

FINFOOD

*Herkullisia makuja.***Persoonallisia tuotteita.***Maakuntien erikoisuuksia.***ruokakori.fi**
elintarvikkeita ammattikeittiöille

Haluatko kertoa tuotteistasi ammattikeittiöille?

Ruokakori.fi -tilausjärjestelmä tarjoaa elintarvikeyritykselle nopean ja tehokkaan kanavan markkinoida tuotteitaan ammattikeittiöille.

Palvelun käyttäjäksi pääsee rekisteröitymällä osoitteessa www.ruokakori.fi.

Täytettyäsi yhteistyösopimuksen saat tunnukset käyttöösi ja voit sen jälkeen alkaa tuotetietojen syöttämisen.

Jatkossa sinun tulee vain ylläpitää tuote- ja yhteystietojasi siten, että tuotteiden tilaajilla on aina käytettävissään ajankohtaiset tiedot.

Kiinnostuitko? Ota yhteyttä

Mirja Hellstedt, Finfood - Suomen Ruokatieto ry,
puh. (09) 6155 400 tai sähköpostitse ruokakori@finfood.fi.

*finfood.fi*Tämän alueen tuottamisen on käyretty maa- ja metsätalousministeriön tukea.

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2004 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1900 kpl. Jakelulistalla on noin 1300 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

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

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

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

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

Elintarvikealan pienyritysten toimintaympäristötutkimus	1
Maa- ja metsätalousministeriö tukee elintarvike- ja kuluttajatutkimusta runsaalla 1,3 miljoonalla eurolla v. 2004	2
Jakelutietä auki ja ainakin raollaan	4
Elintarvikealan valtakunnalliset maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeet vuonna 2004	6
Luonnontuotealan teemaryhmä	7
Elinvoiman eväät -kehityshanke	8
Elintarvikealan osaamiskeskus ELO välittää asiantuntija-palveluita	9
EU:n hedelmien ja vihannesten tuottajaorganisaatiojärjestelmä on uudistunut	10
Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaari 26. - 27.10.2004	10
Tuottajaorganisaation perustaminen Suomessa -oppaan tuottaminen	11
Luomuelintarvikkeiden jatkojalostus	12
Elintarvikealan kehittämishankkeista tietoja	13
Lähiroka ja Luomu Karjalan Messuilla	14
Päivitä tietosi luomusta!	14
Teemaryhmien ja toimintaryhmien yhteistyö	15
Luomuhankevetäjien tapaaminen 28. - 29.1.2004	15
Alueellinen ruoka mielikuvana ja käytännössä -väitös	16
Tutkimustulosten siirtopalvelu pk-yrityksille (TUPAS)	17
Palvelutarjoajien haku elintarvikealan tutkimustulosten siirtopalveluun	17
Suorituskykymittariston rakentaminen elintarvikealan pienyritykseen: kokemuksia esitutkimuksesta	18
Seuraa neljännen kokonaispoliittisen kokonaisuohjelman valmistelua	19
Tieto Elämään	20
Innotalli Oy kaupallistaa	21
Elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointi-hanke etenee	22
Ruokamessut Islannissa	22
Elintarvikeyritykset	23
Palvelukortti	24



Kansikuvassa ruokakori.fi -tilausjärjestelmän tiedote

Elintarvikealan pienyritysten toimintaympäristötutkimus

ka-- Suomi -teemaryhmän pienten elintarvikeyritysten toimintaympäristötutkimus. Kyseinen tutkimus tuottaa seurantatietoa vuonna 1996 ja vuonna 2000 toteutettuihin vastaavanlaisiin alan yritysten toimintaympäristön kartoituksiin. Tarkoituksena on valottaa elintarvikealan pienyritysten liiketoiminnallisia edellytyksiä ja yritysten nykytilaa. Työssä tutkitaan lisäksi yritysten tulevaisuuden kasvu- ja kehittämistavoitteita. Tietoa alan kehitysnäkymistä tuotetaan sekä yritysten että sidosryhmien tarpeisiin. Myös MTT/taloustutkimus käyttää kerättyjä tietoja lisämateriaalina omaan elintarvikealan yritysten taloudellisen kehityksen seurantaan liittyvässä tutkimuksessa. Toimintaympäristötutkimuksen rahoittaa pääosin Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Lisäksi osasta kustannuksia vastaa ELO-verkosto.

Tutkimus rakentuu neljän teeman ympärille. Teemat käsittelevät elintarvikeyritysten kilpailuympäristöä, markkinointikanavia ja asiakkaita, yrityksen menestymistä ja suorituskykyä, tuotantoprosesseja ja henkilöstöä. Tarkoituksena on luodata liiketoimintaympäristöä ja sen muutoksia kokonaisvaltaisesti neljästä eri näkökulmasta. Lisäksi tarkastellaan mitä rajoitteita tai liiketoimintamahdollisuuksia heikentäviä tekijöitä yritykset ovat kohdanneet.

Kohdeyritykset valittiin Ruoka-Suomi -teemaryhmän osoitetiedoista Ruoka-Suomi -verkoston aluejäsenten kautta. Otanta suhteutettiin kunkin maakunnan yritysten määrään siten, että jokaisesta maakunnasta mukaan

valittiin 15% alueen elintarvikealan pk-yrityksistä. Kolmensadan haastattelun saamiseksi osoitetietoja hankittiin noin 450, koska osa yrittäjistä ei ehdi tai halua vastata kysymyksiin. Maakuntien vastuuhenkilöt huolehtivat yritysten valinnasta alueillaan ja lähettivät valmiit yhteystiedot Jyväskylän ammattikorkeakouluun aluekoordinaattori Marja Seuraselle, joka kokosi koko maan kattavan otannan.

Tutkimuksen aineisto koostuu kolmestasadasta alan yrittäjille kohdistetusta puhelinhaastattelusta. Yrittäjät ovat varsin haasteellinen tutkimuksen kohdeyryksiin, sillä heillä on harvoin aikaa tai halukkuutta osallistua haastatteluihin. Tämä seikka vaatiikin haastattelijoilta erityistä joustavuutta ja aikataulujen järjestelyä haastateltavien tarpeiden mukaisesti. Ennen varsinaista haastattelua kohdeyrityksiin lähetetään tietoa tutkimuksesta ja haastattelujen toteuttamisesta sekä kysymyslomake, jotta itse haastattelu etenisi mahdollisimman sujuvasti ja nopeasti. Tämän jälkeen haastattelijat ottavat puhelimitse yhteyttä yrittäjiin ja sopivat haastatteluajan.

Vuosina 1996 ja 2000 toteutetuissa tutkimuksissa elintarvikeala oli jaettu kymmeneen alatoimialaan ja tässä tutkimuksessa noudatetaan samaa jakoa. Jokaiselta toimialalta pyritään saamaan edustava otos haastatteluja. Tutkimus on tarkoitus toteuttaa uudelleen kahden vuoden kuluttua toimintaympäristön muutoksien analysoimiseksi ja yritysten elinkaarren hahmottamiseksi. Tällöin kolmensadan yrityksen aineistosta valitaan

uudelleen haastateltavaksi 100 yritystä.

Toimintaympäristötutkimuksen toteutuksesta vastaavat yhteistyössä Savonia-ammattikorkeakoulu Kuopiossa ja Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Tutkimuksen sisällön ja tavoitteiden suunnitteluun osallistuu lisäksi tiiviisti projektin ohjausryhmä, johon kuuluu edustajia Ruoka-Suomi -teemaryhmästä, MTT/taloustutkimuksesta sekä molemmista ammattikorkeakouluista. Tällä laaja-alaisella yhteistyöllä pyritään hyödyntämään eri tahojen osaaminen ja tietämys elintarvikealasta. Otanta ja aineistonkeruu ajoittuvat kevääseen ja tulosten analysointi alkusyksyyn 2004. Loppuraportti valmistuu syyslokakuussa 2004 ja se **julkistetaan 26.10.2004 Lahdessa Fellmannissa pidettävän elintarvikealan hankeseminaarin yhteydessä.**

Lisätietoja

Minna-Maaria Hiekkataipale, projektitutkija

puh. (017) 255 6947

minna-maaria.hiekkataipale@

savonia-amk.fi

Markku Wulff, kehittämisspäälikkö

puh. (017) 255 6010

markku.wulff@savonia-amk.fi

Maa- ja metsätalousministeriö tukee elintarvike- ja kuluttajatutkimusta runsaalla 1,3 miljoonalla eurolla vuonna 2004

Kuluttajat, elintarvikkeet ja luottamus

Maa- ja metsätalousministeriön maatalous- ja elintarvike tutkimuksen yksi vuoden 2004 painopiste on aihealue "kuluttajat, elintarvikkeet ja luottamus". Kuluttajien näkemykset on otettava huomioon pohdittaessa elintarviketuotannon ja -politiikan strategioita ja kuluttajalähtöisyys korostuu myös kansallisen elintarviketalouden laatustrategian ja -työn perusteissa. Kuluttajien luottamuksen palauttaminen ja säilyttäminen on myös EU:ssa tärkeä elintarvikepolitiikan tavoite. Ruokaan liittyvien riskien käsittely liittyy yhtäältä yksilön ruoan valintaan ja toisaalta kulutuksen rakenteellisiin ja poliittisiin ehtoihin.

Tutkimuskokonaisuuden toivotaan antavan vastauksia mm. kysymyksiin elintarvikkeiden turvallisuudesta ja mahdollisista riskeistä eri toimijoiden näkökulmasta, kuluttajien arkipäivän "riskinhallinnasta" ja siitä, miten luottamus ja laatuodotukset rakentuvat ja miten ne vaikuttavat kuluttajien valintoihin sekä miten kuluttajat käyttävät elintarvikkeista saatavilla olevaa informaatiota ja miten kuluttajien informointia voitaisiin tehostaa.

Taulukossa 1 on MMM rahoittamien kuluttajatutkimuksen piiriin kuuluvat hankkeet. Näistä kaksi kuuluu samalla aikaisemmin alkaneiden luomuhankkeiden ryhmään, mutta muut viisi hanketta on koottu samaan kuluttajatutkimusryhmään, jolle on nimetty yhteinen ohjausryhmä. Näin varmistetaan hankkeiden välinen yhteis-

työ ja tiedonsiirto heti tutkimusten alkuvaiheesta asti.

Taulukko 1. MMM:n rahoittamat kuluttajatutkimushankkeet

Tutkimuspaikka/vastuullinen johtaja	Hankkeen nimi	Hankkeen suunniteltu kesto
Helsingin yliopisto, Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus/Laura Seppänen; MTT	Paikallinen ruokajärjestelmä: vaikutukset ja oppimishaasteet	2003-2005 *)
VTT Biotekniikka/Liisa Lähteenmäki	Kuluttajien käsitykset elintarvikkeisiin liittyvistä riskeistä	2004-2006
MTT Taloustutkimus/Sari Forsman	Laatu ja vastuu elintarvikeketjussa	2004-2005
Kuluttajatutkimuskeskus/Johanna Mäkelä	Kuluttajien ruokavalinnat ja arjen toimintatavat	2004-2005
HY, Elintarviketeknologian laitos/Hely Tuorila	Miten huomispäivän kuluttajan elintarvikkeita koskevat laatuodotukset rakentuvat ja säilyvät	2004-2006
MTT Taloustutkimus/Jukka Peltola	Elintarvikkeiden turvallisuuden rakentuminen tarjontaketjusta kuluttajalle - esimerkkinä riskit kalaketjussa	2004-2005
Helsingin yliopisto, Soveltavan biologian laitos/ Juha Helenius	Toimijoiden vuorovaikutus luomun tarjontaketjussa	2004-2005 *)
Kuluttajatutkimus yhteensä		520 000 euroa

*) kuuluu vuonna 2003 alkaneeseen luomututkimushankeryhmään

Muu elintarvike tutkimus

Yhtenä MMM:n rahoittaman elintarvike tutkimuksen painoalana on ollut terveysvaikutteisten elintarvikkeiden tutkimus. Erityisesti toivottiin hankkeita, joissa keskitytään Suomelle ominaisten elintarvikemateriaalien sisältämien bioaktiivisten yhdisteiden vaikutusten ja jatkojalostuksen kehittämiseen, ja jotka täydentävät jo käynnissä olevia, lähinnä kotimaisten marjojen terveysominaisuuksiin ja niiden tuotteistamiseen liittyviä hankkeita. Marjojen lisäksi painopisteinä olivat myös kauraan liittyvät, konkreettisiin sovelluksiin tähtäävät tutkimushankkeet sekä kotimaisen kauran elintarvikekäytön tehostaminen sekä eläinperäisten sairauksien (zoo-

noosien) hallinta. Erityisesti halutaan vahvistaa patogeenien diagnostiikkaan ja riskinarviointiin kohdistuvaa tutkimusta. MMM:n tukeman elintarvike tutkimuksen tiedot vuoden 2004 osalta on koottu taulukkoon 2.

Taulukko 2. MMM:n rahoittama elintarviketutkimus vuonna 2004.

Tutkimuspaikka/vastuullinen johtaja	Hankkeen nimi	Hankkeen suunniteltu kesto
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/Eeva-Liisa Ryhänen	Kaalikasvien glukosinolaatit ja niiden hajoamistuotteet funktionaalisten elintarvikkeiden komponentteina	2001-2004
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/Hannu Korhonen	Pellavan lignaanit ja potentiaaliset terveysvaikutukset	2001-2004
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/Jaakko Hiidenhovi	Kananmuna bioaktiivisten yhdisteiden lähteenä	2002-2004
VTT Biotekniikka/Mirja Mokka	Uudet tehokkaat vihannesten korjuunjälkeiset jäähdytysmenetelmät	2002-2004
EELA, Kemian tutkimusyksikkö/Kimmo Pelttonen	Siipikarjatuotteiden turvallisuus- ja laatu-tutkimukset: uuden kemiallisen testaustekniikan kehittäminen	2002-2004
Helsingin yliopisto, Elintarviketecnologian laitos, Maito-tekniologia/Tapani Alatosava	Luomujuustojen tuotantoketjun turvallisuus- ja laaturiskit ja niiden hallinta	2002-2005
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/ Pirjo Mattila, VTT	Pensasmustikan laatu, terveysvaikutteiset yhdisteet ja soveltuvuus elintarvikkeiden valmistukseen	2003-2005
Helsingin yliopisto, Soveltavan kemian ja biologian laitos, Ravitsemustieteen osasto/ Marja Mutanen	Suomalaiset marjat paksusuolisyyden ehkäisyssä	2003-2005
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/Pirjo Mattila; Kuopion yliopisto	Bioaktiiviset fenoliyhdisteet ruokavaliossamme	2003-2005
Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos EELA/Riitta Majjala	Riskiäarviointi sianlihan luomutuotannon elintarviketurvallisuusriskeistä: patogeeniset Yersiniat ja Listeria monocytogenes	2003-2005
Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos/ Vesa Mylly	Uudet elintarvikeperäiset patogeenit (Campylobacter spp. ja EHEC) alkutuotannossa	2003-2005
MTT, Kasvinviljely ja biotekniikka/Marjo Keskitalo	Terveyttä tattarista	2003-2006
Turun yliopisto, Biokemian ja elintarviketecnologian laitos/Raija Tahvonen	Atooppisten allergioiden ehkäisy herukkaöljyä sisältävillä erikoisruokavaliovalmistelilla	2003-2007
VTT Biotekniikka/Kirsi-Helena Liukkonen	Rye bran for health	2004-2006
VTT Biotekniikka/Anu Kaukovirta-Norja	Funktionaaliset kaurafraaktiot ja niiden tuotesovellukset	2004-2006
Kansanterveyslaitos/Liisa Valsta	Ruokavalion avainelintarvikkeiden ja ateriakokonaisuuksien glykeemiset ja insulinemiset ominaisuudet ja kehittämishaasteet	2004-2007
MTT, Elintarvikkeiden tutkimus/Eeva-Liisa Ryhänen	Prosessiteknikan kehittäminen pilot-mittakaavassa; malliprosessina bioaktiivisten peptidien tuottaminen ja testaus prototuotteissa	2004-2006
VTT Biotekniikka/Annika Mustranta	Hallitulla entsyymaattisella prosessoinnilla terveellisempiä ja laadukkaampia mehuja	2004-2005
HY, Elintarviketecnologian laitos/Tuula Sontag-Strohm	Kauran ja kauratuotteiden "gluteenittomuuden" analyttinen osoittaminen	2004-2005
Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos EELA/Elina Lahti	EHEC-bakteerit elintarvikeketjussa	2004-2007
Eläinlääkintä- ja elintarviketutkimuslaitos EELA/Anna-Liisa Myllyniemi	Kampylobakteerien mikrobilääkeresistenssi ja siihen vaikuttavat tekijät	2004-2006
Helsingin yliopisto, Soveltavan biologian laitos/Jari Valkonen	Bakteeritaudinaiheuttajien tarkennettu tunnistus mikrosirudiagnostiikalla	2004-2006
MTT, Kasvinsuojelu /Päivi Parikka	Turvallisuusindikaattorien kehittäminen kotimaiselle viljaraaka-aineketjulle	2004-2007
MTT, Kasvinviljely ja biotekniikka/Pirjo Pelttonen-Sainio	Mallasohran laaturiskien hallinta	2004-2006
Elintarviketutkimus yhteensä		1 788 000 euroa

Tutkimuspaikkojen yhteystietoja:

tos EELA
Puh. (09) 393 101
etunimi.sukunimi@eela.fi
<http://www.eela.fi>

Helsingin yliopisto:
Puh. 09-1911
etunimi.sukunimi@helsinki.fi
<http://www.helsinki.fi/yliopisto>
Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus
Mikkeli:
Puh. (015) 20231
<http://www.mtkk.helsinki.fi/>

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus
MTT, Jokioinen
puh. (03) 41 881, fax (03) 4188 2222
MTT Taloustutkimus: puh. (09) 56 080
etunimi.sukunimi@mtt.fi
<http://www.mtt.fi>

Kansanterveyslaitos KTL
puh. (09) 47 441
etunimi.sukunimi@ktl.fi
<http://www.ktl.fi>

Kuluttajatutkimuskeskus
Puh. (09) 77 261
etunimi.sukunimi@kuluttajatutkimuskeskus.fi
<http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/>

Turun yliopisto
Puh. (02) 333 51
etunimi.sukunimi@utu.fi
<http://www.utu.fi>
Biokemian ja elintarvikekemian laitos:
<http://www.utu.fi/ml/biokemia/index.html>

VTT Biotekniikka
Puh. (09) 4561
etunimi.sukunimi@vtt.fi
<http://www.vtt.fi/bel>

Lisätietoja
Suvi Ryyänen
MMM
Tutkimus- ja neuvontayksikkö
puh. (09) 1605 2385, 0400 869 385
suvi.ryyänen@mmm.fi

Jakeluteitä auki tai ainakin raollaan

Pienyritys elintarvikeketjussa -seminaaripäivät herättivät keskustelua pienyritysten merkityksestä suomalaisessa elintarvikeketjussa. Oulussa 19.1.2004 ja Liedossa 3.3.2004 pidettyihin tilaisuuksiin osallistui elintarvikeyrittäjiä, alan kehittäjiä ja muita elintarvikeketjun toimijoita. Järjestäjänä toimi Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksen Seinäjoen yksikkö osana maailskuun lopussa päättynyttä SUPPLIERS (Supply Chains Linking Food SMEs in Europe's Lagging Rural Regions) -tutkimushanketta

Seminaaripäivien tarkoituksena oli kertoa SUPPLIERS-tutkimuksen tuloksista ja esitellä hanke. Tutkimushankkeen keskiössä olivat maaseudulla toimivat pienet ja keskisuuret elintarvikeyritykset sekä niiden jakelukanava- ja markkinointiratkaisut. Tutkija Leena Viitaharju esitteli hankkeen keskeisimpiä tuloksia, jotka toimivat pohjana päivän muille esityksille ja keskustelulle. Tutkimus rahoitettiin Euroopan komission viidennes-tä puiteohjelmasta.

Seminaarin alustuksina kuultiin molemmilla paikkakunnilla niin kehittäjätahon kuin vähittäiskaupankin näkemys pienelintarvikeyrityksistä. Oulussa ulkopuolisina alustajina olivat kauppias Jari Tenhunen (Citymarket Raksila, Oulu) ja elintarviketyöohjelman koordinaattori Päivi Vitikka (Oulun seudun ammatillinen koulutus-kuntayhtymä). Lisäksi seminaarin loppupaneelissa oli mukana ruokapalvelupäällikkö Marja-Leena Kallinen (Oulun Ateria). Liedossa alustajina olivat kauppias Tom Eriksson (K-Supermarket Manhattan, Turku), pro-

jektijohtaja Tuija Helsky (Lounafood) sekä konsultti Kaj Työppönen (Efektia Oy). Lisäksi paneelikeskusteluun osallistuivat teknologia-asiantuntija Ari Grönroos (Varsinais-Suomen TEKeskus/Tekes), ruokahuoltopäällikkö Sanna Hovi (Turun kaupunki) ja suunnittelija Heidi Valtari (Ruoka-Suomi/Turun yliopisto). Molemmilla paikkakunnilla seminaariosallistujia oli noin 25.

Jakeluketjut haluavat innovatiivisia tuotteita

Vähittäiskaupan edustajat, kauppiat Jari Tenhunen ja Tom Eriksson, olivat omissa puheenvuoroissaan hyvin samoilla linjoilla molemmissa seminaareissa. He pitivät itsestään selvänä, että heidän kaupoissaan on myynnissä myös lähialueen pienyritysten tuotteita. Kauppa tarvitsee erikoisuuksia ja vaihtoehtoja ja näitä voivat juuri pienyritykset tarjota.

Pienyrityksen on kuitenkin muistettava, että sen on markkinoitava itseään ja tuotteitaan kauppiaille. Ilman kovaa työtä ei synny tuloksia. Tänä päivänä monet yrittäjät uskovat, että pienen yrityksen tuotteilla ei ole mitään asiaa kaupan hyllylle, koska vähittäiskauppa on Suomessa niin ketjuuntu- nutta. Ehkä juuri sen takia uusien tuotteiden tarjonta on melko vähäistä, mutta seminaareissa puhuneet kauppiat halusivat kannustaa pienyrityksiä tavoittelemaan paikallista jakelua ja rohkaista heitä tulemaan kauppiaiden puheille. Kauppiat halusivat muistuttaa myös, että tuotteiden esittelypäivät vähittäiskaupassa ovat erityisen tärkeitä juuri pienyrityksille, koska niiden markkinointimah-

dollisuudet ovat yleensä melko rajalliset. Kuluttajat pitävät tuotemaistuksista, ja yritys voi yhden päivän aikana tavoittaa tuhansia potentiaalisia kuluttajia ja täten tehdä tuotetaan tunnetummaksi.

Alueellisen kehittämistyön puheenvuorot molemmissa seminaareissa käsittelivät lähinnä Pohjois-Pohjanmaan ja Varsinais-Suomen maakunnissa tehtävää elintarvikealan kehittämistyötä nyt ja tulevaisuudessa. Molemmissa maakunnissa pienelintarvikeyritysten kehittämistoimintaan on panostettu vuosikausia ja tätä kehittämistyötä jatketaan edelleen. Pohjois-Pohjanmaalla kehittämistyön painopistealueina ovat mm. tuotekehitys, liikkeenjohdollisten taitojen edistäminen sekä paikallisten elintarvikkeiden tunnettuuden lisääminen. Varsinais-Suomessa kehittämistyöllä pyritään edistämään tiedon ja osaamisen siirtymistä yrityksiin. Tavoitteena on auttaa ja kouluttaa elintarvikealan kasvukykyisiä ja -haluisia yrityksiä kehittämään tuotteitaan ja toimintaansa siten, että yritysten tuottavuus ja kannattavuus paranee ja sitä kautta myös elinikä pitenee.

Lähiruulla markkinoille

Varsinais-Suomen tilaisuudessa Kaj Työppönen esitteli Efektia Oy:n julkaisemia päättäjän, ostajan ja yrittäjän oppaita lähiruokatuotteiden hankinnan ja tarjonnan tehostamiseksi kunnallisissa ruokapalveluissa. Hän kertoi, että "Ostajan opas" lähetetään kaikkiin Suomen kuntiin ja sen ensisijaisena tarkoituksena on nostaa lähiruoan käyttöä kunnallisissa suurkeittiöissä tuomalla ostotoimin-

nasta päättävien tietoisuuteen mm. lähiruoan käyttöön siirtymisen tuomia positiivisia vaikutuksia niin kunnan, ruokapalveluyksikön kuin ruokailijan näkökulmasta.

Sekä kaupan että suurkeittiöiden edustajat olivat vakaasti sitä mieltä, että pienelintarvikeyrityksillä on vahva asema niin vähittäiskaupan kuin suurkeittiöidenkin tavarantoimittajina. Kuluttajat arvostavat lähellä tuotettuja, pienyrityksen valmistamia elintarvikkeita ja heidän mielipiteitään halutaan kuunnella. Kaupan ja suurkeittiön edustajat kokivat, että tänä päivänä pienyritysten tuotteiden tarjonta ei ole kovin suurta ja he halusivatkin rohkaista yrittäjiä tulemaan esittelemään ja tarjoamaan tuotteitaan. Pienyritysten tuotteet valtakunnallisten tai jopa kansainvälisten tuotteiden rinnalla tarjoavat kuluttajille todellisia vaihtoehtoja. Kaupan ja suurkeittiön edustajat halusivat kuitenkin painottaa, että tuotteen on oltava kaikin puolin kunnossa ja valmiina ennen kuin jakeluketjuihin pyritään: huomiota on kiinnitettävä niin tuotteen kokonaislaatuun, hinnoitteluun kuin jalostusarvon nostamiseenkin. Ja jos pienestä yrityksestä tuntuu, että se ei yksin pysty esimerkiksi kehittämään tuotteensa jalostusarvoa kyllin korkeaksi, on verkostoituminen toisten yritysten kanssa hyvä ja miettimisen arvoinen vaihtoehto. Yhteistyöllä pienten yritysten on mahdollista yltää myös suurempiin voluumeihin ja tätä kautta niille avautuu yhä uusia jakeluteitä.

SUPPLIERS-tutkimuksesta on tekeillä kaikki tutkimuksen osavaiheet yhdistävä raportti, joka tullaan julkaise-



Kauppias Tom Eriksson kertoo seminaariyleisölle kaupan tarvitsevan vaihtoehtoja.

maan Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksen julkaisusarjassa myöhemmin tänä vuonna. Tutkimushankkeen yrittäjähaastatteluvaiheesta on saatavissa suomenkielinen tiivistelmä ”Elintarvikeyrityksenä maaseudulla”, joka löytyy pdf-muodossa osoitteesta www.helsinki.fi/hymakes/Julkaisut/muuta.htm.

Lisätietoja

Tutkija Leena Viitaharju

puh. (06) 421 3315

leena.viitaharju@helsinki.fi

Elintarvikealan valtakunnalliset maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeet vuonna 2004

Valtakunnallisista ns. YTR-hankkeista vuodelle 2004 on tehty rahoituspäätökset. Rahoitettaviin hankkeisiin voi tutustua www.maaseutupoliitikka.fi -sivuilla kohdassa hanketoiminta.

Vuonna 2004 ei käynnisty eikä aikaisemmilta vuosilta jatku sellaisia maaseutupoliittisia tutkimushankkeita, jotka suoraan liittyisivät elintarvikejalostukseen. Sen sijaan uusista vuonna 2004 käynnistyvistä kehittämishankkeista voidaan elintarvikealaan katsoa ainakin osittain liittyvän seuraavat kolme hanketta:

- Luonnontuotealan teemaryhmän toiminta- ja alan yhteistyöpohjainen kehittäminen

Lisätietoa esim. tämän tiedotteen sivulta 7 tai juha.rutanen@helsinki.fi

- Tuottajaorganisaation perustaminen Suomessa -opas

Asiasta lisätietoa sivulla 18 tai katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi

- Ruokapalveluiden tuotekehitys ja tarjoaminen yksittäisille matkailijoille ja pienryhmille (tarja.jutila@proagria.fi)

Jatkuvana kehittämishankkeena rahoitetaan Ruoka-Suomi -teemaryhmän toimintaa vuonna 2004 sekä tänä vuonna päättymässä olevia kolmevuotisia hankkeita:

- Elinvoiman eväät; lisätietoja sivulta 8 tai kai.tyopponen@efektia.fi

- Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja vihannespohjaisille alkoholituotteille (mikko.hasu@hamk.fi)

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Luonnontuotealan teemaryhmä

- yhteistyön avulla kiinni alan mahdollisuuksiin

Luonnontuotealalla on oma teemaryhmänsä, joka tähtää yhteistyötä korostamalla monipuolisen alan vahvistamiseen. Luonnontuotteisiin kuuluvat metsämarjojen, -sienten ja yrttien lisäksi erikoisluonnontuotteet. Näitä ovat puiden sivutuotteet (mm. terva, mahla, pettu, tuohi, kävyt, kerät, havut ja oksat), käsityö- ja koristetuotteet (mm. pajut, sammal, kaislat, kivet ja jäkälät), hoitotuotteet (mm. kylpyturve) ja kuitukasvit (tupasvilla ja nokkonen). Luonnontuotealaan kuuluu toiminta raaka-aineen talteenotosta, jalostuksesta ja yritystoiminnasta alan koulutukseen, neuvontaan ja tutkimukseen.

Hiljattain uudistuneen luonnontuotealan teemaryhmän toiminnassa keskeisellä sijalla on luontoalan tiedottaminen ja tutkimuksen edistäminen. Kentän tarpeiden mukaan tartutaan alan ajankohtaisiin ongelmiin ja vaikutetaan niiden ratkaisemiseksi aloitteita ja esityksiä tekemällä. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän organisoima teemaryhmä koordinoi ja edistää alan toimintaa yhdessä alan toimijoiden, kuten Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry:n ja Arktiset Aromit ry:n kanssa. Esimerkiksi tiedotusta ja alueellisten luontoalan verkostojen kehittymistä viedään eteenpäin vahvassa yhteistyössä luontoyrittäjyysverkoston kanssa.

Luonnontuotteet liittyvät usein elintarvikealaan, joten yhteistyö erityisesti sen alan toimijoiden kanssa on tärkeää. Luonnontuotteet tarjoavat myös mahdollisuuksia elämysten tuottamiseen ja palvelujen aitouteen perustuvaan erilaistamiseen. Teemaryhmän ja alan yritysverkostojen rooli-

na voi olla tässä esimerkiksi erilaisista yritys- ja koulutuspalveluista tiedottaminen sekä osallistuminen luontoalalle räätälöityjen palveluiden kehittämiseen.

Tänäkin vuonna teemaryhmä kokoaa jo perinteiseen tapaan kesän kynnyksellä ilmestyvän Luonnontuote – lehden. Lisäksi syksyllä rakennetaan lehden koulutuspainotteinen teemanumero. Tarkoituksena on tuottaa oppimateriaalia sekä käytännön malleja alaan liittyvistä oppitunneista, oheistapahtumista ja retkistä eri koulustasojen ja -alojen opetuksen käyttöön. Koulutus on keskeisenä teemana myös marraskuun alussa Mikkelin suunnalla pidettävässä luonnontuotealan valtakunnallisessa seminaarissa. Lisäksi vuoden mittaan käydään läpi ja kehitetään luontoalan internetpalveluja.

Luonnontuotealan teemaryhmän puheenjohtajana toimii ylitarkastaja **Sanna-Liisa Taivalmaa** maa- ja metsätalousministeriöstä. Teemaryhmän sihteereinä toimivat projektipäällikkö **Juha Rutanen** Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksesta Seinäjoelta sekä ylitarkastaja **Lea Anttalainen** maa- ja metsätalousministeriöstä. Ryhmässä ovat jäseninä toiminnanjohtaja **Simo Moisio** (Arktiset Aromit ry), toimitusjohtaja **Heikki Ruha** (Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry / Ruhajoki Oy), kehityspäällikkö **Juha Ruuska** (Suomen 4H-liitto), tutkimusjohtaja **Jari Siivari** (Laurea ammattikorkeakoulu / Hyvinkää-instituutti), toimitusjohtaja **Juha Solio** (Limetti Oy), koulutus- ja tutkimuspäällikkö **Marja Tuominen** (Tuomisen Yrttitarha Oy) ja toimitusjohtaja **Arne**

Vasunta (Kiantaman Jaloste Oy / Luonnontuoteteollisuus ry).

Lisätiedot

Juha Rutanen

Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus

Kampusranta 9

60320 Seinäjoki

puh. (06) 42 13 336, 040 573 7568

juha.rutanen@helsinki.fi

www.mmm.fi/luonnontuote

Elinvoiman eväät -kehityshanke

Oppasarja lähiruoan käyttämisestä julkisissa ruokapalveluissa

Elinvoiman eväät-hanke on kunnallisen ruokapalvelun ja kunnan ja seudullisen elinvoimaisen elintarviketalouden kehittämishanke. Tavoitteena on kehittää työvälineitä ja malleja lähiruoan käyttöasteen ja tunnettavuuden nostamiseksi kunnallisissa suurkeittiöissä. Työvälineistä tärkeimpiä ovat hankintakriteerit ja tilaus- ja logistiikkajärjestelmät.

Alueellisten elintarvikkeiden tilauskäytäntöjen kehittämiseksi toteutamme yhteistyössä Servinet Communication Oy:n kanssa tilausjärjestelmän suurkeittiöiden ja lähiruokatoimittajien hyödyksi. Verkostohanketta rahoittavat Efektia Oy:n lisäksi Suomen Kuntaliitto, MMM ja MTK ry.

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

- Yrittäjän opas

Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi kunnan suurkeittiöllä

- Ostajan opas

Elintarvikkeiden tilaaminen lähiyrittäjiltä

- Päätäjän opas

Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut

Lähiruoan käyttämisen hyvät vaikutukset ovat todettavissa heti ja ovat myös pitkäkestoisia. Ruokailijoiden tyytyväisyys on parempaa kun ruoan raaka-aineet ovat turvallisia, puhtaita, tuoreita ja niiden alkuperä on tiedossa. Oikeat ravitsemukselliset ja ruoankäyttö tottumukset kehittyvät



nuorena ja terveydelliset vaikutukset ovat elämänikäisiä. Suomalaisen ja paikallisen ruokakulttuurin perusta on raaka-aineissa. Ruokakulttuuri säilyy ja vahvistuu kun raaka-aineita käytetään ja tuotetaan laajasti. Edellytykset lähiruoan käyttämiseen ja muutoksiin vaativat kaikilta toimijoilta halukkuutta kehittää omaa toimintaansa ja panostaa siihen.

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

Lisätietoja ja oppaat löydät myös oheisaineistoinen osoitteesta: www.efektia.fi/elinvoimanevaat.

Lisätietoja

Projektipäällikkö Kaj Työppönen

Efektia Oy

puh. (09) 771 2533, 050 502 2122

kaj.tyopponen@efektia.fi

Elintarvikealan osaamiskeskus ELO välittää asiantuntijapalveluita

Elintarvikealan osaamiskeskus ELO toimii verkostomallisena osaamiskeskuksena, jonka tehtävänä on vahvistaa elintarvikealan kilpailukykyä tarjoamalla sille asiantuntija- ja tutkimuspalveluja. Verkoston jäsenet ovat RuokaSuomi teemaryhmän työssä mukana sekä teemaryhmän jäseninä että toteuttamassa alueella teemaryhmän työn tuloksena tehtäviä alueellisia kehittämistoimenpiteitä.

ELO:n haasteena on osoittaa verkostomallisen toiminnan valtakunnallinen hyöty. On siis löydettävä toimintatapoja joissa osaaminen siirtyy ja kehittyy. Vuoden 2003 aikana ELOssa määritettiin asiakasryhmät ja niille kohdistuvat verkoston jäsenten tarjoamat palvelut.

Parhailtaan näille palveluille tehdään kuvauksia ja tarkoituksena on saada ensimmäiset tuotteistetut palvelut markkinoille v. 2004.

Palveluiden tuotteistamisella haetaan nopeampaa ja tehokkaampaa asiakkaiden palvelutarpeeseen vastaamista. Hyvin tehdyt palvelukuvaukset mahdollistavat ELOpalveluiden välittämisen alueilta toiselle ja verkoston maantieteellinen ja osaamisen kattavuus pääsee oikeuksiinsa.

Taulukossa on esitetty ELO:n asiakas-palvelumatriisi. Taulukon vasemmassa reunassa on asiakaskunnan tärkein ryhmä; perhe- ja Pk elintarvikeyritykset. Mustalla kaikkein keskeisimpien toimenpiteiden kohdentuminen, harmaalla muut tärkeät. Valkoiselle merkatulle alueelle ei nykyisellään kohdenneta toimenpiteitä.

TAULUKKO: ELO:n asiakkaat ja palvelut matriisi

	Perhe ja Pk elintarvikeyritykset	Suuret yritykset	Aluerahoittajat, toimijat	Oppilaitokset	Yliopistot, tutkimuslaitokset
Teknologia ja tuotekehitys					
Verkostoituminen					
Markkinointi ja viestintä					
ELO-instituutti					
Tietopalvelut					

Pystyakselilla olevan 5 tuoteryhmän sisällä on erillisiä palvelutuotteita. Kokemusten pohjalta jatketaan 2005 sisäisten tuotekuvausten tekemistä koko ELO:n tuoteperheestä. Tuotteiden sisäisten palvelukuvausten laatimisesta on vastuutettu osia kaikille verkoston aluekoordinaattoreille.

Lisätiedot
Toiminnanjohtaja Erkki Vasara
Elintarvikealan osaamiskeskus ELO
31600 Jokioinen
03 4186 7491, erkki.vasara@agropolis.fi
www.eloverkko.net

EU:n hedelmien ja vihannesten tuottajaorganisaatiojärjestelmä on uudistunut

Hyväksytyjen tuottajaorganisaatioiden kautta markkinoidaan 40 % EU:ssa tuotetuista syötävistä puutarhatuotteista. Suomessa tämä osuus on ainoastaan 10 % - kiinnostus meillä on ollut keskimääräistä vähäisempää, koska järjestelmä on koettu liian raskaaksi. Nyt järjestelmään on tehty muutoksia sekä EU-tasolla että kansallisesti. Tehtyjen muutosten toivotaan kannustavan järjestelmän käyttöä myös Suomessa.

Jotta tuottajaorganisaatio olisi tukikelpoinen, sen on haettava hyväksyntä. Hyväksymisen edellytykset koskevat mm. jäsenmäärää, organisaation kautta markkinoitavan tuotannon arvoa ja organisaation hallinnointia. Organisaation päätösvalta on oltava tuottajilla. Uudet säädökset selkeyttävät mm. jäsenyyteen ja äänivaltaan liittyviä vaatimuksia. Myös toiminnan

ulkoistamiseen liittyviä säädöksiä on selkeytetty.

Tukea saadakseeseen hyväksyty tuottajaorganisaatio laatii toimintaohjelman. Tuki maksetaan toimintaohjelmassa esitettyjen tukikelpoisten toimenpiteiden toteuttamiseen. Ohjelman kustannuksista 50 % katetaan organisaation jäseniltä kerättävillä maksuilla ja 50 % EU:n maksamalla tuella. Uusilla säädöksillä on yksinkertaistettu jäsenten rahoitusosuiden hallinnointia. Lisäksi toimintaohjelmiin on mahdollista tehdä muutoksia aikaisempaa joustavammin. Myös tukikelpoisten toimenpiteiden listaa on tarkistettu.

Tuottajaorganisaatiot ovat EU:n hedelmien ja vihannesten tukijärjestelmän perusta. Järjestelmällä tuetaan hedelmien, vihannesten, marjojen ja

sienten tuottajien muodostamien markkinointiyhteenliittymien toimintaa. Järjestelmän tavoitteena on tuottajien aseman vahvistaminen markkinoilla. Tarkoituksena on auttaa jäseniä mm. tuotannon suunnittelussa, markkinoinnissa, viljelymenetelmien kehittämisessä ja tuotannon laadun ylläpidossa.

<http://www.mmm.fi/tuet/puutarhatalous/tuottajaorganisaatiotuki/>

Lisätietoja

MMM

ylitarkastaja Mari Raininko

puh. (09) 1605 4841, 0400 480 487

Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 26. - 27.10.2004

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaarin 26. - 27.10.2004 kongressikeskus Fellmannissa, Lahdessa. Seminaarin tavoitteena on välittää tietoa ajankohtaisista kehittämistoimista ja tarjota uutta sisältöä kehittämiseen sekä lisätä yhteistyötä alan toimijoiden kesken. Seminaari on tarkoitettu elintarvikealan kehittämishankkeiden toimijoille tai muutoin elintarvikeyrittäjyyden kehittämisestä kiinnostuneille.

Tarkempi seminaariohjelma ilmestyy seuraavassa Ruoka-Suomi tiedotteessa 8.9.2004

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Arja Meriluoto

puh. (02) 333 6476

arja.meriluoto@utu.fi

Tuottajaorganisaation perustaminen Suomessa -oppaan tuottaminen

Hankkeen vetäjä : kehityspäällikkö Katarina Lassheikki, Puutarhaliitto ry Hanke käynnistyy 1.5.2004 ja päättyy keväällä 2005.

Hankkeen rahoitukseen osallistuu Maatalouspolitiikan yhteistyöryhmä YTR.

Yhteistyötahoja ovat puutarhajärjestöt sekä Maa- ja metsätalousministeriö.

Tausta

Markkinointiyhteistyön ansiosta tuottajien mahdollisuudet vastata kaupan tarpeisiin paranevat kun mahdollisuudet mitoitetaan ja suunnataan tuotanto paranevat. Tuottajayhteenliittymä pystyy yksittäistä viljelijää paremmin tarjoamaan monipuolisemman valikoiman ja suurempia eriä tasalaa-tuisia tuotteita. Yhteishankinnoilla voidaan saavuttaa kustannustehokkuutta ja tuotannon kannattavuus paranee pitkällä tähtäimellä myös varmemman menekin ansiosta.

Kevään 2003 aikana on tuottajaorganisaatiosäädöksiä uudistettu EU:n komissiossa, jonka johdosta järjestelmä on selkiytymässä. Nyt näyttää siltä, että uudistettu tuottajaorganisaatiojärjestelmä tarjoaa varsin mielenkiintoisen ja varteenotettavan mahdollisuuden vihannesten, marjojen ja hedelmien yhteismarkkinoinnin kehittämiseksi.

Sisältö

Hankkeessa kerätään käytännön esimerkkejä tuottajaorganisaatioista Suomessa sekä tietoa EU:n tuottajaorganisaatiojärjestelmästä.

Kerätty tieto yhdistetään tarvittavaan perustietoon nimenomaan yhteismarkkinointiyrityksen perustamisesta.

Kerätty aineisto kootaan noin 80-100 sivuseen opaskirjaan. Siinä esitetään asiat mahdollisimman konkreettises-

ti, käytännön läheisesti ja runsain esimerkein.

Hankkeen aikana järjestettävässä seminaarissa käsitellään erityisesti toimintaohjelmien suunnittelua ja tuottajaorganisaation perustamista, sekä tiedotetaan rahastotuen käyttökohteista muissa EU:n jäsenmaissa.

Lisätietoja

Katarina Lassheikki

Puutarhaliitto ry

puh. (09) 5841 6513

katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi

Elintarvikealan kehittämishankkeista tietoja

Lande2000 -sivuilta on nyt selailtavissa maa- ja metsätalousministeriön ylläpitämän HANKE -sovelluksen julkisia tietoja Itä- ja Pohjois-Suomen Tavoite 1-, ALMA-, LEADER+ ja POMO+ -ohjelmien kehittämishankkeista.

Hanketiedot on linkitetty teemoittain ja ne on saatavissa sekä Excel 5.0 - ja pdf -tiedostoina. Teemat ovat:

1. Toimintaryhmien hankkeet
2. Elintarvikesektori
3. Matkailuhankkeet
4. Tietoyhteiskunta
5. Ympäristö ja maisemanhoito
6. Kylä ja kulttuurihankkeet
7. Yrittäjyys Hankkeet ja koulutus
8. Naishankkeet, nuoret
9. Palvelualan hankkeet
10. Metsähankkeet, bioenergia
11. Maatalouden toimialat
12. Muut

Teemakokonaisuuksista ovat valmistuneet alleviivatut teemat; toimintaryhmien, elintarvikesektorin ja matkailusektorin osiot. Jatkossa teemoja täydennetään ja hankkeiden yhteystiedot lisätään. Tietoja päivitetään neljännesvuosittain kunnes MMM:n julkinen rekisteri valmistuu.

Tiedot elintarvikesektorin kehittämishankkeista on tällä hetkellä koottu maa- ja metsätalousministeriön Hanke-sovelluksesta 28.11.2003 tilanteen mukaisesti. Elintarvikesektorin kehittämishankkeissa on mukana ne käynnissä olevat tai päättyneet kehittämishankkeet, joiden 1. tai 2. vaihtoehtona on rekisterissä käytetty jostain seuraavista hakusanoista: elintarvike, maataloustuotteiden jalostus tai laatu. Hanketiedoissa on mukana TE-keskus, Hankkeen nimi, Päähakkija, Hankkeen kuvaus ja kokonaisbudjetti.

Löydät hankerekisterin osoitteesta www.lande2000.fi kohdasta *Lande-viesti – ajankohtaista*.

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Lähirooka ja Luomu Karjalan Messuilla

4. - 6.6.2004, joka päivä klo 10 - 20

Pohjois-Karjalan Kauppakamari järjestää jo 11. kerran Karjalan Messut Joensuun Areenalla, Jäähallilla ja ulkoalueella. Tavoitteena lähes 500 näytteilleasettajaa ja 40 000 messuvierasta.

Tarkemmin www.karjalanmessut.com

Messujen yhtenä teemana on lähirooka ja luomu. Lähirooka- ja luomuosastot rakennetaan jäähalliin, johon tulevat myös messujen ohjelmalava ja messuravintola. Tavoitteena on tarjota messuravintolassa maakunnan omaa lähirookaa.

Neuvottelut ovat käynnissä eri lähirookaprojektien kanssa (Aikuisopisto, Maaseutukeskus, Nurmes-Juuka jne). Yhteistyöstä neuvotellaan kaikkien maakuntamme ja lähiseudun elintar-

vikeyritysten kanssa. Maakunnan lähirooka- ja luomuyrittäjät kootaan saman sateenvarjon alle kuten Elma messuilla 2003.

Messujen ulkoalueella ruokayrittäjät on koottu erityiselle Ruokatorille jossa on vain yksi jokaisen ruokalajin yrittäjä (esim. kalat, grillituotteet, makkara, piirakat, vatruskat, sultsinat jne).

Pohjois-Karjalan Keittiömestareiden kanssa on sovittu mm. seuraavista asioista:

- järjestetään "kokkikahakka" lähirookaresepteillä, mukana julkisuuden henkilöitä
- valitaan innovatiivisin ja laadukkain maakunnan lähirooka 2004
- järjestetään valtakunnan ruokatoimittajille retki maakuntaamme

messujen aikana eli 3. - 4.6.2004 - järjestetään tuote-esittelyjä ja maistajaisia keittiömestareiden omassa keittiössä

Messuilla saa maistattaa ja myydä tuotteitaan, ilman eri korvausta. Tällöin edellytetään terveysviranomaisen vaatimat luvat.

Toivotamme Teidät tervetulleeksi Karjalan Messuille 4. - 6.6.2004, messuportit auki joka päivä klo 10 - 20.

Lisätietoja

Pekka Rusila

messujohtaja, luomupekka

puh. 050 500 2009

Päivitä tietosi luomusta!

"Päivitä tietosi luomusta" -pohjoismainen luomuseminaari Mikkelissä 28.7.2004.

Seminaari tarjoaa uusimmat tutkimustulokset, kannustavat yritys esimerkit, kontakteja, illanvieron Kenkäveron pappilamiljöössä ym. Retkeäsi voit jatkaa edelleen Farmari Suomen Maatalousnäyttelyyn.

Seminaari ohjelma osoitteessa
www.econeum.com

Lisätietoja

Sari Mäkinen-Hankamäki

ELO Etelä-Savo/Ekoneum

puh. 044 355 6293

sari.makinen-

hankamäki@ekoneum.com

Teemaryhmien ja toimintaryhmien yhteistyö

Suomen kaikki toimintaryhmät ja TE-keskukset kokoontuivat Jyväskylään 10. - 11.2.2004. Ensimmäisenä päivänä esiteltiin Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän teemaryhmien toimintaa. Tavoitteena oli monien työpajojen ja keskustelujen kautta löytää konkreettisia työtapoja miten teemaryhmien ja toimintaryhmien toiminta hyödyttää toinen toisiaan. Tilaisuuteen osallistui noin 180 henkilöä em. kohderyhmistä. Ruoka-Suomen osalta yleisesittelyn lisäksi esille tuotiin työpajassa konkreettisenä casena keskisuumalaista kehittämistoimintaa.



Ideointi ja keskustelu käynnissä Ruoka-Suomi työpajassa.

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Luomuhankevetäjien tapaaminen 28. - 29.1.2004

Vuosittaisen seminaarin materiaali ja workshopyhteenvedo on luettavissa Ruoka-Suomi -teemaryhmän www-sivuilla, www.maaseutupolitiikka.fi

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Alueellinen ruoka mielikuvana ja käytännössä -väitös

Heldt Cassel Susanna: Att tillaga en region. Den regionala maten i representationer och praktik – exemplet Skärgårdssmak. (The taste of Archipelago. Representations and practices in regional food projects). Geografiska regionstudier, nr 56, 200 pp. Uppsala ISBN 91-506-1728-1.

Teksti ruotsiksi, yhteenveto englanniksi.

Tiettyjen ruokien liittyminen tiettyihin paikkoihin on viimeisten kymmenen vuoden aikana ollut tärkeä oivallus aluekehitysstrategioissa. Tutkimuksen tarkoituksena on ollut tarkastella, miten alueita luodaan ja miten niistä viestitään alueruokien avulla. Tutkielma tarkastelee myös, miten alueen mielikuva tulkitaan, sisäistetään ja toteutetaan käytännössä.

Tutkielmassa koetetaan kartoittaa alueruoka-käsitettä ja alueruokahankkeita ottamalla "Skärgårdssmak" (Saariston makuja) -niminen hanke esimerkkitapaukseksi. Sen avulla tarkastellaan, miten ja miksi alueesta tehdään tavaramerkki, "brändi", ruoan avulla ja miten ruokaa käytetään alueen kehittämisessä.

"Skärgårdssmak"-projekti on toteutettu Suomesta Ruotsiin ulottuvalla saaristoalueella, johon kuuluu myös Ahvenanmaa. Tämä kokonaisuus on käsitteenä "uusi" ja se täyttää EU:n Interreg-ohjelman ehdot rajat ylittävästä alueesta, jolle myönnetään kehitystukea. "Skärgårdssmak"-projektin tarkoituksena on luoda alueelle identiteetti, markkinoida sitä ja tukea siellä pienimittakaavaista yrittäjyyttä. Tä-

hän on pyritty kehittämällä alueen brändiä ja markkinoimalla siellä tuotettujen ruoka-aineiden alkuperää. Alueelle on suunniteltu myös oma erityis"maku", jossa mielikuvat luonnosta ja aitoudesta ovat olennainen osa.

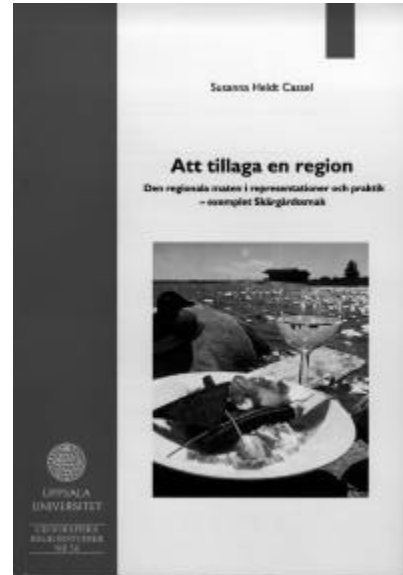
Käytännön aineisto on koottu haastatteleamalla projektihallinnon edustajia, ruoka-aineiden pientuottajia ja ravintolanomistajia. Lisänä on käytetty virallisia asiakirjoja, tiedotus- ja markkinointimateriaalia, keittokirjoja ja asiaan liittyvää televisio-ohjelmaa.

Analyysissä tarkastellaan saariston alueellista identiteettiä, sen tunnistamista ja tutkimista. Saariston yrittäjien kanssa tehdyt haastattelut osoittavat, että alueesta luotu mielikuva ainakin jossain määrin vaikuttaa käytännön työhön ja tuotekehittelyyn.

Loppupäätelmässä korostetaan sitä, että alueruoka voi käsitteenä olla myös ongelmallinen. Kun tietty "maku" yhdistetään johonkin alueeseen, sen ruoan tuottajiin ja valmistajiin, tulee identiteetistä paitsi ainutlaatuinen myös rajoittunut, toiset pois sulkeva.

Jakelija: Uppsala universitet, Kulturgeografiska institutionen, Box 513, SE-751 20 Uppsala, Ruotsi.

Att tillaga en region
Den regionala maten i representationer och praktik - exemplet Skärgårdssmak (suomeksi: Miten koko alue pannaan pataan Alueellinen ruoka mielikuvana ja käytännössä - esimerkkinä Saariston Makuja)



Akateeminen väitöskirja kulttuuri-
maantiteen filosofian tohtorin tutkin-
non suorittamiseen Uppsalan yliopis-
tossa. Väitöstilaisuus on pidetty Upp-
salassa 16.1.2004.

Susanna Heldt Cassel
Uppsala universitet
Kulturgeografiska institutionen
Box 513
SE-751 20 Uppsala
Ruotsi
Susanna.Heldt-
Cassel@kultgeog.uu.se

Susanna Heldt Cassel, 2003
ISBN 91-506-1728-1

Tutkimustulosten siirtopalvelu pk-yrityksille (TUPAS)

Pk-yrityksille suunnatulla tutkimustulosten siirtopalvelulla (TUPAS) rahoitetaan yritysten tutkimuslaitoksilta ostamaa tutkimusali-hankintaa. Palvelulla autetaan pk-yrityksiä ratkaisemaan pieniä, teknologisesti haastavia ongelmia tuomalla asiaa parhaiten tuntevien organisaatioiden osaaminen pk-yritysten käyttöön. Tekesin rahoitusosuus TUPAS-hankkeessa on 70 % hankkeelle hyväksyttävistä kustannuksista, kuitenkin enintään 15 000 euroa.

Ensimmäinen mobiililiiketoiminnan TUPAS-pilotti on käynnissä. Tutkimustulosten siirtopalvelu korvaa Tekesin teknologiaklinikat. Käynnissä olevat klinikat jatkavat toimikautensa loppuun.

Milloin kannattaa käyttää TUPAS-palvelua?

- yrityksestä puuttuu tietyn ongelman ratkaisemisessa tarvittavaa teknistä osaamista
- uuden osaamisen soveltamista halutaan nopeuttaa
- uusia menetelmiä ja uutta osaamista halutaan testata nopeasti ja joustavasti
- suomalaisten tutkimuslaitosten töiden tuloksia ja asiantuntemusta halutaan vaivattomasti käyttöön
- halutaan luoda suhteita tutkimustahoihin ja oppia käyttämään niiden palveluja

Kukin pk-yritys voi hakea TUPAS-rahoitusta enintään kaksi kertaa, kuitenkin enintään yhden kerran kuhunkin teemaan liittyen.

<http://www.tekes.fi/rahoitus/yritys/tupas.html>

Lisätietoja TUPAS-palveluista

Tekes

Teknologia-asiantuntija Juha Suuronen

puh. 010 521 5896

juha.suuronen@tekes.fi

Palvelutarjoajien haku elintarvikealan tutkimustulosten siirtopalveluun

Tekes käynnisti tutkimustulosten siirtopalvelun pk-yrityksille (TUPAS) vuoden 2004 alussa. Pk-yrityksille suunnatulla palvelulla rahoitetaan yritysten tutkimuslaitoksilta ostamaa tutkimusali-hankintaa. Palvelulla tuetaan pk-yrityksiä ratkaisemaan pieniä, teknologisesti haastavia ongelmia.

TUPAS-aktiviteetit rakentuvat eri teemojen ympärille. Kesäkuussa 2004 alkaa elintarvikeaiheinen tutkimustulosten siirtopalvelu. Sen tavoitteena on siirtää pääosin Elintarvikkeet ja terveys –teknologiaohjelmassa syntyneitä tutkimustuloksia elintarvikealan pk-yrityksille ja varmistaa uu-

denlaisten elintarvikkeiden markkinoille pääsyn onnistuminen ja elinkaaren pidentäminen. Tekesin tavoitteena on pitää Elintarvikealan tutkimustulosten siirtopalvelu toiminnassa kysynnästä riippuen noin kaksi vuotta.

Tekes etsii elintarvikealan tutkimustulosten siirtopalveluun palveluntarjoajiksi elintarviketutkimuksen ja tuotteistamisen osaajia

Tekes hakee Suomesta elintarvikealan tutkimusta tehneitä organisaatioita (VTT, yliopistot, korkeakoulut, ammattikorkeakoulut, kehittämisorganisaatiot ym.), joilla on tarvittava

elintarviketutkimus- ja tuotteistamisosaaminen sekä resurssit tuottaa palvelua pienimuotoisten pk-yrityshankkeiden toteuttamiseen.

Halukkaita organisaatioita pyydetään jättämään hakemuksensa Tekesiin 14.5.2004 mennessä.

www.tekes.fi/tupas

Lisätietoja

Satakunnan TE-keskuksen teknologiayksikkö

Pirjo Hakanpää

puh. 010 521 5294

pirjo.hakanpaa@tekes.fi

Suorituskykymittariston rakentaminen elintarvikealan pienyritykseen: kokemuksia esitutkimuksesta

MTT:n (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) taloustutkimusyksikössä on meneillään mittaristohanke, jonka tavoitteena on kehittää elintarvikealan pienyrityksissä sovellettava suorituskykymittaristomalli. Tavoitteena on luoda malli mittariston rakentamisprojektin etenemisestä sekä esimerkkimittaristo, joita yritykset voivat käyttää apuvälineinä rakentaessaan itselleen kokonaisvaltaista suorituskyvyn mittausjärjestelmää. Tutkimus on osa MTT:ssä käynnissä olevaa elintarvikealan pienyritysten kilpailukyvyn parantamiseen tähtäävää tutkimuskokonaisuutta.

Mittaristohankkeen taustalla on ajatus kokonaisvaltaisen laadun ja yrityksen suorituskyvyn välisestä yhteydestä. Kokonaisvaltaisen laadun kehittämisen tavoitteena on nimenomaan yrityksen suorituskyvyn sekä kannattavuuden parantaminen. Yrityksen suorituskykyä voidaan kehittää tehokkaasti vain, jos se on mitattavissa ja arvioitavissa. Tämä arviointi voidaan tehdä kokonaisvaltaisen suorituskykymittariston avulla. Suorituskyvyn mittausjärjestelmän kehittäminen pienyritykseen on erityisen vaativaa, sillä suorituskykymittaristot kuten tasapainotettu mittaristo ja niiden rakentamisen avuksi kehitetyt prosessimallit on alun perin suunniteltu suurten yritysten käyttöön.

Nelivaiheisen mittaristohankkeen esitutkimuksena rakennettiin kokonaisvaltaisen suorituskykymittariston yhteen pieneen elintarvikealalla toimivaan pilot-yritykseen. Esitutkimuksessa keskityttiin muiden muassa sii-

hen, miten yrityksen pieni koko vaikuttaa mittariston suunnitteluun ja rakentamiseen, millaisia ongelmia yrityksen pienuus aiheuttaa mittaristoprosessin eri vaiheissa ja onko elintarvikealalla toimialana vaikutuksia mittariston kehittämiseen. Tutkimus toteutettiin toimintatutkimuksena, joka on monilta osin verrattavissa konsultin ja asiakkaan väliseen yhteistyöhön. Käytännössä tutkija toimi projektin vetäjänä rakennettaessa pilot-yritykselle kokonaisvaltaista suorituskykymittaristoa.

Huolellinen suunnittelu, sitoutuminen ja käytännönläheisyys avaintekijöitä

Tutkimuksen konkreettisin tulos on pilot-yrityksen kokonaisvaltaisen suorituskykymittaristo, joka koostuu kuudesta kyseisen yrityksen menestymisen kannalta kriittisestä osa-alueesta sekä onnistumista näillä osa-alueilla kuvaavista mittareista tavoitearvoineen. Mittariston osa-alueet - talous, kasvu ja kehitys, kumppanuus, toiminnan laatu, henkilöstö ja johtaminen – nostettiin yrityksen visiosta ja strategiasta. Erityisesti kiinnitettiin huomiota siihen, että sekä valittujen osa-alueiden kuin niitä kuvaavien mittareidenkin välillä vallitsee looginen syy-seurausyhteys.

Pilot-yrityksen mittaristoprojektin aikana tehtiin joitakin havaintoja, joiden voidaan olettaa olevan sidoksissa yrityksen pieneen kokoon. Pienissä yrityksissä, joissa avainhenkilöiden vaikutus yrityksen kaikkeen toimintaan on tyypillisesti erittäin voimakas, johdon sitoutuminen mittaristoprojektiin on keskeisempiä avaintekijöitä.

Toimiva keino pienyritysjohtajien sitouttamiseksi mittaristoprojektiin voisi olla yrittäjähengen hyödyntäminen. Pienyrityksillä ei ole aikaa turhaan tai tuottamattomaan toimintaan, mutta hyödylliseksi ja tärkeäksi katsomansa projektin he yleensä toteuttavat kunnia-asianaan tehdä työ hyvin. Mittaristoprojektin vetäjän pitää kuitenkin ensin ”myydä” projekti johdolle esimerkiksi konkreettisiin ja realistisesti saavutettavissa oleviin hyötyihin vedoten. Kokemusperäisyys ja käytännönläheisyys kuuluvat pienyritystoimintaan erottamattomasti.

Pienyrityksissä asiat etenevät yleensä nopeasti ja työtahti on etenkin avainhenkilöillä kova. Aikataulua suunniteltaessa on otettava huomioon resurssien realistinen riittävyys. Huolellisen valmistelun avulla voidaan vähentää projektin jatkossa vaatimaa työmäärää ja varmistaa projektille asetettujen tavoitteiden saavuttaminen. Toiseksi tärkeäksi mittaristoprojektin vaiheeksi tässä tutkimuksessa nousi tavoitteiden asettaminen, jonka myötä valitut mittarit todella konkretisoituivat. Mittariston laatimisprosessin on myös oltava sitouttava mittariston käytön ja kehittämisen helpottamiseksi..

Pienyrityksen usein niukkojen resurssien vuoksi laadittavan mittariston on oltava kevyt ja edullinen ylläpitää. Kirjallisuudessa esitettyjä mittaristomalleja kannattaa tarkastella kriittisesti ja soveltaa oman yrityksen tarpeiden mukaan. Laaditun mittariston käytännön toteutusta ja mittariston vaatiman tiedon tallentamista ja varastointia kannattaa miettiä jo hyvissä ajoin. Pienyritykselle erinomaisia

aloitusvaihtoehtoja ovat muutamat Internetistä saatavilla olevat yksinkertaiset, helppokäyttöiset ja maksuttomat tietokoneohjelmat kuten Sake-sovellus (<http://www.iem.lut.fi/lahti/sake/>). Ne voivat myös olla avuksi suorituskykymittaristojen idean konkretisoinnissa projektin alkuvaiheessa.

Tutkimusprojektin hyödyt ja hankkeen jatko

Pilot-yrityksen edustajat ovat kuvailleet suorituskykymittariston rakentamista pitkänä ja ajoittain raskaana, mutta erittäin opettavaisena projektina. Projektin hyödyt voidaan hahmottaa täysimääräisinä vasta kuukausien kuluttua. Suorituskykymittariston rakentamistapaan hyödyistä merkittävin on ollut pakollinen panostaminen pienyrityksissä usein vähälle

huomiolle jäävään strategiseen johtamiseen. Lisäksi muutamiin kauan ”pöydällä olleisiin” ongelmakohtiin on pitkien keskustelujen myötä tartuttu.

Mittaristohankkeen toisena vaiheena toteutetaan haastattelututkimus, joka rakennetaan kirjallisuuteen ja esitutkimuksesta saatuihin tuloksiin perustuen. Haastattelututkimuksen tavoitteena on tuottaa laajemmin yleistettävissä ja hyödynnettävissä olevaa tietoa onnistuneen suorituskykymittaristomallin toteuttamista varten.

Lähde: Laaksonen, M., Forsman, S. & Immonen, H. 2004. Kokonaisvaltaisen suorituskyvyn mittausjärjestelmän rakentaminen elintarvikealan pienyrityksen käyttöön. Esitutkimus. MTT:n selvityksiä 64. MTT, Helsinki.

ISBN 951-729-871-4. (Ilmestyy toukokuun aikana)

Tilaukset: MTT taloustutkimus, Teija Johansson-Laitio, puh. (09) 5608 6333, teija.johansson-laitio@mtt.fi

Lisätietoja

Miia Laaksonen

puh. (09) 5608 6214

miia.laaksonen@mtt.fi

Seuraa neljännen maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman valmistelua

Maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman valmistelu etenee (lisätietoja Ruoka-Suomi tiedote 1/2004 s. 1) . Aikataulutavoitteena on saada uusi ohjelma toteutukseen syksyn 2004 kuluessa. Seuraa valmistelun etenemistä osoitteessa www.maaseutupolitiikka.fi, jossa on luettavissa luonnos neljännestä maaseutupoliittisesta kokonaisuohjelmasta ja mm. tietoa toukokuussa järjestettävistä aluetilaisuuksista.

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtair@utu.fi

Tieto Elämään

Agropolis Oy Jokioisilla hallinnoi uutta Tieto Elämään -hanketta, jossa yhdistyvät ELO-toiminta ja laajemman tiedepuistokokonaisuuden rakentaminen. Pohjaa on luotu jo perustamalla Innotalli Oy innovaatioiden kaupallistamiseen sekä BioTRIM, jossa yritys voi käytännöllisesti pilot-mittakaavassa kehittää tuotetaan kohti suurempaa teollista valmistusta. BioTRIM on erikoistunut suodatusteknologiaan, ylikriittiseen uuttoteknologiaan ja kromatografiaan. MTT on mukana yhteistyössä. Hanketta rahoittaa Hämeen liitto.

Elintarvikealan osaamiskeskus ELO tehostaa toimintaansa tuotteistamalla palvelujaan kohti käytännönläheisempää verkostoitumisen mukanaan tuomaa etua. ELO-Hämeen alueella toimii useita vahvoja osaajia koulutuksesta tutkimukseen, joiden palveluita ja osaamista elintarvikealan yrityksen on mahdollista hyödyntää. Aluekoordinaattorin avulla on mahdollista löytää sopiva yhteistyön ja kehittämisen muoto koulutuksen tai hankkeen muodossa. Yritykset voivat ottaa osaa julkisiin hankkeisiin tai lähteä rakentamaan omaa yrityskohontaista projektia. Rahoitus- ja haku-menettelyihin ja -muotoihin löytyy apua koordinaattorilta.

Seuraavan vuoden aikana on tarkoitus luoda kanava, jonka avulla yritykset ja alueelliset toimijat voivat olla paremmin tietoisia käynnissä olevista tai suunnittelussa olevista hankkeista ja tutkimuksista.

Tällä hetkellä Agropolis Oy:ssä on käynnissä pk-yrityksille sopivia elintarvikealan hankkeita, mm. pien- ja perheyrittäjyyden kehittämishanke, joka on suunnattu kaikille alueen yrityksille toimialasta riippumatta sekä Hämeen elintarvikeyrityksien kehittämishanke, joka suunnittelee ja toteuttaa yritysten tarpeiden mukaista ohjelmaa. Yritykselle osallistuminen kehittämishankkeeseen maksaa 50 euroa koko hankkeen ajalta. Jo toteutettuja tapahtumia ovat mm. opintoretki Norjaan ja internetkoulutus. Hanke kestää vuoden 2005 loppuun saakka.

ELO aluekoordinaattori auttaa yritystä löytämään kehittämistoimenpiteiden tarkoituksenmukaisimman toteutuksen, ja valtakunnallisen verkoston avulla yrityksen on mahdollista saada asiantuntevaa tietoa ajankohtaisista asioista.

Tieto Elämään -hanke kestää vuoden 2005 loppuun saakka.

Lisätietoja

Anne Arstila, ELO-aluekoordinaattori
anne.arstila@agropolis.fi

Heikki Aro, BioTRIM
heikki.aro@mtt.fi

Juha Pirkkamaa, Tieto Elämään – projektipäällikkö,
juha.pirkkamaa@agropolis.fi

Juha Kinos, Innotalli Oy,
juhakin.os@agropolis.fi

Innotalli Oy kaupallistaa

Vuonna 2002 toimintansa aloittanut Innotalli Oy palvelee maatalous-, elintarvike ja ympäristöalan tutkijoita ja tutkimuslaitoksia tutkimuspohjaisten innovaatioiden kaupallistamisessa. Asiakkaina ovat luonnollisesti myös uusia liiketoimintamahdollisuuksia etsivät toimialojen yritykset niin kotimaassa kuin ulkomailla.

Pääasiallisena yhteistyökumppanina innovaatioiden hankinnassa on tällä hetkellä Maa- ja Elintarviketalouden Tutkimuskeskus, tosin yhteistyötä tehdään myös toimialan muiden tutkimuslaitosten ja -ryhmien kanssa.

Innotalli Oy:n palveluita ovat keksintöjen kaupallisen potentiaalin arviointi, kaupallistamispalveluiden järjestäminen ja hoitaminen.

Kaupallisen potentiaalin arvioinnin tuloksena asiakas saa yhteenvedon innovaation valmiusasteesta, sovelusmahdollisuuksista, markkina-alueesta ja markkinoiden laajuudesta sekä kilpailijoista. Asiakas saa myös arvion suojaustarpeesta, innovaation kaupallistamismahdollisuuksista ja -edellytyksistä. Mikäli nämä ovat positiivisia, annetaan ehdotus kaupallistamishankkeen aloittamiseksi tarvittavista tarkemmista selvityksistä ja kehitystarpeista.

Innotalli Oy tarjoaa asiakkailleen potentiaalisesti arvioitujen innovaatioiden kaupallistamispalveluja tapauskohtaisesti sovittavalla toteutusmallilla. Esimerkkinä Innotalli voi hoitaa kaupallistamisen kokonaan omalla kustannuksellaan ja riskillään, jolloin innovaation omistaja luovuttaa oikeudet ja saa vastineeksi tuottoon sidottua korvauksen sovituilla ehdoilla. Tällöin Innotalli suorittaa kaupallistamishankkeen suunnittelun, tarvittavan kehitystyön ja tuotteistamisen, suojauksen ja tarpeelliset selvitykset. Lisäksi laaditaan tarvittaessa liiketoimintasuunnitelma sekä hoidetaan kaupallistamis- ja lisenssisopimukset.

Muina vaihtoehtoina on kaupallistamispalveluiden myynti sovittuun hintaan asiakkaalle, jolloin riskin kaupallistamisesta kantaa asiakas. Välimuotona on onnistumiseen sidottu kaupallistamispalveluiden myynti, jolloin asiakkaalta veloitettu hinta on riippuvainen tuotteen menestyksestä.

Toimialan konsulttipalvelut

Toimialan konsulttipalvelut

Innotalli Oy tarjoaa asiakkailleen myös toimialan konsulttipalveluita yhteistyöverkostonsa avulla. Esimerkkeinä voidaan mainita tutkimukseen perustuvien liikeideoiden toteuttamisen ohjaus, erilaiset markkinaselvitykset, teknologiset selvitykset ja patenttiselvitykset.

Lisätietoja

Toimitusjohtaja Juha Kinos

juhakinos.innotalli@agropolis.fi

Elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointihanke etenee

MMM ja Elintarvikeliitto rahoittavat elintarvikealan ja siihen liittyvän koulutuksen markkinointihanketta. Hanketta hallinnoi Ruoka Suomi -teemaryhmän ja ELO-verkoston Pohjois-Karjalaa edustava organisaatio Pohjois-Karjalan Aikuisopisto/ Palvelutusosasto /ELO-FOOD elintarvikeala

Tällä hetkellä hankkeessa työstetään informatiivista markkinointimateriaalia yhteistyössä Finfoodin kanssa. Esitteissä, (9 erilaista) jotka on tarkoitettu koulutusorganisaatioiden, alan toimijoiden ja yrittäjien käyttöön, kerrotaan perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista ja niiden sisällöistä. Lisäksi esitteissä kuvataan opiskelijan sijoittumismahdollisuuksia koulutuksen jälkeen. Parhaillaan

tehdään myös yleisvideota, jossa esitellään elintarvikealaa spesifisemmin. Videon pituudeksi tulee n. 15 min.

Hankkeen aikana on esittäydtyt eri koulutusorganisaation voimin Kuntotalkoot tv- sarjassa. Näistä esittäytymisistä on koottu video käytettäväksi eri infotilaisuuksissa. Kuntotalkoot tv-sarjassa mukana olleet koulutusorganisaatiot saavat itselleen koontivideon viikolla 18 postitse. Mikäli et kuulu ko. jakeluun ja olet kiinnostunut tilaamaan itsellesi videon; ota yhteys Harri Pajariin p. 040 867 9772, harri.pajari@matheus.fi.

Tarkoituksena on saada vähintään koulutuksen koontivideo näkyville

Elintarvike 2004 päiville sekä tuoda, toivottavasti jo, valmistunutta esitemateriaalia jakoon ja nähtäväksi.

Lisätietoja

*Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
PL 199, Kaislakatu
80101 JOENSUU
<http://www.pkky.fi/aiko>*

Anne Karppinen

puh. (013) 244 2386, 050 359 8042

fax (013) 244 2307

anne.karppinen@pkky.fi

Marja-Leena Hirvonen

puh. (013) 244 2559, 050 306 6257

fax. (013) 244 2307

marja-leena.hirvonen@pkky.fi

Ruokamessut Islannissa

Food and Fun -festivaali on islantilaisen maatalouden, Reykjavikin kaupungin ja Icelandairin yhteisesti järjestämä tapahtuma. Ruokamessutahtumaan osallistui Suomesta parinkymmenen hengen ryhmä. Varsinaiseen kokkilpailuun oli kutsuttu kaksitoista keittiömestaria; kuusi Yhdysvalloista ja kuusi Europasta. Suomea edusti kilpailussa vuoden kokki Ari Ruoho.

Opintomatkan kohteena oli paitsi kansainvälinen kokkilpailu niin koko festivaalin oheistapahtumat ja amma-

tillisia kohteita. Tilaa matkaraportti tutustuttavaksesi Arja Meriluodolta, arja.meriluoto@utu.fi

Lisätietoja tapahtumasta

www.icelandfoodandfun.com

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi



Valmiita tuotteita lähdössä

Elintarvikeyritykset

Elintarvikeyritykset (alle 20 henk.) toimialoitain 3/2004

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointa	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Uusimaa	62	28	52	13	26	144	22	64	411
Varsinais-Suomi	53	63	55	12	29	87	15	65	379
Satakunta	36	14	34	3	6	47	3	18	161
Kanta-Häme	10	5	30	2	6	22	7	15	97
Pirkanmaa	22	3	17	6	6	71	7	17	149
Päijät-Häme	14	4	19	3	8	30	7	14	99
Kymenlaakso	14	8	25	4	8	39	4	17	119
Etelä-Karjala	13	19	16	0	8	38	4	13	111
Etelä-Savo	18	14	12	5	7	58	8	12	134
Pohjois-Savo	17	6	21	7	10	67	6	12	146
Pohjois-Karjala	12	18	24	3	4	48	6	9	124
Keski-Suomi	26	14	42	8	16	71	6	18	201
Etelä-Pohjanmaa	15	4	48	11	8	80	6	16	188
Pohjanmaa	12	23	12	1	3	51	1	7	110
Keski-Pohjanmaa	3	7	23	2	2	8	3	8	56
Pohjois-Pohjanmaa	22	20	22	14	7	58	6	29	178
Kainuu	5	4	22	2	3	19	2	5	62
Lappi	33	17	23	3	2	33	4	11	126
Ahvenanmaa	4	16	9	0	0	10	2	5	46
Yhteensä	391	287	506	99	159	981	119	355	2897
%	13	10	17	3	5	34	4	12	98

Elintarvikeyritykset (yli 20 henk.) toimialoitain 3/2004

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointa	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Uusimaa	15	3	2	11	4	25	6	22	88
Varsinais-Suomi	10	7	4	0	2	10	2	9	44
Satakunta	7	0	4	1	1	3	1	3	20
Kanta-Häme	2	1	1	4	0	2	0	1	11
Pirkanmaa	6	0	1	2	2	15	1	3	30
Päijät-Häme	0	0	0	1	1	6	1	2	11
Kymenlaakso	1	0	0	1	0	5	0	0	7
Etelä-Karjala	1	0	0	0	0	4	0	1	6
Etelä-Savo	1	0	0	0	0	2	0	0	3
Pohjois-Savo	2	2	3	2	0	1	3	0	13
Pohjois-Karjala	1	0	1	3	0	5	0	0	10
Keski-Suomi	1	0	1	2	0	3	0	1	8
Etelä-Pohjanmaa	1	0	1	3	0	7	0	0	12
Pohjanmaa	1	0	4	2	1	3	0	0	11
Keski-Pohjanmaa	1	0	4	3	0	2	0	0	10
Pohjois-Pohjanmaa	2	1	1	2	1	6	0	2	15
Kainuu	1	0	2	0	0	0	0	1	4
Lappi	2	0	0	0	0	1	1	0	4
Ahvenanmaa	1	1	0	1	0	1	0	1	5
Yhteensä	56	15	29	38	12	101	15	46	312
%	18	5	9	12	4	32	5	15	100

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

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

Sähköposti arja.meriluoto@utu.fi
Puh (02) 333 6476
Faksi (02) 333 6331

Palvelukortti

Haluan Ruoka-Suomi –tiedotteen jakelulistalle

Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

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

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2004

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

Tapahtumakalenteri

27. - 31.5.2004	FinnFest, Hampuri (marianne.sinemus-ammermann@formin.fi)
4. - 6.6.2004	Karjalan Messut (teemana mm. lähiruoka ja luomu), Joensuu (www.karjalanmessut.com)
21. - 23.6.2004	PHYTOFARM 2004 -luontaislääketieteen ja rohdosalan kansainvälinen kongressi, Mikkeli (www.adaptogen.by.ry/Congress)
28.7.2004	"Päivitä tietosi luomusta" pohjoismainen luomuseminaari, Mikkeli (sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com)
29.7. - 1.8.2004	Farmari, Mikkeli (www.farmari.net)
26. - 27.8.2004	Maaseutututkijatapaaminen, Seinäjoki
3. - 5.9.2004	Kauhajoen Ruokamessut (www.ruokamessut.fi)
15.9.2004	Satakunnan lähiruokapäivä
2. - 3.10.2004	Luomumessut, Helsinki Kaapelitehdas (helene.juutinen@sci.fi)
12. - 15.10.2004	ELKO 2004, Helsinki Messukeskus (www.finnexpo.fi)
26. - 27.10.2004	Elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaari, Lahti (heidi.valtari@utu.fi)
26. - 28.11.2004	RUOKA 2004, Helsinki Messukeskus (www.finnwexpo.fi)
10.5.2005	Elintarvikepäivä 2005
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007