

## Ruoka-Suomi –tiedote

Ruoka-Suomi –tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2002 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1700 kpl. Jakelulistalla on noin 1200 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

### Toimitus

Arja Meriluoto  
(02) 333 6476  
[arja.meriluoto@utu.fi](mailto:arja.meriluoto@utu.fi)

Heidi Valtari  
(02) 333 6416  
0400 487 160  
[heidi.valtari@utu.fi](mailto:heidi.valtari@utu.fi)

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

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

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

## Sisällys

ELOn Markkinointiryhmä uudistui	1
Ruoka-Suomi -työryhmän puheenjohtajuus vaihtui	2
Paikallismyllyt - katoavaa kansanperinnettäkö?	3
Lisää Luomua	4
Ruokamatka vei lähiruuan ääreen	5
Senaatintoritapahtumaan 13. - 15.6.2002 osallistuneiden yrittäjien kokemuksia	6
Farma messut 4. - 6.4.2003	7
Elinvoiman eväät -hanke etenee	8
Pakkaukset ovat puoli ruokaa	8
Markkinointimietieitä	9
Miten saadaan oma tuote erottumaan tuhansien samanlaisten joukosta?	10
Laatu yritys - ja marjatuotannossa	11
Elintarvikeyrityksen kehittämisen hankeseminaari 1. - 2.10.2002	12
IP-viljelystä ja laatuystävällisistä kilpailukykyä tuorevihannesketjuun	13
Pienteurastamojen lampaanteurastus- ja jäähdytyskäytännöt	14
Kalakukko liitettiin EU:n "aito perinteinen tuote" -rekisteriin	15
ELKO 2003	15
Maitohappobakteerit allergioiden ehkäisyssä	16
Uuden sukupolven poronmaitovalmisteet -loppuraportti	17
Maatalouden erikoistuotanto Suomessa -kartoitus	17
Mistä Flavori muodostuu - haihtuvat yhdisteet elintarvikkeissa	18
Ruoka-Suomi tiedotteen palvelukortti	19
Ruoka-Suomi tiedotteen ilmestymisaikataulu	20
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus	erillisliite



*Kuvassa YTR:n 26.3.2002 järjestämän info-tilaisuuden leipäkimara.*

---

# ELOn Markkinointityöryhmä uudistui

**Helsingin Sanomat kirjoittaa 20.8. "Isot kauppa- ja elintarvikealan pk-sektorin kanssa töitä tekeviä ja toivon mukaan antavat uutta uskoa ja puhtia myös yrittäjille."**

Mahdollisuuksia on, kun vain osaamme ne oikein hyödyntää. Nyt tarvitaan yrittäjien välistä yhteistyötä ja heidän tarvitsemaansa ajankohtaista tietoa tuotekehityksestä, tämän päivän kaupan logistiikasta, tilausjärjestelmistä ja ketjujen valikoimapolitiikasta sekä tuotteiden valintaprosessista. Jotta

ELO-verkosto voi vastata tehokkaammin ja nopeammin näihin kysymyksiin, on ELOn Markkinointityöryhmä kehittämässä uusia nettipohjaisia työkaluja kehittäjien käyttöön. Näillä voidaan analysoida yrityksen kehittämis-kohteet ja löytää juuri ne oikeat välineet ja kontaktit, joiden avulla yrityksen ongelmat toivottavasti ratkeavat.

Tässä tiedotteessa **keskiaukeamala julkaistava Ruoka-Suomi -työryhmän työstämä analyysityökalu** kehittäjien käyttöön ja myöhemmin valmistuvat Markkinointityöryhmän nettityökalut ovat osa ELOn kehittyvää palveluketjua, jota tullaan täydentämään myös muiden ELOn painoalojen asiantuntemuksella.

Markkinointityöryhmän tavoitteena on vahvistaa suomalaisten elintarvikkeiden kilpailukykyä ja edistää elintarvikealan yrittäjyyttä ja yhteistyötä markkinoinnin näkökulmasta. Ryhmään on saatu uusia asiantuntijavoimia aktiivisten entisten voimien lisäksi ja ryhmä on järjestäytynyt uudelleen.

Kehittämisterveisin  
*Pekka Rusila, "Luomupekka"*  
ELOn Markkinointityöryhmän puheenjohtaja 13.6.2002 alkaen  
puh. 050 500 2009

# Ruoka-Suomi -työryhmän puheenjohtajuus vaihtui

Lämpöisen kesän kääntyessä syksyn aherrukseksi haluan kertoa Ruoka-Suomi -työryhmän vetovastuun siirtymisestä minulta Kirsi Viljaselle. Syyskuun alusta 2002 käänsin työurani kirjassa uuden lehden - Keski-Suomen maakuntajohtajan tehtävät. Jo vilkaisu aloitusviikkojen kalenteriin kertoo, että tämä tehtävä tulee imaisemaan mukaansa totaalisti. Monet samat asiat ovat edessä kuin aloittaessani VTT Biotekniikassa tai Ruoka-Suomi -työryhmän puheenjohtajana: tutustuminen omaan työyhteisöön ja toimintaan, eri sidosryhmiin ja organisaatioihin sekä valtakunnallisiin ja EU-tasoisin asioihin. Toiminnan sisältö ja tehtävät poikkeavat, mutta yhtäläisyyksiäkin löytyy: Ruoka-Suomi tähtää valtakunnalliseen pk- ja mikroluokan elintarvikeyritysten menestymiseen ja maakunnallinen liitto maakunnan menestymiseen.

Ruoka-Suomi- työryhmällä on edelleen kova haaste edessä valtakunnallisen toiminnan vahvistamisessa. Kehittäminen on muuttunut maakunnalliseksi projektityöksi, jossa koko toimialan valtakunnallinen kokonaisuus ei ole helppo asia hoidettavaksi. Oman puheenjohtajuuteni ajalta jää päällimmäisenä mieleen ryhmän hyvä yhteishenki. Sen toivoisin säilyvän, sillä tämäntyyppisessä toiminnassa se on kaiken lähtökohta. Teimme useita ylimatekunnallisia hankkeistuksia, mikä vaati ryhmältä luottamusta toistensa osaamiseen. Kommunikointi oli vapaata ja yhdessä ideointia tapahtui kaiken aikaa. Toiminnan tulosten kirjaaminen ei ollut helppoa, koska rajanveto työryhmän ja jäsenorganisaatioiden tulosten välillä ei ole aina ko-



vin selvä. Tämä ei tietenkään ole tärkein seikka, sillä koko toimialan kehitys ja yrittäjyyden kasvu ovat tavoitteita, joihin ei työryhmä voi yksin yltää. Koulutuksen järjestäminen sekä yrittäjille että kehittäjille oli keskeisellä sijalla. Erityisesti jäi mieleen syksyn 2001 Jyväskylän seminaarista noin 140 osallistujan into keskustella ja rakentaa valtakunnallista yhteistyötä.

Maa- ja metsätalousministeriö pitää Ruoka-Suomi -työryhmän toimintaa tärkeänä, siitä osoituksena vuosia jatkunut rahoitus. Puheenjohtajuus palaa nyt MMM:öön, sillä Kirsi Viljanen aloitti 1.7.2002. Useimmat varmaan muistavat, että Juhani Tauriainen ministeriöstä oli puheenjohtaja ennen minua eli vuoden 2000 loppuun. Toivotan Kirsillemmitä parhaita menestystä ja intoa tehtävässä! Kirsi on ollutkin jo työryhmän jäsenenä ja tuntee tehtävänsä hyvin. Tulevaisuudessa toivoisin tietysti näkeväni toimialal-

la läpimurtoja, jotka kasvattavat kansantaloutemme kakkua. Suomessa tehdään korkeatasoisia elintarvikealan tutkimustyötä, minkä tulee näkyä uusina innovaatioina. Tässä on todella paljon tehtävää ennakkoluottomille kehittäjille.

Teitä kaikkia hyvästä yhteistyöstä kiitän!

Anita Mikkonen

Yhteystiedot

*Anita Mikkonen, maakuntajohtaja*

*Keski-Suomen liitto*

*Sepänkatu 4*

*40100 Jyväskylä*

*puh. (014) 652 201, 040 595 0011*

*fax. (014) 652 277*

*anita.mikkonen@keskisuomi.fi*

# Paikallismyllyt - katoavaa kansanperinnettäkö?

***Esitin kesällä 1995 myllyliiton juh-  
lakokouksessa Lahdessa valtioval-  
lan kunnioittavan tervehdyksen 50-  
vuotiaalle paikallismyllyjen yhdis-  
tykselle. Vielä tuolloin Myllyliitolla  
oli noin 150 jäsenmyllyä, joista val-  
taosa lienee ollut juhlakokoukses-  
sa läsnä. Paikallismyllytyöryhmän  
aloittaessa työnsä vuoden 2001  
keväällä liiton jäsenmäärä oli supis-  
tunut seisemäänkymmeneen "Puoli-  
liintumisaika" on siis ollut runsaat  
viisi vuotta. Näin nopeaa rakenne-  
kehitystä ei Suomen maataloudes-  
sa taida olla missään muualla.***

Kehitys on kuitenkin ollut samansuun-  
taista ja vieläkin rajumpaa myös muis-  
sa läntisen Euroopan maissa. Saksan  
Saarinmaalla on vuosisadan alun sa-  
dasta paikallismyllystä jäljellä kaksi,  
joista molemmat ovat erikoistuneet  
luomuviljan jalostamiseen. Koko Sak-  
sanmaallakin lienee paikallismyllyjen  
määrä pienempi kuin Suomessa.  
Myös Ruotsissa jäljellejääneet toimi-  
vat paikallismyllyt ovat yleensä eri-  
koistuneet luomuun ja lähteneet mo-  
nipuolistamaan toimintaansa. Väs-  
terásin seudulla toimiva mylly oli pe-  
rustanut samaan kiinteistöön leipo-  
mon ja markkinoi luomuleipää omal-  
la tuotemerkillään. Useimmissa näke-  
missäni saksalaisissa tai ruotsalaisis-  
sa paikallismyllyissä on isompi tai pie-  
nempi kahvila tai myymälä, jossa  
markkinoidaan omien tuotteiden lisäk-  
si myös alueen muita tuotteita.

Erikoistuminen ja verkostoituminen  
oman alueen viljelijöiden, leipomoiden

ja muidenkin taloudellisten toimijoiden  
kanssa on varmasti paikallismyllyn  
elinehto. Joillekin saattaa myös ali-  
hankinta olla mahdollisuus.

Suomen leipäkuulttuuri on Euroopan ja  
todenäköisesti myös koko maailman  
rikkaimpia ja monipuolisimpia. Meillä  
on leipäperinteitä muillekin jaettavak-  
si. Ehjän ja toimivan paikallisleipäket-  
jun kautta suomalaiset perinteet ja  
erikoisuudet saadaan parhaiten esiin.  
Viljan alkuperä ja viljelytapa tiedetään,  
jauhojen kotimaisuus, tuoreus ja lisä-  
aineettomuus voidaan taata, joilloin  
leipomo voi perustaa markkinointin-  
sa ja tuotekehittelynsä näiden ominai-  
suuksien varaan.

Joulukuussa 2001 mietintönsä jättä-  
nyt paikallismyllytyöryhmä ehdotti,  
että lähileivälle rakennettaisiin oma  
tuotemerkki joutsenlipun rinnalla käy-  
tettäväksi. Agrpolis Oy on parhaillaan  
laatimassa esiselvitystä paikallismyl-  
lytyöryhmän ehdotusten toteuttamis-  
mahdollisuuksista. Lähileivän markki-  
noinnissa tarvitaan ennen kaikkea  
ketjun toimijoiden ja alueiden aktiivi-  
suutta, mutta brandin rakentaminen  
edellyttää myös Finfoodin ja Kotitiilan  
Parhaiden kaltaisia toimijoita. ELO-  
verkosto voisi toimia esimerkiksi val-  
takunnallisen lähileipätapahtuman jär-  
jestäjänä ja ELO:n markkinointityöryh-  
mä voisi ohjata ja valvoa yksittäisiä  
kehittämishankkeita.

Vaikka rahtijauhatus ja nostalgiset  
myllymatkat ovatkin katoavaa kansan-  
perinnettä, voi pienikin edelleen me-  
nestyä yhteistoiminnan ja luovan yrit-  
teliäisyyden avulla. Yhteiskunnan tu-  
kea tarvitaan investointeihin, tuoteke-  
hittelyyn, koulutukseen ja markkinoin-

tiin. Paikallismyllyjen ja lähileipäketjun  
yhteyteen voidaan Suomessakin pe-  
rustaa monipuolista yritteliäisyyttä ja  
luoda näin niitä työpaikkoja, joita maa-  
seutumme kipeästi tarvitsee.

Lisätietoja

*Seppo Koivula*

*Talous- ja kehittämissyksikkö*

*Maa- ja metsätalousministeriö*

*Kansallinen viljastrategia*

*PL 30*

*00023 Valtioneuvosto*

*puh. (09) 1605 2698*

*seppo.koivula@mmm.fi*

*www.mmm.fi/vilja*

# Luomuviikkojen viesti

# Lisää Luomua

Luomuviikkoja vietetään viikoilla 40 ja 41 kolmatta kertaa. Finfood LUOMUn organisoimien viikkojen viestinä on LISÄÄ LUOMUA. Kuluttajat toivovat lisää luomutuotteita kauppoihin ja teollisuus toivoo lisää etenkin luomumaidon ja -lihan tuottajia. Lisää luomutuotantoa kaivataan myös ympäristökuormituksen vähentämiseksi.

## Luomuviikoilla tapahtuu

Luomuviikoilla luomu näkyy myös mainontana TV:ssä ja aikakauslehdissä. MTV3 -kanavalla kampanja pyörii 27.9.-13.10. Luomu on myös esillä Ihana Aamu -ohjelmassa erillisessä teemaosiossa ja luomuruokaa valmistetaan Makuja-osiossa. Kampanjaviikkojen ajan luomu saa näkyvyyttä lisäksi MTV3:n tekstikanavalla sekä internetissä osoitteessa [www.mtv3.fi](http://www.mtv3.fi).

Luomuviikkojen kilpailussa testataan kuluttajien luomutietoutta sekä arvotaan palkinto, jossa voittaja pääsee perheensä tai seuralaisensa kanssa tutustumaan luomutilan elämään sekä nauttimaan luomuruokaa keittiömes-tarin valmistamana. Kilpailukuponkeja saa kaupoista. Kilpailuun voi osallistua myös netissä [www.finfood.fi](http://www.finfood.fi).

Finfoodin www-sivustolla ajankohtaiset luomuteemat vaihtuvat lähes päivittäin. Lisää luomua -teemalla voi lähettää sähköisiä postikortteja vaikka omalle kansanedustajalle, tutulle maanviljelijälle, lempimakkaran valmistajalle tai omalle lähikauppiaille.

Kuluttajilla on lukuisia tilaisuuksia myös maistella luomutuotteita kaupoissa. Finfood LUOMU organisoii kauppakampanjoita neljän valtakunnallisen kauppaketjun kanssa.

## Lisätietoja

Finfood LUOMU  
puh. (09) 6155 400  
[www.finfood.fi/luomu](http://www.finfood.fi/luomu)

Luomuviikkojen tilaisuuksia:

1.10.

Tiedotustilaisuus Eduskunnassa: Uusimman luomubarometrin julkistaminen

1.10.

Eduskunnan luomupäivät: Luomutietoa kansanedustajille

30.9. - 1.10.

K-Supermarkettien luomukampanja

3.10.

Euromarketien ja Maxien luomukampanja

4.10.

Portaat Luomuun - valmennusohjelman koulutus Espoossa

4. - 5.10.

Prismojen luomukampanja

11. - 12.10.

K-Citymarkettien luomukampanja

12. - 13.10.

Mikkelin Luomumessut

# Ruokamatka vei lähiruoan ääreen

*HY-Makesin hankkeesta tv-ohjelmasarja*

*Tv-ohjelmasarja Ruokamatka tutustutti keväällä katsojia lähiruoan tuottajiin, valmistajiin ja kuluttajiin. Kierroksella maakunnissa eri puolilla Suomea esittäytyi lähiruoan ohella laajasti myös suomalainen ruokakulttuuri. Ruokamatka perustui Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksen Seinäjoella toteuttamaan elintarvikkealan hankkeeseen.*

Yleisradio esitti Ruokamatkan helmimaaliskuussa YLE Opetuksen ohjelmistossa. Ohjelma tavoitti laajan yleisön. Kuusiosaisen sarjan suosituin oli Lappi-aiheinen toinen jakso, jonka näki puoli miljoonaa tv-katsojaa. Sarjan aloitusjaksokin ja sen uusinta kokosivat tv:n ääreen yhteensä 473000 katsojaa. Kaiken kaikkiaan reilut 2,1 miljoonaa henkilöä katsoi yhtä tai useampia ohjelmasarjan jaksoja, ja Ruokamatka teki Ylen Taito-televisiossa katsojaennätyksen.

HY-Makesissa Ruokamatka etelästä pohjoiseen -hankkeesta syyskuusta 2000 maaliskuuhun 2002 vastasivat vs. johtaja, erikoistutkija **Pauli Valkosalu** ja suunnittelija **Katariina Lehtola**. Heidän mukaansa Ylen opetus- ja dokumenttiohjelmat ovat erinomainen tapa esitellä suomalaista elintarvikkeiden maaseutuyrittäjyyttä. Ruokamatkan teemaa, lähiruokaa, he pitävät tärkeänä muun ruokakulttuurin rinnalla.

**Lähiruoan arvostuksen kohottamista**

Idea Ruokamatkan toteutukseen sai alkunsa HY-Makesin järjestämästä koulutuksesta ravitsemusalan pilottiooppilaitoksille. Ajatuksiksi muodostui nostaa lähiruoan – kuluttajaa lähellä tuotetun ja valmistetun sekä alkupe räältään ja tuotantotalvaltaan helposti todennettavissa olevan ruoan – arvostusta ja tuoda esiin alueellisia omaleimaisuuksia elintarviketaloudessa. Tätä ruoan tuotantoa, valmistusta ja kulutusta tv-ohjelmasarja tarkasteli eri näkökulmista: kotien ruoanlaitossa, suurkeittiöissä ja ravintoloissa, matkailuelämysten tuottamisessa ja kulttuuriperinteessä.

Ruokakulttuuriin liittyen ohjelmasarja toi esiin maakuntien omaleimaisuuksia ja perinteitä. Ruokamatkalla käytiin Savossa, Lapissa, Uudellamaalla, Etelä-Pohjanmaalla ja Pohjanmaalla sekä Kainuussa. Katsotuimmassa Lapin lumo -jaksossa perehdyttiin Lapin maisemissa lähiruokaan osana matkailuelämysten syntyä. Savossa pohdittiin lähiruoan saatavuutta ja käyttöä perheen näkökulmasta. Lönnrotin länsi-suomalaisissa maisemissa tarkasteltiin sitä, miten ruokakulttuuriperinteitä vaalimalla ikivanhojen reseptien syntyä maukasta lähiruokaa. Etelä-Pohjanmaalla käytiin katsomassa, miten monien kuntien suurkeittiöt ovat siirtyneet lähiruoan käyttäjiksi. Kainuussa maisteltiin kainuulaisten leipureiden rönttösiä ja avokukkoja. Päätösjaksossa pohdittiin lähiruoan logistiikkaan liittyviä pulmia sekä sitä, miten lähiruoka liittyy suuren ravintolan arkeen.

Ruokamatka etelästä pohjoiseen hankkeen rahoittajana oli maa- ja metsätalousministeriön Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä. Toimittaja-ohjaaja oli **Heikki Koskela** Viestintä Hela-press Oy:stä. Teknisestä toteutuksesta vastasi **Ari Hautamäki** Mediahouse Sitaloppi Productions Oy:stä.

Lisätietoja

*Jari Eloranta*

*Helsingin yliopisto*

*Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus*

*Keskuskatu 34*

*60100 Seinäjoki*

*puh. (06) 421 3322*

*jari.eloranta@helsinki.fi*

*www.helsinki.fi/hymakes*

# Senaatintoritapahtumaan 13. - 15.6.2002 osallistuneiden yrittäjien kokemuksia

Varsinais-Suomi esittäytyi Helsingin Senaatintorilla 13. – 15.6.2002. Esittäytyminen koostui useista eri osista. Yhden tärkeän kokonaisuuden Senaatintorilla muodosti markkinatori. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen Louna-Food oli saanut toimeksiannon Varsinais-Suomen liitolta koota markkinatorille edustavan joukon varsinaissuomalaisia pienyrityksiä tuotteineen. Markkinatorille pääsyn kriteereiksi on asetettu varsinaissuomalaiset tekijät, varsinaissuomalaiset tuotteet ja mielellään myös varsinaissuomalaiset raaka-aineet. Mukana markkinatorin taloudellisessa toteuttamisessa ovat myös TE-keskuksen maaseutu-osasto, EMOTR (Mukana juonessa – maaseutu -hanke) ja maakunnan kunnat.

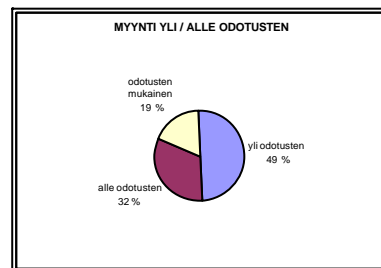
## Markkinatorilla kauppa kävi

Markkinatorilla tehtiin kauppaa ja torin ravintola-alueella herkuteltiin maakunnan antimilla. Kaikkiaan 95 yrittäjää oli myymässä ja esittelemässä tuotteitaan. Markkinatorilla myyville yrittäjille tehtiin palautekysely, johon saatiin vastauksia 37 kappaletta. Heiltä kysyttiin järjestyksessä kolmea eniten myytyä artikkelia. Elintarvikkeista myydyimpiä olivat kastikeaineet, biisonipaistisäilyke, yrtit, peruna, juuressienikukkokset, makeiset, lamastäyssäilyke, speltti-pasta ja vuo-henmaitojuustot.

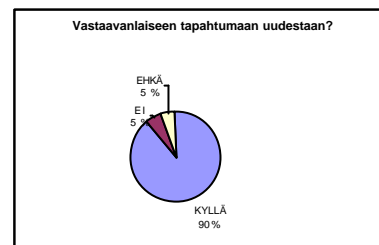
Toiseksi ja kolmanneksi eniten myydyimmäksi tuotteeksi yrittäjät ilmoittivat: biisonin grillimakkara, hunaja, herne, sienikeksit eli sieninäkkärit,

Highland-pihvit, kananmunat ja hyytelöt. Useimmilla eli puolella vastanneista markkinatoriyrittäjistä (18 kpl) kokonaismyynti oli 1000 ja 3000 euron välillä. Tapahtuman myynti oli keskimääräisenä %-osuutena koko vuoden myynnistä 11,8 %.

Lähes puolella vastanneista myynti oli yli odotusten. Noin kolmannes vastanneista yrittäjistä ilmoitti myynnin olleen alle odotusten ja loput, noin viidennes vastanneista, ilmoitti myynnin olleen odotusten mukainen. Voidaan siis päätellä, että noin kaksi kolmasosaa yrittäjistä oli tyytyväisiä myyntiinsä ja kolmannes hieman pettynyt.



Markkinatori yrittäjiltä kysyttiin myös **Olisinko valmis lähtemään vastaanvalaiseen tapahtumaan uudelleen?** Lähes 90% vastanneista olisi ehdottomasti valmiina lähtemään vastaanvalaiseen tapahtumaan uudelleen.



Lisätietoja Senaatintorin tapahtumaan liittyvistä markkinatorikokeuksista ja -tuloksista

*Kirsi Solalinna*

*puh. (02) 333 6436, 040 829 5303*

*kirsi.solalinna@utu.fi*

---

# Farma messut

## 4. - 6.4.2003

Farma Messut 2003 on sekä ammattilaisten että kuluttajien vetovoimainen suur tapahtuma, jossa esittäytyvät maan parhaat ruokaan, vapaa-aikaan, kodin ja kesämökin pihaan liittyvät tuotteet ja palvelut.

Näillä messuilla yleisö tulee tutustumaan uusimpiin trendeihin ja ideoihin, etsimään elämyksiä ja nautintoja. Löydät aidosti kiinnostuneen, motivoituneen asiakaskunnan. Saat tuotteillesi tunnettua ja myynnillesi kasvua.

Ruoka- ja Viihdy & Virkisty -messuilamme syksyllä 2000 oli kävijöitä yli 23000. Keväällä 2003 järjestämme suur tapahtuman, joka Ruokamessujen lisäksi esittelee vapaa-aikaa ja elämyksiä Viihdy & Virkisty -teemalla sekä puutarhakalusteita, -rakenteita ja kesäkeittiöitä Avantgarden -teemalla.

### Farma ruokamessut

Herkullisten hetkien ja ruokaelämysten juhla!

Tuo tuotteesi ruoan ystävien ulottuville! Nyt haetaan trendituotteita: luomua, terveysvaikutteisia elintarvikkeita, eksoottisia ja perinteisiä makuja, maakunnallisia erikoisuuksia ja meren antimia.

### Lisätietoja

*Tuula Susi*

*puh. (02) 273 1515*

*tuula.susi@farma.fi*

*www.farma.fi*

---



# Elinvoiman eväät -hanke etenee

Elinvoiman eväät-hanke on kunnallisen ruokapalvelun ja kunnan ja seudullisen elinvoimaisen elintarviketalouden kehittämishanke. Hanke on jatkohanke lukuisille elintarvike- ja maatalousalan kehittämishankkeille sekä Efektian Oy:n kunnallisen ruokapalvelun kilpailukyvyyn kehittämishankkeille. Verkostohankkeen tavoitteena on useiden yhteistyötahojen kanssa kehittää työvälineitä kunta-alan ruokapalvelun kilpailukyvyyn parantamiseen sekä uusien yhteistyö- ja hankintaväylien kehittämiseen alueen maatalous- ja elintarvikeyritysten kanssa. Hankkeen verkostot syntyvät nykyisten kehittämisverkostojen ympärille täydentämällä niitä erityisesti kunnallisen ruokapalvelun osa-alueilla. Työvälineistä tärkeimpiä ovat tietotekniset ja

logistiset järjestelmät, jotka palvelevat käyttäjiä mahdollisimman hyvin sekä sisällöllisesti että järjestelmällisesti. Hanketta rahoittavat mm. Kuntaliitto ja Maa- ja metsätalousministeriö.

## Etsimme pilottiverkostoja

Hanke on edennyt vaiheeseen, jossa etsimme alueellisia yhteistyöverkostoja. Tavoitteenamme on löytää syyslokakuun aikana viisi alueellista verkostoa, jotka voivat olla organisoituneita kunnan, hankintarenkaan tai tietyn maantieteellisen alueen ympärille. Pilottiverkostoissa kerätään kokemuksia aiemmista alueella tehdyistä hankkeista ja hyödynnetään siihen liittyvää osaamista. Lisäksi kehitetään vaatimuksia toimivalle verkostolle ja

yhteistyölle kunnallisten ruokapalveluorganisaatioiden, tuottajien ja elintarvikeyritysten välille. Kriteereinä verkostojen valintaan ovat toteutuneet ja käynnissä olevat kehityshankkeet, kiinnostuneisuus ja viiden pilottiverkoston erilaisuus toisistaan.

Ota yhteyttä hanketta koordinoivaan Efektia Oy:n ja kerromme mielellämme lisätietoja. Toivomme kiinnostuneita yhteydenottoja mahdollisimman pian!

*Projektipäällikkö Kaj Työppönen  
puh. (09) 771 2553, 050 502 2122  
kaj.tyopponen@efektia.fi*

# Pakkaukset ovat puoli ruokaa

Luitteko Elina Pajarin ansiokkaan kirjoituksen Helsingin Sanomien talousosivulta maanantaina 26.8.02?

Muutamia lainauksia artikkelista ja pakkaussuunnittelija Riikka Salokanteleen ajatuksista:

Pakkaus on äärimmäisen tärkeä osa tuotteen kilpailukykyä. Menekkiongelmat johtuvat useammin pakkauksesta kuin itse tuotteesta. Pakkaukset ovat osa visuaalista kulttuuria, ne koskettavat massoja. Pakkauksia ei suunnitella enää yksittäisille tuotteille, vaan osaksi kokonaisvaltaista yrityskuvaa.

Pakkaukset ovat osa markkinontiviestintää. Hyvä pakkaus erottuu ja kertoo miltä käärön sisältö maistuu. Pakkaus viestii myös tuotteen laatugategoriasta. Hyvä pakkaussuunnittelu maksaa itsensä monin verroin takaisin ja ammattilaisten apua kannattaa käyttää!

Uusille tuotteille pitää tehdä huolellinen kuluttaja- ja markkinointitutkimus. Täytyy tutkia, onko omalle tuotteelle sijaa markkinoilla ja minkälaiseksi sen halutaan sinne profiloituvan? Mitä kauppa toivoo? Ennen markkinointi-

toimenpiteitä on syytä miettiä huolellisesti: "Ketä minä haluan tällä tuotteellani puhutella?"

Innostavaa markkinointisyksyä ja työniloa teille kaikille,  
Tiia Koskimies

Lisätietoja

*Tiia Koskimies Oy  
Unioninkatu 45 A 14  
00170 Helsinki  
puh. 050 518 1241  
tiia.koskimies@welho.com*

# Markkinointimietteitä

Minulla on ollut ilo seurata erityisesti Skärgårdssmak-projektin edistymistä alusta alkaen vuodesta 1996. Projekti on EU-rahoitteinen ja sen tavoitteeksi tuli tehdä Svealandin, Ahvenenamaan, Länsi-Uudenmaan ja Varsinais-Suomen saaristosta maailmalla yhtä tunnettu brandi kuin Alpit ovat. Lisäksi kunnianhimoisena tavoitteena on ollut luoda tälle alueelle Euroopan paras rannikkokeittiö! Sana on kiirinyt ja halu puhaltaa yhteiseen hiileen vahvistunut huimaa vauhtia. Tiettyihin korkeisiin laatuksiteereihin sitoutuneet matkailuyrittäjät, ravintolat, elintarvikekaupat, tuottajat ja käsityölläiset pääsevät mukaan hakemusten perusteella. Yrityksillä tulee olla halu kehittyä ja sitoutua yhteisen laatuprojektin tavoitteisiin. Raaka-aineet pitää tuottaa huolella ja tunteella, ravintoloiden tulee panostaa koulutukseen, välittämiseen ja laatuun sekä käsityötuotteiden tulee olla tuotettuja hyvällä muoto- ja tyyliäjulla. Saariston myymälät ovat avainasemassa alueen tuotteiden välittäjinä. Skärgårdssmakketjun tunnistaa valkoisesta allostasinisellä pohjalla. Se luovutetaan yrityksen käyttöön jos em. laatu- ja sitoutumiskriteerit täyttyvät.

Kahdeksassa vuodessa suuri osa tavoitteista onkin jo toteutunut. Valkoisesta aallosta sinisellä pohjalla on tullut kansainvälisesti tunnettu ja saaristossa suuresti arvostettu ja haluttu tunnus sekä brandi. Kesällä –02 projektiin oli hyväksytyt mukaan jo yli neljäkymmentä ravintolaa ja myymälöitäkin parikymmentä. Yhdistys myös kouluttaa jäseniään aktiivisesti järjestämällä seminaareja ja erilaisia tuote- ja kokkikilpailuja sekä osallistuu kotimaisille ja ulkomaisille messuille

näyttävästi panostaen.

Keväällä olin mukana järjestämässä parin päivän koulutusseminaaria Turkuun. Teemana oli: ”Miten tuote- ja yritysbrandi rakennetaan ja miten sitä ylläpidetään?” Kerroin heille Bon Appétit-ruokaohjelman brandin syntymisestä ja ylläpitämisestä. Somelier Juha Lihtonen esitelmöi viinin ja ruoan liitosta. Osallistujien ja keittiömestari Jari Pokan kanssa valmistimme yhdessä neljän ruokalajin illallisen. Ensimmäisen päivän pääesiintyjäksi onnistuimme saamaan Erkki Toivaisen. Oli upeata kuunnella hänen harkeituja ajatuksiaan saariston markkinoinnista. Hän halusi pudottaa meidät maan pinnalle. Hän totesi, että Suomessa ei ole mitään sellaista raaka-ainetta, jota ei jossakin muualla maailmassa jo olisi. Samoja marjajikkeita kuin täällä kasvaa myös muualla. Tyrniäkin! Keskiyön aurinkoa ja puhdasta luontoa riittää pohjoisella pallonpuoliskolla, erityisesti Kanadassa. Samoja kalalajeja esiintyy Euroopan merissä ja järvissä. Myös silakan ja muikun lähisukulaisia! Jokirapuja kasvaa kaikkialla missä on jokia. Kiinassa, Kanadassa, Ranskassa, Belgiassa, Englannissa jne. Englannissa niitä on jopa viljalti.

Emme siis voi lähteä rakentamaan markkinointiamme sen varaan, että hehkuttaisimme jonkin tuotteen ainutlaatuisuudella, koska se ei sitä sellaisenaan ole. Ainutlaatuisiksi tuotteen ja palvelun tekee vasta tapa, jolla se tarjotaan. Jokiravut sinänsä eivät siis ole järin mielenkiintoisia raaka-aineena. Syksyiset rapukekkerimme sen sijaan ovat aito suomalainen rituaali, jollaista muualla ei ole. Sen haluavat

matkailijatkin mielellään kokea, ja ovat jopa valmiit maksamaan siitä!

Erkki Toivanen neuvoi saariston yrittäjiä rakentamaan markkinointinsa perinteisten, aitojen asioiden ympärille. Englantilaiset olisivat hyvin kiinnostuneita Suomesta matkailumaana. He ovat tympääntyneitä kuumiin Espanjan aurinkorantoihin, koska heidän vanhempansa ovat raahanneet heidät sinne lapsena kesä kesän jälkeen. Säillä ei olisi niin väliä. Tulevathan he Lappiinkin vuosi vuoden jälkeen kokemaan pimeää ja pakkasta ja maksavat siitä huiman hinnan. Saaristo kiinnostaisi, koska kalastus kiinnostaa. Kalastus on itseasiassa englantilaisten harrastus numero yksi! Saaliilakaan ei ole väliä, sillä he tyytyvät nauttimaan vesillä olon meditatiivisesta vaikutuksesta. Myykää siis englantilaisille kalastus- ja elämysmatkoja! Lintubongausmatkoja! Lintuharrastajat sijoittavat matkoinsa sievöisiä summia! Myykää mahdollisuutta osallistua kalastukseen ja saariston elämään! Myykää myös saariston Joulua! Ei sillä lumella niin väliä ole! Ja kun he tulevat, tarjotkaa heille paikallisia makuja ja paikallisia ruokatuotteita! Englantilaiset turistit eivät ole kiinnostuneita cross kitchen- keittiön viritelmistä, niitä he saavat korkeatasoisesti nauttia kotimaassaan! Täytyy vain uskaltaa uskoa aitojen asioiden taikaan.

Lisätietoja

*Tiia Koskimies*

*Unioninkatu 45 A 14*

*00170 Helsinki*

*puh. 050 518 1241*

*tiia.koskimies@welho.com*

# Miten saadaan oma tuote erottumaan tuhansien samanlaisten joukosta?

## Case: MARIMAR TORRESIN VIINI-TASTING HOTELLI KÄMPISSÄ

Olen kertonut teille jo aiemminkin, miten hyvin viinivalmistajat osaavat hoitaa tiedotuksen ja markkinoida tuotteitaan. Viime syksyinen Bon Appétit kuvausmatka ja tutustuminen Cava-kuohuviinien valmistukseen järjestettiin esimerkillisen hyvin. Cava-viinin valmistajia on toista sataa Katalonian alueella, mutta jokaisella talolla on kuitenkin oma tarinansa, jonka avulla tuotteet profiloituvat ja joiden varaan markkinointi rakennetaan.

Marimar Torres on Kataloniassa Penedesin alueella viiniä tuottavan, suomalaisten hyvin tunteman Miguel Torresin sisar. Marimarin viiniviljelykset sen sijaan sijaitsevat Sebastopolissa Kaliforniassa. Hän oli saapunut maistajaistilaisuuteen tyttärensä Christinan kanssa. Nyt 14 vuotiaasta Cristinasta koulutetaan suvun viinivalmistusperinteen jatkajaa. Hotelli Kämpin hienostuneessa ilmapiirissä oli helppo virittäytyä viinitunnelmiin.

Näimme aluksi yritysvideon, jonka siivittäminä pääsimme tutustumaan viiniviljelykseen paikan päälle. Tastingiin Marimar oli valinnut kaksi viinilautua, mutta kummastakin kolme vuosikertaa. Maistelimme Marimar Chardonnay ja Marimar Pinot Noir viineistä -99, -98 ja 96 vuosikerrat. Ideana oli maistella mitä viinille vuosien saatoissa tapahtuu. Miten se pullossa kypsyy ja kehittyy ja miten maku muuttuu. Marimar totesi vaatimattomasti, että ”Me emme tee viiniä, vaan rypäleet tekevät”. 85% viinivalmistuksesta on kiinni siitä, miten viinirypäleet minäkin vuonna kehittyvät. Ne kasvavat paljaan taivaan alla, joten kaikki on mahdollista. Kaliforniassa on viileää öisin ja se auttaa viiniä saamaan sokeria. Rypäleet on osattava poimia juuri oikealla hetkellä.

Marimar sai meidät tuntemaan itsemme ainutlaatuisiksi. Pääsimme kurkistamaan Torresin perheen elämään ja intohimoiseen tapaan tehdä tätä työtä. Viini ei ole heille pelkkä tuote-erä, vaan koko suvun yhteisten ponnisteluja ja intohimon tulos. Jokainen vi-

nivuosi on kuin lapsi, joka maistajaistilaisuuksissa saatellaan maailmalle. Viinille täysin omistautunut Torresin suku luo persoonallista lämpöä hehkuvan brandin, joka auttaa muistamaan ja erottamaan viinit edukseen muista. On helpompi ostaa tuote kun tuntee sen valmistajan lähes henkilökohtaisesti. Luottamus lisääntyy. Näimme omin silmin miten huolellisesti viini valmistetaan ja minkälaisessa ympäristössä se kasvaa.

Voisimme Suomessakin tutkia tuotteidemme persoonallisuutta enemmän, erityisesti Luomu-tuotteissa ja silloin, kun lähdemme rakentamaan niille kansainvälistä laatubrändiä.

Lisätietoja

*Tiia Koskimies*

*Tiia Koskimies Oy*

*Unioninkatu 45 A 14*

*00170 Helsinki*

*puh. 050 518 1241*

*tiia.koskimies@welho.com*

# Laatu yrtti- ja marjatuotannossa

## Käsikirja laadunhallintajärjestelmästä

Biotekniikan laboratoriosta Sotkamosta on ilmestynyt kirja Laadunhallinta yrtti- ja marjatuotannossa – käsikirja laadunhallintajärjestelmästä. Kirjan julkaisemiselle on ollut selkeä tarve, sillä kirja toimii apuvälineenä monin yksityiskohtaisin esimerkein yrtti- ja marja-alan yrityksille sekä oppilaitoksille ja pienyrityksille. Laadunhallintajärjestelmätyö onkin monessa yrityksessä ajankohtainen, koska kansallisen elintarviketalouden laatustrategian tavoitteena on tuotantoketjun jokaisen osatekijän liittäminen aukottomaan laatuverkostoon vuoteen 2006 mennessä.

Kirja on päivitetty versio 1996 julkaisusta Laatu yrttituotannossa -kirjasta. Uusittuun painokseen on lisätty kuvattujen yrttituotteiden laadunhallinnan rinnalle pienten marja-alan yritysten laatua ja sen kehittämistä koskeva osio, yrttien eteeristen öljyjen tislauksen sekä ympäristöjärjestelmän rakentamismalli. Lisäksi elintarvikeseinä rohdos-valmisteiden viranomaisvaatimukset ja laadunhallintajärjestelmä on uusittu. Kirja on tärkeä lisä mm. rohdosvalmisteiden tuotannolle sisältäen kasvisrohdosten viljelyohjeet.

Uusitun ISO 9001 -standardin mukainen laadunhallintajärjestelmä on tarkoitettu yrtti- ja marja-alan pienyritysten työkaluksi ja ohjeistoksi aina viljelystä tai keräilystä markkinointiin saakka. Järjestelmän avulla halutaan varmistaa pienyritysten tuotteiden turvallisuus kuluttajille. Tärkeä osa laadunhallintaa ja -valvontaa on myös lakisääteisen omavalvonnan toteutta-

minen yrityksissä. Omavalvontaesimerkit on laadittu kuvitteellisille yrityksille käyttäen asiantuntija-apuna olemassa olevia alan pienyrityksiä.

Uuden painoksen kirjoittajina ovat olleet TKL Ulla Lehtinen ja ins. Kaisa Tikka Oulun yliopiston tuotantotalouden yksiköstä sekä projektipäällikkö Markku Kajalo Oulun yliopiston Kajaanin kehittämiskeskuksen biotekniikan laboratoriosta. Lisäksi ovat yhteistyössä olleet MTT:n Kainuun tutkimusasema sekä yrityksistä mm. Luonnon Aromit, Hakamarjat Ky, Finminttu Oy sekä Novamed Oy.

Julkaisu on A4 kokoinen, 176 sivuinen ja hinnaltaan 31,02 e + alv. 8%, yht. 33,60 e.

### Tilaukset

*Tuula Nygård*  
puh. 010 381 6931

Lisätietoja yrtti- ja marjatuotannon laadusta

*Projektipäällikkö Markku Kajalo (POHERIKA)*  
*OY/KKK/Biotekniikan laboratorio*  
*Salmelantie 43*  
*88600 SOTKAMO*  
puh. 010 381 6225

## Biotekniikan laboratoriosta saatavia muita alaan liittyviä julkaisuja

Perikangas, J. & Lehtinen U. & Karjalainen M. 1997. Luonnonmarjojen uudet mahdollisuudet. Research Reports 2. University of Oulu. Research and Development Centre of Kajaani (REDEC). Biotechnology. 61 s. Hinta: 10,93 + Alv 0,87 yht. 11,80e

Kosonen, K. & Lehtinen, U. & Karjalainen, M. 1997. Yrttien käyttö ja markkinat - pohjoisen kasveilla Eurooppaan. Working Papers 12. University of Oulu. Research and Development Centre of Kajaani (REDEC). Biotechnology. 51 s. Hinta: 9,26 + Alv 0,74 yht. 10e

Moilanen, V., Lehtinen, U. & Karjalainen, M. 1998. Mustikan markkinat, tuotanto ja tulevaisuus. Working Papers 19. University of Oulu. Research and Development Centre of Kajaani (REDEC). Biotechnology. 66 s. Hinta: 9,26 + Alv 0,74 yht. 10e

Karjalainen, M. 1999. Eräiden erikoiskasvien tuotantokustannuslaskelmia. Oulun yliopisto, Kajaanin kehittämiskeskus. 58 s. Hinta: 9,26 + Alv 0,70 yht. 10e

Kosonen, K. 2000. Pienyritysjäyden kehittäminen elintarvikealalla. Working Papers 32. University of Oulu. Research and Development Centre of Kajaani (REDEC). Regional Development. 75 s. Hinta: 9,26 + Alv 0,74 yht. 10e

Kosonen, K. 2000. Puolukkakaupan tarkastelua Suomessa ja ulkomailla. Working Papers 33. University of Oulu. Research and Development Centre of Kajaani (REDEC). Regional Development. 38 s. Hinta: 7,78 + Alv 0,62 yht. 8,40e

### Tilaukset

*Tuula Nygård*  
puh. 010 381 6931

Katri Manninen

Kainuun ELO-aluekoordinaattori

---

# Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hanke-seminaari 1.-2.10.2002

Elintarvikealan osaamiskeskuksen (ELO) ja maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -työryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hanke-seminaarin. Seminaarin tavoitteena on lisätä yhteistyötä pk-elintarvikeyritysten kehittämistyössä. Teemoina on kysyntälähtöisyys elintarvikealan kehittämistyössä sekä erilaisten kehittämistyön toimintatapojen esittely.

Tilaisuus on tarkoitettu elintarvikealan kehittämishankkeiden toimijoille tai muutoin elintarvikeyrityksyyden kehittämistä kiinnostuneille. Myös TE-keskusten eri osastojen ja maakunnan liittojen edustajat ovat tervetulleita seminaariin.

**Seminaari järjestetään 1. - 2.10.2002 Mikkelin ammattikorkeakoulun Tekniikan koulutusyksikössä A-rakennuksen auditoriossa** (Patteristonkatu 3, 50100 Mikkeli). Kartta löytyy osoitteesta [www.mikkeli.amk.fi](http://www.mikkeli.amk.fi) - MAMK-info - paikkakuntien esittely ja kartat - Mikkeli.

Seminaari on osanottajille maksuton. Jokainen osallistuja vastaa itse matka-, ruokailu- ym. kustannuksista. Myös majoitusvarauksista jokainen osallistuja huolehtii itse.

Seminaarin osanottajia pyydetään ilmoittautumaan 20.9.2002 mennessä. Tarkemman ohjelman ja ilmoittautu-

mislomakkeen saa projektisihteeri Arja Meriluodolta, puh. (02) 333 6476 tai [arja.meriluoto@utu.fi](mailto:arja.meriluoto@utu.fi)

Tervetuloa!

---

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmälle on avattu uudet internet-sivut osoitteessa:

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

# IP-viljelystä ja laatutyöstä kilpailukykyä tuorevihannesketjuun

*Pyhäjärvi-instituutti on aloittanut toteuttamaan yhdessä viljelijöiden, tutkimuksen ja Inex Partners Oy:n kanssa Tuorevihannesketjun kehittäminen - IP-viljelystä ja laatutyöstä kilpailukykyä –hanketta maaliskuussa. Hankkeessa viedään tuorevihannesviljelijöiden käyttöön tutkittu IP-tuotantomenetelmä, joka tuottaa ensiluokkaista raaka-ainetta ympäristöä mahdollisimman vähän rasittavalla tavalla kuitenkin viljelyn taloudelliset tekijät huomioiden ottaen. Näin parannetaan tuorevihannestuotantoketjun eri osapuolten hinta- ja laatukilpailukykyä monipuolistamalla ketjun osapuolten toimintatapoja, osaamista ja yhteistyömuotoja. Hankkeessa mukana oleville viljelijöille rakennetaan IP-tuotantoon perustuva sopimustuotantomalli.*

## **Tuorevihannesketjuun tarkennettu viljelymenetelmä**

Tuorevihannesten kulutus kasvaa jatkuvasti. Suomalaiset vihannekset kilpailevat kuluttajan suosioista kaupan hyllyllä tuontivihannesten kanssa. Kuluttajien luottamus kotimaiseen tuotantoon turvataan parhaiten ketjun eri osapuolten, viljelyn, tutkimuksen, kauppakunnostuksen, kuljetuksen ja kaupan tiiviillä yhteistyöllä. Lisäksi tarvitaan kestävän kehityksen mukaisesti tuotantomenetelmien kehittämistä sekä suunnitelmallista tilalla tapahtuvien toimintojen kehitystyötä.

IP-viljelyssä (integrated production) ekologisesti kestävään kehitykseen päästään uusimman tutkimustiedon sekä viljelijöiden kokemuksen ja kaupan osaamisen yhdistämisellä. IP-viljely perustuu yksityiskohtaisiin, tarkkaan testattuihin ja kasvikohtaisiin viljelyohjeisiin sekä jatkuvaan kehitystyöhön. IP-viljelyssä lannoitteiden ja torjunta-aineiden käyttö minimoidaan. Viljelytoimien, esim. kasvinsuojelun tarpeellisuutta, arvioidaan havaintojen ja mittausten pohjalta.

## **IP-tuotanto osaksi vihannesketjun laatujärjestelmää**

IP-tuotantoon siirtyminen aloitetaan kaalikasveista, porkkanasta, varhaisperunasta ja sipulista laatimalla kullekin kasville IP-viljelyohjeistot. Toisessa vaiheessa siirtyvät IP-tuotantoon avomaankurkku, kesäkurpitsa, lanttu, punajuuri, nauris ym. kasvit. Koulutus tapahtuu monimuotokoulutuksena sisältäen lähiopetusta, pienryhmätyökentelyä, tutustumiskäyntejä, etäopiskelua ja tilakohtaista neuvontaa.

Kohderyhminä ja toteuttajina ovat n. 60 tuorevihannesviljelijää Varsinais-Suomesta, Satakunnasta, Pirkanmaalta, Hämeestä ja Uudeltamaalta sekä Inex Partners Oy. Hankkeen aikana omaksutaan yhteinen toimintamalli IP-viljelyn myötä osana yritysten laatujärjestelmää. IP-viljelyohjeiston laatii MTT:n kasvinsuojeluosasto kansainvälisten IP-sääntöjen mukaisesti suomalaisiin viljelyoloihin soveltaen.

## **Toteutus ja rahoitus**

Hanketta koordinoi Pyhäjärvi-instituutti. Pyhäjärvi-instituutin yhteistyökumppaneina hankkeessa ovat tuorevihannesviljelijät, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT), Inex Partners Oy sekä pakkaamoista Euran Vihanneskeskus Oy, Tuore-Tawastia Oy ja Vihannes Laitila Oy. Hanke on osa Elintarvikealan osaamiskeskus ELO:n toimintaa, jossa Pyhäjärvi-instituutti toimii satakuntalaisena solmuosana.

Hanke alkoi maaliskuussa 2002 ja päättyi toukokuun lopussa 2004. Päärahoitus tulee alueellisesta maaseutuohjelmasta (ALMA) kolmesta maakunnasta eli Pirkanmaan, Uudenmaan ja Varsinais-Suomen TE-keskusten kautta. Muita rahoittajia ovat hankkeeseen osallistuvat viljelijät, Inex Partners Oy sekä kunnat.

## **Lisätietoja**

Aino Launto-Tiuttu  
Pyhäjärvi-instituutti  
puh. (02) 838 0616  
aino.launto-tiuttu@pyhajarvi-instituutti.fi

# Pienteurastamojen lampaanteurastus- ja jäähdytyskäytännöt

**Viikki Food Centre kartoitti pienteurastamojen lampaanteurastus- ja jäähdytyskäytännöt, tarkoituksena selvittää vaikuttavatko jäähdytyskäytäntöjen eroavaisuudet lampaanlihan mureuteen. Hankkeen tuloksien ja asiantuntijatiedon perusteella laadittiin myös laatuopas lampaanteurastusta varten. Laatuopas jaetaan pienteurastamoihin sekä kaikille asiantuntija- ja neuvontaorganisaatioille.**

Koska lampaan teurastusmäärät ovat tänä päivänä verrattain vähäiset, sopii lampaan teurastus hyvin pienille teurastamoille ja maatilatalouden yhteydessä toimiville tilateurastamoille. Vuonna 2001 Suomessa oli 70 pienteurastamoa, joilla on lupa teurastaa lampaista. Näistä tavoitettiin toimintamenetelmien kartoitusta varten 59.

Kartoitus oli siis hyvin kattava, ja yhteydenotoissa kiinnitettiin huomiota myös kunkin teurastamon kokonaistilanteeseen. Erityinen kiitos kuuluu kolmelle pienteurastamojen joukossa merkittävälle teurastamolle, jotka päästivät tutkimuksen tekijän tiloihinsa mittauksia tekemään sekä olivat muutenkin erittäin yhteistyöhaluisia. Keskusteluja käytiin myös lampaanlihan mureuteen sekä Suomen lammasyhdistyksen edustajien kanssa. Näin saatiin luotua ajankohtainen kuva kokonaisuudesta. Tietoa kertyikin, aina tuloksiksi asti, enemmän kuin alunperin osattiin odottaa.

Pienteurastamoyrittäjiltä kysyttiin mm., minkä he kokevat ongelmaksi

lampaanteurastuksessa. Yleisesti ottaen itse teurastuksessa ei juuri koettu olevan ongelmia. Yrittäjistä 22 (teurastivat yhteensä n. 12 000 Suomessa v. 2000 teurastetusta 34 000:sta lampaasta) ei osannut nimetä mitään ongelmia koskien lampaan teurastusta. Muut luettelivat joitain ongelmia. Suurimmat ongelmakohdat olivat lampaanlihan pitkä ja liikkeet villat, jotka ovat hankalia ja selvä hygieniariski, tarkastusmaksukäytäntö sekä toiminnan heikko kate. Muut yleisimmät ongelmakohdat olivat viranomaisen muutamat ohjeet ja "tarvitavat muutokset" sekä suomenlampaanlihan liiallinen lihakkuuden vaihtelu tai liian pieni teurastus.

Kyselyn yleisenä johtopäätöksenä voidaan todeta, että pienteurastamojen lampaanteurastusmäärissä, teurastusta edeltävissä käytännöissä ja jäähdytyskäytännöissä on suuria eroja. Kehittämisaluetta jatkossa olisikin teurastusta edeltävissä käytännöissä, kuten eläinten kuljetus- ja säilytyslogistiikassa, koska sieltä on löydettävissä kilpailuetua vaikkapa palveluun tai eettisiin toimintatapoihin panostamalla.

Ensisijaisena tavoitteena oli siis selvittää, vaikuttavatko jäähdytyskäytännöt lampaanlihan mureuteen ja mureuttaako raakakypsytyksen lampaanlihan jäähdytyskäytännöstä riippumatta. Tulos oli, että teurastamojen välillä on vaihtelua, mutta käytetyillä jäähdytyslämpötiloilla ja jäähtymisnopeuksilla ei voida sanoa olevan merkitystä alle vuoden ikäisten lampaanlihan mureuteen. Muut tekijät, kuten eläinten stressaantumisen aste, vaikuttavat niin paljon, että jäähdytysläm-

pötilän vaikutus peittyi niiden alle. Raakakypsytyksen todettiin mureuttavan merkittävästi lampaanlihaa. Raakakypsytyksestä kannattaakin siis käyttää ulkoilman ja paistien mureuden varmistamiseksi.

Hankkeen loppuraportin voi lukea Viikki Food Centren www-sivuilta osoitteesta <http://www.foodcentre.helsinki.fi/>

Jos organisaationne ei ole saanut laatuopasta syyskuun loppuun mennessä, ottakaa yhteyttä niin toimitamme sen teille.

Lisätietoja

Jussi Peusa

tuotekehityspäällikkö

Viikki Food Centre

puh. (09) 191 58453

[jussi.peusa@helsinki.fi](mailto:jussi.peusa@helsinki.fi)

---

# Kalakukko liitettiin EU:n "aito perinteinen tuote" -rekisteriin

Kalakukko on toinen suomalainen tuote, joka sai EU:n "Aito perinteinen tuote" -nimisuojaus. Kalakukko rekisteröitiin 16.7.2002. Helmikuussa 2002 tähän "Aito perinteinen tuote" -rekisteriin pääsi suomalainen sahti.

"Aito perinteinen tuote" tarkoittaa sitä, että elintarvikkeen valmistusmenetelmä on suojattu. Kuka tahansa EU:n alueella saa valmistaa myyntiin kalakukkoa, mutta valmistuksen on tapahduttava rekisteröidyn perinteisen me-

netelmän mukaisesti. Tämäntyyppinen nimisuojaus on uusi kaikissa EU-maissa ja rekisteröityjä tuotteitakin on toistaiseksi alle 20. Näihin kuuluvat esim. Mozzarella -juusto, Falukorv -makkara sekä belgialaisia hedelmäoluita, kuten Kriek, Gueze ja Faro.

Lisätietoja EU:n laajuisesta nimisuojaajärjestelmästä mm.

Sahdille EU:n nimisuoja (kts. Ruoka-Suomi tiedote 1/2002) ja

[http://www.mmm.fi/maatalous\\_maaseudun\\_kehittaminen/alkupera\\_nimisuoja\\_laatu/nimisuojarjestelma.html](http://www.mmm.fi/maatalous_maaseudun_kehittaminen/alkupera_nimisuoja_laatu/nimisuojarjestelma.html)

Lisätietoja

*Leena Anttila*

*MMM*

*puh. (09) 1605 3404*

*fax. (09) 1605 4290*

*leena.anttila@mmm.fi*

---

## ELKO 2003

14. – 16.5.2003 klo 10-18 Helsingin Messukeskus  
Elintarviketeollisuuden tuotantotekniikka, raaka-aineet ja pakkaukset

Elintarviketeollisuus on lähes 8000 miljoonan euron kokonaistuotannollaan Suomen kolmanneksi suurin teollisuuden ala, joka työllistää yli 40000 henkilöä. Alan vahvuuksia ovat huippuosaaminen, luotettavuus ja korkealuokkainen teknologia.

ELKO 2003 messut on laajuudeltaan ja kävijämäärältään yksi Pohjoismaiden merkittävimmistä elintarviketeollisuuden tuotantotekniikan ammattitapahtumista. Vuonna 2000 ELKO keräsi 6339 kävijää ja 196 näytteliasettajaa.

Lisätietoja  
[www.finnexpo.fi](http://www.finnexpo.fi)



# Maitohappobakteerit allergioiden ehkäisyssä

Allergiat ja etenkin niin sanotut atooppiset sairaudet - atooppinen ihottuma, allerginen nuha ja astma – ovat lisääntyneet voimakkaasti kaikkialla teollistuneessa maailmassa ja allergia on nykyisin lasten yleisin pitkäaikaissairaus. Perinnöllisen taipumuksen ohella useat ympäristökijät vaikuttavat allergioiden puhkeamiseen. Uutta tutkimustietoa on kertynyt ravitsemuksen, erityisesti maitohappobakteerien, vaikutuksesta immuunivasteeseen, suoliston puolustusvasteeseen sekä allergian puhkeamiseen ja etenemiseen.

Allergisoitumisen riski on suurin varhaislapsuudessa, koska elimistön puolustusjärjestelmän tasapaino ei ole vielä vakiintunut. Yksinomaisen rintaruokinnan ensimmäisinä elinkuukausina uskotaan olevan paras suoja allergian kehittymistä vastaan sillä äidinmaito sisältää vasta-aineita ja muuta immunologista solukkoa. Lapsen puolustusjärjestelmä kypsyy normaalin bakteerikasvuston muodostuessa ja rintaruokittulla lapsella on suolistosaan suotuisia bifidobakteereita ja laktobasilleja.

Suolistobakteerien epätasapainon varhaisessa imeväisiässä on osoitettu kasvattavan allergisen reaktiotavan riskiä. Allergiaa sairastavilla on myös poikkeava suoliston mikrobikasvusto. Useista maitohappobakteereista, jotka ovat suoliston normaalista mikrobikasvustosta eristettyjä hyödyllisiä bakteereja, on ollut hyötyä jo kehittyneen maitoallergian oireiden hillitsemisessä. Yhden tutkimuksen mukaan äidille odotus- ja imetysaikana annetut maitohappobakteerit pienentävät atooppisen ihottuman kehittymisen

riskiä lapsella. Suoliston paikallispuolustuksen tehostaminen ja allergiseen tulehdusvasteeseen vaikuttaminen maitohappobakteereilla voi olla merkittävä askel allergian ehkäisyssä ja allergian spesifisen hoidon kehittämisessä.

Sekä maitohappobakteereja että allergiaa on useaa tyyppiä. Niinpä eri maitohappobakteerien ominaisuuksista ja vaikutustavoista tarvitaan lisää tutkimustietoa. Kliinisten ravitsemustutkimusten jälkeen on mahdollista kehittää spesifisiä maitohappobakteereja sisältäviä terveysvaikutteisia elintarvikkeita allergian ehkäisyyn tai hoitoon. Mikään yksittäinen maitohappobakteereja sisältävä tuote ei kuitenkaan voi korvata monipuolista ruokavaliota. Terveysvaikutteisten elintarvikkeiden tulisi aina kuulua osana suomalaisiin ravitsemussuosituksiin perustuvaan ruokavalioon. Maitohappobakteerien lisäksi elintarvikkeen muut osatekijät, kuten tietyt ravintoaineet, voivat vaikuttaa elimistön puolustusvasteeseen ja siten allergian puhkeamiseen. Elintarvikkeen ravitsemuksellisen koostumuksen suunnittelu on siis ensiarvoisen tärkeää

## Kirjallisuutta

Hoppu U, Kalliomäki M, Laiho K, Isolauri E. Breast milk - immunomodulatory signals against allergic diseases. *Allergy* 2001;56(Suppl):23-26.

Huovinen P, Hatakka A, Hiltunen M, Jalava J, Nevalainen A, Pietinen P, et al. Mikrobiot ja ihminen - kohti ymmärtävää kumpanuutta. *Suomen Lääkärilehti* 2001;56:2916-2918.

Kalliomäki M, Kirjavainen P, Eerola E, Kero P, Salminen S, Isolauri E. Distinct patterns of neonatal gut microflora in infants in whom atopy was and was not developing. *Journal of Allergy and Clinical Immunology* 2001;107:129-134.

Kalliomäki M, Salminen S, Arvilommi H, Kero P, Koskinen P, Isolauri E. Probiotics in primary prevention of atopic disease: a randomised, placebo-controlled trial. *Lancet* 2001;357:1076-1079.

Laiho K, Hoppu U, Huurre A, Salminen S, Isolauri E. Allergia - haaste ravitsemusneuvonnalle. *Suomen Lääkärilehti* 2002;57:2051-2053.

Salminen S, Bouley C, Boutron-Ruault M-C, Cummings JH, Franck A, Gibson GR, et al. Functional food science and gastrointestinal physiology and function. *British Journal of Nutrition* 1998;80(Suppl):147-171.

Takala P, Klaukka T, Rahkonen O. Astma ja allergia selittävät lasten pitkäaikaissairastavuuden lisääntymisen. *Suomen Lääkärilehti* 2001;41:4151-4155.

Isolauri E, Hoppu U, Laiho K. Ravitsemustietoa allergiaperheille. <http://www.utu.fi/research/nami/>

Lisätietoja

*Kirsi Laiho*

*Biokemian ja elintarvikekemian laitos ja Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus*

*Turun yliopisto*

*Pharmacy*

*20520 Turku*

*kirsi.laiho@utu.fi*

---

# Uuden sukupolven poronmaitovalmisteet -loppuraportti

## Reindeer milk production of new generation

Biotekniikan laboratoriossa Sotkamossa on tutkittu poronmaidon tuotteistamismahdollisuuksia uusina erikoissovelluksina niin, että hyödynnetään sekä poronmaidon käytön perinteitä että uutta tutkimustietoa ja teknologiaa markkinalähtöisesti. Hankkeessa oli mukana myös Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen porotutkimusasema Kaamasesta.

Tuotekehityksen pohjana olivat perinteiset poronmaitotuotteet (poronmaito kahvikermana, poronjuusto, poronmaitojäätelö ja kylmäkuivattu poronmaitojauhe). Saadut tulokset osoitti-

vat, että poronmaidolla on nykyaikakin mahdollisuuksia mitä erilaisimpien tuotteiden raaka-aineena, myös mm. kosmetiikassa. Hankkeen tuloksia voidaan suoraan käyttää hyväksi poronmaidon tuotteistamisessa tai poronmaidon hyödyntämisessä sellaisenaan matkailun oheispalveluissa. Poronmaidon käytöstä saatu perinnetieto ja erityispiirteet maidon koostumuksessa ovat osa "poronmaidon tarinaa", jota voidaan hyödyntää myös poronmaitotuotteiden markkinoinnissa.

Hankkeessa tuotiin esille myös vaikeuksia, joita ilmeni poronmaidosta kehitettävien elintarvikkeiden tuotteistamisessa ja kannattavuudessa. Vaike-

uksien voittamiseksi lisää tutkimusta tarvitaan mm. poronmaidon laadusta, koostumuksesta, tuotantomäärästä ja tuotantokustannuksista sekä tuotteiden laadusta, valmistuskustannuksista ja markkinoinnista.

Katri Manninen  
Kainuun ELO-aluekoordinaattori

Lisätietoja tutkimuksesta  
*Tutkija Hanna-Liisa Malinen*  
*Biotekniikan laboratorio*  
*Salmelantie 43*  
*88600 Sotkamo*  
*puh. 010 381 6928*

---

## Maatalouden erikoistuotanto Suomessa -kartoitus

Helsingin yliopistossa Viikissä on Taloustieteen laitoksella käynnistynyt sellaisten vahvuus- ja osaamistekijöiden kartoitus, jotka tukevat maaseudun ja sen elintarviketuotannon tulevaisuuden kilpailukykyä. Samalla etsitään yrityksiä ja yritysverkostoja, joissa on myös kansainvälistä kasvupotentiaalia.

Kartoituksen tuomien tulosten pohjalta on tarkoitus käynnistää Sitran tuella pilottiprojekti (-projekteja), joka tukee osaamisen kehittymistä tällä alu-

eella. Sitra on jo ollut aktiivisesti kehittämässä muun muassa sellaisia perinteisiä aloja kuin laukut ja nahkatuotteet sekä soitinrakennus.

Mikäli koet, että edustamallasi taholla tai omalla alueellasi on erityistä annettavaa tässä suhteessa, ota yhteyttä kartoituksen tekijään Jarmo Markulaan.

Kartoituksella on myös oma kotisivu: <http://honeybee.helsinki.fi/~jmarkula>

Lisätietoja  
*Jarmo Markula*  
*Food Economics*  
*PL 27*  
*00014 Helsingin yliopisto*  
*puh. (09) 1915 8984*  
*fax. (09) 1915 8520*  
*jarmo.markula@helsinki.fi*

# MISTÄ FLAVORI MUODOSTUU - HAIHTUVAT YHDISTEET ELINTARVIKKEISSA

Mittaaminen, muokkaaminen ja karakterisointi  
moderneilla menetelmillä

15.10.2002 klo 12.00-16.15

VTT Biotekniikka, C-talon seminaarisali, Tietotie 2, Otaniemi, Espoo

Seminaari on tarkoitettu ensisijaisesti elintarvike-, virvoitusjuoma- ja pakkausalan tuotekehityksestä ja laadusta vastaaville henkilöille

## OHJELMA

- |       |   |
|-------|---|
| 12:00 | <b>Avaus</b><br><i>Johtava tutkija Raija Ahvenainen</i>   |
| 12:15 | <b>Flavorin merkitys tuotteessa</b><br><i>Ryhmäpäällikkö Liisa Lähteenmäki</i>  |
| 12:45 | <b>Haihtuvien yhdisteiden analysointi</b><br><i>Tutkija Tiina Rajamäki</i>  |
| 13:30 | <b>Kahvi</b>  |
| 14:00 | <b>Viljatuotteiden flavori - sen muodostuminen ja muokkaaminen</b><br><i>Erikoistutkija Raija-Liisa Heiniö</i>                                    |
| 14:25 | <b>Haihtuvien yhdisteiden vaikutus panimotuotteiden aromiin</b><br><i>Tutkija Hannele Virtanen</i>  |
| 14.50 | <b>Säilyvyyden seuranta instrumentaalisin menetelmin</b><br><i>Erikoistutkija Maria Smolander</i>   |
| 15:15 | <b>Virrehajujen instrumentaalinen määrittäminen</b><br><i>Tutkija Hannele Virtanen</i>  |
| 15:40 | <b>Haihtuvat yhdisteet aistittavan laadun kannalta - hyödyntäminen teollisuudessa</b><br><i>Tutkimuspäällikkö Jukka Kronlöf, Oyj Hartwall Abp</i> |
| 16:05 | <b>Seminaarin päätös</b>  |

TERVETULOA !

Seminaariin pyydetään ystävällisesti ilmoittautumaan 7.10.2002 mennessä Eva Fredriksson-Haramolle, VTT Biotekniikka p. 09 456 5164 tai e-mail: [eva.fredriksson@vtt.fi](mailto:eva.fredriksson@vtt.fi).

Seminaari on maksuton

---

## 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 2002**

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2002	22.11.	9.12.

## ELO-koordinaattorit

### Uusimaa ja Itä-Uusimaa

Aluekoordinaattori Tiina Piilo  
Viikki Food Centre  
Helsingin tiedepuisto Oy  
PL 27 (E-talo)  
00014 Helsingin yliopisto  
puh. (09) 1915 8454, 050 592 4794  
fax. (09) 1915 8600  
tiina.piilo@helsinki.fi

### Varsinais-Suomi

Aluekoordinaattori Marjo Mäkinen-Aakula  
Turun yliopisto  
Biokemian ja elintarvikekemian laitos  
20014 Turun yliopisto  
puh. (02) 333 6875, 040 767 6596  
fax. (02) 333 6890  
marjo.makinen-aakula@utu.fi

### Kaakkois-Suomi

Aluekoordinaattori Tuula Taavila  
Kymenlaakson maaseutukeskus  
Elintarvikeyrityspalvelut  
Paimenpolku 16  
45100 Kouvola  
puh. (05) 745 1406, 040 588 0958  
fax. (05) 375 6992  
tuula.taavila@maaseutukeskus.fi

### Etelä-Savo

Aluekoordinaattori Sari Mäkinen-Hankamäki  
Ekoneum ry  
PL 181  
50101 Mikkeli  
puh. (015) 355 6293  
fax. (015) 355 6365  
sari.markinen-hankamaki@ekoneum.com

### Pohjois-Karjala

Aluekoordinaattori Anne Karppinen  
Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä/ELO-FOOD  
PL 199  
80101 Joensuu  
puh. (013) 244 2386, 050 359 8042  
fax. (013) 244 2307  
anne.karppinen@pkky.fi

### Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi

Aluekoordinaattori Sonja Manssila  
Oulun seudun Ammatillisen koulutuksen kuntayhtymä  
PL 213  
90101 Oulu  
puh. (08) 312 6188, 050 535 9887  
fax. (08) 312 6189  
sonja.manssila@osakk.fi

### ELO-koordinaatioyksikkö

Koordinaattori Pirkko Gröhn  
Agropolis Oy  
Elintarvikealan osaamiskeskus ELO  
31600 Jokioinen  
puh. (03) 4186 7491  
fax. (03) 4186 7382  
pirkko.grohn@agropolis.fi

### Satakunta

Aluekoordinaattori Harto Ylitalo  
Pyhäjärvi-instituutti  
Ruukinpuisto  
27500 Kauttua  
puh. (02) 838 0600, 050 517 9784  
fax. (02) 838 0660  
harto.ylitalo@pyhajarvi-instituutti.fi

### Kanta-Häme

Aluekoordinaattori Erkki Vasara  
Agropolis Oy  
31600 Jokioinen  
puh. (03) 4186 7385, 0400 699 209  
fax. (03) 4186 7382  
erkki.vasara@agropolis.fi

### Keski-Suomi

Aluekoordinaattori Marja Seuranen  
RuokaCentria  
Jyväskylän AMK  
Saarijärventie 21  
40200 Jyväskylä  
puh. (014) 444 6502, 040 553 0315  
fax. (014) 444 6500  
marja.seuranen@jypoly.fi

### Pohjois-Savo

Aluekoordinaattori Enni Mertanen  
Kuopion yliopiston koulutus- ja  
kehittämiskeskus  
PL 1627  
70211 Kuopio  
puh. (017) 163 922, 050 528 0897  
fax. (017) 163 903  
enni.mertanen@uku.fi

### Kainuu

Aluekoordinaattori Katri Manninen  
Oulun yliopisto/Kainuun yksiköt  
Biotekniikan laboratorio  
Salmelantie 43  
88600 Sotkamo  
puh. 010 381 6941, 050 375 0889  
fax. 010 381 6940  
katri.manninen@oulu.fi

### Ruoka-Suomi –työryhmä

Koordinaattori Heidi Valtari  
Täydennyskoulutuskeskus  
Lemminkäisenkatu 14-18 B  
20520 Turku  
puh. (02) 333 6416, 0400 487 160  
fax. (02) 333 6331  
heidi.valtari@utu.fi

# Tapahtumakalenteri

27.9.2002	Ruokatutkijoiden syysseminaari, Tampere (minna.rasanen@uta.fi)
1. – 2.10.2002	Elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaari, Mikkeli (kts. sivu 15)
15.10.2002	Mistä Flavori muodostuu - hahtuvat yhdisteet elintarvikkeissa, Espoo (kts. sivu 18)
22.10.2002	Mistä ruoka koostuu?, Kuopio ( <a href="http://www.utu.fi/ml/biokemia/etk_ilmo.html">http://www.utu.fi/ml/biokemia/etk_ilmo.html</a> )
25.10.2002	Elintarviketeollisuus tulevaisuuden alana -seminaari, Helsinki (petri.linkoneva@etl.fi)
13. - 14.11.2002	Terveysvaikutteisten elintarvikkeiden markkinointi -seminaari, Helsinki ( <a href="http://www.kontakti.net/showevent.php?id=187&amp;cat=ohj!">http://www.kontakti.net/showevent.php?id=187&amp;cat=ohj!</a> )
22. – 24.11.2002	Ruoka 2002, Helsinki Messukeskus (info@finnexpo.fi)
4. – 6.4.2003	Farma ruokamessut, Viihdy & Virkisty, Avantgarden –messut, Turun messukeskus (kts. sivu 7)
14.5.2003	Elintarvikepäivä 2003, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.etl.fi">www.etl.fi</a> )
14. - 16.5.2003	ELKO-messut, Helsinki Messukeskus (kts. sivu 15)