaan ovat sitoutuneet kaikki keskeiset suomalaiset tutkimuslaitokset: Helsingin, Kuopion, Turun ja Vaasan yliopistot, MTT ja VTT. Tämän lisäksi ohjelman avulla tavoitetaan erittäin laaja kansainvälinen tutkimuslaitosverkosto.

Osaamiskeskusohjelma on erityisesti käytännönläheinen työkalu. Toimijat haluavat varmistaa ohjelman toimivuuden yrityskehityksen keskeisenä moottorina. Tätä silmällä pitäen tullaan lähestymään kevään ja kesän aikana elintarvikeyrityksiä ja yritysyhmiä ohjelman sisällön ja sen tarjoamien mahdollisuuksien esittelemi-

seksi ja yritysten tarpeiden tunnistamiseksi. Tältä pohjalta rakennetaan yhteistyössä eri osapuolien kanssa ne toteutustavat, jotka tuottavat parhaat tulokset annetuille tavoitteille.

Yhteystiedot

Elintarvikekehityksen osaamisklusteri

koordinaattori Jukka Lähteenkorva

Foodwest Oy

puh. 040 543 6781

jukka.lahteenkorva@foodwest.fi

Anneli Tuomainen

Teknia Oy

puh. 040 501 8030

anneli.tuomainen@tekni.fi

Marjo Mäkinen-Aakula

Funktionaalisten elintarvikkeiden

kehittämiskeskus

puh. 040 767 6596

marjo.makinen-aakula@utu.fi

Salme Haapala

Foodwest Oy

puh. 040 585 1772

salme.haapala@foodwest.fi

Tiina Piilo

Viikki Food Centre

puh. 050 592 794

tiina.piilo@helsinki.fi

Gårdsnära slakt men centrala slakterier

Kesäkuussa 2006 oli pohjoismainen seminaari Östersundissa "Gårdsnära slakt men centrala slakterier". 20 osanottajaa Suomesta, Norjasta ja Ruotsista koostuivat yrittäjistä, järjestöjen edustajista, asiantuntijoista sekä virkamiehistä, jotka edustivat kansallisia viranomaisia näissä kolmessa maassa. Osanottajien laaja-alaisuus antaa hyvät mahdollisuudet jatkaa pohjoismaista yhteistyötä. Seminaarin yhteenvetojulkaisu löytyy osoitteesta: <http://www.norden.org/pub/miljo/jordogskov/sk/ANP2006776.pdf>

Seminaarin tarkoituksena oli tunnistaa ja löytää ratkaisuja miten kehitetään pienteurastusta Pohjoismaissa. Workshopityöskentelyssä tunnistettiin viisi yhteistä aihealuetta:

- Teurastusjätteestä huolehtiminen on suuri kustannus pienyrityksissä. Paikallinen kompostointi hyvin kontrolloitu on ratkaisu, jolla on mahdollisuuksia. Jätettä pitäisi hyödyntää resurssina, jota se on resurssiekonomisesti ajateltuna. Tarvitaan monenlaista tietoa jotta olisi käytettävissä "varmoja" kompostointijärjestelmiä. Erityisesti, kun ajatellaan niitä vaatimuksia, joita asetetaan teurastusjätteen käsittelylle.

- Elävien eläinten tarkastuskäytännön kehittäminen koetaan tärkeäksi asiaksi. Mietittiin vaihtoehtoja elävien eläinten tarkastukseen. Itävallassa ja Saksassa yrittäjä itse vastaa elävien eläinten tarkastuksesta yhteistyössä eläinlääkärin kanssa, mikä antaa pienille yrityksille taloudellisia etuuksia verrattuna pohjoismaiseen järjestelmään. Edellä mainittuun käytäntöön osa henkilöistä tutustui

Eldrimnerin järjestämän opintomatkan aikana saksalaisille ja itävaltalaisille maatilateurastamoille 11.-14.09.2006.

- Pohjoismaissa on traditiona käyttää puuta sisustuksena ja varustuksena teurastus- ja lihanjalostustiloissa. Puun käyttöä on kuitenkin alettu pitää epähygieenisenä ja perinteinen tietämys, kuten se, että kuusipuu sisältää luontaisen suojan bakteereja vastaan, on "unohdettu". Mahdollisuus aloittaa uudelleen puun käyttö on toistuva toivomus, jonka pienet tuottajat tuovat esiin.

- Ehdotettiin myös että tarvitaan teurastuskäsikirjaa, johon koottaisiin monia yksityiskohtia.

- Viides ehdotus oli koulutus. Erityisesti ruotsalaiset ehdottivat että Eldrimner yhteistyössä Ruotsin pienimuotoisten teurastamojen yhdistyksen kanssa järjestäisi koulutuksen tuleville yrittäjille.

Yleisteemana keskusteluissa oli, että tarvitaan suurempaa joustavuutta elintarvikelain ja -asetusten tulkinnaan, jotta mahdollistetaan maataloilija ja pienyrityksissä tapahtuvan teurastuksen kehitys. Eurooppalaiset, Pohjoismaiden ulkopuolella, soveltavat tulkintajoustavuutta elintarvikeasetuksen puitteissa paremmin kuin, mitä seminaarin osanottajat kokevat tapahtuvan omissa maissaan.

Vuoden 2006 lopulla ruotsalaisten johdolla valmisteltiin kahdesta ensimmäisestä workshopin teemasta hankealoite New Nordic Food -ohjelmaan. Aloite läpäisi ensimmäisen valinnan ja on nyt menossa eteenpäin. Myös Islanti on ilmoittanut kiinnostuksensa asiaan.

Varsinainen projektisuunnitelma on jätettävä New Nordic Food -ohjelmaan viimeistään 2.3.2007. Kosuunnitelmaan tarvitaan suomalaisten näkemyksiä ja painotuksia. Valmistelua tehdään sähköisten ja puhelinyhteyksien kautta - tässä vaiheessa ei ole mitään tapaamista.

Pyydänkin toimittamaan minulle (yhteystiedot alla) näkemyksiä ja painotuksia miten edellä olevassa luettelossa mainittuja kahta ensimmäistä teemaa voitaisiin parhaiten edistää meidän suomalaisten näkökulmasta sekä siitä millaisen roolin haluamme ko. työssä. Kun ruotsalaiset saavat muistakin maista kommentit niin sitten he koostavat niistä tavallaan ensimmäisen projektisuunnitelmaluonnoksen, jota on mahdollisuus kommentoida.

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Luomupäivät 30. - 31.1.2007

Luomupäivät pidettiin Mikkelissä 30. - 31.1.2007. Luomupäivät koostuivat kolmesta tapahtumasta: Kehittyvä luomu -seminaarista, Pala kerrallaan -sektoritapaamisista ja Luomu valloittaa - juhlabuffetista.

Luomupäivien materiaali löytyy linkistä www.ekoneum.com/luomupaivat2007/luomupaivat2007_ohjelma.pdf

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Sari Mäkinen-Hankamäki

puh. 044 355 6293

sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com

Aasian vientikoulutuspäivä 23.3.2007

Arktiset Aromit ry on kartoittanut Aasian kulttuurin ja viennin asiantuntijoita ja suunnitellut teemaan liittyvän koulutuksen yhteistyössä Jyväskylän ammattikorkeakoulun kanssa.

Koulutustilaisuudessa asiantuntijana toimiva markkinoinnin professori Merja Karppinen on asunut Japanissa ja tuntee sikäläistä kauppakulttuuria. Avaintulos Oy:n toimitusjohtaja Jukka Lahtinen on myös asunut Aasian maissa pitkään, laatinut kauppakulttuurista kirjoja ja tuntee erinomaisesti ko. maitten kaupankäyntitoimintaa. Viexpo puolestaan oli organisoimassa syksyn 2006 Tokion messutapahtumaa, josta suomalaiset saivat erinomaisia kokemuksia.

Koulutus järjestetään 23.3.2007 Jyväskylässä. Koulutuspäivän ohjelman ja ilmoittautumistiedot löydät linkistä http://www.arctic-flavours.fi/fi_tied04/Jyvaskylan%20vientikoulutus07.pdf Tervetuloa !

Lisätietoja

Simo Moisio

simo.moisio@arctic-flavours.fi

Internorga 2007

81. kansainvälinen HoReCa -alan ammattitapahtuma järjestetään 9.- 14. maaliskuuta 2007 Hampurissa.

Hotellit, ravintolat, suurkeittiöt, leipomot ja konditoriat

Euroopan johtava hotelli-, ravintola- ja catering-alan tapahtuma esittelee maaliskuussa jälleen uusimmat trendit. Euroopan ammattilaiset tapaavat Hampurissa ja tutustuvat alan ideoihin, tuotteisiin ja ratkaisuihin. *Internorgassa* kohtavat lähes 1000 näytteilleasettajaa yli 20 maasta sekä yli 100 000 ammattikävijää kaupankäynnin merkeissä.

Esillä ovat uusimmat tuotteet ja ratkaisut tuoteryhmittäin: elintarvikkeet, juomat, koneet ja laitteet, ravintoloiden, hotellien ja kahviloiden sisustus sekä tarvikkeet, pakkausteknologia, sähköinen tiedonkulku, tietokonepohjaiset ratkaisut, kassatekniikka ja turvaratkaisut.

Alennettuja sisäänpääsylippuja saa tilata alla olevista yhteystiedoista. Tilaamalla liput etukäteen välttyt jonottamiselta.

Yhden päivän lippu	20 e
Kahden päivän lippu	30 e
Opiskelijan päivälippu	10 e

Sisäänpääsy vain alan ammattilaisille. Täten kävijän pitääkin varautua todistamaan toimivansa alalla esimerkiksi käynttikortin avulla. *Internorga 2007* on avoinna Hampurin messukeskuksessa, keskellä keskustaa, 9.-14.3.2007 päivittäin klo 10.00 - 18.00. HoReCa-alan ammattimessut saavat messukeskuksen laajennuksen myötä käyttöönsä tänä vuonna 74.000 m² näyttelypinta-alaa.

Lisätietoja www.internorga.com

Tervetuloa Hampuriin!

SAKSALAISSUOMALAINEN KAUPPAKAMARI

Mikko Nummi

DFHK-Service Oy

puh. (09) 6122 1216

mikko.nummi@dfhk.fi

Luomuketjua ei johda kukaan

Toimijoiden välisessä vuorovaikutuksessa paljon kehittämistä

Luomualan keskeisenä ongelmana on ollut kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus. Aikaisempi tutkimus on selvittänyt pääosin yhden toimijan, kuten kuluttajien tai viljelijöiden näkemyksiä asiasta. Äskettäin päätynyt Luomuketjun toimijoiden vuorovaikutus -tutkimus asetti kaikki toimijat (kuluttajat, kauppa, teollisuus, viljelijät) osaksi luomun kysyntä- ja tarjontaketjua ja pyrki ymmärtämään sen toimivuutta tutkimalla toimijoiden välistä vuorovaikutusta ja tiedonkulkua. Tutkimusmenetelmä oli tapaus-tutkimus, jossa tutkittiin kahta tuotteiltaan, pituudeltaan ja työnjaoltaan erilaista luomuketjua. Ketjuosion aineisto kerättiin kuluttajilta ryhmäkeskusteluihin ja muilta toimijoilta teemahaastatteluin.

Suomessa useimpien muiden Euroopan maiden tapaan suurin osa luomutuotteista myydään päivittäistavarakaupan kautta. Näin luomu joutuu kilpailemaan asemastaan muiden tuotanto- ja tuotevaihtoehtojen kanssa ketjun jokaisessa solmukohdissa, eikä ainoastaan paikastaan kuluttajien ostoskorissa.

Tutkimuksen keskeinen tulos oli, että luomuketju ei toimi kokonaisuutena. Siitäkin huolimatta että yhteistyöstä, kumppanuudesta, laatuketjusta ja ketjun hallinnasta puhutaan paljon elintarvikealalla, ketjumainen toiminta ei näytä toteutuvan käytännössä. Vuorovaikutus oli pääosin kahden toimijan välistä ja ketjun ääripää, vil-

jelijät ja kuluttajat, olivat irrallaan muusta ketjusta. Ketjun toimivuudesta erottui kolmen ulottuvuutta, jotka nimettiin seuraavasti: tuotteen kulku, toiminnan tehokkuus, toimijoiden välinen yhteistyö. Ongelmat painottuivat selvästi kahteen viimeiseen. Mielenkiintoista oli, että vaikka toimijoiden tarpeet olivat erilaisia, ne eivät kuitenkaan olleet ristiriitaisia ja tarjoaisivat hyvän pohjan ketjun yhteistyölle.

Toimijoiden välisen vuorovaikutuksen ja tiedonkulun lisääminen ovat avainasemassa ketjun toimivuuden parantamisessa. Toisaalta tutkimus osoitti selvästi, että ketjun toimivuuden parantamiseksi olisi tärkeää, että joku ottaisi ketjun johtamisvastuun. Mielenkiintoinen havainto, oli myös että pienikin yritys voi luoda toimivan yhteistyösuhteen päivittäistavarakaupan kanssa. Tässä yrittäjän osaaminen, tehokas verkostoituminen sekä oman roolinsa näkeminen osana kysyntä-tarjontaketjua olivat keskeisiä menestystekijöitä.

Tutkimuksen tulokset antavat uutta tietoa päivittäistavarakaupan kautta kulkevien elintarvikeketjujen toiminnasta. Luomutuoteketjujen lisäksi tulokset auttavat ymmärtämään elintarvikeketjujen toimintaa yleensä sekä erityisesti ketjuja, jossa valmistajan on pienyritys.

Tutkimus oli osa pääosin Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamaa

luomututkimusohjelmaa. Tutkimushanke oli nimeltään Toimijoiden vuorovaikutus luomun tarjonta-kysyntäketjussa. Tutkimusraportti löytyy sähköisenä osoitteesta <http://www.mm.helsinki.fi/mmsbl/laitos/laitossarja.htm>.

Lisätietoja

Marja-Riitta Kottila

puh. 040 581 9252

marja-riitta.kottila@helsinki.fi

Päivi Rönni

puh. 040 563 4074

paivi.ronni@helsinki.fi

Tutkijat ovat aiemmin toimineet Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n Luomuyksikössä ja jatkavat luomualan ja maaseudun pienyritystoiminnan kehittäjinä perusteilla olevassa omassa yrityksessään.

Smaklust (Makunautinto) -messut Tukholman keskustassa 24. - 26.8.2007

Teemme eläväksi fantastisen karttakirjamme Smaklust (Makunautinto), 24. - 26. elokuuta 2007 keskellä Tukholman keskustaa. Paikka tulee olemaan katu joka sijaitsee pitkin Hornstullin rantaa Södermalmilla lähellä Tantolundenia ja Drakenbergpuistoa. Rakennamme tapahtuman Ruotsin Smaklust -karttakirjan mukaan ja jokainen seutu tulee esittäytymään keskittyen ainutlaatuisen ruokakäsityöhönsä.

Vierailijana voit vaeltaa Skånesta Norrbotteniin, voit haistaa, maistaa ja tunnustella kaikkea, kuten salamia, ilmakui-vattua kinkkua, hirvimakkaraa, sinihomejuustoja, kittijuustoja, vuohenjuustoja, lampaanjuustoja, juustokakkuja, hapantaikinaleipiä, karkeaa näkkileipää, korppuja, skoonelaisia kartionmuotoisia kakkuja, savustettua jalokalaa, kalapateita, marjanektaria, simaa, tuoremehua, marmeladeja, raparperichutneya ja makeisia.

Ruotsin ruokakäsityöläiset ovat esillä ja esittelevät tuotteitaan, näyttävät, kertovat ja myyvät. Se on erityisluokassaan suurin yksittäinen tapahtuma aiheesta pienimuotoinen ruokakäsityö Ruotsissa, mitä koskaan on järjestetty. Voimakas esittäytyminen niin koko alalle kuin alueille ja yksittäisille yrittäjille.

Yhdessä me voimme näyttää, mitä ruotsalainen ruokakäsityö on; tuotteita, joissa on aito maku, laatu ja identiteetti!

Lisätietoja

www.eldrimner.com

tai

yhteydenotot ruotsiksi

Karin Sundström (karin@eldrimner.com)

Valtakunnallinen maaseutumatkailun yrittäjäseminaari 27. - 28.3.2007 Tampere

Teemana seminaarissa on yrittäjyys, sen monet haasteet, liiketoiminta, tuloksellisuus, laatu ja yrittäjien jaksaminen.

Mistä on matkailuyrittäjän menestys tehty? Tunnista laadun avaintekijät! Perheyrittäjyyden merkitys Suomessa. Perheestä brändiksi! Onko yrittäjä renki vai isäntä? Osaatko teettää toisilla? Millaisia ovat yrittäjän "arjen helmihetket"?

Opintorekillä tutustutaan Pirkanmaan matkailuyrityksiin teemoilla

Nobelistin maisemissa, Kuvaa ja kirjaa, Perinteiden poluilla, Tarinoita metsästä ja hyvästä ruuasta, Pyhäjärvi-kierros.

Lisätietoja

<http://www.piramk.fi/web/maaseutumatkailuseminaari.nsf/>

BAT-raportti

perunan- ja juureskuorimojen ympäristönsuojelusta

Suomen Ympäristökeskus julkaisee perunan ja juuresten kuorintaa koskevan kansallisen BAT-raportin, jossa esitetään parhaita käytettävissä olevia tapoja toiminnan ympäristöpäästöjen vähentämiseksi. Kuorinnassa syntyvän kuorimassan hyötykäyttö tai muu käsittely ja toiminnasta syntyvät jätevedet ovat ympäristönsuojelun kannalta merkittävimmät asiat alan laitoksilla.

BAT-raportti on laadittu työryhmässä, jossa ovat olleet ympäristöhallinnon ja toiminnanharjoittajien lisäksi mukana Viikki Food Centre, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT) ja Pyhäjärvi-instituutti, joilla on ollut samanaikaisesti tekeillä kuorimotoimintaan liittyviä omia projekteja. Raportti on laadittu tukemaan lupakäytännön yhtenäistämistä sekä toiminnanharjoittajien, lupaviranomaisten, laitetoimittajien ja suunnit-

telijoiden avuksi. Lupaharkinnassa otetaan tapauskohtaisesti huomioon myös mm. paikalliset olosuhteet, laitoksen sijainti, ikä, koko ja taloudelliset vaikutukset.

Ympäristöhaittojen vähentämiseksi tulee kuorimoilla käyttää menetelmiä, joilla mahdollisimman suuri osa raaka-aineesta saadaan valmistettua tuotteeksi. Kuorimassa ja lajittelutähteet tulisi käyttää sellaisenaan solunesteineen eläinten rehuksi, teollisuuden raaka-aineena tai toissijaisesti kompostoinnin tms. käsittelyn jälkeen lannoitteena. Kompostituotteen käyttöä säätelee lannoitevalmistelaki. Jätevedet tulisi johtaa yhdyskunnan puhdistamolle, mikäli se puhdistamon kapasiteetti ja laitoksen sijainti huomioon ottaen on mahdollista, tai niille on rakennettava tehokas biologinen puhdistamo, joka on mitoitettava riittävän väljäksi, jotta

kaikissa olosuhteissa saavutettaisiin riittävä käsittelyteho.

Raportti julkaistaan Suomen Ympäristökeskuksen sarjassa Suomen ympäristö helmikuun lopulla 2007. Raportti on saatavissa myös internetistä osoitteesta www.ymparisto.fi/bat > BAT-julkaisut. BAT-raportin pohjalta pidetään keväällä 2007 kolme alueellista BAT-seminaaria (Etelä-Suomen alueella, Pohjanmaalla ja Itä-Suomessa), joissa raportin lisäksi on syventäviä esityksiä aihepiiristä.

Lisätietoja

Mikko Anttalainen

mikko.anttalainen@ymparisto.fi

Maaseutututkijatapaminen Vantaalla 16. - 17.8.2007

Tapaamisen teema on "Maaseudun ja kaupungin vuorovaikutus". Tapaamisen ohjelma muodostuu luennoista sekä työryhmätyöskentelystä. Työryhmien alustavat, vuorovaikutuksen eri muotoihin liittyvät teemat ovat:

- asuminen
- palvelut
- valta
- innovaatiot ja luovuus
- identiteetit
- maankäyttö ja maisema
- maaseudun kuluttaminen

Ohjelma täydentyy helmi-maaliskuussa. Seuraa mua.fi sivuja.

**TIEDOTE****2.1.2007****Paikallinen kehittämispolitiikka innovaatiotoiminnan tukemisessa – oppimista hyvistä käytännöistä Pohjoismaiden välillä**

”Peripheral Localities and Innovation Policies” (PLIP) hankkeessa tarkasteltiin innovaatioprosesseja tukevaa paikallista kehittämispolitiikkaa kasvukeskusten ulkopuolisilla alueilla Pohjoismaissa. Paikalliset hyvät käytännöt ja niistä oppiminen olivat hankkeen keskeinen sisältö.

Hankkeessa tarkastellut hyvät käytännöt olivat paikallisesti kiinnittyneitä, mutta niissä oli elementtejä, joista oletettiin jonkin toisen alueen toimijoiden voivan oppia. Paikalliset ja alueelliset kehittäjät arvioivat hankkeessa analysoituja hyviä käytäntöjä tapaustutkimusalueilla järjestetyissä workshoppeissa. Näissä tilaisuuksissa pohdittiin erityisesti sitä, löytyykö esitellystä hyvästä käytännöstä elementtejä, joita oman alueen innovaatioympäristön kehittämisessä voitaisiin hyödyntää.

Yksi hankkeessa mukana olleista hyvistä käytännöistä oli Centria Ylivieskan ja Oulun Eteläisen pk-yritysten välinen innovaatioyhteistyö, jota esiteltiin Ruotsin ja Tanskan tapaustutkimusalueilla. Suomessa pidettiin kaksi alueellista workshopia: Oulun Eteläisessä esiteltiin tanskalaista käytäntöä huonekaluteollisuuden osaamisen kehittämisessä, ja Keski-Pohjanmaalla norjalaista alueellisen matkailuyhteistyön käytäntöä.

PLIP-hankkeen workshopit osoittivat paikallisilla toimijoilla olevan halua ja kykyä samaistua muiden Pohjoismaiden hyviin käytäntöihin ja niiden konteksteihin. Näyttää siltä, että hankkeessa onnistuttiin aikaansaamaan tarvetta tietää enemmän, nähdä muiden maiden hyviä käytäntöjä ja tehostaa oppimisprosessia. Workshopien tuloksena syntyi myös konkreettisia ehdotuksia toimista, joilla voitaisiin tukea vastaanottavilla alueilla hyvien käytäntöjen hyödyllisiksi katsottuja elementtejä.

Hankkeen perusteella päädyttiin suosittamaan hyvien käytäntöjen verkostojen perustamista. Verkostot koostuisivat vastaanottavista partnereista, jotka haluavat oppia tietystä hyvästä käytännöstä, partnereista, jotka jo toteuttavat kyseistä hyvää käytäntöä, sekä tutkijoista.

PLIP-hankkeessa oli mukana osallistujia kaikista Pohjoismaista. Koordinaattorina toimi Chydenius-instituutti – Kokkolan yliopistokeskus. Hankkeen päärahoittaja oli Nordisk InnovationsCenter.

PLIP-hankkeen loppuraportti ‘Peripheral Localities and Innovation Policies: Learning from good practices between the Nordic countries’ on ilmestynyt. Elektroninen julkaisu on saatavissa Nordisk InnovationsCenterin www-sivuilta: <http://www.nordicinnovation.net/projekt.cfm?Id=1-4415-47>

Lisätietoja:

<http://www.chydenius.fi/english/plip/index.html>

Seija Virkkala, PLIP-hankkeen project manager, Seija.virkkala@uwasa.fi, puh. (06) 3248 356

Kristiina Niemi, kristiina.niemi@chydenius.fi, puh. (06) 8294 293

Lähikeittiöhanke neuvoo julkisen sektorin ammattikeittiötä toteuttamaan elintarvikehankintoja EU-hengen mukaisesti

LÄHIKEITTIÖN VISIO 2009:

Julkisen sektorin ammattikeittiöt suosivat ympäristövastuullisia hankintoja ja käyttävät ruoanvalmistuksessaan tuoreita elintarvikkeita, joiden toimitusketju on lyhyt.

Luomukeittiökeskukselle on osoitettu 300 000 euroa jatkorahoitusta vuodeksi 2007 valtakunnallisen Lähikeittiöhankeen toteuttamiseksi. Tuki myönnetään suoraan valtion budjetista Maa- ja metsätalousministeriön markkinoinnin ja tuotannon kehittämismomentille varatuista määrärahoista. Luomukeittiökeskus toimii Suonenjoella Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa.

Hankkeen tavoitteena on julkisen sektorin ruokapalveluissa lapsille ja nuorille tarjottujen aterioiden lautaslaadun edistäminen. Yleisempänä tavoitteena on EU -komission julkaiseman Green Public Procurement -oppaan sekä Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan KULTU -raportin mukaisesti ruokapalveluhenkilöstön sekä sen sidosryhmien innostaminen laatu- ja ympäristötietoisiin elintarvikehankintaprosesseihin sekä kiinnostuksen herättäminen ruoan alkuperään ja tuotantotapaan.

Ruoan alkuperä kiinnostaa

Kuluttajien luottamus ruokaan on heikkenemässä johtuen osaltaan

ruokakriiseistä ja elintarviketuotannon sekä jakelun keskittymisestä. Samalla kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperään ja kestävyteen sekä terveellisyyttä ja yksilöllisyyttä kohtaan lisääntyy. Huoli valmisruokien ja teollisten elintarvikkeiden sisältämistä lisäaineista tai geenimuunnelluista aineosista on saanut monet tahot kiinnostumaan päiväkodeissa ja kouluissa lapsille tarjottujen aterioiden lautaslaadusta ja terveellisistä ruokailutottumuksista sekä aktiivisesti etsimään ja vaatimaan tuoreita ja jäljitettäviä elintarvikkeita lasten ja nuorten jokapäiväiseen ruokailuun kouluissa ja päiväkodeissa. Elintarvikkeen ja sen tuotannon laatu ovat sidoksissa alkuperään. Alkuperän jäljitettävyys lisää kuluttajalle elintarvikkeen luotettavuutta.

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden hankintojen keskittäminen esim. hankintarenkaisuun ja ruokapalveluiden ulkoistaminen on johtamassa siihen, että raaka-aineiden ja valmiiden ruokien kuljetusmatkat ovat muodostumassa pitkiksi ja alkuperä osittain hämärtyneinä. Kesäkuussa 2007 voimaan tuleva uusi Julkisen sektorin hankintalaki tarjoaa kuitenkin uusia mahdollisuuksia pk-sektorin elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin keittiöiden yhteistyölle. Varsinkin pienemmillä paikkakunnilla tuoreempiin ja lyhyemmän toimitusketjun elintarvikkeisiin sijoitetut verovarot on nähty investoinniksi maamme huoltovarmuuteen, kansanterveyteen, ympäristöön ja aluetalouteen. Lähialueelta hankittavien elintarvikkeiden kul-

jetus vaatii vähemmän uusiutumattomia energiavaroja.

Ruokapalvelut ovat osa kunnan strategiaa ja imagoa

Aluetalouden, ruokakulttuurin kehittymisen sekä lasten ja nuorten ravitsemuksen kannalta paikkakunnan elintarviketuotannolle ja jalostukselle luontevat sekä strategisesti merkittävät elintarvikkeet olisi tärkeä hankkia suoraan paikallisilta yrityksiltä uuden hankintalain mukaisesti kilpailutettuna korostaen esim. laatu- tai ympäristönäkökohtia. Lähiruoan suosiminen ja luomutuotteiden käytön nopea lisääntyminen julkisen sektorin keittiöissä perustuu sekä julkista sektoria ohjaavien säädösten viherlyöntymiseen että toimijoiden omiin strategisiin päätöksiin kestävästä kehityksen edistämiseksi.

Julkisen sektori tekee tulevaisuudessa hankintansa ympäristö- ja vastuullisesti

Monissa Euroopan maissa, kuten Ruotsissa, Italiassa ja Itävallassa, julkinen sektori on poliittisin päätöksin jo nyt velvoitettu käyttämään lähijä ja luomuraaka-aineita. Suurimpana esteenä Suomessa lähijä ja luomutuotteiden käytölle ammattikeittiöt ovat ilmoittaneet raaka-aineiden epätasaisen saatavuuden ja kustannusvaikutukset sekä kilpailuttamisen vaikeuden. Julkisen sektorin hankintoihin liittyvien säädösten on koettu vaikeuttavan lähijä ja luomutuotteiden

käyttöä. Esimerkiksi lähiruoka-termiä ei saa esittää tarjouspyynnöissä tai käyttää valintakriteerinä.

Käytännön esimerkit muualta Euroopasta sekä joistakin Suomen kunnista kuitenkin osoittavat, että lähi- ja luomutuotteiden käyttö on sekä taloudellisesti, logistisesti että hankintalain puitteissa mahdollista ja varsinkin aluetalouden ja ympäristön kannalta järkevää. Toteutuakseen tämä on vaatinut sekä asenteiden että käytännön prosessien uudelleenarviointia ja koko elintarvikeketjun sitoutumista kehittämishankkeisiin.

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden henkilöstö tarvitsee käytännön asioita hallitsevaa vertaistukea ja opastusta ympäristövastuullisten elintarvikehankintojen ja ruoanvalmistusprosessien edistämiseksi. Esimerkiksi tarjousten pyytäjät tarvitsevat konkreettista tietoa hankintalain soveltamisesta eli mitä tarjouspyyntöön saa sisällyttää ja voi kirjoittaa.

Elintarvikehankintojen miniseminaarisarjan toivotaan yhdistävän alan toimijoita

Vuoden 2007 keskeisenä tavoitteena on tiedottaa ja neuvoa julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstöä uuden hankintalain mahdollisuuksista elintarvikehankinnoissa järjestämällä seudullisia ja alueellisia miniseminaareja syksyn 2007 yhdessä ruokaketjun muiden kehittäjien kanssa. Tämän lisäksi ruokapalvelupäälliköitä aktivoidaan ja opastetaan hankintalain soveltamiseen yksikkökohtaisesti. Lähikeittiöhankkeen yhtenä tehtävänä on aktiivisen vuorovaikutuksen ja keskustelun synnyttäminen alueellisten ja valtakunnallisten toimijoiden välille. Lähikeittiöhankkeen neuvot toivovatkin alkuvuodesta yhteydenottoja alueellisilta toimijoilta seminaarien toteuttamisesta yhteistyössä.

Hankkeen vastaavana toimii vuonna 2007 TtM, laillistettu ravitsemusterapeutti Eija Muukka. Lähikeittiöhank-

keen tiedottajana toimii lehtori Irma Kärkkäinen ja hankeassistenttina Anu Arolaakso. Alueellisina Lähikeittiöneuvojina toimivat Leena Kuosmanen, Ulla Blomquist ja Meeri Ylinampa.

Lisätietoja

*Hankepäällikkö Eija Muukka
Luomukeittiökeskus, Savon ammatti- ja aikuisopisto
puh. 044 785 3397
eija.muukka@sakky.fi
www.luomukeskus.net*

Alueelliset Lähikeittiöneuvojat palveluksessanne:

	<p>Itä-Suomi, Etelä-Suomi</p> <p>Ulla Blomquist</p> <p>YTI-tutkimuskeskus GSM: 040-569 8919 ulla.blomquist@mikkeliyamk.fi</p>		<p>Pohjois-Suomi</p> <p>Meeri Ylinampa</p> <p>GSM: 044-785 4028 meeri.ylinampa@sakky.fi</p>
	<p>Länsi-Suomi</p> <p>Leena Kuosmanen</p> <p>GSM: 044-785 4007 leena.kuosmanen@sakky.fi</p>		<p>Itä-Suomi, Keski-Suomi</p> <p>Eija Muukka Hankepäällikkö</p> <p>GSM: 044-785 3397 eija.muukka@sakky.fi</p>
	<p>Irma "Immu" Kärkkäinen Tiedottaja</p> <p>GSM: 044-785 4012 irma.karkkainen@sakky.fi</p>		<p>Anu Arolaakso Hankeassistentti</p> <p>GSM: 044-785 4030 anu.arolaakso@sakky.fi</p>

Suonenjoella sijaitseva Luomukeittiökeskus on valtakunnallinen ammattikeittiöiden kestävä kehityksen mukaisten liiketoimintojen erikoisosaaja. Yksikön vastuulla on muun muassa valtion talousarviosta rahoitetun Portaat luomuun - valmennusohjelman koordinointi yhdessä Finfood LUOMUN kanssa sekä MMM:n Laatuketjuhankkeen Makupäiväkonseptien kehittäminen yhdessä MTK:n kanssa.

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja:

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000

Suomen Gallup Elintarviketieto Oy
PL 505, 02101 Espoo
puh. (09) 613 500

Opassarja lähiruoan käyttämisestä

www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

* Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiölle)

* Ostajan opas ((Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjältä)

* Päättäjän opas (Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut

Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi?

www.yrittajat.fi/kukajatkaa

(Opas ja ohjelma jatkon suunnitteluun)

Opas sienten oikeaan käsittelyyn

Pyhäjärvi-instituutti
www.pyhajarvi-instituutti.fi

Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003

Mikkelin ammattikorkeakoulu
Kirjasto- ja tietopalvelut
PL 181, 50101 Mikkelä
ktpk.keskus@mikkeli.fi

Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti) www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)

www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Sinustako yrittäjä?

Kauppa- ja teollisuusministeriö
www.yrityssuomi.fi
<http://www.ktm.fi/index.phtml?nid=B250A533B57C7180C2256FE0003F56FAO>

Kasvituottajien yhteistoiminta -opas

Puutarhaliitto
puh. (09) 584 166
puutarhaliitto@puutarhaliitto.fi
www.puutarhaliitto.fi/yhteistoimintaopas.html

Minne markkinoin tuotettani -opas

www.foodcentre.helsinki.fi/YritOpas.pdf

Hyvä tapa toimia lammasketjussa -opas

www.maaseutupolitiikka.fi > Ruoka-Suomi > Ajankohtaista

Elintarvikeyrityshautomo Leivosen elämää Kiuruvedellä

Kiuruvedellä sijaitsevasta vanhasta meijeristä on saneerattu yrityshautomotilat Ylä-Savon elintarvikealan yrittäjille. Yrityshautomotilat omistaa Kiuruveden kehittämisosakeyhtiö. Yrityshautomotilojen kokonaispinta-ala on 2343m², jakautuen alakerran tuotanto- ja varastotiloihin (1788m²) sekä yläkerran lähinnä koulutus- ja toimistotiloihin (468 m²).

Tuotantotiloissa voidaan käsitellä hyvinkin monenlaisia raaka-aineita; mm. marjoja, kasviksia, juureksia, sienia, lihaa, kalaa, maitotuotteita, viljoja jne. kuitenkin niin, että samanaikaisesti yhtä tilaa käyttää vain yksi yritys. Toiminta voi olla joko terveysuojelulain tai hygienialain alaisena toimintaa riippuen raaka-aineista. Lisäksi talosta löytyy pakastamotilaa sekä tuulitunneli eli talossa voidaan pakastaa ja varastoida raaka-aineet.

Tilojen saneeraus aloitettiin vuonna 2002. Nyt tilojen saneeraukset alkavat olla lopuillaan. Talon kaikki tilat ovat hyväksytyt elintarvikealan käyttöön. Elintarvikeyrityshautomo Leivosessa toimii tällä hetkellä seuraavantilaisia elintarvikealan yrityksiä:

1. ERÄTULTEN TARINAT/

sisävesien kalasta fileenä aina pihviksi ja pyörykäksi asti

2. JOSWOLA OY/

koko marjasta marjajauheita, kuivatua osterivinokasta sekä yrttijuomia

3. HOITOLA LIPSTIKKA/

mausteseos luomujuureksista ja luonnonyrteistä

4. VIHERSAMPO KY/

perunan kuorinta sekä kasvisjalosteita

5. FINMESTA/

kasviksista ja vihanneksista jatkojalosteita

6. MILETTI OY/

gluteenittomia jauhoseoksia

Talossa olevia hautomotiloja käyttävät näiden yritysten lisäksi Ylä-Savon alueen marjanviljelijät sekä muut alueen elintarvikealan yritykset. Talomme tiloissa voidaan tuotekehittää sekä jalostaa monenlaisia tuotteita. Talo tarjoaa alan koneita ja laitteita joko päivä- tai kuukausivuokralle. Talo toimii syksyin Dalla Vallen herkkutattien vastaanottopisteenä.

Yhtenä merkittävänä yhteistyökumppanina Kiuruvedellä Elintarvikeyrityshautomo Leivoselle on Kiuruveden kaupungin ruokahuolto. Kouluruokailussa suositaan lähi/luomuruokaa niin paljon kuin se kaikkien resurssien puitteissa on mahdollista. Tässä muutamia esimerkkejä Leivosen ja ruokahuollon yhteistyöstä. Ruokahuollossa käytetään paikallista kalaa, joka tulee Leivosessa toimivalta yrittäjältä, marjat joita ruokahuolto käyttää ovat alueen marjanviljelijän ja ovat ns. välivarastossa Leivosessa. Leivosessa olevat yrittäjät tekevät kaikki yhteistyötä kaupungin ruokahuollon kanssa ja tuotekehittelyä tehdään ruokahuollon tarpeita huomioiden. Talossa olevien alan pk-yritysten vahvuuksina julkisen puolen toimittajina ovat joustavuus, jäljitettävyyttä sekä tuoreus. Sopimuksia Kiuruveden kaupunki tekee pk-yrittäjien kanssa kahdeksi vuodeksi kerrallaan. Tämän tyylin kehittäminen antaa työtä alueen pk-yrittäjille, raaka-aineen

tai jalosteen jäljitettävyyttä on mahdollisempaa ja yhteistyönä eli verkostona voidaan kehittää alueelle tyypillisiä, ravintoarvoltaan ja geeniperimältään sopivia tuotteita kouluruokailuun. Lisäksi Leivosen yrittäjien tuotteita hyödyntävät alueen ammattitehtäviä joita ovat matkailualan yritykset, ravintolat, pitopalvelut jne. Yhteistyö näiden kaikkien kanssa on hedelmällistä ja antoisaa.

Lisätietoja

Helena Juntunen

ravitsemispäällikkö

Opetuspalvelut/ruokapalvelut

Lähteentie 10

74700 Kiuruvesi

puh. (017) 272 9105 , 0400 244 821

helena.juntunen@kiuruvesi.fi

Leivosen yläkerran toimitiloissa toimii kaksi elintarvikealan hanketta ELLU ja YLERMI, jotka antava pk-alan elintarvikeyrityksille neuvontaa ja tukea. Hankkeita hallinnoi Kiuruveden kaupunki.



ELLU

**Ylä-Savon elintarvikkeet kehittämishanke
Lumakeskus yhteistyössä 1.5.2006 - 31.12.2007**

TAUSTAA:

Ylä-Savossa toimii pieniä elintarvikeyrityksiä, suurin osa maaseudulla. Markkinoita laadukkailla tuotteilla on, mutta koska yksiköt ovat liian pieniä ja välimatkat raaka-ainetuottajiin ja asiakkaisiin pitkät, tarvitaan alueelle yksi tai useampi logistiikkakeskus. Uusia haasteita alalle on asettanut kiristynyt elintarvikelainsäädäntö sekä toimitilojen puute.

Lumakeskus Majakka lisämessä täydentää elintarvikealan tutkimus-, tuotekehitys- ja opetustarpeita. Hanke hyödyntää jo muodostuneita toimintamalleja ja kehittää alueen elintarvikeosaamista, edistää tuotekehittelyä, tutkimusta ja jäljitettävyyttä.

Pakastekylmäkuivaus on tunnetusti paras menetelmä bioaktiivisten proteiinien ja peptidien pitkäaikaissäilytykseen ja sitä hyödynnetään mm. maitotaloustuotteiden, yrttien ja marjojen kuivaamiseen. Menetelmässä kuivattava tuote ensin jäädytetään, jonka jälkeen alennetun paineen ja lämpötilan avulla saadaan jää muuttumaan suoraan kaasumaiseen muotoon, jolloin tuotteessa ollut vesi poistuu ja tuote kuivaa. Menetelmä luo mahdollisuuden uudenlaisen elintarvikejalostuksen synnyttämisen. Terveysvaikutteiset elintarvikkeet ovat tulleet markkinoille jäädäkseen.

TAVOITTEET:

- yritysverkoston synnyttäminen
- tutkimus ja tuotekehitys
- yritystoiminnan kehittäminen
- uusien yritysten syntyminen edistämisen markkinoilla olevien tarpeiden pohjalta
- logistiikan kehittäminen
- markkinoiden avaaminen
- neuvonta

Lisätietoja

Hankevastaava Pirkko Palo-Pekkarinen
puh. 040 523 2509, (017) 272 9062
pirkko.palo-pekkarinen@kiuruvesi.fi
www.yritystoiminta.fi

YLERMI II - jatkohanke

Yrttiviljely, luonnontuotteet ja erikoiskasvit sekä niiden jalostus ja markkinointi 1.1.2007 - 31.12.2007

TAUSTAA:

Ylermi ykkösvaihe koulutti 50 erikoiskasvien viljelijää. Lisäksi koulutukseen osallistui 22 yrttipoimijaa ja 20 sienten poimijaa, pajuviljelijäkoulutukseen 25 ja yrttien uuttamiskoulutukseen 25 henkilöä.

Juureksista ja vihanneksista on puutetta, kysyntää on myös luomutuotetuista vihanneksista. Kerättävistä kasveista on jatkuvaa kysyntää ja markkinoita seuraavilla: nokkonen, maitohorsma, voikukka, siankärsämä, mesi-angervo ja voikukanlehti. Kerääjät tarvitsevat tukea ja neuvontaa. Hyvälle alulle saatu, keräilystä kiinnostunut poimijaverkoston koossapysyminen ja opettelu ammattimaiseen toimintaan tarvitsee innostamista ja kehittämistä.

Hankkeen kohderyhmänä ovat Ylä-Savon seutukunnan maatalousyrittäjät, luonnontuotteiden kerääjät ja keräämisestä kiinnostuneet. Muut hyödynsaajat ovat yrttien ja erikoiskasvien jatkojalostajat, elintarvike- ja ravintola-alan yrittäjät sekä alueen kunnat.

TAVOITTEET:

Tavoitteena on mm. luoda maatalousyrittäjille ja muille maaseudun asukkaille ansiomahdollisuus yrttien viljelystä, luonnontuotteiden keruusta ja niiden jatkojalostuksesta. Tavoitteena on myös olemassa olevien poimijoiden sitouttaminen entistä "vahvemmin" kaupalliseen poimintaan sekä täydennyskouluttaminen. Koska luonnonyrtit eivät riitä kattamaan markkinakysyntää, on yrttiviljely ja -jalostus ja näihin liittyvä koulutus ensiarvoisen tärkeää. Hankkeen tavoitteena on olemassa olevien markkinakanavien vakauttaminen ja uusien etsintä. Markkinoita tarvitaan myös Yrityshautomo Leivosessa tuotettaville tuotteille. Elintarvike-, lääke- ja kosmetiikkateollisuus tarvitsevat raaka-aineita vähintäänkin ensiasteen jalosteena. Viljelyn laajentamisen ohella haetaan potentiaalia omaavia yrittäjiä tekemään tuotteita.

Lisätietoja

Hankevastaava Toini Kumpulainen
puh. 040 715 4341, (017) 272 9082
toini.kumpulainen@kiuruvesi.fi, www.yritystoiminta.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
20014 Turun yliopisto

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2007

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
1/2007	1.2.	16.2.
2/2007	7.5.	23.5.
3/2007	15.8.	31.8.
4/2007	5.11.	21.11.

Tapahtumakalenteri

15.2.2007	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaari, Kouvola (tuula.repo@proagria.fi) kts. s. 11
15. - 18.2.2007	BioFach, Nürnberg Saksa (www.biofach.de)
27.2.2007	Henkilöstölainsäädäntö ja työsuojelu (johanna.reinikainen@utu.fi, www.lounafood.net)
6.3.2007	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaari, Eura (meli.valo@pyhajarvi-instituutti.fi, paivi.toyli@utu.fi), kts. s. 11
7.3.2007	Hygieniapassikoulutusta ruotsiksi, Parainen (johanna.reinikainen@utu.fi, www.lounafood.net)
9. - 14.3.2007	Internorga 2007, Hampuri (www.internorga.com, mikko.nummi@dfhk.fi)
13.3.2007	Laivamuonitus-tilaisuus (johanna.reinikainen@utu.fi, www.lounafood.net)
14. - 15.3.2007	NJF-seminaari - Beneficial health substances from berries and minor crops, Piikkiö (http://www.njf.nu/seminars/399>www.njf.nu/seminars/399) kts. s. 13
16.3.2007	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaari, Kemijärvi (niina.pohtila@kemijarvi.fi, armi.uljua@proagria.fi) kts. s. 12
20.3.2007	Lähiruoka ja logistiikka, Salo (johanna.reinikainen@utu.fi, www.lounafood.net)
23.3.2007	Aasian vientikoulutuspäivä, Jyväskylä, kts. s. 20 (http://www.arctic-flavours.fi/fi_tied04/Jyvaskylan%20vientikoulutus07.pdf)
27. - 28.3.2007	Valtakunnallinen maaseutumatkailun yrittäjäseminaari, Tampere (http://www.piramk.fi/web/maaseutumatkailuseminaari.nsf), kts. s. 23
28.3.2007	Tehokasta tiedottamista oppimaan (johanna.reinikainen@utu.fi, www.lounafood.net)
28. tai 29.3.2007	Lihaketjun toimialapäivä (marko.jori@pyhajarvi-instituutti.fi)
13.4.2007	Hyvä tapa toimia lammasketjussa -seminaari, Ylihärmä (sanna-mari.tuominen@foodwest.fi) kts. s. 12
18.4.2007	Elintarvikehankintojen miniseminaari, Rovaniemi (meeri.ylinampa@sakky.fi)
25.4.2007	Elintarvikehankintojen miniseminaari, Oulu (meeri.ylinampa@sakky.fi)
3.5.2007	Elintarvikepäivä 2007
5. - 10.5.2007	Lihajalostusteknologian IFFA-messut, Frankfurt Saksa (anja.kontturi@dfhk.fi)
26. - 29.7.2007	Farmari Suorsalon ravirata Kuopio
16. - 17.8.2007	Maaseutututkijatapaaminen, Vantaa (www.mua.fi) kts. s. 24
24. - 26.8.2007	Upplivsemässan Smaklust, Tukholma (karin@eldrimner.com) kts. s. 23
syysk. 2007	Elintarvikehankintojen miniseminaareja eri puolilla Suomea (alueen lähikeittiöneuvojat, kts. s. 28)
vkot 36-39	Lähiruokaviikot (irma.karkkainen@sakky.fi)
7. - 9.9.2007	Kauhajoen ruokamessut, Kauhajoki (http://www.ruokamessut.fi/2006/tiedote_2006.asp)
5. - 7.10.2007	Turun ruokamessut 2007, Turku (www.turunmessukeskus.fi)
13. - 17.10.2007	Anuga 2007 - Elintarvikealan näyttely, Köln Saksa
25. - 28.10.2007	Helsingin Ruokamessut 2007, Helsinki (www.finnexpo.fi)
9. - 11.11.2007	Terveys + Hyvä olo, Helsinki (www.finnexpo.fi)
23. - 25.11.2007	Elma, Helsinki (www.finnexpo.fi)

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