Ruoka-Suomi

1 ▪ 2013

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti

Ruoka-Suomi -tiedotuslehti kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Lehti ilmestyy vuonna 2013 neljä kertaa. Numeroiden ilmestymis- ja materiaaliaikataulu on seuraava:

nro	materiaalin dl	ilm.
1	31.1.	15.2.
2	2.5.	17.5.
3	28.8.	13.9.
4	20.11.	9.12.

Kunkin numeron painomäärä on noin 2100 kpl. Jakelulistalla on 1800 elintarvikealan toimijaa. Levitä 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
Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea
20014 Turun yliopisto
fax (02) 333 6331

Ruoka-Suomi -tiedotuslehden 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 tiedotuslehdestä sinulle hyödyllisiä 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 -tiedotuslehden julkaisija on Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lehti on luettavissa sähköisesti myös teemaryhmän nettisivuilla.
www.maaseutupolitiikka.fi

www.ruokasuomi.fi

Painopaikka: Paino-Kaarina

Sisällys

Poimintoja lähiruokasektorilta 1
Opintomatka Grüne Woche -näyttelyyn 2013 2
Lähiruokaohjelmaa tukevat hankkeet 4
Lähisopu - sopiminen ja sopimukset lähiruokaverkostoissa 5
Aikuiset arvostavat ruuan suomalaisuutta enemmän kuin nuoret 6
Kokonaisohjelman valmistelu etenee 6
EU:n laatupolitiikan uudistaminen 7
Nimisuojatuotteet alueellista identiteettiä rakentamassa 7
Maalaisleipomo Ilomäki vuoden 2012 Karelia à la carte yritys 8
Lähiruoka-tilaviinijuhlat Heinolan Torilla 10 - 11.8.2013 8
Kivelän marjatilalle Maakuntien parhaat -merkki 9
Ruoka elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua 9
Uusittu opas pienteurastamon sivutuotteista 10
Viides Healthy to go - Food Innovation 10
Lähiruokatuotteita kaupan valikoimiin 11
Kotimainen kalkkunaketju - terveisiä liha-alan tulevaisuudesta 11
Herkkujen Suomi jälleen kesällä 2013 12
Erikoistumiskoulutusten toteutus yliopistoissa - elintarvike-pilot 13
Maataloustuotteiden markkinoinnin ja tuotannon kehittämishankkeet vuonna 2013 13
Aitojamakuja.fi:ssä esille myös tuottajat 14
Pohjoiset maut - arctic flavours seminaari 4 - 6.9.2013 14
Makujen Satumaa 2013 yhdistää opiskelijat, elintarvikevalmistajat ja - kauppiaat 15
Lähiruoka & luomu -messutapahtuma on ajan hermoilla 16
Helsingin foodism 16
Keskisuomalaiset lähiruokaherkut esiin Toivolan Vanhan Pihan markkinoilla 17
Seminaari luonnonlaidunlihasta 14.11.2012 17
Lähiruoka osaksi julkisia elintarvikehankintoja 18
Ruokaketju- ja luomuhankkeille myönnetty elintarvikeketjun kehittämisavustusta 19
Tutkimus suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista: tukea kotimaiselle ruualle ja ympäristön huomioimiselle 20
Valtakunnallinen maaseutumatkailuyrittäjien seminaari 19. - 20.3.2013 21
Maaseudun hanke- ja verkostoseminaari 18. - 19.4.2013 21
Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa - kirjatarjous oppilaitoksille 21

Kannessa Vadelmaherkku -jälkiruoka, joka oli tarjolla Keskisuomalaisessa ruokakulttuuriseminaarissa 29.1.2013. Ainekset: Turkkilainen jogurtti (Valio), Valkosuklaa (Sate-herkkutuote), Vadelma (Raitaniemen tila), marjalikööri ja Talkkunakeksi: Hirvelän uunitalkkunasta. Kuvaaja: Sari Mäkinen-Hankamäki.

Poimintoja lähiruokasektorilta

Hallitus linjasi tammikuun 9. päivänä pitämässään iltakoulussa sekä luomun että lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet. Lähiruokaohjelman tavoitteeksi kirjattiin: monipuolistaa lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi sekä nostaa lähiruoan jalostusastetta, parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön ja neuvonnan keinoin, kasvattaa lähiruoan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista ja laadullisia kriteereitä, parantaa alkutuotannon mahdollisuuksia, tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä sekä lisätä ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta. Luomualan kehittämisohjelman tavoitteeksi linjattiin: monipuolistaa kotimaisten luomuelintarvikkeiden tarjontaa, lisätä luomutuotannon määrää ja kannustaa luomuruoan kuluttamiseen. Iltakoulukäsittelyn linjaus erillisistä ohjelmista päätti myös ohjelmavalmisteluiden loppuvaiheessa alkaneen väännön siitä, että valmistelemmeko yhtä yhteistä vai kahta erillistä, mutta yhteen suuntaan katsovaa ohjelmaa.

Iltakoulussa MMM esitteli myös maatalouden nykytilanteen ja erityisesti sen kannattavuusongelmat saivat osakseen ymmärrystä. Ilman kannattavaa alkutuotantoa meillä ei ole myöskään toimintaedellytyksiä elintarvikealan yrittäjyydelle, samoin alkutuotannon kerrannaisvaikutukset muuhun talouteen ovat merkittävät. Siksi onkin keskeistä löytää niin hallinnon kuin toimijoiden itsensä toteuttamia keinoja kannattavuuskehityksen kääntämiseksi nousuun. Hallitus oli selvästi tarkalla korvalla kuunnellut kentän huutoja epäterveistä kaupan ja teollisuuden käytänteistä ja varmasti tulee niihin tavalla tai toisella kiinnittämään huomiota. Toimijoiden oma aktiivisuus herättää kuluttajien tietoisuus elintarvikeketjun kustannusrakenteeseen on erityisen tärkeää ja erilaisia toimenpiteitä onkin ollut runsaasti. Tuottajajärjestömme pokkasivat vuoden markkinointiteko -palkinnon viime vuoden loppupuolella toteutetusta ruuan myyntikampanjasta, tämänlaisia toimia ja tietoisuuden havahduttamisia tarvitsemme lisää.

Julkisuudessa on paljon kannettu huolta alkutuotannon kustannusrakenteesta. Samoin on ollut paljon uutisointeja ison elintarviketeollisuuden kannattavuusongelmista ja tuotannon rationalisoinnista, mikä usein tarkoittaa samalla henkilöstön lomauttamisia tai irtisanomisia. Tähän asti alan pienyrittäjyys on ollut aika turvatussa asemassa, mutta yhä enemmän korviin kantautuu tietoja myös pienemmän jalostavan yrityskentän ongelmista. Syitä tähän on useitakin. Vaikka raaka-aineen kustannukset ovat pysyneet suhteellisen samoina, muu kustannusrakenne on karkaamassa usein käsistä. Kasvuyrittäjyys vaatii ulkopuolista henkilökuntaa ja Suomen henkilöstökulut ovat tunnetusti hyvin korkeat, samoin energian ja polttoaineiden hinnat ovat jatkuvassa nousupaineessa ja tuotantolaitosten muokkaaminen vastaamaan lainsäädäntömme vaatimuksia on vaatinut laajojakin investointeja. Investointeja tulisi tehdä myös tuotteiden jalostusasteen nostamiseksi ja asiakkaiden tarpeisiin vastaavien tuotteiden markkinoille saattamiseksi. Myös myymälöiden osalta on tapahtunut toiminnan lakkauttamista kannattamattomina, toisaalta lähiruoka- ja erikoismyymälöiden määrä on koko ajan kasvussa. Toivon, että yrityksillä riittää uskoa lähiruokatrendin jatkoon, mikään merkki ei ainakaan osoita sen hiipumista. Tulevaisuuden usko on kaiken perusta, mutta sen lisäksi jatkuvaa huomiota on kiinnitettävä toiminnan kokonaisvaltaiseen suunnitteluun ja erityisesti vahvan liiketoimintaosaamisen kasvattamiseen. Tähän meillä onkin runsaasti apuja kentällä toimivissa hankkeissa ja muissa kehittämistoimenpiteissä. Oppeja ja malleja kannattaa hakea myös vertaisverkostoista, lisäksi välillä on hyvä suunnata katse ”suurempaan maailmaan”. Tästä esimerkkinä Maaseutuverkoston opintomatka maailman suurimpaan ruoka-alan messutapahtumaan Grüne Wocheen, josta tässä lehdessä myöhemmin lisää tunnelmia.

Kirsi Viljanen
Lähiruokakoordinaattori, MMM
Ruoka-Suomi -teemaryhmän pj.

Opintomatka Grüne Woche -näyttelyyn 2013

Maaseutuverkosto järjesti opintomatkan 20.-23.1.2013 Ruoka-Suomi -teemaryhmän jäsenille ja heidän sidosryhmilleen Saksaan. Opintomatkan aikana tutustuimme Berliinissä vuosittain järjestettävään GrüneWoche -näyttelyyn ja sen järjestelyihin, messujen tuomiin mahdollisuuksiin myös suomalaisille toimijoille sekä Saksalais-Suomalaisen Kauppakamarin toimintaan. Matkan viimeisenä päivänä tutustuimme Berliinin lähialueilla elintarviketuotantoon, mm. taimikasvatukseen ja salaattiendiivin kasvatukseen sekä REWE-logistiikkatukkuun ja luomuun keskittyvään Bio Company - myymäläketjuun. Matkanjohtajina toimivat Teemu Hauhia ja Lauri Hyttinen Maaseutuverkostosta. Opintomatkat ovat yksi Maaseutuverkoston toimintatavoista. Laaja opintomatkaraportti julkaistaan www.maaseutu.fi -sivuilla sekä linkitetäänwww.ruokasuomi.fi -sivuille.

Endiivit eli sikurisalaatit valmiita pakattaviksi vähittäismyyntipakkauksiin.

Matkaan sisältyneessä aamupäiväseminaarissa Saksan Messut Oy:n toimitusjohtaja Manfred Dransfeld kertoi Saksalais-Suomalaisen Kauppakamarin toimivan välittäjänä suomalaisen ja saksalaisen kaupankäynnin välillä sekä auttavan käytännön asioissa kuten verokysymykset, yhteyksien etsintä ja välittäminen, lainopillinen neuvonta, markkinatutkimukset ja mm. menekinedistäminen. Saksan tärkeimmät kauppakumppanit ovat lähinaapurit. Suomen viennistä Saksaan ruuan osuus on 2 % eli 80-100 miljoonaa euroa vuodessa. Manfred Dransfeldin mukaan suomalainen ruokavienti voisi kasvaa koska Suomella ja suomalaisilla tuotteilla on hyvä maine sekä arvostettua on myös puhtaus ja ystävällinen toimintatapamme.

Maa- ja metsätalousministeriön viestintäjohtaja Pekka Väisänen kertoi kokemuksia vuodelta 2008, jolloin Suomi oli GruneWoche -näyttelyssä mukana. Silloin toteutettiin laaja yhteisponnistus, jossa oli MMM:n lisäksi mukana mm. Rovaniemen matkailu, Olvi, Tulikivi ja elintarvikealan pienyrityksiä, esim. Ilmajoen osuusmeijeri ja Riihipuoti. Suomen näyttelytilana oli avo-osasto, joka nimettiin FoodFromFinland-osastoksi, vaikka FoodFromFinland-konsepti ei sinällään ollut mukana. Osastolla vierailleet asiakkaat kysyivät paljon kalastusmatkailusta, kuten myös maaseutumatkailusta. Laajasta yhteistyöstä johtuen suurin yksittäinen kuluerä silloin oli osaston vuokra. Mukana oli myös suomalaista muotoilua. Tulevaa Suomi-osastoa ajatellen Väisänen toi esiin ettei jatkossa pysty resurssisyistä ottamaan kuvatuntyyppistä roolia mahdollisen Suomen osaston rakentamisessa johtuen määrärahojen ja käytettävissä olevan työvoiman vähentymisestä.

Lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen kommentoi, että suurempaa esim. matkailullista roolia tarvittaisiin tämäntyyppisissä asioissa. Hän huomautti että maa- ja metsätalousministeriön vuosittainen kansainvälistymismääräraha on hyvin vaatimaton (50 000 euroa) ja siitä valtaosa menee lähes välttämättömiin menoihin. Seminaariin osallistui myös maa- ja metsätalousministeri Jari Koskinen ja hän viittasi Viljasen esiin ottamaan määrärahatilanteeseen sekä toi esiin että TEM pystyy myös erilaisin toimenpitein tukemaan yritysten vientiä.

Saksalais-Suomalaisen Kauppakamarin Mikko Nummen puheenvuorossa perättiin Suomen ns. corporatebrändiä ja siksi on lähes tapauskohtaisesti mietittävä minkälainen ilme esim. GruneWoche-messuilla tulisi olla. Vuoden 2013 näyttelyssä Suomesta oli kolme elintarvikeyritystä mukana: Bonne juomat, Finspring ja Shaman Spirits. Saksalais-Suomalainen Kauppakamari hakee ko. yrityksille kansainvälistymistuen Hämeen ELY-keskukselta. Em. yritysten noin 65 neliön osaston kulut ovat noin 30 000 euroa. Nummi näkisi hyvänä että olisi myös valtion tukema brändi yritysten esittäytymisen tukena yksittäisten yritysten esittäytymisen lisäksi. Ajateltaessa vuoden 2014 osallistumista olisi kesäkuussa 2013 jo oltava tieto osallistuvista yrityksistä. Kansainvälistymisen kannalta yksittäinen messuesiintyminen on harvoin riittävää vaan osallistuvalla yrityksellä tulee olla pitkä tähtäin asiassa esim. myyntiorganisaation rakentaminen Saksaan.

Tulevaisuutta avasi myös Berliinin messujen projektijohtaja Monika Bader kertomalla seuraavan näyttelyn olevan 17.-26.1.2014. Kaiken kaikkiaan Berliinin Messujen hallit ovat kooltaan 16 hehtaarin näyttelyalue, jossa järjestetään vuosittain 100 tapahtumaa. GruneWoche -näyttelyssä on kolmen päätyypin mukaisia osastoja: maaosasto, alueosasto ja yksittäisen yrityksen osasto. Ammattilaisostajien määrä kasvaa vuosi vuodelta ja heitä on myös erikseen kutsuttu näyttelyyn sekä markkinointia kohdistetaan myös ammattilaisille.

Ryhmämme tutustui erikseen Norjan osastoon ja sen käytännön järjestelyihin, joita koordinoi Innovation Norway, joka toimii 13 maakunnassa. Maaosasto markkinoi vahvasti Norjaa ja yrittäjät puolestaan markkinoivat ja testaavat tuotteitaan. Norjan osastoa esitellyt Arne Rød näki tärkeäksi että osastolla pienikin yritysvoi kehittää yhteistyötä muiden osallistuvien yritysten kesken; myös ruoka- ja matkailuyritysten välistä yhteistyötä. Norjasta mukana oli yhteensä 90 yritystä ja osa yrityksistä esittäytyi itse kun taas osa oli mukana esim. kokin esittelemänä. Yritys voi myös valita onko messuilla mukana koko ajan vai vain puolet ajasta. Norjan toimintamallina on tarjota yrittäjille kolmen vuoden pakettia siten että ensimmäisenä vuonna ollaan tutustumassa ja oppimassa, toisena testaamassa ja kokeilemassa tuotetta sekä vasta kolmantena markkinoimassa tuotetta tai yritystä.

Norjan osastolla ei ollut lainkaan ilmaismaistatuksia vaan pienannoksia myytiin 2-3 euroa

hintaan. Yksi meille Suomeenkin siirrettävä toimintatapa on pyrkiä selvästi vähentämään ilmaisten maistatusten määrää ja pysäyttää asiakas paremmin tuotteen äärelle sekä tutustumaan tuotteen ominaisuuksiin ja makuun. Opintomatkalla saattoi nähdä monenlaista messuosastoa, oli väljiä ja toisaalta runsautta pursuvia. Osallistujista moni koki juuri erilaisten messuosastojen katsomisen antoisaksi ja itselle uusia ideoita tuovaksi asiaksi. Opintomatka kokonaisuudessaan antoi hyvän kuvan GruneWoche -näyttelystä ja saksalaisen kuluttajan käyttäymisestä.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Lähiruokaohjelmaa tukevat hankkeet

Hallitusohjelmaneuvotteluissa lähiruoka- ja luomuohjelmien toteuttamiseen osoitettiin erillismääräraha, joka ohjattiin MMM:n elintarvikeketjun kehittäminen -momentille. MMM avasi Laatuketjun haun loppukesästä 2012 ja siinä oli lähiruoalle oma painopistealueensa. Haussa toivottiin hakemuksia hankekokonaisuuksista, joilla 1) selvitetään lähiruoan taloudelliset ja ekologiset vaikutukset, 2) edistetään lähiruoan eri jakelukanavien toimivuutta ja tehokkuutta, 3) edistetään lähiruoan käyttöä ammattikeittiöhankinnoissa, 4) parannetaan lähiruoan tarjonnan ja kysynnän kohtaamista, erityisesti pienyritysten osaamista ja 5) tuodaan esiin ja hyödynnetään kehitettyjen lyhyiden jakeluketjujen malleja. Määräaikaan mennessä MMM:öön saapui 9 hakemusta, joiden haettu avustusmäärä vuosille 2013 - 2015 oli yhteensä noin 2 meuroa. Rahaa hankkeisiin oli käytettävissä noin 0,7 milj. euroa. MMM rahoittaa seuraavia hankkeita osana lähiruokaohjelman toteuttamista:

Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä / Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

Hankkeen päätavoitteena on lähiruoan käytön lisääminen julkisissa ammattikeittiöissä. Hankkeesta saatava pitkän aikavälin hyöty näkyy lähiruokaa koskevan keskustelun laadun kasvuna kun käytössä on uutta tietoa ja arvioita, joihin argumentoinnin voi perustaa. Hankkeessa toteutetaan kaksi valtakunnallista e-lomakekyselyä, toinen elintarvikkeita jalostaville yrityksille, toinen hankintarenkaille. Kyselyiden avulla selvitetään muun muassa oman maakunnan alkutuotannon raaka-aineiden käyttöä elintarviketeollisuudessa. Jalostavilta yrityksiltä tiedustellaan myös elintarvikkeiden myynnin kohdistumisesta eri alueille. Hankintarenkaiden kyselyn avulla kartoitetaan ennen kaikkea lähiruoan osuutta kaikista ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoista. Kyselyistä saatavaa aineistoa käytetään lähiruoan skenaarioanalyysin tekemisessä, missä vaikuttavuuslaskelmat toteutetaan Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa kehitetyllä RegFin-laskentamenetelmällä. Skenaarioiden tulokset kuvaavat lähiruoan taloudellisia vaikutuksia, jotka kohdistuvat kansantalouden ja kaikkien Suomen maakuntien elinkeinoelämään ja työllisyyteen. Vaikutusarviot esitetään taloudellisen kasvun (BKT) ja työllisyyden suhteellisina ja absoluuttisina muutoksina.

LähiSopu - Sopiminen ja sopimukset lähiruokaverkostoissa / Lappeenrannan teknillinen yliopisto, Teknillistaloudellinen tiedekunta, Toimitusketjun johtamisen laboratorio

Hankkeen tavoitteena on löytää ja kehittää hyviä sopimisen käytäntöjä niin lähiruokatuottajien keskinäisessä työnjaossa kuin toimitusverkoston muiden toimijoiden kanssa. Hanke konkretisoituu oppaaksi hyvistä sopimis- ja sopimuskäytännöistä. Hanke jakautuu neljään päävaiheeseen. Ensimmäinen vaihe toteutetaan haastattelemalla lähiruokakentän eri toimijoita mukaan lukien erilaiset alan neuvontaorganisaatiot, elintarviketoimialan muita toimijoita ja onnistuneita verkostoituneiden toimintamallien soveltajia elintarvikekentässä ja muilla toimialoilla. Toisessa vaiheessa määritellään keskeiset sopimisen tilannetekijät ja tilanteet sekä tilanteisiin sopivia sopimis- ja sopimusmalleja. Käytännössä tämä tarkoittaa esimerkiksi eri verkoston kehitysvaiheisiin, erilaisiin verkostorooleihin ja niiden yhdistelmiin sekä yhteistyön luonteeseen soveltuvien ratkaisujen määrittämistä. Kolmannessa vaiheessa aiempi työ kootaan oppaan muotoon ja määritellään mahdolliset keinot jalkauttaa oppaaseen koottu osaaminen kentälle esimerkiksi ohjattujen pilot-projektien avulla ja/tai koulutuksen ja valmennuksen keinoin. Tässä vaiheessa etsitään jatkotoimenpiteisiin kenttää lähellä olevia yhteistyökumppaneita. Neljännessä vaiheessa viimeistellään jatkotoimenpiteet ja opas.

Lähiruokaliiketoiminta vuonna 2025 / MTT, Helsingin yliopiston käyttäytymistieteellinen tdk, Turun yliopiston Tulevaisuuden tutkimuskeskus; Aalto yliopiston kauppakorkeakoulun pienyrityskeskus

Hankkeen tavoitteena on kehittää ja testata uusia ja innovatiivisia liiketoimintamahdollisuuksia ja -malleja lähiruoan kasvun mahdollistamiseksi. Hanke arvioi ja kehittää kysynnän ja tarjonnan kohtaamista parantavia toimintakonsepteja tarkastellen lähiruoan arvoketjua ja hyödyntäen tulevaisuuden skenaariointia, sekä yrittäjä- ja kuluttajapaneelia. 5 työpaketista koostuva hanke keskittyy: 1) kokoamaan tietoa lähiruokatuotannon nykytilasta, yrityksistä, arvoketjuista ja liiketoiminnan erikoispiirteistä, 2) kuvaamaan lähiruoan arvoketjun liiketoimintamahdollisuuksia ja niiden kehittämistä, 3) tarkastelemalla kuluttajien lähiruokaan liittyviä odotuksia ja arvoja, 4) luomaan vaihtoehtoisia tulevaisuuden skenaarioita ja 5) luomaan liiketoiminnan kasvun malleista yhteenvedon (julkaisujen muodossa).

Lähiruoan ekologisten vaikutusten selvitys / Turun yliopisto/Brahea, MTT, Jyväskylän amk, Hämeen amk.

Hankkeen keskeisin tavoite on pienyrittäjien toimintaedellytysten edistäminen luoden luotettavaa pohjaa ympäristönäkökulmasta kestävistä tuotantotavoista viestimiseen niin kuluttajille kuin muille hankintapäätösten tekijöille. Toisaalta osoitetaan ne kohdat, joissa yrittäjä voi säästää rahaa, resurssejaan sekä ympäristöä. Hanke toteutetaan kolmessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa MTT selvittää ne mittarit ja tuottaa arviointikehikon, joilla lähiruoan ekologista paremmuutta voidaan perustella ja arvioida. Toisessa työvaiheessa testataan luotujen mittareiden käyttökelpoisuutta ja selvitetään alueittain erilaisten lähiruokayritysten eri tuoteryhmien asemaa mittareiden suhteen. Tässä työvaiheessa järjestetään työpajoja, joissa annetaan yrityksille valmiuksia ekologisten vaikutusten mittaamiseen, hallintaan ja ekologisten vaikutusten pienentämiseen sekä vaikutuksista viestimiseen. Kolmannessa eli viimeisessä vaiheessa laaditaan lähiruoan osalta argumentaatiopankki vuoden 2013 loppuun mennessä.

Lähiruokaa ammattikeittiöihin / Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria ja Suomen Kuntaliitto

Hankkeen päätavoitteena on lisätä lähiruoan käyttöä ammattikeittiöissä kehittämällä tiedotuspaketit lähiruoan hankinnan avuksi sekä pilotoimalla lähiruokahankintojen neuvontamalli. Toimintojen pitkän tähtäimen tuloksena pyritään saamaan lähiruokahankinnat näkyviksi kuntastrategioissa. Hankkeessa päivitetään aikaisemmin työstetyt Ostajan, Päättäjän ja Yrittäjän oppaat lähiruokaketjun kehittämiseksi sekä tiedotetaan laajasti lähiruokahankintojen aluetaloudellisista vaikutuksista. Hankkeessa kootaan myös tietoa yhteishankintayksiköiden kilpailuttamisen sekä

käyttövolyymin nykytilanteesta yhteistyössä HY/Ruralia-instituutin yllä kuvatun Lähiruoan taloudelliset vaikutukset ja käytön edistäminen julkisissa ammattikeittiöissä -hankkeen kanssa. Lisäksi Suomen Kuntaliitto järjestää yhteistyössä EkoCentrian kanssa 5 tiedotustilaisuutta kuntien strategiselle ja poliittiselle johdolle.

Marthas matkorg – matglädje för varje säsong / Finlands svenska Marthaförbund rf

Målet med projektet är att 1) Öka kunskapen om säsongsmat för att smaken är bättre då man äter enligt säsong. Att göra rätt val i rätt tid ger en förmånligare matkorg som dessutom är ekologiskt mera hållbar, 2) Öka uppskattningen av livsmedel genom att: a) Använda naturen som skafferi för att lyfta fram den gratis mat som växer runt omkring oss. Vi vill ge en helhetsupplevelse: plocka själv, lär dig känna igen, lär dig tillreda, lär dig njuta av den riktiga smakupplevelsen och b) Lyfta fram småproducenter och mathantverkare för att via dem ge ett ansikte för ortsspecifika produkter och en levande matkultur där traditioner och trender möter varandra. I många andra länder räknas detta redan i dag till kulturarv som är värt att värna om. Genom att hålla pengarna i den egna kommunen kan vi hjälpa till att trygga matproducentens sysselsättning. 3) Genom att använda sig av färska råvaror kan vi minska miljöbelastningen och tillika lära känna de producenter och mathantverkare som bidrar till att hålla matkulturen levande. Utan levande matkultur har vi ingen! 4) Arrangera fortbildning för kökspersonal för att stöda, inspirera och bekräfta dem i deras viktiga arbete. Projektet riktar sig direkt till konsumenten och de val som vi alla gör i vår vardag. En huvudmålgrupp är unga vuxna. Under projekttiden (1.1-31.12.2013) kommer fyra matkorgar att lanseras enligt säsong: vår, sommar, höst och midvinter. Alla matkorgar har fem recept samt en veckomeny färdigt planerad. För varje korg ordnas också praktiska matlagningskurser i hela Svenskfinland (sammanlagt 20 kurser) samt fortbildning för storkökspersonal. Den huvudsakliga informationskanalen är hemsida (www.martha.fi) var matkorgarna kommer att få en egen sida. Därtill kommer informationen att spridas i övriga massmedia, via social media samt genom tryckmaterial. För varje korg lanseras också en recepttävling som skall basera sig på innehållet i korgen. I slutet av projektperioden kommer recepten att sammanställas till en informations- och receptbroschyr Marthas smartha säsongsmat.

Yhteenvedon kokosi ja lisätietoja hankkeista antaa
Kirsi Viljanen
Lähiruokakoordinaattori, MMM
etunimi.sukunimi(at)mmm.fi

LähiSopu - sopiminen ja sopimukset lähiruokaverkostoissa

Mitä pienempi yritys, sitä tärkeämpää on löytää sopivat kumppanit ja saada yhteistyö kumppanien kanssa toimimaan. Lähiruokatuottajalle kumppaniverkosto tuo mukanaan täydentävää osaamista ja ottaa hoitaakseen tehtäviä, joita varsinaisen tuotteen valmistajan ei itse kannata tehdä tai opetella tekemään. Toisaalta usein vaadittuun tai järkevään toimitusvolyymiin, -varmuuteen ja valikoimaan pääseminen edellyttää useamman tuottajan/jalostajan yhteistyötä. Verkoston muodostumisen ja menestymisen edellytys on, että rooleista, vastuista työnjaosta ja myös voiton ja tappion jakamisesta pystytään sopimaan. Lappeenrannan teknillisen yliopiston (LUT) Tuotantotalouden tiedekunta on käynnistänyt MMM:n rahoittamana LähiSopu-hankkeen, jonka tarkoituksena on kehittää lähiruokaverkostojen sopimisen käytäntöjä. Hankkeen lopputuloksena syntyy opas sopimisesta ja sopimuksista lähiruokaverkostoissa. Hanke toteutetaan vuoden 2013 aikana.

Hankkeen kantava idea on tuoda sopiminen esiin verkostoa ylläpitävänä prosessina, jossa sopiminen lähtee positiivisesta vastuun ottamisesta ja jakamisesta, tekemisestä, työnjaosta ja kehittymisestä, ei velvoitteista ja sanktioista. Tavoitteena on saada aikaan työkaluja kaikki voittaa –tilanteen tunnistamiseksi ja rakentamiseksi. Kun sopiminen nähdään verkostoa rakentavana ja ylläpitävänä prosessina, sen piiriin kuuluvat niin sopimuksen syntymisen edellytysten luominen kuin sopimuksen jälkeinen ylläpito ja muuttaminen.

Hanketta varten etsimme sopimisen hyviä käytäntöjä niin lähiruokakentästä kuin muilta pienteollisuusvaltaisilta aloilta lähinnä haastattelujen avulla. On tärkeää, että opasta varten saadaan koottua mahdollisimman laaja-alaisesti lähiruokaverkostojen onnistuneita ja epäonnistuneita käytäntöjä, joten otamme mielellämme vastaan vinkkejä hyvistä haastattelukohteista. Nykyisten toimivien mallien ja ongelmien kartoituksen lisäksi käytäntöjä kehitetään edelleen työpajoissa, joihin pyritään saamaan mukaan mahdollisimman monialainen asiantuntemus myös lähiruokakentän ulkopuolelta.

Laita meille yhteystietosi jos haluat tietoa hankkeesta sen kuluessa, erityisesti jos osallistuminen hankkeen työpajoihin kiinnostaa!

Petra Pekkanen, petra.pekkanen@lut.fi
Petri Niemi, petri.niemi@lut.fi

Aikuiset arvostavat ruuan suomalaisuutta enemmän kuin nuoret

Suomalaisten arvostusta ruokaa ja ruuan tekijöitä kohtaan on mitattu kolmannen kerran. Maa- ja metsätalousministeriön Laatuketju-hankkeen tutkimuksessa selvisi, että ruuan ja ruokakulttuurin arvostus on vahvaa. Suomalaiset haluavat syödä yhdessä ja hyvin. Kotimaisen ruuan ominaisuudet nähdään valtaosin ulkomaista parempina. Oman maan ruoka – erityisesti lähiruoka – kiinnostaa, mutta kotimaisuus ei ole tärkein ruuan valintaperuste, etenkään nuorilla.

61 prosenttia aikuisista kuluttajista pitää suomalaisuutta erittäin tai melko tärkeänä valintaperusteena elintarvikeostoksilla. Nuorilla vastaava osuus on 34 prosenttia.

Tutkimukseen vastaajat vertailivat mielikuviaan suomalaisista ja ulkomaisista liha- ja säilyketuotteista sekä kasvis- ja maitotuotteista. Jokaisessa tuoteryhmässä vastaajat pitivät suomalaisen elintarvikkeen ominaisuuksia ulkomaisiin verrattuna selvästi parempina yhtä ominaisuutta lukuun ottamatta. Suomalaisen ruuan koettiin sisältävän vähemmän lisäaineita ja vierasaineita sekä olevan jäljitettävämpää ja maukkaampaa. Myös kotimaisen ruokaketjun työllistävyys ymmärrettiin ulkomaista paremmaksi. Yhdessä asiassa tuli kuitenkin häviö: suomalaisen ruuan hinta arvioitiin jokaisessa tuoteryhmässä ulkomaista kalliimmaksi.

Tutkimus toi esiin ajan ilmiötä

Ajassa on ruokatrendejä, joista tutkimus toi esiin muutamia vahvoja ilmiötä. Alkuperäisyys, aitous ja emootiot ruuassa vetävät nyt kuluttajia puoleensa. Lisäksi ruoka ja yhdessä kokkaaminen kiinnostaa sekä aikuisia että nuoria. Ruoan alkuperämaalla on nuorille huomattavasti aikuisväestöä vähemmän merkitystä ja ulkomaiset erikoisruoat kiehtovat nuorisoa.

Suomalaisen ruoan turvallisuuden merkitys on kuluttajien mielikuvissa kaventunut. Kuluttaja kokee nyt, että EU:n alueelta tuodut elintarvikkeet ovat riittävän turvallisia.

Kuluttajien mielessä suomalainen maanviljelijä on läheisen tuntuinen ja arvostusasteikon kärjessä myös nuorilla. Pienten elintarvikeyritysten ja yksityisen ravintolan työntekijöitä arvostetaan enemmän kuin suurten elintarvikeyritysten tai suurtalousalan työntekijöitä. Kuitenkin keskustelu ruokaketjun sisäisestä rahanjaosta hämmentää kuluttajaa ja kaupan reiluus puhuttaa.

Haaste ruokaketjulle ja kuluttajalle

Oman maan ruoan monet hyvät ominaisuudet tiedetään, mutta nykyinen hintaan keskittyvä keskustelu jättää varjoonsa turvallisuutta, tuoreutta ja työtä tuovan ruokaketjun hyvät ominaisuudet.

Suomalaisen ruokaketjun toimijat – isot ja pienet – kehittävät yhdessä vastuullisia toimintatapoja ja viestintää Laatuketju-työssä.

– Avainasia on nyt se, että osataan kertoa nuorille merkityksellisesti suomalaisen valinnan hyödyistä, toteaa Laatuketjun koordinaattori **Petri Koskela** maa- ja metsätalousministeriöstä.

Taloudellisesti ankeina aikoina turvallisiksi koetut asiat nostavat päätään. Se lisää kiinnostusta tuttua ruokaa ja tuttuja brändejä kohtaan. Toisaalta hinnan merkitys korostuu.

– Koska Suomessa ei pystytä tuottamaan maailman halvinta ruokaa, tulisi suomalaisen ruuan edut saada vielä näkyvämmäksi. Moni kuluttaja on valmis maksamaan vähän lisää, jos voi niin säilyttää oman tai kaverinsa työpaikan, kiteyttää tutkimuksen tehneen Kuule Oy:n **Seija Kurunmäki.**

Lisätietoja
Laatuketjun koordinaattori
Petri Koskela, maa- ja metsätalousministeriö
puh. 040 832 9877
petri.koskela@mmm.fi

Ruuan arvostustutkimus on luettavissa: http://www.mmm.fi/images/mmm/uutiset2012_talvi/6CL436wJG/Ruoan_arvostustutkimus_2012_kvanti_ja_kvali_Raportti_020912.pdf

Kokonaisohjelman valmistelu etenee

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä (YTR) on käynnistänyt kuudennen maaseutupoliittisen kokonaisohjelman valmistelun syksyllä 2012. Kokonaisohjelman valmisteluryhmä on asetettu vuoden 2013 loppuun saakka ja kokonaisohjelma valmistuu kuluvan vuoden aikana. Valmisteluryhmä koostaa ja kirjoittaa kuudennen maaseutupoliittisen kokonaisohjelman, jonka YTR hyväksyy joulukuussa 2013. Tehtävänä on jalkauttaa strategiaryhmän laatimat linjaukset ohjelman toimenpide-ehdotuksiksi, koota YTR:n teemaryhmien valmistelemat perustelut ja linjaukset toimenpiteiksi sekä koota ja analysoida maaseutupolitiikan keskeisten toimijoiden kanssa käytävän laajan neuvottelukierroksen tulokset ja ottaa ne huomioon ohjelmateksteissä.
Lue lisää www.maaseutupolitiikka.fi.

EU:n laatupolitiikan uudistaminen

Uusi laatujärjestelmäasetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:0 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä, tuli voimaan 15. tammikuuta. Laatujärjestelmien tarkoituksena on edistää maataloustuotannon monipuolistamista, suojella tuotteiden nimiä väärinkäytöltä ja jäljittelyltä sekä antaa kuluttajille tietoa tuotteiden erityispiirteistä sekä erityisistä tuotantomenetelmistä.

Asetuksessa on yhdistetty aiemmat nimisuojasta annetut neuvoston asetukset (EY) N:o 510/2006 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen (SMM) ja alkuperänimitysten (SAN) suojasta sekä (EY) N:o 509/2006 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi (APT). Asetuksessa säädetään myös yleisistä vapaaehtoisista laatuilmaisuista kuten ”vuoristotuote”. Lisäksi komission on 12 kuukauden sisällä toimitettava raportti mahdollisine lainsäädäntöehdotuksineen uudesta paikallistuotannon ja suoramyynnin merkintäjärjestelmästä, mikä auttaa tuottajia pitämään tuotteitaan kaupan paikallisesti. Toteutuessaan tämä järjestelmä auttaisi merkittävästi lisäämään suomalaisen lähiruuan markkinointia.

Uudessa asetuksessa on laatujärjestelmiä pyritty vahvistamaan ja yksinkertaistamaan muun muassa nopeuttamalla nimitysten rekisteröintiä, selkeyttämällä ja tiukentamalla valvontasäädöksiä sekä tunnustamalla nimitysten rekisteröintiä hakevien ryhmittymien asema. Asetuksen mukaisesti tuote katsotaan perinteiseksi kun se on ollut markkinoilla vähintään 30 vuotta aiemman 25 vuoden sijaan. Jatkossa myös maan nimi voi olla osa tuotteen maantieteellistä merkintää ja aitojen perinteisten tuotteiden osalta nimitys voidaan rekisteröidä vain varaamalla nimi. Uuden asetuksen mukaisesti maantieteellisinä merkintöinä tai alkuperänimityksinä voidaan jatkossa suojella myös nahkojen ja turkisten nimityksiä, aitojen perinteisten tuotteiden osalta tuoteluetteloon on lisätty myös valmisateriat.

Tähän mennessä suomalaisia tuotteita on EU-tasolla rekisteröity kahdeksan: Lapin puikulaperuna, Lapin Poron liha, Lapin Poron kuivaliha ja Lapin Poron kylmäsavuliha suojattuina alkuperänimityksinä, Kainuun rönttönen- piirakka suojattuna maantieteellisenä merkintänä sekä sahti, kalakukko ja karjalanpiirakka aitoina perinteisinä tuotteina.

Maija Heinonen
neuvotteleva virkamies
maa- ja metsätalousministeriö, Ruokaosasto
etunimi.sukunimi@mmm.fi

Nimisuojatuotteet alueellista identiteettiä rakentamassa

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin johtamana on käynnistynyt vuonna 2013 toimiva Nimisuojatuotteet alueellista identiteettiä rakentamassa -hanke, jonka päätavoitteena on edistää nimisuojajärjestelmän käyttöä Suomessa ja selvittää järjestelmän kannalta toimivimmat käytännöt.

Hankkeen tavoitteena on selvittää lisäksi, millä eri tavoin nimisuojajärjestelmän avulla voidaan rakentaa alueiden symbolista arvoa ja osoittaa, että ruoka on aidosti osa suomalaista ja paikallista kulttuuria. Tätä kautta nimisuojatuotteet voivat olla tärkeä osa mm. ruokamatkailua. Tähän mennessä suomalaisia tuotteita on EU-tasolla rekisteröity alle kymmenen, mm. Lapin Puikula, Lapin Poron kuivaliha suojattuina alkuperänimityksinä, Kainuun rönttönen suojattuna maantieteellisenä merkintänä sekä sahti, kalakukko ja karjalanpiirakka aitoina perinteisinä tuotteina. Nimisuojajärjestelmän tukemana suomalaisia tuotteita voisi myydä maailmalla tai tehdä suomalaista ruokakulttuuria laajemmin tunnetuksi olemalla mukana erilaisissa yhteispromootioissa.

Kesällä 2012 järjestettiin valtakunnallinen aiheeseen liittyvä seminaari ”Karjalanpiirakasta gorgonzolaan”. Seminaarin aiheistossa on perustietoa nimisuojajärjestelmästä sekä myös kansainvälisiä kokemuksia. Seminaariaineisto on luettavissa http://www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/nimisuojaseminaari2012.html. Nyt alkaneessa hankkeessa nimisuojatietoutta pyritään laajentamaan edelleen yrityksiin ja kuluttajien keskuuteen. Ruralian (Marjo Särkkä-Tirkkonen) partnereina hankkeessa ovat seuraavat alueelliset toimijat: HAMK (Sanna Lento ja Reijo Kuusinen), JAMK (Minna Junttila ja Karoliina Väisänen), Paliskuntain yhdistys (Matti Särkelä) ja Turun yliopisto (Mervi Louhivaara).

Mervi Louhivaara
puh. (02) 333 6417, 0400 260 390
mervi.louhivaara@utu.fi

Maalaisleipoomo Ilomäki vuoden 2012 Karelia à la carte yritys

Pohjoiskarjalainen ruokamatkailuverkosto Karelia à la carte julisti vuoden 2012 yritykseksi Maalaisleipomo Ilomäen Enon Louhiojalta. Vuoden 2012 Karelia à la carte yritys on valittu runsaan 80 yrityksen keskuudesta. Maalaisleipomo Ilomäen Marjut Hassinen on toiminnassaan tehnyt tunnetuksi Karelia à la carte brändiä ja kehittänyt aktiivisesti koko Karelia à la carte verkostoa. Yritys on sitoutunut Karelia à la carte arvoihin, joita ovat paikallisuus, karjalaisuus, omaleimaisuus, vieraanvaraisuus, luonto. Yritys on määrätietoisesti vuosikaudet vaalinut karjalaista piirakka- ja ruokaperinnettä hyödyntäen paikallisia raaka-aineita.

Maalaisleipomo Ilomäen Marjut Hassinen julkaisi syyskuussa Hiljainen taito DVD-lyhytelokuvan, joka kertoo tarinan aidon perinteisen karjalanpiirakan synnystä. Elokuva on toteutettu suomen-, karjalan-, venäjän- ja englanninkielellä. Hiljainen taito DVD :tä tehdään tutuksi ja myydään mm. ensi vuoden Matkamessuilla Pohjois-Karjala -osastolla Helsingin Messukeskuksessa.

Maalaisleipomo Ilomäki valmistaa karjalaisia perinneleivonnaisia mm. karjalanpiirakoita, vatruskoja, sultsinoita ja lanttusupikkaita maatilan omasta maidosta. Tuotteet toimitetaan raakapakasteina tai paistettuina pohjoiskarjalaisiin ravintoloihin, matkailuyrityksiin ja juhlapalveluyrityksiin.

Karelia à la carte -verkosto on yli 20 -vuotias ruokamatkailuverkosto, johon kuuluu pohjoiskarjalaisia elintarvikealan yrityksiä, matkailuyrityksiä, juhlapalveluyrityksiä ja ravintoloita.

ProAgria Pohjois-Karjalan Maa- ja kotitalousnaisten yritysneuvoja Pirjo Korjonen (vas) ja toiminnanjohtaja Johanna Rinnekari (oik) palkitsivat äidin ja tyttären, Marjut ja Tiina Hassisen.

Lisätietoja
Johanna Rinnekari, Karelia à la carte -verkosto
puh. 040 301 2441
johanna.rinnekari@proagria.fi
www.kareliaalacarte.fi

Marjut Hassinen,
Maalaisleipomo Ilomäki
puh. 040 827 9652
karjalanpiirakka@maalaisleipomoilomaki.fi
www.maalaisleipomoilomaki.fi

Lähiruoka-tilaviinijuhlat Heinolan Torilla 10. - 11.8.2013

Luomu- ja lähiruuan kysyntä kasvaa. Yhä useampi asiakas arvostaa kotimaisuutta, jäljitettävyyttä ja lisäaineettomuutta. Heinolassa lähiruuan myyntiä ja mainetta vauhdittaa yksi Suomen monipuolisimmista lähiruokakaupoista, Lähiruokatori Heila, www.heilan.fi. Heilan maankuulu liha- ja kalatiski, tilaviiniosasto sekä ravintola ovat tulleet jo monelle tutuksi.

Olemme Heilan innostamana järjestämässä Heinolan torilla 10.–11.8.2013 Lähiruokatilaviinijuhlat. Myyntipaikkoja on rajoitetusti, ne kannattaa varata heti puh. 050 522 0326. Tapahtumaan liittyy myös lähiruokapyöräily lähialueen luomu- ja lähiruokatiloille sekä ”lähiruokamusiikki” -konsertteja. Lähiruokapyöräilyyn voi ilmoittautua puh. 0400 777 717.

Tarkempia tietoja tapahtumaviikonlopusta www.heinolankaupunkisydan.fi sivuilta. Heinolassa on saman viikonloppuna satamassa Kalamarkkinat ja Jyrää -ilmaiskonsertti, Saarten Soutu -tapahtuma ja Lahdesta voi tulla Heinolaan höyryjunalla eli oikea superviikonloppu.

Tavataan Heinolan torilla terveisin
Luomupekka, Pekka Rusila
pekka@suomenluomupekka.fi
puh.050 500 2009

Kivelän Marjatilalle Maakuntien parhaat -merkki

Kivelän Marjatila Pohjois-Savosta sai 3.1.2013 kylmäpuristetuille marjamehuilleen Maakuntien parhaat -merkin käyttöoikeuden. Yrittäjä Eero Leppäkoski liittyi Maakuntien parhaiden joukkoon asiantuntijaraadin toteamuksella, että Kivelän Marjatilan mehuissa maistuvat puhtaat ja raikkaat aromit. Myös värit ovat luonnollisia ja tukevat erinomaisesti aidon marjamehun leimaa. Erityisen raatilaiset kiittivät siitä, että mehuvalikoimasta löytyy useita täysin makeuttamattomia vaihtoehtoja. Kivelän mehuja voi hankkia useista Pohjois-Savon alueen päivittäistavarakaupoista ja kimppatilauksella yrityksen verkkosivujen kautta.

www.maakuntienparhaat.fi
www.kivelanmarjatila.fi

Ruoka elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua
- aamupäiväseminaari

Tule kuulemaan valtakunnallisen hankkeen tuloksia, yritysesimerkkejä ja tapaamaan asiantuntijoita Lahteen 18.4.2013 klo 9.30 -12.00. Hankkeessa on mukana 14 matkailualan yritystä ympäri Suomea. Hankkeessa tarkastellaan ruokamatkailun haasteita ja mahdollisuuksia käytännönläheisesti. Lue lisää ohjelmasta ja ilmoittautumisesta: www.ruokajamatkailu.wordpress.com

Uusittu opas pienteurastamon sivutuotteista

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on julkaissut uuden ajantasaisen oppaan pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä. Opas on tarkoitettu selkeyttämään pienteurastustoimintaan liittyvien sivutuotesäädösten soveltamista käytäntöön. Oppaan tavoitteena on sekä tukea pienyrityksiä toiminnan kehittämisessä että antaa pienteurastamojen kanssa yhteistyötä tekeville tahoille, kuten elintarvike- ja ympäristölainsäädännön viranomaisille ja muille asiantuntijoille, ajantasainen tieto pienteurastamojen toimintaan liittyvästä sivutuotelainsäädännöstä.

Suomessa toimii noin 60 pienteurastamoa, jotka teurastavat sikoja, nautoja, hevosia ja/tai lampaita. Evira ylläpitää rekisteriä hyväksytyistä liha-alan laitoksista ja rekisteri löytyy osoitteesta http://www.evira.fi/portal/52983

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on toteuttanut oppaan yhteistyössä MMM:n, Eviran ja MTT:n asiantuntijoiden kanssa. Oppaassa on huomioitu vuonna 2012 uudistunut sivutuotelainsäädäntö. Opas on sähköisessä muodossa mm. osoitteessa www.ruoka-suomi.fi - oppaat ja ohjeet - muut.

Ruoka-Suomi teemaryhmän julkaisu 1/2012

Lisätietoja
Ruoka-Suomi -teemaryhmä, erityisasiantuntija Heidi Valtari, p. 0400 487 160, heidi.valtari@utu.fi
MTT, vanhempi tutkija Marja Lehto p. 040 354 8894, marja.lehto@mtt.fi
Sivutuotteisiin liittyviä kysymyksiä voi Eviraan lähettää osoitteella abp@evira.fi

baltfood

Viides Healthy to go - Food Innovation onlinekurssi alkaa 15.3.2013

Elintarvikealan pk-yrityksille suunnatun kurssin tavoitteena on lisätä pk-yritysten markkinapotentiaalia erityisesti terveellisyysnäkökohtien kautta. Kurssilla voit ratkoa käytännön haasteita yhdessä muiden Itämeren alueen opiskelijoiden ja asiantuntijoiden kanssa. Koulutuksen sisältö on suunniteltu laajassa Itämeren alueen elintarvikealan asiantuntijoiden yhteistyönä, Baltfood, www.baltfood.org. Vastaavan sisältöinen kurssi on jo toteutettu neljä kertaa ja nyt koulutus toteutetaan viidennen kerran. Edellisillä kerroilla kurssi on täyttynyt jo hyvissä ajoin ennen ilmoittautumisaikaa. Katso kurssin esittelyvideo http://www.youtube.com/watch?v=gpOOmYT9gEc&feature=youtu.be

Koulutus toteutetaan englanniksi. Ilmoittaudu viimeistään 1.3.2013

http://www.oncampus.de/index.php?id=1630&L=1

Lisätietoja
http://www.oncampus.de/index.php?id=1449&L=1

tai Suomessa Heidi Valtari
puh. 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

Lähiruokatuotteita kaupan valikoimiin

Pienten elintarvikealan yritysten tuotteiden kysyntä on selvässä kasvussa. Pienet elintarvikevalmistajat ovat myös kaupalle tärkeitä, ja kaupalla on valmiudet toimia kaiken kokoisten tavarantoimittajien kanssa. Kaupan valikoimiin pääseminen ja kilpailussa menestyminen ovat kuitenkin monien eri tekijöiden summa, ja pienelle yritykselle lisähaastetta tuo monesti resurssien rajallisuus.

Hyviä tuloksia koulutushankkeella

Päättymässä olevan kaksivuotisen koulutushankkeen tavoitteena oli parantaa elintarvikealan pienyritysten ja kaupan yhteistyötä sekä tuotteiden kilpailukykyä. Tavoitteessa myös onnistuttiin: Koulutukseen osallistuneista yrityksistä 65 % ilmoitti liikevaihtonsa kasvaneen, kun koulutuksiin osallistumattomien yritysten vertailuryhmässä kasvusta raportoi 46 % vastaajista. Koulutuksiin osallistuneet yritykset ovat myös lanseeranneet keskimäärin enemmän uusia, jalostusarvoltaan parempia tuotteita. - Yrityksen koko ei ole este hyvälle yhteistyölle. Avainasioita ovat kuluttajia kiinnostava ja kaupan valikoimaa täydentävä tuote sekä yrityksen toiminnan ammattimaisuus. Esimerkiksi laadun ja kylmäketjun tulee olla luotettavia, Päivittäistavarakauppa ry:n toimitusjohtaja Kari Luoto tiivistää. Hankkeessa kehitettiin pienten yritysten osaamista tärkeimmissä kilpailukykytekijöissä, kuten kontaktien luomisessa kaupan päättäjiin, markkinoinnissa sekä pakkaukseen ja logistiikkaan liittyvissä asioissa. Kaikkiaan alueellisiin seminaareihin

ja työpajoihin osallistui noin 500 elintarvikealan yrittäjää ja heidän työntekijäänsä.

Tuotekortti auttaa pienyritystä

Koulutushankkeessa kehitettiin pienyritysten tueksi käytännöllinen arjen työkalu, tuotekortti. Tuotekortin avulla pienjalostaja suunnittelee tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti valmiiksi ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Samalla pienyritys voi itse arvioida tuotettaan samoilla kriteereille, joita kauppa käyttää arvioidessaan uutta tuotetta. Tutustu ja ota tuotekortti käyttöösi esim. www.ruokasuomi.fi - oppaat ja ohjeet - tuotekortti, vk-yhteistyö.

Tammikuun lopussa ilmestyi myös julkaisu, jossa kerrotaan tarkemmin, miten kaupan valikoimat muodostuvat ja miten pieni elintarvikealan yritys voi tehdä omasta tuotteestaan menestystarinan. Tutustu julkaisuun esim. www.ruokasuomi.fi - oppaat ja ohjeet - tuotekortti, vk-yhteistyö. Julkaisua on saatavilla painettuna myös mm. Ruoka-Suomi -teemaryhmän aluejäseniltä, joiden yhteystiedot löydät www.ruokasuomi.fi - alueyksiköt.

Mikroyritykset menestyvät kaupan yhteistyökumppaneina -julkaisu ilmestyy myös ruotsinkielisenä helmi-maaliskuun vaihteessa 2013. Löydät julkaisun edellä mainituilta sivuilta. Samassa osoitteessa voi ottaa käyttöön tuotekortin excel -versiona sekä perehtyä diasarjan avulla tuotekorttiin. Toisella diasarjalla on mahdollisuus tutustua Mikroyrityksen ja vähittäiskaupan yhteistyöhön.

Lisätietoja antavat
Ruoka-Suomi -teemaryhmän erityisasiantuntija Heidi Valtari
puh. 0400 487 160
heidi.valtari@utu.fi

johtaja Ilkka Nieminen,
Päivittäistavarakauppa ry
puh. 0500 422 216
ilkka.nieminen@pty.fi

Kotimainen kalkkunaketju - terveisiä liha-alan tulevaisuudesta

Järjestämme asiantuntijaseminaarin suomalaisen lihantuotannon asiantuntijoille ja lehdistölle 12.3.2013 Helsingissä. Tilaisuuden järjestäjä on ”Kotimaisten kalkkunantuottajien kilpailukyvyn parantaminen” -hanke, jota toteutettavat yhdessä Satafood Kehittämisyhdistys ry, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Vaasan yliopisto sekä MTT. Hanketta rahoittavat Satakunnan, Etelä-Pohjanmaan ja Varsinais-Suomen ELY-keskukset sekä yksityisenä rahoittajana Länsi-Kalkkuna Oy.

Lisätietoja: Sirkka Karikko, Satafood Kehittämisyhdistys ry, 040 559 7250, sirkka.karikko@satafood.net

Herkkujen Suomi jälleen kesällä 2013

Kotimaisen lähi- ja luomuruoan Herkkujen Suomi -markkinatapahtuma järjestettiin Helsingin Rautatientorilla ensimmäisen kerran vuonna 2011 yhdessä kotimaisia oluita tarjoavan Syystoberin kanssa. Viime vuonna tapahtuma Herkkujen Suomi järjestettiin kolmipäiväisenä 22.-24.8.2012. Tapahtuma keräsi Rautatientorille yli 60 000 hyvän ruoan ystävää sekä pitkälle toistasataa yritystä 18 eri maakunnasta.

Lähiruokaa kuluttajille ja sisäänostajille

Herkkujen Suomen saama suosio osoittaa, että pääkaupunkiseudun kuluttajat ovat ottaneet lähiruoan ja pk-elintarvikeyritysten tuotteet omikseen. Tapahtuma on antanut pk-yrityksille hyvän mahdollisuuden verkostoitua, kertoa tarinaansa ja maistattaa tuotteitaan elintarvikkeiden ja ruoka-annosten myynnin rinnalla.

Viime vuonna kuluttajille suunnatun myynti- ja markkinointitapahtuman yhteydessä järjestettiin kauppojen, ravintoloiden ja julkisten ruokapalveluiden sisäänostajille mahdollisuus verkottua yrittäjien kanssa alueen ollessa yleisöltä suljettuna. Samaan aikaan pidetyssä tiedotustilaisuudessa keskusteltiin vähittäiskaupan edustajien kanssa siitä, miten pk-elintarvikeyritysten tuotteita saataisiin lisää kauppojen hyllyille. Sisäänostajia on tarkoitus kutsua paikalle tänäkin vuonna.

Tapahtuma kuluttajien mieleen

Herkkujen Suomen kävijäkysely osoitti, että tapahtumaan tultiin ennen kaikkea tutustumaan pientuottajien tarjontaan, maistelemaan herkkuja sekä ostamaan niitä. Kyselyyn vastanneista kävijöistä 61 prosenttia arvioi viipyvänsä tapahtuma-alueella yli tunnin. Neljä viidesosaa tapahtumassa vierailleista oli pääkaupunkiseudulta, mutta tapahtumaan tultiin kauempaakin. Kävijät olivat tyytyväisiä tapahtumaan ja suurin osa oli kiinnostunut osallistumaan siihen uudestaan. Kävijäkyselyä varten haastateltiin kaikkiaan 218 kävijää. Kysely tehtiin Laurea-ammattikorkeakoulun liiketalouden opiskelija Laura Jokisen opinnäytetyönä.

Myös valtaosa näytteilleasettajista oli tyytyväisiä tapahtumaan ja sen järjestelyihin, joskin kehittämistoiveitakin esitettiin. Ahdas kaupunkiympäristö luonnollisesti aiheuttaa omat haasteensa näytteilleasettajille, mutta näytteilleasettajien palautetta pyritään ottamaan mahdollisimman paljon huomioon tapahtuman järjestelyjä kehitettäessä.

Peruskonsepti säilyy, aluetta kehitetään

Tänä vuonna tapahtuma järjestetään jälleen torstaista lauantaihin 22.-24.8.2012. Tapahtuma aukeaa viime vuoden tavoin Taiteiden yön alla. Tapahtumalavalla on myös tarkoitus järjestää ruoka-aiheista ohjelmaa ja musiikkia. Herkkujen Suomeen on vapaa pääsy kuluttajille.

Tapahtuman peruskonsepti perustuu yhtenäisiin maakuntaosastoihin sekä ruuan ja oluen yhdistämiseen. Tällä linjalla on tarkoitus jatkaa tänäkin vuonna.

Tapahtuma-aluetta kehitetään toimivammaksi. Suunnitelmissa on mm. uudistaa sisäänkäyntijärjestelyitä, lisätä alueelle pystypöytiä ruuan nautiskelijoille sekä helpottaa ruoka- ja olutalueen välistä kulkuyhteyttä. Myös näytteilleasettajille on joitain parannuksia viime vuoteen nähden suunnitteilla.

Yritysten ilmoittatuminen Ruoka-Suomi -maakuntakoordinaattoreiden kautta

Etusija alueen esittelypaikkavarauksista annetaan maakunnallisille yhteishankkeille, jotka kasaavat yritykset omalta alueeltaan. Mikäli osallistuminen tapahtumaan kiinnostaa, niin kannattaa ottaa yhteyttä oman maakunnan Ruoka-Suomi –yhteyshenkilöön www.ruokasuomi.fi - alueyksiköt. Viime vuonna alue oli myyntipaikkojen osalta täynnä jo ennen kesää.

Tapahtuman tuottajana toimii viime vuoden tavoin Antti Närhi, joka antaa lisätietoja tapahtumajärjestelyistä ja osallistumismaksuista. Antin tavoittaa numerosta 040 574 1985 ja sähköpostitse heinaherra@gmail.com.

Klaus Hartikainen
Viestintäjohtaja, MTK

Erikoistumiskoulutusten toteutus yliopistoissa - elintarvike-pilot

Uudet tuulet puhaltavat korkeakoulutettujen täydennyskoulutusmaailmassa. Monimuotoistuvassa ja kiihtyvässä työelämän murroksessa yliopistotutkinnon suorittaneilla ilmenee työuran aikana tarpeita syventää, laajentaa ja jalostaa osaamistaan sekä asiantuntemustaan.

Opetus- ja kulttuuriministeriön rahoittaman *Erikoistumiskoulutusten toteutus yliopistoissa* -hankkeen (ERKO) tavoitteena on selvittää, millainen maisteritutkinnon jälkeinen asiantuntemuksen kehittämisen malli olisi yliopistoissa toimiva.

Hankkeen yhdeksi pilot-koulutusalaksi on valikoitunut elintarvikeala. Muut pilotit ovat seuraavilta koulutusaloilta: työelämä- ja henkilöstöasiat, opetus, vaikuttajaviestintä, kulttuurien välinen osaaminen sekä kuntapalvelujen ulkoistamisen ohjaus ja johtaminen. Toteutuessaan erikoistumiskoulutukset käynnistyisivät aikaisintaan vuonna 2014.

Erikoistumiskoulutuksen tavoitteena on elintarvikealan asiantuntijana kehittyminen joko syventämällä substanssiosaamista (mm. elintarviketurvallisuus, ravitsemus- ja terveysosaaminen, kestävä ruuantuotanto, elintarvikemarkkinat) ja/tai laajentamalla osaamista muualle kuin elintarvikealalle (mm. johtamistaito, liiketoimintaosaaminen, viestintä).

Keskeisenä tavoitteena ovat elinikäisen oppimisen sisällyttäminen osaksi työnkuvaa ja joustavasti työn ohella kouluttautumisen onnistuminen. Koulutuksen avulla osallistuja pystyy laajentamaan verkostojaan oman alan asiantuntijaverkostoihin ja saa tätä kautta vertaistukea ja sparrausta oman asiantuntijuuden kehittämiseen.

Elintarvikealan erikoistumiskoulutuksen keskeisimpiä osaamistavoitteita on työstetty yhdessä sidosryhmien kanssa, jotta erikoistumiskoulutuksen sisältö ja rakenne vastaisivat kentän todellisia osaamistarpeita.

ERKO-hanke on Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean ja Tampereen yliopiston yhteistyöhanke. Elintarvikealan pilot-yhteistyössä ovat mukana Helsingin, Itä-Suomen ja Turun yliopistot.

Lisätietoja
Johanna Mattila
projektipäällikkö
Turun yliopisto
johanna.mattila@utu.fi
puh. 040 565 8121

Maataloustuotteiden markkinoinnin ja tuotannon kehittämishankeet vuonna 2013

Maaseutuvirasto on valinnut vuonna 2013 toteutettavat maataloustuotteiden markkinoinnin ja tuotannon kehittämisen tukea saavat hankkeet ja niiden kokonaisavustussumma on yhteensä 1 602 441 euroa.

Ensisijaisesti avustetaan hankekokonaisuuksia, joilla edistetään luomun käyttöä julkisissa ruokahankinnoissa, viestitään luomun ja/tai lähiruoan lisäarvosta erityisesti kuluttajille, lisätään vihannesten, hedelmien ja marjojen käyttöä sekä edistetään EU:n nimisuojajärjestelmän hyödyntämistä.

Toissijaisesti avustetaan muita hankekokonaisuuksia, joilla edistetään maataloustuotteiden menekkiä, tietämystä laadukkaista maataloustuotteista, ruokakulttuuria tai terveellisiä ruokailutottumuksia sekä näihin kokonaisuuksiin liittyvää tiedonvälitystä. Kaikki hankkeet myös edistävät maataloustuotteiden menekkiä, tietämystä laadukkaista maataloustuotteista, ruokakulttuuria tai terveellisiä ruokailutottumuksia sekä näihin kokonaisuuksiin liittyvää tiedonvälitystä.

Tutustu vuoden 2013 hankkeisiin

http://www.mavi.fi/attachments/markkinatuki/menekinedistaminen_/6CL7wLVXQ/Maataloustuotteiden_markkinoinnin_ja tuotannon_kehittaminen_2013_-_avustettavat_hankkeet.pdf

aitojamakuja.fi

Aitojamakuja.fi:ssä esille myös tuottajat

Kuluttajalle tai ammattilaisellekaan termit elintarvikeyritys ja elintarviketuottaja eivät ole toisiaan poissulkevia vaan niistä puhutaan monesti ristiin tarkoittaen jompaakumpaa. Tästä syystä aitojamakuja.fi -sivusto laajenee kattamaan myös pienimuotoisen alkutuotannon tuottajat, jotka myyvät tuotteitaan suoraan tilalta tai joiden tuote on sopiva sellaisenaan kuluttajien tai ammattikeittiöiden käyttöön.

Tuottajatiedon keräämistä ja yhteistyöverkostojen laajentamista varten Aitoja makuja II -hanke on saanut lisärahoitusta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta valtakunnallisista hankkeista. Tuottajien kanssa tehtävää yhteistyötä tulee koordinoimaan Johanna Mattila Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Braheasta.

Aitojamakuja.fi:ssä on nyt entistä helpommin löydettävissä paikallisen ruoan ostopaikat Osta ja syö -haun kautta. Sieltä löytyvät mm. yritysten omat myyntipisteet, verkkokaupat sekä lähi- ja luomuruokaan keskittyneet kaupat. Yritysten tuotteet löytyvät edelleenkin tutusta paikasta Etsi -haun kautta. Muutoksella halutaan ennen kaikkea helpottaa tiedonetsintää.

Tänä vuonna esitellään sivustolla maakunnallisten ruokakulttuureja Ruokamatkailu -osiossa. Lisäksi aitojamakuja.fi esittäytyy mm. Aitoja makuja -kiertueen merkeissä yleisö- ja ammattilaistapahtumissa eri puolilla Suomea. Tapahtumista löytyy lisätietoja vuoden mittaan nettisivuilla ja Facebookissa.

Lisätietoja
Päivi Töyli
puh. 040 189 1929, paivi.toyli@utu.fi
Aitoja makuja II -hanke, Turun yliopisto
www.aitojamakuja.fi
www.facebook.com/aitojamakuja.fi

POHJOISET MAUT
ARCTIC FLAVOURS
SEMINAARI - SEMINAR

4. - 6.9.
2013
OULU
FINLAND

Pohjoiset maut - Arctic Flavours -seminaari 4.-6.9.2013 Oulussa on kansainvälinen ruokamatkailualan tapahtuma, jossa ovat esillä muun muassa terveellinen ja turvallinen ruoka, pohjoiset maut ja raaka-aineet, uusimmat alan tutkimukset sekä slow food - kiireetön ruoan valmistus ja nauttiminen paikallista ruokaperinnettä kunnioittaen.

Tapahtuman tuo yhteen elintarvikkeiden tuottajat ja jalostajat, ruoka-alan asiantuntijat, matkailupalveluiden tuottajat ja kaikki seminaarin aihepiireistä kiinnostuneet lähialueilta ja kauempaa. Tervetuloa syksyllä pohjoisten makujen tapahtumaan Pohjois-Pohjanmaalle! Tapahtumatietoja päivitetään www.arcticfla.fi

Lisätietoja
Arja Keränen, arja.keranen@maajakotitalousnaiset.fi

Makujen Satumaa 2013 yhdistää opiskelijat, elintarvikevalmistajat ja -kauppiaat

Markkinat ovat nyt vastaanottavaisia kaikelle, jossa puhutaan lähellä tuotetusta ruoasta ja sen arvosta, jäljitettävyydestä ja käyttäjälähtöisyydestä. Lähiruoan arvostus on nousussa ja kuluttajat ovat valmiita maksamaan alueella tuotetusta ruoasta enemmän kuin tavallisesta vastaavasta tuotteesta.

Etelä-Pohjanmaalla on jo kymmenen vuoden ajan kampanjoitu lähiruoan näkyvyyden puolesta. Makujen Satumaa -kampanja (7.-9.2.2013) toi jälleen tänäkin vuonna lähiruoan esiin kolmen päivän ajaksi eteläpohjalaisiin myymälöihin. Kampanja on hieno osoitus toimivasta verkostomaisesta työtavasta. Makujen Satumaahan osallistui 24 eteläpohjalaista ruokakauppaa, lähes 80 tradenomiopiskelijaa Seinäjoen ammattikorkeakoulusta ja yhdeksän elintarvikevalmistajaa.

- Makujen Satumaa oli tänäkin vuonna kaikin puolin hieno kampanja ja toimiva yhteistyömuoto. Kampanjassa nostettiin esiin kauppojen valikoimissa olevia lähialueen yritysten tuotteita. Tuloksena saadaan kasvatettua yritysten ja tuotteiden tunnettuutta sekä myös myyntiä pidemmälläkin aikavälillä, kampanjan koordinoinnista vastaava **Sanna-Mari Ala-Ranta** kertoo.

Kampanja toteutui laajempana kuin vuosiin ja Kaupat lähtivät tälläkin kerralla upealla asenteella mukaan. Kampanja yksi tavoite on parantaa paikallisten elintarvikealan yritysten ja heidän tuotteidensa tunnettavuutta ja tarjoaa kuluttajille uusia, paikallisia makuelämyksiä.

Käytännönläheistä työkokemusta

Seinäjoen ammattikorkeakoulun opiskelijat olivat tärkeässä roolissa kampanjan toteutuksessa. Lähes 80 opiskelijaa esitteli eteläpohjalaisissa marketeissa erilaisia herkkuja.

- Tämäntyylisiä projekteja opiskelijat toivovatkin, on mukava tehdä muutakin kuin istua luokassa, kampanjaan osallistunut tradenomiopiskelija, **Minna Kurvinen** hymyilee.

Vaikka varsinainen kampanja kesti vain kolme päivää, on Makujen Satumaa usean kuukauden rypistys. Opiskelijat tutustuivat elintarvikevalmistajien avustuksella tuotteisiin etukäteen ja harjoittelivat niiden esillepanoa muun muassa kenraaliharjoituksissa.

Kampanjan avulla opiskelijat saavat arvokasta käytännön kokemusta työelämästä ja mahdollisuuden saada kontakti sekä yritykseen että kampanjassa mukana olevaan markettiin.

- Olen kuullut, että kampanja on tuottanut työtarjouksia opiskelijoille. Olen itse ollut kaupassa töissä monta vuotta, mutta monelle tämä on myös hyvä tilaisuus tutustua alaan, Kurvinen jatkaa.

Kampanjaan osallistuneet elintarvikevalmistajat:

Nelimarkan Leipomo Oy, Fresh Servant Oy, Rantalan Liha, Taivalkosken Mylly Oy, West Mills Ab Ltd, VH Vietävän Hyvää Tukku Oy, Pirjon Pakari Seinäjoki Ky, Ilmajoen Makkaramestarit Oy, Linseed Protein Finland Ltd ja Kauhajoen Laatuleipurit Oy.

Tapahtuman järjestäjät:

Foodwest Oy:n Elintarvikekehityksen osaamiskeskus yhteistyössä SeAMKin kanssa.

Opiskelijat laittoivat kampanjaherkut esille myymälöissä (yllä). Kotitilan puolukkahillo oli yksi vuoden 2013 Makujen Satumaa -kampanjan tuotteista. Kuvaaja: Sanna-Mari Ala-Ranta.

Lähiruoka & luomu -messutapahtuma on ajan hermolla

Huhtikuun lopulla maistellaan lähi- ja luomuruokia uudessa messutapahtumassa Helsingin Messukeskuksessa. Lähiruuan ja luomutuotteiden lisäksi tapahtumassa esittäytyvät myös muun muassa erilaiset ruokaan liittyvät palvelut sekä yhdistykset ja järjestöt.

Lähi- ja luomuruuan suosio on kasvanut viime vuosina räjähdysmäisesti. Yhä useammat kauppaketjut ovat ottaneet valikoimiinsa luomutuotteita, ja myös lähi- ja luomutuotteisiin keskittyviä kauppoja perustetaan enemmän. Aiheena lähi- ja luomuruoka on juuri nyt ajankohtainen.

Kävijät saavat messuilta muun muassa tietoa uusista lähiruoka- ja luomutuotteista sekä palveluista, tuottajista ja myyjistä sekä pääsevät tekemään ostoksia, luomaan kontakteja ja nauttimaan eri alueiden omaleimaisista ruokakulttuureista. Tapahtuma on kiinnostava vierailukohde myös ruoka-alan ammattilaisille.

Messukeskuksessa järjestetään samana viikonloppuna myös Lapsimessut, Kädentaitotapahtuma, PetExpo, OutletExpo ja ModelExpo. Kävijät pääsevät tutustumaan yhdellä sisäänpääsylipulla kaikkiin tapahtumiin.

Tapahtumakokonaisuus houkuttelee huhtikuun viikonloppuna Messukeskukseen lapsiperheitä, käsityötaitajia ja käsitöiden ystäviä, lemmikkiharrastajia ja shoppailijoita.

- Ruoan laatu ja ekologisuus puhuttavat usein juuri nuoria perheitä, joten uusi tapahtuma sopii oivallisesti tähän messukokonaisuuteen. Lisäksi monissa päiväkodeissa ja kouluissa tarjotaan nykyisin vain luomuruokaa, kertoo Suomen Messujen tuotekehityspäällikkö Reija Könönen.

Lähiruoka & luomu -tapahtuma Helsingin Messukeskuksessa 26-28.4.2013
Samaan aikaan myös Lapsimessut, Kädentaitotapahtuma, PetExpo, OutleExpo ja ModelExpo.

www.lahiruokaluomu.fi

Helsinki foodism

Helsinki elää paraikaa ruokakulttuurin kukoistuskautta. Kivikaupungin korttelien ravintolatarjonta on parempi kuin koskaan. Tuoretta lähiruokaa kauppaavat kauppahallit ja torit vilisevät asiakkaita. Kaupunkiviljelmät puskevat vihanneksia paikoissa, joissa oli aiemmin asfalttia ja betonia.

Samalla olemme vasta matkamme alussa. Katso www.helsinkifoodism.com sivuilta ja videosta hiukan esimakua ruokakulttuuriraportista, joka summaa vuoden 2012 tapahtumat, läpimurrot ja takapakit. Samalla se tarkastelee kriittisesti kaupungin roolia ruokakulttuurin mahdollistajana tai toteuttajana, toisinaan myös ankeuttajana. Päämääränä on entistäkin maistuvampi kaupunki, joka on asukkailleen ylpeydenaihe ja vierailijoille elämys.

Helsinki foodism kutsuu kaikki syömisestä pitävät jatkamaan jutustelua ruoasta ja Helsingistä.

Keskisuomalaiset lähiruokaherkut esiin Toivolan Vanhan Pihan markkinoilla

Jyväskylän keskustassa sijaitsevan Toivolan Vanhan Pihan käsityöläismiljöö tarjoaa ainutlaatuisen ja tunnelmallisen ympäristön siellä toimiville yrittäjille. Pihapiiriä aikoinaan asuttaneen seppä Herman Toivolan perheen historia elää pihan yrittäjien tuotteissa, palveluissa ja toiminnassa. Margo Saxbergin isännöimällä pihalla järjestetään lähiruokamarkkinoita vuoden varrella eri teemojen mukaan.

Ruokaketjuilla kasvuun -Keskisuomalaisen lähiruokaketjun rakentaminen - koulutushanke tukee myyntikanavien luomista lähiruokatuotteille. Olemme tarjonneet hankkeessa myyntipaikkoja sekä koulutusta Toivolan Pihan tapahtumiin, niin Joulupihalle kuin tulevalle Pääsiäispihalle. Tapahtumaosallistuminen on tarjottua osana seuraavia koulutuksia ”Miten saan kuluttajan kiinnostumaan, itsestäni, tuotteistani ja osastostani” sekä ”Miten hyödynnän internetiä yritykseni markkinoinnissa”.

Pääsiäispihan aikaan Toivolan 1800-luvun pihapiiri henkii rauhaisaa pääsiäisen tunnelmaa. Viikkoa ennen pääsiäistä, 21.-24.03.2013 vietettävä Pääsiäispiha tarjoaa tunnelmallisen tavan hiljentyä tulevalle pääsiäisviikolle. Luvassa on pääsiäisen teemaan liittyvää ohjelmaa. Pihan Kellarikahvila palvelee vieraita tapahtuman ajan. Pihamökeissä, makasiineissa ja pihan omien yrittäjien putiikeissa on myynnissä lähiruokaa, pääsiäisherkkuja ja kädentaitotuotteita noin kolmeltakymmeneltä tuottajalta.

Joulupihan kävijät löysivät runsaslukuisina. Kaikkiaan noin 60 427 kävijää vieraili 16 päivän aikana tapahtumassa. Tapahtuma täytti myös yrittäjien odotukset. Joulupiha toteutettiin kolmessa jaksossa 30.11.-2.12., 6.-9.12 sekä 13.-21.12 ja se oli avoinna klo 11-18 välisen ajan. Markkinoille oli vapaa pääsy. Joulupihan tunnelmallisista myyntikojuista, makasiineista ja putiikeista löytyi käsityötuotteita ja lähiruokaa. Paikalla oli joukko keskisuomalaisia lähiruokayrityksiä ja heidän tuotteitaan. Tarjolla oli muun muassa hunajatuotteita, joululaatikoita- ja leivonnaisia, marjamehuja- ja hilloja, karitsan lihaa sekä loimulohta. Joulupihan myyntikojuista, makasiineista ja putiikeista löytyi lähiruoan lisäksi myös käsityötuotteita.

Lähiruokapiireille kokeiltiin ennakkotilausmahdollisuutta joulumarkkinoilla ja se sai yrittäjiltä todella positiivisen vastaanoton. Tuotteiden noutomahdollisuus toteutettiin markkinoiden avautuessa. Kokeilu järjestettiin Japa ry:n Kotikulmilta Keittiöön -hankkeen ja Ruokaketjuilla kasvuun -hankkeen yhteistyönä. Samaa toimintamallia jatketaan Pääsisäispihalla.

Mikroelintarvikeyritykset osallistuivat kokonaisvaltaisesti tapahtumaan osana Jyväskylän ammattikorkeakoulun Ruokaketjuilla kasvuun - koulutushanketta. Hankkeen rahoittaa Keski-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Lue lisää: http://www.toivolanvanhapiha.fi

Lisätietoja
Ruokaketjuilla kasvuun –hanke,
Jyväskylän ammattikorkeakoulu,
liiketoiminta- ja palvelut
Sari Mäkinen-Hankamäki,
Asiantuntija
sari.makinen-hankamaki@
jamk.fi tai 040 551 4503
Tommi Häyrynen, Projektipäällikkö
tommi.hayrynen@jamk.
fi tai 040 755 8226

Seminaari luonnonlaidunlihasta 14.11.2012

WWF Suomi ja Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio järjestivät 14. marraskuuta 2012 Luonnonlaidunlihaa ruokapöytään -seminaarin Helsingissä. Seminaarissa koottiin noin 30 osallistujan voimin rakentavia kehittämisehdotuksia siitä, millaiset kriteerit Suomessa voitaisiin asettaa luonnonlaidunlihalle. Seminaarissa oli mukana myös kansallinen koordinaattori Anna Jamieson WWF Ruotsista, jossa luonnonlaidunlihan tai niittylihan (mitä nimeä halutaan käyttää) eteen on tehty työtä jo viisitoista vuotta. Hän kertoi Ruotsin kokemuksista luonnonlaidunlihan sertifioinnista. Lue lisää ja tutustu seminaarin materiaaleihin:

http://wwf.fi/maapallomme/uhanalaiset/hankkeet/metsalaidun/ajankohtaista

METSO-ohjelman rahoittaman hankkeen luonnonlaidunlihatyöryhmässä on jäseniä Suomen Lammasyhdistyksestä, Pihvikarjaliitosta, WWF Suomesta ja hankkeesta. Työryhmän tavoitteena on lisätä luonnonlaidunnusta parantamalla sen kannattavuutta sekä luoda Suomeen kriteeristö luonnonlaidunlihan tuotannolle. Seminaarissa Jukka Tobiasson kertoi kriteerien luonnoksista. Työryhmä kokoontui viimeksi 17.12.2012 ja työ on edennyt hyvin. Alustavia kriteerejä voitaneen esitellä maalikuussa 2013 ja pyytää niihin kommentteja. Tutustu Jukan esitykseen (http://wwf.fi/mediabak/2965.pdf) sekä pohdi kriteerejä tuottajien, kuluttajien ja ympäristön näkökulmista.

Lähiruoka osaksi julkisia elintarvikehankintoja

Tämä artikkeli pohjautuu Turun AMK:n palveluliiketoiminnan koulutusohjelmassa (ylempi AMK) tehtyyn opinnäytetyöhön

Eri tahojen vastuu lähiruoan käytöstä julkisissa ateriapalveluissa

Julkisille ateriapalvelujen tuottajille on jo useamman vuoden ajan asetettu paineita lähiruoan käyttöön. Lähtökohta julkisille raaka-ainehankinnoille on laki julkisista hankinnoista, jonka päätarkoituksena on tehostaa julkisten varojen käyttöä sekä turvata syrjimätön ja tasapuolinen kohtelu tarjoajille. Ajatus siitä, että lähiruoka voitaisiin sisällyttää kunnan hankintasääntöihin, koska hankintasäännöt periaatteessa sitovat hankinnan tekijöitä, ei hankintalain näkökulmasta ole mahdollista. Kunnallisen tason hankintastrategian tarkoitus lieneekin ylläpitää tahtotilaa lähiruoan hankintaan oman alueen yrityksiä tukemalla. Voiko tahtotila kuitenkaan olla hankintalakia määräävämpi? Vai onko tahtotila sitä, että yhdessä mietitään, miten hankintalakia voidaan soveltaa omiin tarpeisiin, huolimatta siitä, mikä on hankintalain perimmäinen tarkoitus? On melko hämmästyttävää tahtotilan siirtämistä kunnalliselle tasolle asioista, joissa meillä on olemassa EU-tasoinen lainsäädäntö. Tahtotilan lisäksi on tärkeä muistaa vastuullisuus myös kilpailun ylläpitämisestä.

Lähiruoasta ei ole olemassa tällä hetkellä virallista määrittelyä. Lähiruokaselvityksessä ehdotetaan käyttöön otettavaksi yhtä selkeää määritelmää;

Lähiruoka on ruokatuotantoa ja – kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Lähiruoan määrittelyä tulisi miettiä siitä näkökulmasta, mihin määrittelyä tarvitaan. Edellä ehdotettu määritelmä ei välttämättä ole kovin selkeä ja julkiselle sektorille vastuutettuna määritelmä on elinkeinopolitiikkaa. Yksityisen kuluttajan lähiruoka voi olla jotain muuta kuin julkisen sektorin lähiruoka. Jos tarkoituksemme on tukea Suomen maataloutta ja paikallista elinkeinoelämää, voi lähiruokamääritelmä julkisen sektorin näkökulmasta olla joiltakin osin jopa koko Suomen kattavaa tuotantoa. Lisäksi määritelmässä tulisi mielestäni ottaa kantaa prosessin mittavuuteen. Vastuuta lähiruoan käytölle on kunnallisten päättäjien ja ruokapalveluvastaavien lisäksi asetettu myös yrittäjille sekä asiakkaille. Kuitenkin ehdotettu lähiruokamääritelmä ottaa kantaa niin laajasti, että vastuutahoja asian toteutumiseksi olisi syytä laajentaa.

Lähiruoka osaksi julkisia elintarvikehankintoja – opinnäytetyön yhteydessä teetettiin aiheesta kysely, johon vastasi 65 henkilöä, jotka edustivat eri tahon asiantuntemusta. Vaikka vastaajien lukumäärä ei ole kovin suuri, on käytössä kuitenkin arvokasta tietoa ja mielipiteitä, joita kannattaa hyödyntää ja arvostaa eri alojen asiantuntijoiden näkökulmasta. Kyselyn tarkoitus ei ole osoittaa yleistä mielipidettä, vaan toivottavasti avata keskustelua siitä, miten voisimme yhdistää voimavarat, jos haluamme lisätä lähiruoan käyttöä julkisissa palveluissa. Tutkiessani eri lähteitä ja kuunnellessani eri ihmisiä olen saanut huomata, miten intohimoisesti lähiruoka-asiaan suhtaudutaan.

Yhtenä osana kyselyssä kartoitettiin mielipidettä siitä, mistä vastaajan mielestä eri tahot ovat vastuussa, jotta lähiruoan käyttö julkisissa ateriapalveluissa helpottuisi. Vastuutahoiksi kyselyyn oli määritelty yhdeksän eri tahoa; virkamiehet, poliittiset päättäjät, maatalouskeskusjärjestön tai maatalouselinkeinon neuvontaan liittyvät toimijat, lähiruokatuottajat, elintarviketeollisuus, tukkukauppa sekä julkisen sektorin ruokapalvelupäättäjät, yksityisen sektorin atriapalvelutuottajat ja hankintoihin liittyvät asiantuntijat sekä neuvonantajat.

Kyselyn perusteella virkamiehille asetetaan odotuksia tahtotilan ylläpitämiselle, strategian luomiselle, linjausten toteuttamiselle, tarjouspyynnön sisällön oikeellisuudelle ja lainsäädännön muuttamiselle. Politiikoilta odotetaan linjausten sekä lähiruoan määrittämistä ja osaamisen edistämistä. Kunnallisilta politiikoilta odotetaan lisäksi rahallista ja asenteellista resursointia sekä valtion politiikoilta kilpailutuslainsäädännön muuttamista ja mielipiteiden muokkausta. Maatalouden keskusjärjestö tai maatalouselinkeinon neuvontaan liittyvä toimija on vastaajien mielestä vastuussa tiedottamisesta sekä vaikuttamisesta eri osapuolille, verkostojen luomisesta ja lainsäädäntöön vaikuttamisesta. Elintarviketeollisuudelta odotetaan periaatepäätöksiä ja ostosopimuksia lähialueen tuotteiden ostoon, raaka-aineiden ilmoittamisesta rehellisesti, tuotemuotoilusta, hinnoittelusta sekä vastuullisuudesta. Tukkukauppa on vastaajien mielestä vastuussa periaatepäätöksistä ja ostosopimuksista lähialueen tuotteiden ostoon, logistiikasta, hinnoittelusta sekä markkinoinnista. Vastaajien mielestä julkisen sektorin ruokapalvelupäättäjät ovat vastuussa lähiruokaviestin viemisestä päättäjille, ruokalistoista, määrärahoista, verkostoitumisesta, hankintaosaamisesta, asennemuutoksesta sekä tarjouspyynnön toimittamisesta lähituottajalle. Yksityisiltä ruokapalvelutuottajilta odotetaan vastuun ottamista siitä, että heidän pitäisi hyödyntää kilpailuetu, tarkistaa asenteet ja arvot sekä tuoda esille lähiruokaa. Hankintoihin liittyvät asiantuntijat sekä neuvonantajat ovat vastuussa vastaajien mielestä siitä, että vaikuttavat arvomaailmaan, kehittävät työkaluja hankintoihin, jakavat objektiivista tietoa ja kouluttavat eri tahoja.

Olisi hyvinkin todennäköistä että, jos toteuttaisimme edellä mainitut vastuullisuus odotukset yhteistyössä kaikkien edellä mainittujen tahojen kanssa, olisi onnistumisen edellytykset lähiruoan käyttöön julkisissa ateriapalveluissa huomattavasti paremmat kuin nykyisillä, pitkälti kunnallisiin toimijoihin ja kunnan toiminta-alueella toimiviin yrityksiin kohdistuvilla odotuksilla. Eri tahojen yhteistyöllä olisi mahdollista saada aikaan julkisen sektorin näkökulmasta lähiruoan määrittelyn kautta sellaisia linjauksia, joilla voitaisiin vaikuttaa tarpeellisiksi koettaviin lainsäädännön muutoksiin ja sitä kautta tarjouspyyntöjen sisältöön.

Yhteisen tahtotilan etenemiseksi on tärkeää eri tahojen yhteistyö ja asianomaisten yhteinen tahtotila maan laajuisesti. Muutokseen tarvitaan yhteistyön lisäämistä eri ministeriöiden taholta asti. Olisi erittäin tärkeää, että yhteinen hyvä nähtäisiin eri sidosryhmien omien asioiden edellä, koska muuten saattaa vaarana olla kilpailun heikkeneminen sekä suurissa yhteisissä ostoissa että pienissä paikallisissa hankinnoissa.

Opinnäytetyö on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa; http://www.urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2012121719805

Jaana Ketonen
Opinnäytetyö (YAMK)
Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma
Turun ammattikorkeakoulu 12/2012

Ruokaketju- ja luomuhankkeille myönnetty elintarvikeketjun kehittämisavustusta

MMM järjesti elo-syyskuussa elintarvikeketjun kehittämishankehaun. Avustusta oli jaossa tällä kertaa ruokaketju-, luomu- ja lähiruokahankkeille.

Hakemuksia saapui hyvin runsaasti, noin kolminkertaiselle summalle käytettävissä oleviin varoihin nähden. Tällä kierroksella oli mahdollista myöntää hankeavustusta vain yksivuotisille hankkeille, koska nykyiset EU:n valtiontukisuuntaviivat ovat voimassa vain vuoden 2013 loppuun.

Ruokaketju- ja luomuhankkeiden painoalueet olivat seuraavat:

Ruokaketjuhankkeet:

1. Jäljitettävyys- ja vastuullisuusjärjestelmät
2. Nuoret ja ruokaketju
3. Ruoan arvostaminen
4. Järvikalahankkeet
5. Vilja- ja öljykasvisektorin keskinäisen vuorovaikutuksen, yhteistoiminnan ja kannattavuuden parantaminen

Luomuhankkeet:

Edistetään luomualan kehittämissuunnitelman toimeenpanoa toimenpiteillä, jotka ratkaisevat luomualan suunnitelmassa esitettyjä pullonkauloja. Toimenpiteet voivat liittyä mm. seuraaviin kokonaisuuksiin: luomuosaamisen vahvistuminen, yrittäjien verkostoituminen, luomuvalikoimien kasvattaminen erityisesti luomulihan ja luomukasvisten osalta, luomuraaka-aineiden ja luomutuotevirtojen kartoittaminen sekä luomutilastoinnin kehittäminen.

Ruokaketjuhankehakemuksista 16 kpl saa rahoituksen ja luomuhankkeista 7 kpl. Ruokaketjuhankkeiden avustussumma oli yhteensä reilut 1,5 milj. euroa, luomuhankkeisiin myönnettiin avustusta yli 0,7 milj. euroa.

Rahoitettavat ruokaketjuhankkeet (hakija/hankkeen nimi):

Ammattiosaajat ry/Ammattikeittiöalan imagonkohotuskampanja - arvostusta ammattikeittiöille
Arktiset Aromit ry/Luonnontuotteiden laatuketjun kehittäminen LuLa
Edutaru Oy/Ruoan arvostaminen – Vastuullinen ja taitava ruokapalveluhenkilöstö muutosagenttina ruokahävikkiä vähentämässä ja ruokasivistystä nostamassa
Elintarvikevirasto Evira/Ravitsemustietojen laadun varmistaminen elintarvikeketjussa
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti/ Kasvisten laatujärjestelmät
Konseptikehitys Kuule Oy/Vastuullisuuden argumentit kuntoon
Kuluttajaliitto ry/Älä heitä ruokaa pois
LTK/Lihantuotannon alkutuotannon laatujärjestelmät
MTT/Ruokahävikin määrä ja vähentämiskeinot – alkutuotanto ja ravitsemispalvelut FOODSPILL2
MTT/Ympäristövastuu ruokaketjussa – case liha-, maito- ja vihannessektori ERMIDAVE
MTT/Vastuullisuuden läpinäkyvyyden ja jäljitettävyyden kehittäminen viljaketjussa
Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry/ Lapsiperheiden ruokahävikin vähentäminen
Mikkelin ammattikorkeakoulu Oy/Järvikalan saatavuuden, laadunhallinnan ja jäljitettävyyden kehittäminen RFID-teknologiaa hyödyntäen
Mikkelin ammattikorkeakoulu Oy/Nuorten vuorovaikutusmaailman keinoin arvostusta kouluruokailuun
Suomen elintarviketeollisuuden tietopalvelu Oy/Vilja- ja öljykasvisektorin yhteistoimintahanke
Suomen 4H-liitto ry/Ruokakoulu-Matskolan

Rahoitettavat luomuhankkeet (hakija/hankkeen nimi):

Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen/Lisää laatua luomuun - keinoja tuotannon monipuolistamiseksi
Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti/Uuden luomutiedon tuottaminen ja levittäminen
Luomuliitto ry/Mentor maakuntiin -hanke
MTT/Kannattava tuotanto, toimivat myynti- ja jakelukanavat sekä markkinamekanismit luomukasviksilla
MTT/Luomuperunan laatu hallintaan - kasvua kulutukseen
ProAgria Keskusten Liitto/Luomua lisää osahanke - Luomutilojen neuvonnan kehittäminen
Pro Luomu ry/Lisää luomua - Koordinaatio

Yhteenvedon kokosi ja lisätietoja hankkeista antaa:
Seija Ahonen-Siivola
ylitarkastaja, MMM/Ruokaosasto
etunimi.sukunimi(at)mmm.fi

Tutkimus suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista: tukea kotimaiselle ruualle ja ympäristön huomioimiselle

Ajatuspaja e2:n, Maaseudun Sivistysliiton ja MTK:n toteuttama tutkimus kertoo suomalaisten ruoka- ja maatalousnäkemyksistä kotimaisuuden, EU:n ja ympäristön näkökulmasta. Tarkastelussa on mm. miten ikä, tulotaso, asuinpaikka, ammatti, koulutus ja puoluekanta selittävät mielipiteitä.

Tänään julkaistu tutkimus perustuu n. 3900 suomalaisen vastauksiin. Aineiston on kerännyt Taloustutkimus Oy 3.9-1.10.2012.

Suomalaiset haluavat kotimaista lähiruokaa ja alkuperämerkintöjä

Tutkimus osoittaa, että suomalaiset arvostavat varsin yksituumaisesti kotimaista ruokaa ja pitävät sitä turvallisena. Kotimaisen ruoantuotannon tulevaisuus halutaan turvata. Suomalaiset painottavat myös lähiruokaa ja toivovat, että ruoan alkuperämaa näkyisi ravintoloissa sekä koulu- ja työpaikkaruokailussa.

Tutkimus paljastaa näkemyseroja eri kansalaisryhmien välillä. Erityisesti – ehkä yllättäen – erottuvat nuoret ja opiskelijat: he painottavat muita harvemmin ympäristöasioita, eläinsuojelua ja kotimaisuutta. Hinta näyttää olevan usein ratkaiseva tekijä. Nuorten ja opiskelijoiden joukossa on myös keskimääräistä enemmän tietämättömyyttä maatalouteen sekä sen ympäristö- ja EU-ulottuvuuteen liittyvistä kysymyksistä.

Ympäristö paremmin huomioon

Suomalaisilla on selkeä ympäristöpainotus asennoitumisessa maatalouteen. Enemmistö arvioi, että ympäristönsuojelun pitäisi olla nykyistä vahvemmin maataloustuen saamisen ehto, ja eläinkuljetuksille tarvittaisiin tiukempaa valvontaa koko EU:n alueella.

Ympäristöpainotus on keskimääräistä vahvempi toimihenkilöiden, johtavassa asemassa olevien, korkeasti koulutettujen ja hyvätuloisten joukossa. Myös maatalouden ravinnekierrätystä pitäisi enemmistön mielestä kehittää edelleen. Valtaosa suomalaisista tunnistaa, että laiduntava karja ylläpitää luonnon monimuotoisuutta, mutta erityisesti nuoremmille suomalaisille – ja myös monelle vihreiden kannattajista – tämä kysymys on vaikea.

Ymmärtämystä viljelijöiden arkea kohtaan

Tutkimus osoittaa, että suomalaisilla on ymmärtämystä viljelijöiden arkea kohtaan. Enemmistö arvioi, että viljelijöiden työ on raskasta ja maataloustukia tarvitaan, jotta viljelijät saavat toimeentulon työstään.

Tutkimus osoittaa, että monet maatalouteen ja viljelijöiden työhön liittyvät kysymykset ovat suomalaisille hankalia. Viljelijöiden ansiotason arvioiminen on monelle vaikeaa, ja harvalla on käsitys maataloustukien vaikutuksesta kuluttajahintoihin. Edes viljelijöille itselleen tämä asia ei ole selvä.

Myös kysymys maatalouden sääntelystä on vaikea. Niukka enemmistö arvioi, että Suomessa maatalouden ympäristönormit ja eläinten hyvinvointiin liittyvät säädökset ovat tiukemmat kuin EU-maissa keskimäärin, mutta isolle osalle tämäkin kysymys on visainen. Sama näkyy kysyttäessä lääkkeiden ja hormonien käytön valvonnasta.

Ei kasvisruokavaliolle

Tämän tutkimuksen perusteella suomalaiset eivät ole merkittävässä määrin siirtymässä kasvisruokavalioon. Lähinnä kannatusta saa terveyssyihin perustuva kasvisruokavalio, mutta senkin kohdalla kannatus on vain vajaan kolmanneksen luokkaa.

Luomu saa kasvisruokavaliota vahvemman tuen: neljä kymmenestä suomalaisesta aikoo valita nykyistä useammin luomutuotteita.

Lisätietoja tutkimuksesta
Karina Jutila, johtaja, Ajatuspaja e2
puh. 050 5515 361

http://www.mtk.fi/ajankohtaista/tiedotteet/tiedotteet_2013/tammikuu/fi_FI/tutkimus_suomalaisten_ruoka_ja_maatalousasenteista_tukea_kotimaiselle_ruualle_ja_ympariston_huomioimiselle/_files/89105455227275818/default/LAHIRUOKAA,%20KIITOS.pdf

Valtakunnallinen maaseutumatkialuyrittäjien seminaari 19. - 20.3.2013

Valtakunnallinen maaseutumatkailuyrittäjien ja -kehittäjien seminaari järjestetään Keski-Suomessa Kylpylähotelli Peurungassa Laukaassa 19.-20.3.2013. Seminaarissa heitetään lisää löylyä suomalaisuuden lähteille ja etsitään suomalaisuutta niin saunasta, hirvitarhasta kuin Suomi-brändistäkin. Vai löytyisikö suomalaisuuden ydin tutustumisretkiltä keskisuomalaiselle maaseudulle? Myös ruoka nousee esiin, sillä yrittäjä Susanna Partio kertoo hirvien innoittamista hirveän hienoista maku- ja majoituselämyksistä .

Tutustu seminaariin ja ilmoittaudu mukaan:

http://ruokacentria.com/index.php/suomalaisuuden-vetovoima-loylya-lissaa

Maaseudun hanke- ja verkostoseminaari 18. - 19.4.2013 Lahti

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä, Maaseutuverkosto ja Hämeen ELY-keskus järjestävät Lahden Fellmanni-instituutissa valtakunnallisen maaseudun hanke- ja verkostoseminaarin, joka kokoaa yhteen kansallisen ja EU:n maaseutupolitiikan toimijoita, tuo esiin valtakunnallisten maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeiden tuloksia ja hyviä käytäntöjä, pohtia valtakunnallisten hankkeiden roolia ja toimintatapoja tulevalla ohjelmakaudella, vahvistaa maaseutupolitiikan kokonaisuutta ja edistää kansallisen ja EU:n maaseutupolitiikan yhteen hiileen puhaltamista.

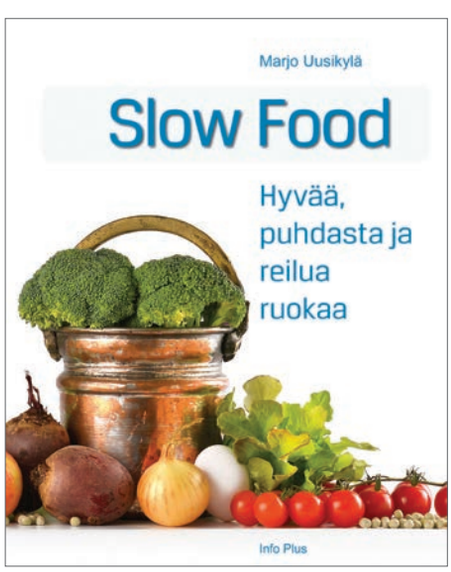
Ohjelma ja lisätiedot www.maaseutupolitiikka.fi

Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa - kirjatarjous oppilaitoksille

Joulukuussa ilmestynyt ensimmäinen suomenkielinen kirja Slow Food -liikkeestä ja -filosofiasta on opettajan käsikirjastoon ja oppikirjaksi soveltuva perusteos. Kirjassa kerrotaan Slow Foodin toiminnasta nykyistä ekologisemman ja eettisemmän ruokajärjestelmän puolesta. Italiassa syntynyt kansainvälinen yhdistys ja kansalaisliike toimii jo 170 maassa. Tarjoamme kirjaa oppilaitoksille hintaan à 25 euroa (ovh 28 euroa). Tarjous on voimassa maaliskuun 2013 loppuun asti.

Mitä kaikkea Slow Food on? Miten ja miksi liike suojelee maailman ruokakulttuuriperintöä sekä ruoan ja maanviljelyn monimuotoisuutta? Mitä hyötyä tästä suojelutyöstä on maapallomme tulevaisuudelle? Miksi nykypäivän ihmiset tarvitsevat maku- ja ruokakoulutusta? Millaista kestävän gastronomian koulutusta ruoan ja elintarvikealan tuleville ammattilaisille on tarjolla? Millaisiin tehtäviin maailma tarvitsee kestävän gastronomian asiantuntijoita? Millaisena suomalaiset eturivin ruokavaikuttajat näkevät Slow Food -liikkeen merkityksen? Muun muassa tällaisiin kysymyksiin kirja vastaa. Tietokirja Slow Food - Hyvää, puhdasta ja reilua ruokaa. Joulukuussa ilmestynyt ensimmäinen suomenkielinen kirja Slow Food -liikkeestä ja -filosofiasta on opettajan käsikirjastoon ja oppikirjaksi soveltuva perusteos.

Lisätietoja www.infoplus.fi



Tapahtumat

20.2.2013	FOODRUS – loppuseminaari, Mikkeli (marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi)
21.2.2013	Food = Style 7. trend day, Saksa (www.trendtag.info)
11. – 12.3.2013	Communicating Food Science in Finland, Espoo (http://maitreproject.eu/seminars/708)
12.3.2013	Kotimainen kalkkunaketju - terveisiä liha-alan tulevaisuudesta, Helsinki (sirkka.karikko@satafood.net) kts. s 11
19. - 20.3.2013	Valtakunnallinen maaseutumatkailuyrittäjien seminaari, Laukaa kts. s. 21
21.3.2013	Elintarvikealan tutkintojen kehittämispäivä, Helsinki (https:77oph.etatapahtuma.fi/eTaika_Tiedostot/5/TapahtumanTiedostot/329/esiteluonnos%20elintarvikealan%20päivä%2021.3.31.pdf)
26.3.2013	Marjojen mahdollisuudet & markkinat maailmalla, Helsinki (http://www.oske.net/elintarvikekehitys/toiminta/tapahtumatt/marjojen-markkinat-ja-mahdollisu/)
18.4.2013	Ruoka elämykselliseksi osaksi Suomen matkailua, Lahti (www.ruokajamatkailu.wordpress.com) kts. s. 9
18. - 19.4.2013	Verkosto- ja henkeseminaari, Lahti (www.maaseutupolitiikka.fi) kts. s. 21
26. - 28.4.2013	Lähiruoka & luomu -tapahtuma, Helsinki (www.lahiruokaluomu.fi)
7.5.2013	Elintarvikepäivä 2013, Helsingin messukeskus (marleena.tanhuanpaa@etl.fi)
22. - 23.5.2013	Lisäarvoa tuloksiin aistinvaraisilla menetelmillä – Added Value by Sensory Approaches, Helsinki (www.nsw2013.vtt.fi)
6. - 7.6.2013	Futures for Food, Turku (www.futuresconference.fi/2013)
13. - 15.6.2013	Neitsytperunafestivaali, Turku (www.neitsytperunafestivaali.fi)
3. - 6.7.2013	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)
10. - 11.8.2013	Lähiruoka-tilaviinijuhlat Heinolan torilla (www.heinolankaupunkisydan.fi) kts. s. 8
21. - 23.8.2013	Organic farming systems as on driver for change, Tanska (http://www.njf.nu/seminars/461)
22. - 24.8.2013	Herkkujen Suomi, Helsinki (www.herkkujensuomi.fi) kts. s. 12
21.-24.9.2013	World Food Travel Summit, Göteborg, Ruotsi (http://worldfoodtravel.org/world-summit-2013/)
4. - 6.9.2013	Pohjoisen maut – Arctic Flavours -seminaari ja ruokamatkailutapahtuma, Oulu (www.arcticfla.fi) kts. s. 16
4. - 7.9.2013	Riga Food , Latvia (www.rigafood.com)
5.9.2013	Yrittäjän päivä (www.yrittajanpaiva.fi)
11. - 14.9.2013	EurSafe -konferenssi, Uppsala (http://www.slu.se/en/collaborative-centres-and-projects/ethics/eursafe-2013/eursafe-2013/)
28. - 29.9.2013	Länsi-Uudenmaan Maistiaiset lähiruokamarkkinat , Fiskars (www.slowfoodvastnyland.org)
30.9. - 6.10.2013	Luomuviikko (http://www.luomuliitto.fi/luomutuotteet/luomuviikko/)
4. - 6.10.2013	Turun Ruoka- ja Viinimessut, Turku (www.turunruokamessut.fi)
22. - 24.11.2013	ELMA maaseutumessut, Helsinki (www.elmamessut.fi)
19. - 21.3.2014	Gastro, Helsinki (www.gastro.fi)