

## Ruoka-Suomi –tiedote

Ruoka-Suomi –tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2003 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painosmäärä on 1800 kpl. Jakelulistalla on noin 1300 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

### Toimitus

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

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

## Sisällys

Poimintoja hallitusohjelmasta	1
Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille	2
Ruokamatka taito-tv:n opinportissa	3
Elinvoiman eväät -hanke	4
Marakassi	5
Tuoreus, paikalliset hyvät maut ja tutut yrittäjäkasvot	6
lähiruoan vahvimpia markkinointiargumentteja	
Elintarvikealan pk-yritysten vientitoiminta suuria yrityksiä selkeästi vähäisempää	8
Ruoka-Suomi -tiedotteen lukijakysely 2003	11
Elintarvikestrategiat netissä	11
Servinet Communication Oy: Entistä tehokkaampaa asiointia - sähköisesti	12
Kaakkois-suomalaiset elintarvikeyritykset treenauksessa	13
Televisiotietoiskut elintarvikealan koulutuksesta	14
fff Legal -juridista neuvontaa elintarvikealan yrityksille	15
Lähiruokatuotteiden kaupallistaminen seminaari	16
Luomun järki ja tunteet	17
Pientyönantajien palvelukeskus tekee työntekijän palkkaamisen helpoksi	18
Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaari 7. - 8.10.2003 sekä Luonnontuotealan seminaari 8. - 9.10.2003	19
Riista, metsästy ja matkailu -elikeinona maaseudulla	19
Uusi elintarviketiedon kirja ilmestynyt	20
Laadukas peruna ruokapöydän keustosuosikiksi	20
Luomutuote - aito vaihtoehto	21
Saimaan Luomu ry:ssä muutosten vuosi	22
Norjan markkinat pähkinänkuoressa - Business book pk-yrityksille	23
Ehdotus ympäristöterveydenhuollon laboratorioihin kohdistuvista viranomaisvaatimuksista	23
Palvelukortti	24

### lukijakysely


### keskiaukeama



*Vuoden tilaviinin arviointi  
28.7.2003 Lepaalla*

## Ruoka-Suomi –tiedotteen ilmestyminen vuonna 2003

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2003	17.11.	3.12.



HELSINGIN YLIOPISTO

**MAATALOUS- JA ELINTARVIKEALAN  
AGRINNO-DIPLOMA 20 ov**  
– uusi yliopistollinen koulutusohjelma  
alkaa lokakuussa

**Osaajat** agronomit ja elintarviketieteen maisterit tai vastaavat opinnot suorittaneet, joilla vähintään kolmen vuoden työkokemus alan asiantuntija-tehtävissä.

**Tavoite** kehittää osallistujien ammatillista osaamista tarjoamalla ajantasaisia tietoja maas- ja elintarviketalouden alalta, tuusuttamalla alan uusimpaan tieteelliseen tietoon ja ohjaamalla soveltamaan sitä omassa työssä.

**Sisältö**  
Yhteiset opinnot (6 ov), Vaihhtohtoiset linjat (5 ov): Luikkeenjohto ja johtaminen tai Markkinointi, Kehitushankke (3 ov), Vapaavalintaiset opinnot (4 ov)

**Toteutus** 2-3 päivän lähiopetusjaksoissa mm. Helsingissä ja Seinäjokella. Lisäksi omaoimista työskentelyä, jossa tukena verkko opuskeleuympäristö.

**Hinta** 5 200 euroa/opiskelija (sis. 20 ov:n opinnot)

**Lisätietoja ja hakulomakattilaukset** (haku päättyy 30.9.2003)  
HY/Länsi-Uudenmaan Eläinlääkärikoulutuslaitos  
puh. (09) 8190 8520, ama.vainola@helsinki.fi  
www.helsinki.fi/aikauskoulutus/lum/

HY/Mansudun tutkimus- ja koulutuskeskus, Seinäjoki  
puh. (06) 4213 347, katja.perttu@helsinki.fi  
www.helsinki.fi/hymakes

# Tapahtumakalenteri

12.9.2003	Riista, metsästys ja matkailu -elinkeinona maaseudulla, Jyväskylä kts. s. 19
17.9.2003	Lähiuokatuotteiden kaupallistaminen -seminaari, Joensuu kts. s. 16
7. - 9.10.2003	Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari ja Luonnon tuotealan seminaari, Ähtäri (arja.meriluoto@utu.fi) kts. s. 19
8.10.2003	Luomutuote - aito vaihtoehto, Helsinki (helena.juutilainen@sci.fi) kts. s. 21
11. - 15.10.2003	Anuga elintarvikemessut, Köln Saksa ( <a href="http://193.99.40.28/auftritte/0250/html/00/index.htm">http://193.99.40.28/auftritte/0250/html/00/index.htm</a> )
15.10.2003	Kansainvälinen maaseudun naisten päivä, Hämeenlinna (annamari.asikainen@sm.intermin.fi)
15. - 16.10.2003	In line hygienic testing, VTT Espoo (mirja.mokkila@vtt.fi)
30.10.2003	Luomun järki ja tunteet, JuhlaLYHTY, Joensuu kts. s 17
20.11.2003	Elinvoiman eväät seminaari, Kiuruvesi kts. s. 4
21.11.2003	Luomuliiton valtakunnallinen seminaari, Kiuruvesi kts. s. 4
21. - 23.11.2003	ELMA -maaseutunäyttely, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
23.11.2003	Maaseutu turuille, toreille ja kauppahalleihin seminaari klo 12 - 16, Helsinki Messukeskus (paivi.toyli@utu.fi)
17. - 19.3.2004	Gastro 2004, Helsinki Messukeskus( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
17. - 20.3.2004	Viiniexpo 2004 ja Kala 2004, Helsinki Messukeskus ( <a href="http://www.finnexpo.fi">www.finnexpo.fi</a> )
2. - 3.10.2004	Luomumessut, Helsinki Kaapelitehdas (helena.juutilainen@sci.fi)

## MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)

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

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

# Poimintoja hallitusohjelmasta

***Edellisen Ruoka-Suomi -tiedotteen jälkeen olemme saaneet taas uuden hallituksen maahamme. Hallitusohjelmassa yrittäjyys ja erityisesti pien- ja keskisuuren yrittäjyyden tukeminen ovat keskeisellä sijalla, samoin koulutus- ja työllisyyskysymykset.***

Näkyvimmin yrittäjyyden edistäminen tulee konkretisoitumaan hallituksen yrittäjyyden politiikkaohjelman kautta, joka on yksi uuden hallituksen neljästä politiikkaohjelmasta. Muut ohjelmat koskevat työllisyyttä, tietoyhteiskuntaa sekä kansalaisvaikuttamista. Yrittäjyysohjelmassa keskeisiä toimenpiteitä ovat muun muassa yrittäjäuralle ryhtymisen kannusteiden etsiminen, aloitus- ja kasvuvaiheessa olevien pienten ja keskisuurten yritysten toiminnan ja laajentumisen sekä naisyrittäjyyden edistäminen, lainsäädännön sovittaminen myös pienten yritysten tarpeisiin, yrittäjien sukupolvenvaihdoksien helpottaminen, vanhemmuuden ja yrittäjyyden vaatimusten yhteensovittaminen sekä yrittäjien sosiaaliturvan kannustavuuden kehittäminen.

Verokysymyksissä yksi hallituksen lähtökohdista on, että Suomi osallistuu EU:ssa mahdollisesti jatkuvaan pienten työvaltaisten palvelualojen arvonlisäverotuksen huojennukseen. Verotuksen osalta hallitusohjelmassa on tavoitteeksi asetettu muun muassa alv:n alarajan muuttaminen liukuvaksi pienimpien yritysten kasvumahdollisuuksien edistämiseksi. Tavoitteena on, että uudistus tulisi voimaan vuoden 2004 aikana.

**Elintarvikeala ja hallituksen linjaukset**

Elintarvikeala ei hallitusohjelmassa omana toimialanaan näy kovinkaan monessa kohdassa, mutta välillisesti yrittäjyyden ja osaamisen vahvistamisen tavoitteet koskevat myös elintarvikealaa.

Suoraan elintarvikealaan liittyy muun muassa hallituksen tavoite toimia EU:n säännösten muuttamiseksi siten, että ravintoloiden ja henkilöstöruokailun ruokatarjoilun arvonlisäverokanta voidaan alentaa elintarvikkeiden arvonlisäveron tasolle. Hallitusohjelmassa esiin nousee myös ympäristökysymykset, ympäristöhaittojen vähentäminen ja ekotehokkuuden parantaminen. Elintarvikealaa koskee esimerkiksi ohjelman tavoite juomapakkausten valmisteveroperusteisen ympäristönohjausjärjestelmän kehittämisestä sekä elintarviketeollisuuden puhtaan veden saannin turvaamisesta.

Korkealaatuisten suomalaisten elintarvikkeiden saatavuuden turvaaminen elintarvikeketjun kansallisen laatustrategian toteutumisen kautta on nostettu erillistavoitteeksi hallitusohjelmaan. Myös elintarvikkeiden laadun valvonta, uusien innovaatioiden tukeminen elintarvikkeiden tuotantoketjujen kokonaisvaltaiseksi kehittämiseksi sekä terveyttä edistävien elintarvikkeiden tutkimuksen ja tuotekehityksen edistäminen ovat ohjelmassa mukana. Lisäksi elintarvikealaan liittyy tavoitteet luomutuotannon kehittämisestä sekä eri hallinnonalojen yhteistyönä tehtävästä luomutuotteiden jalostuksen ja markkinoinnin kehittämisestä.

Suoraan Ruoka-Suomi -teemaryhmän työhön liittyy hallitusohjelmassa oleva toimeksianto maaseutupoliittisen ohjelman päivittämisestä. Ihmisten maaseutu -ohjelmaan toteutetaan vielä vuoden 2004 loppuun, mutta jo nyt on käynnissä uuden ohjelman valmistelutyö alueilla käytävän neuvottelukierroksen kautta. Valmistelutyöhön tulee kuulumaan useiden muiden toimenpiteiden lisäksi myös teemaryhmien omasta toimialastaan koostamat kehittämissuositukset. Ruoka-Suomi -teemaryhmän loppuvuoden ja alkutalven tehtäviin kuuluu alan kehitysnäkymien läpikäynti ja alan keskeisten, valtakunnan tason ohjelmaan kuuluvien esitysten laadinta ja esiinnosto.

## **Muutosten tuulia**

Ruoka-Suomesta on tullut minulle vuosien varrella hyvin läheinen työryhmä, ensin oman jäsenyyteni, sitten puheenjohtajuuden kautta. Nyt olen kuitenkin poistumassa näistä kuvioista hyvin, mutta haikein mielin vähäksi aikaa, sillä syyskuussa siirryn toteuttamaan pääministerimme tavoitetta maaseudun uusien asukkaiden ja lasten määrän lisäämisestä... Toivotan äitiyslomani aikana Ruoka-Suomen puheenjohtajuutta hoitavalle Sirpa Karjalaiselle iloa ja innostusta Ruoka-Suomi -työhön!

ps. muistattehan täyttää ja palauttaa tämän lehden ohessa olevan Ruoka-Suomi -tiedotteen asiakaskyselyn!

*Kirsi Viljanen  
Ruoka-Suomi -teemaryhmä, puheenjohtaja  
ylitarkastaja, MMM*

# Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille

Idea "Kansallinen laatujärjestelmä hedelmäpohjaisille alkoholituotteille" hankkeeseen tuli Suomen tilaviiniryttäjiltä, joiden mielestä kotimaiselle pienimuotoiselle kaupalliselle hedelmäviinialalle on tärkeää saada tuotteiden laatua tukeva järjestelmä. Maa- ja metsätalousministeriön pääosiltaan rahoittama hanke on ollut käynnissä 1.4.2002 alkaen. Hankkeen tavoitteena on rakentaa tilaviiniryttäjien valmistamille hedelmäpohjaisille alkoholituotteille niiden arvoa nostava, positiivinen laatuluokittelujärjestelmä. Tuulevan järjestelmän peruslähtökohtana on ryttäjän ammattitaidon, tuotteen korkean laadun sekä puhtauden esilletuominen ja varmistaminen sekä näiden asioiden selkeyttäminen kuluttajalle. Tavoitteena on myös lisätä tilaviinituottajien laatuajattelua ja sitä kautta nostaa tuotteiden profiilia ja tuotannon kannattavuutta. Järjestelmä ei tule supistamaan hedelmäviinien, -liköörien ja -tiseiden raaka-ainevalikoimaa tai valmistusmenetelmiä.

Hankkeen rahoittavat Maa- ja metsätalousministeriö, Suomen Viiniryttäjät ry sekä Hämeen ammattikorkeakoulu. Hankkeen vastuullinen toteuttaja on Hämeen ammattikorkeakoulu. Vastuullinen toteuttaja vastaa hankkeen toteutuksesta, hallinnoinnista ja raportoinnista. Hanke toteutetaan yhteistyössä Suomen Viiniryttäjät ry:n (SVY ry) ja Pohjois-Savon koulutuskuntayhtymän Viinietokeskuksen kanssa. Asiantuntijana hankkeessa toimii myös Suomenjoen marjaosaamiskeskus.

Hankkeen projektipäällikkönä toimii Hämeen ammattikorkeakoulun puu-

tarhatalouden koulutusohjelman tilaviinikouluttaja Mikko Hasu, hortonomi (amk) ja projektiasiantuntijana Pohjois-Savon koulutuskuntayhtymän Viinietokeskuksen toiminnanjohtaja István Zsembery, viinutuotannon DI. Edellä mainittujen varsinaisten projektiin rekrytoitujen henkilöiden lisäksi hankkeessa toimii myös vapaaehtoinen, tilaviiniryttäjistä koostuva tukiryhmä, jonka tehtävänä on kommentoida hankkeen aikaansaannoksia ryttäjänäkökuulmasta.

Projektin tukiryhmä:

Urpo Koivusalo, Bothniaplain Oy  
Janne Pihamaa, Viini Pihamaa Oy  
Jouni Huusari, Tyryn Viini Oy  
Harri Turunen, peltoHermannin Viinitala  
Ari Ruokojärvi, Ylläksen Viini & Willa Oy  
Timo Jokinen, Tammiluodon Viinitala Oy

Lisäksi tammikuusta 2003 lähtien hankkeessa on toiminut kiinteä aistinvaraisen arvioinnin ryhmä, jonka tehtävänä on luoda tuoteryhmien laatu-profiilit hankehenkilöstön ohjaamana sekä syventää osaamistaan hedelmä-alkoholituotteiden aistinvaraisessa arvioinnissa ja toteuttaa hankkeessa syntyvän laatuluokittelun aistinvaraisen arvioinnin osuus.

Aistinvaraisen arvioinnin ryhmä:

Taina Hallman, tilaviiniryttäjä – SVY ry  
Markus Maulavirta, keittiöpäällikkö - Ravintola Nokka  
Ossi Leväinen, johtaja – Itä-Suomen alkoholituotanto Oy  
Ari Laakkonen, ylitarkastaja - STTV  
Istvan Zsembery, viinutuotannon DI-

PSkky ViTiKe

Jouko Kääriäinen, toimittaja – Savon Sanomat

Mikko Hasu – Hamk, Lepaa

Aikataulu ja toimenpiteet

*Osa 1: 1.4.2002 – 31.3.2003*

*Osa 2: 1.4.2003 – 31.3.2004*

*Osa 3: 1.4.2004 – 31.12.2004*

**1. osassa** tehtiin kansainvälisten laatuluokitusten selvitystyö ja parhaiden käytänteiden analysointi. Suomessa käytössä olevat marjat kartoitettiin ja tietokanta luotiin. Raaka-aineen koerät hankittiin analysointia varten sekä tehtiin tarvittavat kemialliset analyysit. Koottiin aistinvarainen asiantuntijaraati ja aloitettiin koulutus.

Alkuvuonna 2003 laadittiin ehdotus suomalaisen laatuluokitusjärjestelmän pohjaksi ja koulutettiin asiantuntijaraati.

**2. osassa** on jo toteutettu aistinvaraisen arvioinnin raadin kouluttaminen sekä raadin peruskoulutus että tuoteryhmän 1 kuvailu. Raaka-aineanalyysit (sato 2002 sokeri- ja happorakene) tehtiin ja purettiin tuotteiden kemialliset analyysit. Myös raaka-ainepuusteet tarkennettiin.

Vuoden 2003 heinä- ja elokuussa kehitettiin arviointitapahtuman kriteerejä ja toteutettiin Lepaan vuoden tilaviini –tapahtuma. Tuoteryhmä 1 luokiteltiin pilot –luonteisesti.

Syyskuussa 2003 toteutetaan tuoteryhmän 1 pilotluokittelun analysointi sekä tiedotetaan luokittelusta. Edelleen tehdään raaka-aineanalyysija

# Ruokamatka taito-tv:n opinportissa

(sato 2003 sokeri- ja happorakenne). Loka- marraskuussa 2003 aloitetaan ja tehdään tuoteryhmän 3 kuvailu. Joulukuussa tuoteryhmät 2 ja 3 pilot –luonteisesti luokitellaan.

Tammikuussa 2004 analysoidaan ja kehitetään pilot –luonteiset luokittelut tuoteryhmälle liköörit. Helmikuussa jatketaan pilot –luonteisten luokittelujen analyysseja ja kehittämistä; tuoteryhmänä tisleet. Maaliskuussa valmistuvat sekä liköörien että tisleiden tuoteryhmät.

### 3. osan aikataulu

4/04 – 8/04 LaatuLuokituksen käytön implementointi viinitilatoimintaan. Palautteen keräämistä

9/04 – 12/04 Lopullinen laatuLuokitusjärjestelmän dokumentointi palautteen perusteella.

Hanke etenee suunnitelman mukaan. Aistinvaraisen arvioinnin ryhmä on saanut tuoteryhmän 1. aistinvaraisesta laatu-profiilista päätökseen valkoherukkaviinien osuuden ja par'aikaa ovat käsittelyssä viherherukka- ja musta-herukkaviinit.

Raaka-aineiden kemiallisen koostumuksen analysoinneissa on meneillään satokauden 2003 näytteiden talliointi.

Lisätietoja

*Mikko Hasu*

*HAMK, Lepaa*

*14610 Lepaa*

*puh.(03) 646 5247, 050 345 8508*

*mikko.hasu@hamk.fi*

Taito-tv:n opetusohjelmien sisällöt löytyvät myös Opinportista. Jokaisesta ohjelman osasta on oma sisältöpaketti, ns. taitokortti, joka sisältää liikkuvaa kuvaa ja tekstiä. Taitokortti on verkko-oppimateriaali, joka sisältää videoleikkeitä, tekstiä, kuvia, pohdittavia kysymyksiä ja verkkoharjoituksia. Ruokamatka -ohjelman sarjan taitokorteissa kerrotaan lähiruoan merkityksestä maaseudun elinvoimaisuuden kannalta.

[www.yle.fi/opinportti](http://www.yle.fi/opinportti)

Lisätietoja

*Heidi Valtari*

*puh. (02) 333 6416, 0400 487 160*

*heidi.valtari@utu.fi*

# Elinvoiman eväät -hanke

## Tilannekatsaus 2/2003

### Hanke lyhyesti

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. Verkostohanketta rahoittavat Efektia Oy:n lisäksi Suomen Kuntaliitto, MMM ja MTK ry.

### Hankkeen eteneminen

Julkisten hankintojen problematiikkaa pyritään ratkaisemaan hankintakriteerien avulla. Efektia **julkaisee syksyn 2003 aikana oppaat maatalous- ja elintarvikeyrityksille julkisiin hankintoihin osallistumisesta sekä tuotteiden tarjoamisesta julkisille ruokapalveluille**, esim. kouluihin ja

sairaaloihin. Vastaavasti **julkaisemme oppaat kuntien ruokapalveluita vastaaville, kuinka lähialueiden elintarviketuottajien tuotteita voi hankkia helpoimmin**. Efektia Oy kehittää yhteistyössä Servinet Communication Oy:n jo olemassa olevaa RuokaRaitti tietojärjestelmää suurkeittiöiden ja maatalous- ja elintarvikeyrityksien välisen tilausliikenteen sähköiseen hoitamiseen. Järjestelmää testataan syksyn aikana.

### Seminaari

Elinvoiman eväät hankkeen kolmas valtakunnallinen seminaari pidetään Kiuruvedellä **20.11.2003**. Elinvoiman eväät-hankkeen seminaarin aiheena on Lähiruoan parhaat käytännöt ja toimintamallit. Kiuruvedellä pidetään samanaikaisesti 21.11. Luomuliiton valtakunnallinen seminaari. Lisätietoja

seminaareista saa myös Pirkko Palo-Pekkariselta (Ylä-Savon Lähiruoan kehittämishanke), puh. 040 523 2509.

Tarkempaa tietoa Elinvoiman eväät -hankkeesta saa projektin Internet-sivuilta.

Lisätietoja

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

## Elinvoiman eväät -kotisivut

Elinvoiman eväät -hankkeelle on avattu omat kotisivut osoitteessa

<http://hosted.kuntaliitto.fi/workspaces/ee/>

Sivut ovat kaikkien hankkeesta kiinnostuneiden käytössä. Tarkoituksena on että sivut toimivat hankkeen yhteisenä tiedonvälitysforumina.

Sivuilta löytyy hankkeessa järjestettyjen valtakunnallisten seminaarien aineistoa, tietopaketti hankkeesta sekä yhteystiedot.

Tervetuloa selailemaan sivuja. Erilaiset mielipiteet ja kommentit ovat tervetulleita koskien sekä hanketta että sivuja. Kommentit voi laittaa suoraan sivuille tai lähettää ne sähköpostitse osoitteeseen [kaj.tyopponen@efektia.fi](mailto:kaj.tyopponen@efektia.fi)

# Marakassi

Marja-, kasvis-, sieniyriytysten verkostoituminen ja tutkimustiedon ja teknologian siirto, ylimaakunnallinen ALMA

**MARAKASSI: Marja-, kasvis-, sieniyriytysten verkostoituminen ja tutkimustiedon ja teknologian siirto -hanke kokoaa marja- ja kasvisalaan liittyvän tutkimustiedon, tutkimuslaitokset, kehittäjät ja yrittäjät yhteisen foorumin äärelle. Maaseutu-yrityksillä ja jalostusyrityksillä, jotka jalostavat perunaa ja juureksia (esim. kuorimot), marjoja ja hedelmiä (esim. mehustamot, hillojen valmistajat, tilaviinin valmistajat), on mahdollisuus kehittää prosessiosaamista sekä olla mukana sivuvirtojen tuotteistamisessa. Kehitystyötä hankkeessa tekevät myös laitteita valmistavat yritykset. Hankkeen tavoitteena on tuottaa tietoa ja siirtää sitä yritysten käyttöön.**

Alueelliset selvitykset Marakassin suuntaajina

Syksyllä 2002 tehtiin viiden maakunnan alueella selvitykset alueellisten yritysten tarpeista. Yhteyttä otettiin yhteensä 119 yritykseen, joista 81 kpl haastateltiin tarkemmin. Hankkeessa mukana olevat maakunnat ovat Uusimaa ja Itä-Uusimaa, Varsinais-Suomi, Pohjois-Pohjanmaa, Kymenlaakso ja Etelä-Karjala.

Esiselvityksessä yrityksiä tarkasteltiin raaka-ainetoimialoittain. Toimialoittain nousi selkeästi esille seuraavat tarpeet: laitteiden ja laitteistojen kehitys, tuotantotilakehitys, prosessien optimointi, sivuvirtojen tuotteistaminen, jätehuoltoon liittyvät ratkaisut, raaka-aineiden kemialliset analyysit ja prosessoinnin vaikutus komponenttien

säilyvyyteen sekä tutkimustiedon tarve ja muu tiedon tarve esim.laitteista.

Marakassi -hankkeen alkutoimet ja kehitys; biojätteet

Marakassi -hanke käynnistyi keväällä 2003. Ensimmäiset toimenpiteet ovat kohdistuneet perehtymisenä perunankuorimoiden biojäteongelmaan; kiinteä kuorimajäte ja jätevesi. Vuoden 2005 alussa kiristyvät ympäristösäädökset tulevat aiheuttamaan yrittäjille paineita jätehuollon kehittämisessä ja uusien ratkaisujen etsimisessä. Biojätteet jaotellaan kosteuden mukaan kiinteisiin tai nestemäisiin biojätteisiin. Kiinteiden biojätteiden puhdistukseen käytetään erilaisia kompostointimenetelmiä tai biokaasutus- ja kompostointimenelmien yhdistelmää sekä nestemäisten jätteiden puhdistuksessa erilaisia suodatus- tai imeytysmenetelmiä. Hankkeen tavoitteena on myös lisätä yrittäjien tietämystä kuorintaprosessin optimoinnista, jotta syntyvän biojätteen määrää voitaisiin pienentää.

Jätehuolto ja kiristyvät ympäristösäädökset

Ympäristöstä huolehtiminen asettaa yrityksille jatkuvasti uusia vaatimuksia ja velvoitteita. Myös elintarvikealan pienyritysten on ratkaistava, miten etenkin jäteveden ja muiden jätteiden käsittely yrityksessä hoidetaan. Jätelain mukaan jätteen tuottajan on huolehdittava jätteen keräyksen järjestämisestä. Jätelaki asettaa jätehuollolle myös yleiset huolehtimisvelvollisuudet.



Jätelain mukaan ensisijainen pyrkimys on se, että jätettä ei syntyisi lainkaan. Teknisesti ei kuitenkaan ole mahdollista olla tuottamatta tuotantoprosessin yhteydessä myös jätettä. Prosesseja optimoimalla voidaan kuitenkin jätemääriä merkittävästi vähentää. Edelleen jätelaki määrittelee, että jäte on hyödynnettävä, jos se on teknisesti mahdollista ja jos siitä ei aiheudu kohtuuttomia lisäkustannuksia verrattuna muulla tavoin järjestettyyn jätehuoltoon. Ensisijaisesti olisi pyrittävä hyödyntämään jätteen sisältämät aineet ja toissijaisesti sen sisältämä energia. Lisäksi laki edellyttää, että jätteestä tai jätehuollosta ei saa aiheutua vaaraa tai haittaa terveydelle tai ympäristölle.

Lisätietoja

Tiina Piilo

puh. (09) 1915 8454, 050 592 4794

tiina.piilo@helsinki.fi



# Tuoreus, paikalliset hyvät maut ja tutut yrittäjäkasvot lähiruoan vahvimpia markkinointiargumentteja

**MTT:n (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) taloustutkimusyksikkö selvitti kaksivuotisessa hankkeessa lähiruoan markkinointimahdollisuuksia ja vaihtoehtoisia markkinointikanavia maaseudulla sijaitsevien elintarvikealan pienyritysten näkökulmasta. Tutkimuksessa tarkasteltiin lähiruoan merkitystä ja lisäarvoa, lähiruokatoimintaan liittyviä odotuksia, kokemuksia ja esteitä sekä lähiruoan logistisia kysymyksiä. Tutkimus osoittaa, että lähiruoka kiinnostaa elintarvikeketjun eri toimijoita yhä enemmän. Kasvava kiinnostus ja kysyntä lähiruokaa kohtaan on yllättänyt positiivisesti myös maaseudun pienyrittäjät.**

Tutkimus rakentui kolmesta osiosta; lähiruoan markkinointimahdollisuuksia tarkasteltiin vähittäiskaupassa, suurkeittiöissä sekä maaseutumatkailussa. Tutkimuksessa haastateltiin kaikkiaan 62 henkilöä, jotka edustivat elintarvikealan pienyrityksiä, vähittäiskauppaa, markkinointi- ja logistiikkapalveluiden edustajia, julkisia ja kaupallisia suurkeittäjiä sekä maaseutumatkailua. Haastateltavat kohteet sijaitsivat Pohjois-Karjalan, Pohjois- ja Etelä-Savon, Keski-Suomen ja Pirkanmaan alueilla. Tutkimukseen saatiin rahoitusta maa- ja metsätalousministeriöstä.

Tutkimus osoittaa, että lähiruoka käsitteenä ei vielä ole yksiselitteinen. Elintarvikeketjun eri toimijat määrittivät lähiruokakäsitteen hieman eri tavoin, mutta määritelmässä oli tunnistettavissa yhteisiä piirteitä. Keskeisintä lähiruokamäärittelyissä oli ruoan tuotannon ja kulutuksen maakunnal-

isuus ja ruokaketjussa toimivien keskinäinen läheisyys. Lähiruokaan liitettiin usein myös paikallisesti tuotetut luomutuotteet. Lähiruoassa nähdäänkin tärkeämpänä sen avulla saavutettavat positiiviset vaikutukset ja asiakaslähtöinen toiminta kuin sen määrittämiseksi asetettavat tarkat maantieteelliset rajat.

Lähiruokatuotanto sopii pienyrityksille, joiden toimintatavassa keskeistä on käsityömäisyys ja yrittäjän vastuu koko valmistus- ja markkinointiprosessista lopullisille asiakkaille asti. Lähi- tuotteiden käyttöä elintarvikeketjussa rajoittaa kuitenkin tuotteiden saata- vuus; useissa tuoteryhmissä kysyntää olisi tämänhetkistä tarjontaa enem- män. Kysyntää olisi erityisesti esikä- sitellyille ja pidemmälle jalostetuille tuotteille kuten vihannes- ja juures- tuotteille, lihajalosteille ja einesvalmis- teille.

## Lähiruoka vähittäiskaupoissa

Vähittäiskauppa on lähiruoalle haasteellinen markkinointikanava, sillä tuote täytyy markkinoida sekä kaupalle että kuluttajalle. Vähittäiskaupassa lähiruokaan liitettiin erilaistetut tuotteet ja paikalliset makutottumukset. Kokemukset paikallisista ruokatuotteista ovat olleet pääsääntöisesti myönteisiä. Etenkin silloin kun lähi- tuotteiden valmistajat ovat asiakkaille tuttuja, ne herättävät luottamusta. Suuremmilla myymälöillä näyttää olevan paremmat mahdollisuudet ottaa paikallisia ruokatuotteita valikoimiin; pienemmissä myymälöissä tilanpuute rajoittaa valikoimien laajentamista.

Lähiruoan hyödyntäminen kaupan markkinointikeinona on vielä vähäistä. Lähi- tuotteet nähdään useimmiten

täydentävinä erikoistuotteina, ja niiden imagollinen merkitys on myyntiä suurempi. Paikallisten ruokatuotteiden avulla voidaan luoda kuluttajille myönteistä kokonaismielikuvaa myymälästä ostopaikkana. Lähi- tuotteet ovat usein hinnaltaan korkeampia kuin tuotevalikoiman perustuotteet. Paikallisuudella sinänsä ei kaupan näkökulmasta ole perustetta korkeammalle hinnalle; tuotteella tulee olla myös muita lisäarvoja sekä kaupalle että kuluttajille.

Markkinoitaessa lähi- tuotteita vähittäiskauppaan tuotteiden tunnistettavuuteen ja pakkausten ulkonäköön tulisi kiinnittää erityistä huomiota. Tunnistettavuuden helpottamiseksi lähi- tuotteille voitaisiin luoda yhtenäinen tunnus. Myös tuote- esittelyt myymälässä auttavat kuluttajia tunnistamaan oman alueen tuotteita.

Kaupan näkökulmasta kuljetusjärjestelyissä ideaalitalanne olisi se, että myös lähi- tuotteet toimitettaisiin myymälöihin olemassa olevia logistisia ratkaisuja hyödyntäen. Lähi- tuotteen luonteeseen kuitenkin kuuluu, että tuotteen sekä fyysinen että toimitusajallinen yhteys valmistajan ja kaupan välillä on mahdollisimman lyhyt. Nykytilanteessa monet lähi- toimittajat hoitavatkin tuotteiden jakelun itse suoraan myymälään. Haastateltujen kauppojen edustajien mukaan suorat toimitukset eivät välttämättä ole kaupalle rasite siinä mittakaavassa, kun niitä tällä hetkellä on. Tärkeää olisi kuitenkin tehdä yhteistyötä pienyrityksille soveltuvien maakunnallisten ja nykyaikaisten toimintamallien sekä myyjä- ostaja -kumppanuussuhteen kehittämisessä.

## Lähirooka suurkeittiöissä

Suurkeittiöissä lähirookaan liitettiin tuoreet raaka-aineet, lisäaineettomuus, alkuperätieto, vuodenaikatuotteiden hyödyntäminen sekä ruoanvalmistuksen ammattitaidon ylläpitäminen. Lähi tuotteiden hyödyntämisellä on mahdollisuus pienentää kokonaisu-hävikkä. Lähi toimittajien etuna nähtiin joustavuus, lyhyen varoitusaajan toimitusvarmuus ja suorat kontaktit ostajiin. Erityisesti julkisissa suurkeittiöissä korostui lähirooan kasvatuksellinen arvo, jonka avulla on mahdollista rakentaa lasten ja nuorten tietopohjaa ruoan alkulähteisiin; lähirooasta voidaan rakentaa maittava kouluateria, jonka matkaa pelloilta lautaselle oppilaat ovat itse voineet seurata.

Suurkeittiöissä on kiinnostusta sekä lähi- että luomutuotteisiin. Tällä hetkellä lähi toimittajat nähdään lähinnä täydennystoimittajina, sillä lähi tuotteiden saatavuus ei vielä mahdollista lähi tuotteiden hyödyntämistä suurem-massa mittakaavassa. Lähirooan käytön lisääminen suurkeittiöissä edellyttää, että alueen pienyritykset ovat nykyistä aktiivisempia tuotteidensa tarjonnassa. Kysyntää on erityisesti esikäsitellyille ja pidemmälle jalostetuille tuotteille.

## Lähirooka maaseutumatkailussa

Maaseutumatkailussa lähirookaan liitettiin erityisesti tuoreus, hyvä maku, luonnontuotteet ja ruokaketjun läpinäkyvyys. Tällä hetkellä maaseutumatkailukohdetta markkinoitaessa matkailijoille lähirookaa ei tuoda riittävästi esille, vaikka lähi tuotteiden käyttö maaseutumatkailussa onkin suhteellisen yleistä. Maaseutumatkailu on kuitenkin eräs kasvavista maaseutu-

elinkeinon aloista, ja se tarjoaa siten lukemattomia tuotteistamismahdollisuuksia lähirookaa tuottaville pienyrityksille. Tuotteistamisessa voidaan hyödyntää elämysajattelua. Esimerkiksi tarinan ja tiedon liittäminen ruokaan tuo sosiaalista ja kulttuurista lisäarvoa. Tarina tai tieto voi perustua esimerkiksi perinteisiin tai paikalliseen kulttuuriin, mutta onnistuakseen se edellyttää tarinan aitoa historiaa ja kertojan tietämystä tuotteista sekä ruokaperinteistä. Esimerkiksi oman maatilan tuotannon esittely ja leivänvalmistusperinne ja paikallinen kulttuuri esiintuotuin ovat kiinnostavia ja elämyksellisiä ihan itsessään.

Lähi tuotteiden parempi hyödynnettävyys edellyttää sekä paikallisten elintarvikeyritysten että maaseutumatkailuyritysten aktiivista keskinäistä vuorovaikutusta. Elintarvike- ja maaseutumatkailuyritysten kannattaisikin strategisesti suunnitella, miten ne voisivat hyödyntää toistensa liiketoimintaa siten, että se toisi taloudellista lisäarvoa kummallekin osapuolelle.

## Lähirookatoiminnan edistäminen

Paikallisten ruokatuotteiden hyödyntämistä voidaan edistää monin tavoin. Keskeisimpiä kehittämisalueita ovat lähi tuotteiden nykyistä aktiivisempi tarjonta, asiakasarvopohjaiset markkinointiargumentit, lähirooan tunnistettavuuden parantaminen vähittäiskaupassa, lähirooan imagoa tukevat logistiset ratkaisut ja eri toimijoiden strategiseen kumppanuuteen perustuva yhteistyö. Lähirookatoiminnan kehittäminen vaatii myös yhteiskunnan tukea. Tutkimuksen perusteella voidaan nostaa esiin seuraavat päätöksentekotasoa koskevat asiat:

- Kunta/maakuntatasolla tulee pohtia

lähirookatoiminnan strategista merkitystä alueen elinvoimaisuudelle, erityisesti kunnallisten ruokapalvelujen merkitystä alueen hyvinvointiin ja menestymiseen

- Kunta/maakuntatasolla tulee selvittää mahdollisuutta hyödyntää lähialueiden maatalous- ja elintarviketuotantoa uudella ja kilpailukykyisellä tavalla julkisissa hankinnoissa
- Elintarvikealan pienyrityskulttuuri edellyttää vahvistamista
- Viranomaissääädöksissä tulee kiinnittää huomiota valvonnan hintaan pienyritysten osalta
- Ammattitaitoisen työvoiman sekä työntekijöille kuuluvien lakisääteisten palveluiden saatavuus tulee turvata maaseutualueilla
- Kuluttajien aktivoiminen ja tiedon lisääminen ruoan turvallisuudesta ja terveellisyydestä, ruokakulttuureista ja -perinteistä, kuluttajien vaikutusmahdollisuuksista, yhteiskunnallista arvoista ja politiikasta

Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähirooan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalous 24. 62 s, 8 liitettä. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Helsinki. ISBN 951-729-761-0.

Paananen, J. & Forsman, S. 2001. Lähirooka elintarvikealan maaseutyrytysten ja suurkeittiöiden kokemana. MTT taloustutkimus (MTTL), Tutkimuksia 252. 94 s. ISBN 951-687-118-6.

## Tilaukset

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

## Lisätietoja

Jaana Paananen

puh. (017) 264 4826

jaana.paananen@mtt.fi

Sari Forsman

puh. (09) 5608 6237, 040 563 7652

sari.forsman@mtt.fi

# Elintarvikealan pk-yritysten vientitoiminta suuria yrityksiä selkeästi vähäisempää

*Finfood - Suomen Ruokatieto ry käynnisti keväällä 2003 vientiselvityksen, jonka tarkoituksena oli kartoittaa suomalaisten elintarvikealan yritysten halukkuutta ja valmiuksia kansainvälistyä ja toimia ulkomaan markkinoilla. Selvitys on osa Finfood – Suomen Ruokatieto ry:n ja vientipalveluita tarjoavan Finpro ry:n yhteistyötä.*

## Kyselyn taustaa ja tavoitteet

Tutkimus toteutettiin kysely-haastattelututkimuksena kevään ja alkukesän 2003 aikana. Kyselylomake lähetettiin 320 suomalaiselle elintarvikealan yritykselle, joista 103 palautti lomakkeen täytettynä. Vastausprosentiksi saatiin 32 %. Yrityksistä valtaosa on Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n jäsenyrityksiä, mutta kattavan kuvan saamiseksi tilanteesta mukaan otettiin myös muita yrityksiä. Osalle yrityksistä sekä useille sidosryhmien edustajille tehtiin myös syventävä haastattelu, jossa paneuduttiin erityisesti yritysten viennissä kohtaamiin ongelmiin ja esteisiin, sekä selvitettiin yritysten mielikuvaa suomalaisen ruuan arvostuksesta ulkomailla. Haastatteluja tehtiin n. 10 ja yritysten lisäksi haastateltiin vientipalvelu Finpro Marketing Oy:tä, Finpro ry:tä, Maa- ja metsätalousministeriön maatalousosastoa, Elintarviketeollisuusliittoa, sekä Uudenmaan TE -keskusta. Näillä kaikilla toimijoilla on mahdollisuus vaikuttaa elintarvikealan yritysten vientitoimintaan.

Kyselyllä selvitettiin yritysten toiminta-

taa yleisesti ja toimialaa/toimialoja sekä selvitettiin yrityksen tämänhetkinen tilanne vientitoiminnan kannalta. Vientitoiminnan kannalta on tärkeää kartoittaa erityisesti pienyritysten perusedellytykset tuottavaan toimintaan ja valmiudet osallistua vientitoimintaan. Kyselylomakkeella on osio, jossa selvitettiin yritysten toimintaedellytyksiä, tuotteen/tuotteiden ominaisuuksia, yrityksen osaamistasoa ja resursseja, markkinointitoimintaa sekä yhteistyökuvioita tällä hetkellä. Lisäksi kyselyllä selvitettiin yrityksen motiiveja toimia kansainvälisillä markkinoilla sekä niitä tukitarpeita, joita yrityksillä on yleisesti vientiin liittyen. Kyselylomakkeen viimeisellä osiolla pyrittiin selvittämään yritysten sitoutumista kansalliseen elintarvikealan laatustrategiaan ja kykyyn toimia suomalaisen laadukkaan ja puhtaan ruuan toimittajana maailmalla.

## Vientitoiminnan laajuus

Kyselyyn vastanneet yritykset jakautuivat toimialoittain seuraavasti (suluissa prosenttiosuus kaikista yrityksistä): lihanjalostusteollisuus 23 kpl (22,3 %), elintarviketeollisuus 22 kpl (21,4 %), meijeriteollisuus 14 kpl (13,6 %), viinit/alkoholi 12 kpl (11,7 %), kananmunat 9 kpl (8,7 %), leipomoteollisuus 7 kpl (6,8 %), kasvikset/vihannekset/marjat 6 kpl (5,8 %), kalanjalostus 3 kpl (2,9 %) ja säilykkeet 1 kpl (1 %). Lisäksi neljä yritystä (3,9 %) ilmoitti toimialakseen jonkun muun ja kaksi yritystä (1,9 %) ei maininnut toimialaansa ollenkaan. **Alle 5 henkilön yrityksiä vastanneista oli 41 kpl eli lähes 40% vastanneista.**

Kaikista kyselyyn vastanneista yrityksistä vientitoimintaa EU:n sisällä harjoitti 27 yritystä (26,2 %) ja vientiä EU:n rajojen ulkopuolelle harjoitti 19 yritystä (18,4 %). Valtaosa yrityksistä, 76 kpl (73,8 %), ei harjoittanut minäkäänlaista vientitoimintaa. Viennin kohdemaista tärkeimpiä olivat Ruotsi (17 mainintaa), Baltian maat (10) Venäjä (7), Norja (5) ja Saksa (5). Muita viennin yksittäisiä kohteita olivat USA, Kanada, Japani, Korea, Hollanti, Tanska, Iso-Britannia ja Ranska.

Kyselyn vastanneiden yritysten motiivit vientitoiminnan harjoittamiselle liittyivät enimmäkseen yrityksen taloudellisen tuloksen ja kannattavuuden parantamiseen. Yli puolet vastanneista kertoi liikevaihdon kasvattamisen ja lisämyynnin olevan yksi vientitoiminnan syy. Lähes puolella yrityksistä myös laajemman markkina-alueen tavoittelu ja suuremmat ostajamäärät houkuttelevat ulkomaan markkinoille. 37,3 % vastanneista yrityksistä joutuu etsimään omille erikoistuotteilleen ostajia kotimaan ulkopuolelta.

Suurimpia ongelmia vienti- ja kansainvälisen toiminnan aloittamisessa tai laajentamisissa olivat tietämättömyys viennin tukimahdollisuuksista (43,1 % vastanneista yrityksistä kaipasi lisätietoa) sekä asiakkaiden ja jakeluteiden (38,2 %) sekä maahantuojien ja agenttien (36,3 %) löytäminen. Myöskään selvitykset viennin kohdemaan markkinoiden tilanteesta eivät olleet yrityksillä hallussa.

Yritykset harjoittavat vientitoimintaa pääasiassa omatoimisesti. Omatoimisesti vientiä harjoittaa 69,0 % (20 kpl) vastanneista yrityksistä. Jatkuvasti

yhteistyössä muiden saman alan toimijoiden kanssa toimii 6,9 % (2 kpl) yrityksistä ja satunnaisesti yhteistyötä tekee 13,8 % (4 kpl). Ulkopuolista apua markkinointiviestinnässä käyttää 6,9 % (2 kpl) yrityksistä ja 3,4 % (1 kpl) yrityksistä on mukana vientirenkaassa. Ulkopuolisia vientipalveluita ei ilmoita käyttävänsä yksikään yritys.

#### Pienten yritysten näkökulma

Pienissä yrityksissä (henkilöstöä alle 5) vientitoiminta oli selkeästi keskimääräistä pienempää ja vastaavasti suurissa yrityksissä vientitoiminta oli selkeästi keskimääräistä suurempaa. Keskiuurissa yrityksissä vientitoiminta oli lähellä kaikkien yritysten keskiarvoa (Taulukko).

Tässä esityksessä käytetty jako ei vastaa EU:n käyttämää yrityskokomäärittystä, jonka mukaan mikroyrityksiä ovat alle 10 henkilöä työllistävät yritykset, pieniä yrityksiä 10-49 henkilöä, keskisuuria 50-249 henkilöä ja suuria yrityksiä yli 250 henkilöä työllistävät yritykset. Suomalaista elintarviketeollisuutta kuvattaessa tässä esityksessä käytetty jako on kuitenkin havainnollisempi.

Yleisesti ottaen pienillä yrityksillä ei ole samoja valmiuksia toimia kuin keskisuurilla tai suurilla yrityksillä. Pienillä yrityksillä ei ole vientisuunnitelmia ollenkaan tai ne tyytyvät tarkkailemaan markkinoita ja omia resurssejaan. **Pieniltä yrityksiltä puuttuu erityisesti ulkomaisia kontakteja vientitoiminnan käynnistämiseksi. Pienten yritysten kiinnostus vientitoiminnan lisäämiseen ei myöskään näytä kovinkaan suurelta.**

Taulukko. Vienti yrityksen koon mukaan

	vienti EU maihin (%)	vienti EU:n ulkopuolelle (%)	ei vientiä (%)	yritysten lukumäärä
<b>Pieni ( &lt; 5 hlö)</b>	4,9	0	95,1	41
<b>Keskisuuri (5-50)</b>	26,8	17,1	73,2	41
<b>Suuri ( &gt; 50 hlöä)</b>	77,8	66,7	22,2	18

Taulukko. Osaaminen ja kiinnostus markkinoinnin alalla jaoteltuna yrityskoon mukaan.

	Kyllä %	Ei %	Ei vastausta %
<b>Viestintästrategia</b>			
pieni	14,6	75,6	9,8
keskisuuri	23,6	58,5	4,9
suuri	72,2	27,8	0,0
<b>Markkinointistrategia</b>			
pieni	43,9	43,9	12,2
keskisuuri	58,5	36,6	4,9
suuri	88,9	11,1	0,0
<b>Kansainvälistymisstrategia</b>			
pieni	2,4	85,5	12,2
keskisuuri	22,0	70,7	7,3
suuri	55,6	44,4	0,0
<b>Viennille asetettu tavoitteet</b>			
pieni	4,9	82,9	12,2
keskisuuri	26,8	68,3	4,9
suuri	61,1	38,9	0,0
<b>Kiinnostus myyntityöhön kohdemaassa</b>			
pieni	26,8	56,1	17,1
keskisuuri	29,3	61,0	9,8
suuri	55,6	38,9	5,6
<b>Kiinnostus kansainvälisille messuille</b>			
pieni	26,8	58,5	14,6
keskisuuri	41,5	51,2	7,3
suuri	55,6	44,4	0,0
<b>Kiinnostus asiakasvierailuihin</b>			
pieni	65,9	14,6	19,5
keskisuuri	78,0	14,6	7,3
suuri	61,1	27,8	11,1

Erityisesti pienten yritysten kohdalla kannattavan vientitoiminnan edellytyksenä on suunnitelmallinen ja pitkäjänteinen työ asiakassuhteiden ja kontaktien syntymisen eteen. Hyvä tuote tai palvelu ei vielä riitä, vaan tavoitteen saavuttaminen vaatii suunnitelmallista viestintää, markkinointia ja kansainvälistymistä välitavoitteineen. Yhteistyön merkitys yritysten välillä kasvaa kun lähdetään suunnittelemaan kansainvälisiä toimia. Toisten kokemuksista oppiminen ja yhdistetyt resurssit saattavat avata ovia, joita yksittäinen yritys ei koskaan edes löytäisi. Yhteistyö messuilla ja näyttelyissä sekä yhteisten maahantuojien ja myyntiagenttien etsiminen saattaa antaa yrityksille merkittäviä synergiaetuja.

Suomessa elintarvikealan yrityksillä ei ole puutetta kansainvälistymiseen liittyvästä tiedosta. Tietolähteitä on, mutta ongelmana on saada tiedon etsijä ja tietolähde kohtaamaan toisensa. Suomalaisen vientitoiminnan edistämiseen on paljon organisaatioita, samoin kuin elintarvikkeiden laadun kanssa toimivia organisaatioita on paljon. Näiden organisaatioiden välinen rajapinta on usein epäselvä. Tiedon hajanaisuus ja toimijoiden moninaisuus ei ainakaan helpota pieniä yrityksiä suuntautumaan ulkomaan markkinoille. Keskittämällä tietoa ja tiedonjakelua sekä kertomalla pienille yrityksille realistisesti ja ymmärrettävällä tavalla mahdollisuuksista ehkä rohkaistaisiin yrityksiä harkitsemaan omia resurssejaan ja tarttumaan tilaisuuteen kansainvälisen toiminnan

aloittamiseksi.

Kirjoittanut Juha Isokangas,  
Finfood – Suomen Ruokatieto ry

Lisätietoja Vientiselvityksestä  
Toiminnanjohtaja Tiina Lampisjärvi  
Finfood – Suomen Ruokatieto ry  
puh. (09) 6155 4500

---

# Ruoka-Suomi -tiedotteen lukijakysely 2003

Ruoka-Suomi -teemaryhmä on julkaissut Ruoka-Suomi tiedotetta vuoden 1994 alusta lukien. 90-luvulla tiedote ilmestyi 5 kertaa vuodessa monistetyyppisenä. 2000-luvulla tiedotteen ulkoasu on kehittynyt monisteesta enemmän lehden suuntaan. Nykyään Ruoka-Suomi -tiedote ilmestyy myös sähköisesti osoitteen [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi) alla olevilla Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilla. Nyt kartoitamme mitä te, hyvät lukijat olette tiedotteesta mieltä.

Lukijakyselyyn voit vastata joko keskiaukeaman lomakkeella (postimaksu maksettu) tai vastaamalla sähköisellä lomakkeella [www-osoitteen kohdassa](http://www-osoitteen.kohdassa) Tiedotteen lukijakysely. Saamme palautteen avulla pyrimme kehittämään tiedotteesta elintarvikualan pienyrittäjyyden kehittämistä entistä paremmin palvelevan viestintäkanavan. Mielipiteesi on meille tärkeä, joten vastaathan kyselyyn viimeistään 10.10.2003!

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

---

## Elintarvikestrategiat netissä

Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www-sivuilla](http://www-sivuilla) ajankohtaista kohdassa on yhteenveto maakunnallisista elintarvikestrategioista tai -ohjelmista. Yhteenveto on päivitetty keväen 2003 tilanteen mukaan. Yhteenvedosta on suorat linkitykset sähköisessä muodossa oleviin strategioihin. Ruoka-Suomi -teemaryhmän [www-sivut](http://www-sivut) avautuvat osoitteessa [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

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

# Servinet Communication Oy

## Entistä tehokkaampaa asiointia - sähköisesti

*Mikkelissä sijaitseva Servinet Communication Oy luo edellytyksiä yritysten väliseen sähköiseen asiointiin. Yhtiön päätuotteena ovat tilaus-toimitusketjun sähköiseen hallintaan suunnitellut ohjelmistot sekä niihin liittyvä palvelutoiminta.*

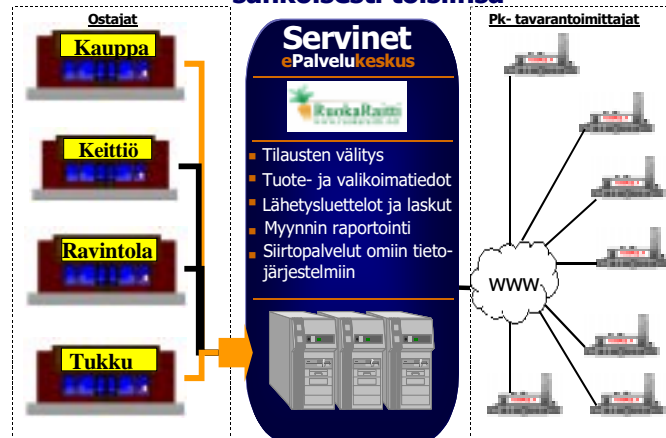
Yhtenä Servinet Communication Oy:n palvelutuotteena on RuokaRaitti –ohjelmisto, jonka avulla pk-elintarvikeyritykset hallitsevat mm. omia sähköisiä tilauksiaan.

RuokaRaitti on suunniteltu helpottamaan päivittäistavaratoimialan tavarantoimittajien, esimerkiksi leipomoiden ja vähittäiskauppojen/suurtalouksien välistä tilausten hallintaa. Järjestelmä vapauttaa tavarantoimittajat ja tilaajat tekemään ja vastaanottamaan tilauksia silloin, kun se henkilöstölle parhaiten sopii. Saapuva tilaus on 100 prosenttista dataa ilman tallennus- ja kuullunymmärtämisvirheitä.

### Turvallista ja monipuolista asiointia

RuokaRaitti on helppo ja looginen palvelu, jonka käytön oppii nopeasti. Tilausten teon/vastaanottamisen lisäksi järjestelmän avulla voidaan seurata myynnin/ostojen kehitystä, ylläpitää omia yritystietoja sekä asiakaskohtaisia tuotetietoja ja hintoja. Servinet Communication Oy tarjoaa asiakkailleen RuokaRaitin käyttökoulutuksen lisäksi jatkuvan käytön tuen kaikkina arkipäivinä.

### Ruokaraitti yhdistää ostajat ja toimittajat sähköisesti toisiinsa



RuokaRaitti on luetettava tilaustenhallintajärjestelmä, jossa käytetään samantyyppistä salausprotokollaa kuin verkkopankkiyhteisissä. Järjestelmää käyttäviä yrityksiä on tällä hetkellä eri puolilla Suomea yli 100. RuokaRaitti-tavarantoimittajille välitetään tilauksia yli tuhannesta kaupasta ja suurtaloudesta. Tilauksia välitetään mm. SOK:n, Wihurin, Suomen Sparin ja Ruokakeskon kaupoista.

### Käyttöönotto on helppoa

RuokaRaitti -ohjelman käyttöönotto on helppoa. Yrityksellä tulee olla pc-tietokone sekä toimiva internetyhteys, kaikki muu tulee sitten RuokaRaitista. Ohjelmaa ei osteta vaan yritykset vuokraavat sen käyttöönsä.

Sähköisten tilausten ja tuotetietojen välittämisen jatkoksi kehitetään kai-

ken aikaa myös sähköisiä laskuja ja lähetysluetteleja. Servinet Communication Oy tarjoaa omille asiakkailleen mahdollisuuden lähettää sähköisiä laskuja ja lähetysluetteleja vielä tämän vuoden aikana.

### PK-yritykset ja sähköinen asiointi

Elintarvikealan yrityksistä suurimmat asioivat jo sähköisesti, sen sijaan pienillä paikallisilla tavarantoimittajilla on vielä sähköistymisessä kehittämisen varaa. Kaiken kaikkiaan esimerkiksi päivittäistavarakaupan tilaukset automatisoituvat kovaa vauhtia.

Vastaavasti kunnallisten suurtalouksien henkilöstössä tulee suurten ikäluokkien eläköitymisen myötä tapahtumaan todellinen kato. Henkilöresurssien voimakas väheneminen pakottaa suurkeittiot tehostamaan omaa

# Kaakkois-suomalaiset elintarvikeyritykset treenauksessa

toimintaansa. Toimintaa tullaan tehostamaan mm. sähköistä asiointia lisäämällä. Jatkossa keittiöidenkin tilaukset sähköistyvät.

Jotta tavarantoimittajat ylipäättään pärjäävät kilpailussa myös jatkossa, niiden tulee erikoistua ja mahdollisesti myös verkottua toisten yritysten kanssa, Juha Ropponen toteaa. Jatkossa edellytetään myös valmiuksia sähköiseen asiointiin, sillä kaupassa ja keittiöissä ei jatkossa ole aikaa puhelimessa istumiseen.

Lähde/Lisätietoja  
*Servinet Communication Oy*  
*Graanintie 5*  
*50190 Mikkeli*  
*puh. (015) 338 820*  
*www.scelogistiikka.fi*  
*juha.ropponen@scelogistiikka.fi*



Kymenlaaksolaisia ja etelä-karjalaisia elintarvikealan pienyrityksiä on treenattu ohjelmakauden alusta elintarvikeyrityksyyteen. Taustalla ovat edellisen ohjelmakauden kokemukset yritysten tarpeista ja odotuksista kehittämisorganisaatioilta saatavia palveluja kohtaan.

Molemmissa maakunnissa vaikuttaa laaja Alma-osarahoitteinen kehittämisohjelma, jonka piirissä yrityksiä valmennetaan YritysTreeni-nimisellä toimintamallilla. YritysTreeniä hallinnoivat ProAgria Kymenlaakson ja ProAgria Etelä-Karjalan maaseutukeskukset.

Lähtökohtana on yrityskäynti, jonka aikana käydään läpi yrityksen nykytila, tavoitteet ja ne toimenpiteet, joilla tavoitteisiin päästään. Neuvojalla on "salkussaan" lukuisa joukko kehittämisen apuvälineitä, joista yrittäjä voi valita itselleen sopivat. Samalla neuvotellaan toimenpiteille aikataulu sekä rahoitus. Kehittämistoimet käynnistyvät sovitussa aikataulussa ja valmentaja seuraa ja mahdollisesti myös toteuttaa yhdessä yrittäjän kanssa niiden toteutumista ja auttaa matkan varrella.

Kehittämistoimenpiteet vaihtelevat yhdestä toimenpiteestä pitempikestoisiin eri kokoihin ja sisältöisiin kehittämissuunnitelmiin ja investointeihin.

YritysTreenin tehokasta toteutusta varten kehityksessä on asiakkaanhal-

lintajärjestelmä, joka auttaa valmentajaa/valmentajia asiakkaalle tehtävien kehittämistoimien hallinnassa ja seurannassa. Varsinaista palvelun sisältöä kehitetään laatuajärjestelmätyöllä jatkuvasti.

Lisätietoja Kymenlaakson toiminnasta antaa Anu Koverola, YritysTreeni Kymenlaakson elintarvikeyrityspalvelut, ProAgria Kymenlaakson Maaseutukeskus, p. 05-745 1216, 040 549 5635 ja Etelä-Karjalan toiminnasta Leena Hyrylä, ElintarvikeYritysTreeni, ProAgria Etelä-Karjalan Maaseutukeskus, p. 05-678 9328, 040 525 1783.

Kirjoittaja  
*Tuula Taavila*  
*Elintarvikealan Osaamiskeskus ELO,*  
*Kaakkois-Suomi*  
*puh. (05) 745 1406, 040 588 0958*  
*tuula.taavila@maaseutukeskus.fi*



## Elintarvikealan koulutuksen ja ammattitutkintojen markkinointihanke

# Televisiotietoiskut elintarvikealan koulutuksesta

**Kartoitamme yhteistyökumppaneita, jotka ovat kiinnostuneita tuottamaan elintarvikealan koulutusta käsitteleviä tietoiskuja YLE:n aamutelevisiossa lähetettävään KUNTO-TALKOOT –sarjaan.**

Kuntotalkoot –sarjan tietoiskut (kesto n. 5 min) lähetetään joka arkipäivä kahdesti siten, että lähetysajat ovat aamutelevision yhteydessä TV1 –kanavalla klo 6.25 ja uusintana TV 2 –kanavalla klo 13-14 välillä. Lisäksi ohjelma lähetetään YLE:n digikanavalla ja kaapelitelevisiossa. Kontaktimäärä määrä ohjelmajaksoa kohden on vähintään 300.000 katsojaa päivässä. Ohjelmaa voi seurata arkisin 7.6. asti ja kesätauon jälkeen lähetykset jatkuvat taas elokuussa.

### Ohjelmakonsepti

Kuntotalkoot –sarjan yleisenä tavoitteena on antaa katsojille virikkeitä liittyen henkiseen hyvinvointiin ja elämäntapoihin, erityisesti ravintoon ja liikuntaan. Keskeisenä kohderyhmänä ovat aikuiset ja ikääntyvät kansalaiset.

Elintarvikealaa koskien ideana on tuottaa 10-15 jakson (a' 5 min) sarja, jossa kerrotaan alasta ammatillisesti kiinnostavana vaihtoehtona ja elinikäisen oppimisen näkökulmasta. Jaksoissa kuvataan ihmislähtöisesti ja houkuttavasti elintarvikealan koulutusta siten, että katsojat saavat virikkeitä hakea lisätietoja alan tutkinnoista. Toteutuksen perusmallina on haas-

tatella tutkinnon suorittajaa, joka kertoo oman tarinansa (koulutuksen anti, positiiviset kokemukset, aikomukset hyödyntää opittua ym). Samassa jaksossa voidaan haastatella asiantuntijana esim. oppilaitoksen edustajaa. Jaksot kuvataan oppilaitoksissa ja/tai alan yrityksissä. Tarkoitus on esitellä kattavasti alan koulutusta siten, että kustakin tutkinnosta kerrotaan vähintään yhdessä ohjelmajaksoissa.

### Kustannukset

Etsimme oppilaitoksista ja elintarvikealaa edustavista muista tahoista yhteistyökumppaneita, joilla on kiinnostusta lähteä tuottamaan sarjaan yhtä (tai useampaa) ohjelmajaksoa. Jaksoista viisi tehdään syksyllä 2003 ja loput keväällä 2004.

Ohjelmajaksot kuvataan oppilaitoksissa ja/tai alan yrityksissä. Yhteistyökumppaneilta laskutetaan tuotantokustannukset jaksoa kohden 942 euroa + ALV (2003) tai 990 euroa + ALV (2004) ja lisäksi kuvaajan ja toimittajan matkakulut sekä päivärahat. Hinta sisältää ammattikuvaajan ja -toimittajan palvelut, aineiston editoinnin, YLE:n tarjoamat lähetysajat sekä neljä videokopiota (VHS) yhteistyökumppanin käyttöön. Odotamme yhteistyökumppanilta, että tämä hankkii haastateltavan opiskelijan/opiskelijaryhmän sekä oppilaitoksen edustajan ja osoittaa kuvauspaikan. Yhteistyökumppani korvaa myös mahdolliset esiintyjiin liittyvät kulut. Ohjelman käsikirjoituksesta, kuvauksesta ja muusta tuotannosta vastaa tuotantoyhtiö Avanti Broadcasting.

Koska ohjelma kuuluu uutistoimitukselliseen aineistoon, yritys näkyvyys on mahdollista hyvin rajoitetusti ja toteutustavasta on sovittava vastaavan toimittajan kanssa etukäteen.

Tuotantoon osallistuneilla yhteistyökumppaneilla on oikeus käyttää tuotantomaan tallenteita omassa koulutusikäytössään ja tapahtumiensa PR-työssä lukuunottamatta TV- ja radiomainontaa sekä -ohjelmatoimintaa.

### Aikataulu

Yhteistyöstä kiinnostuneilta toivomme saavamme periaatepäätöksen muukaantulosta mahdollisimman pikaisesti, kuitenkin viimeistään **12.9.2003**. Odotamme tietoa, mitä tutkintoa kuvaavasta teemasta olette kiinnostunut ja mahdolliset toivomuksenne lähetysajankohdasta (syksy 2003 tai kevät 2004) Ohjelma-ajat jaetaan ensin varanneille.

Tarkemmat keskustelut yhteistyökumppaneiksi ilmoittautuneiden kanssa käydään syyskuussa jolloin myös ensimmäiset kuvaukset alkavat.

Elintarvikealan koulutuksesta kertovien jaksojen lähetysajat kuluvana vuonna ovat torstaisin 30.10.-27.11.2003. Kevään 2004 lähetysajat määritellään myöhemmin.

Lisätietoja elintarvikealan tietoiskujen tuotannosta osana Kuntotalkoot –sarjaa antaa Pohjois-Karjalan Aikuisopisto /Palvelut / ELO-FOOD osastonjohtaja Anne Karppinen (yhteystiedot alla) ja Finfoodista toiminnanjohtaja Tiina Lampisjärvi (puh.040 722 2424,

# fff Legal

## - juridista neuvontaa elintarvikealan yrityksille

tiina.lampisjarvi@finfood.fi) sekä tuottajayhtiö Avanti Broadcastingista tuottaja Harri Pajari (puh.040 867 9772, pajari@kolumbus.fi).

Yhteistyöterveisin

Anne Karppinen

Palvelut –osaston osastonjohtaja,  
Valtakunnallisen elintarvikeosaamiskeskusverkoston  
(ELOn) Pohjois-Karjalan aluekoordinaattori

Pohjois-Karjalan Aikuisopisto

PL 199, 80101 JOENSUU

Puh. (013) 244 2386

Gsm. 050 359 8042

anne.karppinen@pkky.fi

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus (fff) on Turun yliopiston erillislaitos, joka auttaa elintarvikealan yrityksiä kehittämään ja markkinoimaan elintarvikkeita erityisesti kansainvälisille markkinoille. fff Legal on osa fff:n toimintaa, joka tarjoaa elintarvikealan juridisiin ongelmiin liittyvää konsultointipalvelua.

fff Legal hoitaa sekä pienimuotoisia kyselyjä että laajoja toimeksiantoja. Erityisesti vientiyrityksille tarjotaan kohdemaan lainsäädännön ja viranomaisohjeiden kartoituspalvelua kohtuulliseen hintaan, joka riippuu toimeksiantannon laajuudesta. Yritys voi välttää epäselvästä ja puutteellisesta lainsäädännöstä johtuvia sudenkuoppia selvittämällä ja ratkaisemalla juridiset kysymykset ennen tuotteen saattamista markkinoille.

Yleisen elintarvikelainsäädännön lisäksi fff Legalin erikoistumisaloja ovat:

- erityiselintarvikkeita, terveysvaikutteisia (funktionaalisia) elintarvikkeita ja uusielintarvikkeita koskeva lainsäädäntö
- markkinointilainsäädäntö
- immateriaalioikeudet (patentit, tavaramerkit, tekijänoikeudet, hyödyllisyysmallit, mallioikeudet, kasvinjalostajan oikeudet)

Tavoitat fff Legalin juristit puhelimitse numerosta (02) 333 6898

Lisätietoja

Anu Lähteenmäki

Legal Counsel LL.M. M.Sc. (Econ. & Bus. Adm.)

University of Turku

Functional Foods Forum

Itäinen Pitkätatu 4 A 5th floor

FIN-20520 Turku

Tel. +358 2 333 6898

Mobile +358 45 630 9078

Fax +358 2 333 6862

anu.lahteenmaki@utu.fi

# Lähirookatuotteiden kaupallistaminen seminaari

**keskiviikko 17.9.2003 klo 10 - 16**  
**Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, auditorio**  
**(Kaislaku 3), Joensuu**

Seminaarin järjestävät yhteistyössä Pohjois-Karjalan Aikuisopiston hallinnoima Pohjois-Karjala lähirooan tuottajana ja kehittäjänä suurkeittiöille ja ravintoloille –hanke sekä valtakunnallinen Ruoka-Suomi –teemaryhmä. Puheenjohtajana toimii toiminnanjohtaja Vilho Pasanen, MTK Pohjois-Karjala. Seminaarin hinta on 20 euroa. Hinta sisältää ohjelman mukaiset tarjoilut. Lähirookayrittäjät esittelevät tuotteitaan seminaarin yhteydessä klo 9.30 alkaen.

Ilmottautuminen 8.9. mennessä koulutussihteeri Tarja Sivoselle, puh. (013) 244 2558, tarja.sivonen@pkky.fi

Lisätietoja antavat projektipäällikkö Kaija Huhdanpää, puh. 0500 678 243, kaija.huhdanpaa@pkky.fi tai Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, heidi.valtari@utu.fi

## Ohjelma

- |       |  |
|-------|--|
| 10.00 | Seminaarin avaus<br>Rehtori Esa Karvinen, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto  |
| 10.15 | Lähirooan lisäarvot ja markkinointimahdollisuudet<br>Jaana Paananen, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, taloustutkimus            |
| 11.15 | Kauppan puheenvuoro<br>luennoitsija avoin  |
| 11.45 | Lähirookaan liittyvät kehittämistoimet<br>koodinaattori Heidi Valtari, Ruoka-Suomi -teemaryhmä   |
| 12.10 | LOUNAS paikallisten yrittäjien tuotteista  |
| 13.00 | Lähirookatuotteiden hankinta ja käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa<br>projektipäällikkö Kaj Työppönen, Elinvoiman Eväät –hanke, Efektia Oy  |
| 14.00 | Lähirooka Mikkelin kaupungin ravitsemispalveluissa<br>Ruokahuoltopäällikkö Marjut Kuosma, Mikkelin kaupunki                                    |
| 14.30 | Pohjois-Karjalan Lähirooan tuottajana ja kehittäjänä suurkeittiöille ja ravintoloille -hankkeen toiminnot<br>projektipäällikkö Kaija Huhdanpää |
| 14.45 | KAHVI, marjapiirakka   |
| 15.05 | Ammatillisuuden hyödyntäminen kunnallisissa ravitsemispalveluissa<br>sopimustoimitsija Irja Pursiainen KTV                                     |
| 15.30 | Yhteenveto seminaarista ja tilaisuuden päätös  |

---

# Luomun järki ja tunteet

## - V Luomun yhteiskuntatieteellisen tutkimuksen (LYHTY) seminaari torstaina 30.10.2003

### OHJELMA

- 9.00**            **LYHTY syttyy viidennen kerran**  
Tutkija, FL Tuija Mononen ja ylitarkastaja, MMM Sampsa Heinonen
- 9.15**            **Luomu nyt: faktat ja paradoksit**  
Ylitarkastaja, MMM Sampsa Heinonen / KTTK, Loimaa  
  
(Pannu kuumana)
- 10.15**          **Onko ruoka kysymys?**  
Tutkija, VTT Tiina Silvasti / Helsingin yliopisto (yhteiskuntapolitiikka)
- 11.15**          **Lounas**
- 12.15**          **Luomu politiikkana ja maaseutupolitiikkana: luomun ja maaseutupolitiikan anti  
kiistanalaisuuden osoittajina**  
Professori, VTT Hilikka Vihinen / MTT taloustutkimus (maaseutupolitiikka)
- 13.15**          **Maatalouden ympäristöt ja ympäristöpolitiikka**  
Ma. professori, VTT Pekka Jokinen / Tampereen yliopisto (ympäristöpolitiikka)
- 14.15**          **Iltapäiväkahvit**
- 14.30**          **Kotimaisia omenia vai ulkomaisia luomuoimia? Kuluttajat, luomu ja alkuperä**  
Tutkimuspäällikkö, VTT Johanna Mäkelä, Kuluttajatutkimuskeskus (kulutustutkimus)
- 15.30**          **Tutkija Susiluoma ihan luomuna ja hommahan on sitä myöten susi. Eli hellaa  
koskelaisittain: nous hauki puuhun laulamaan!**  
Tutkija, YTT Heikki Susiluoma, Jyväskylän yliopisto, Chydenius-Instituutti
- 16.30**          **Yhteenveto ja loppukeskustelu**

**Paikka:** Joensuun yliopisto, Karjalan tutkimuslaitos, Pielisjoen linna, Siltakatu 2, (Niskasaari), sali 219. <http://jtykartat.jns.fi/map/map.html?x=4488352&y=6944240&px=16&txt>

**Liikenneyhteydet:** Yöjuna Helsingistä / Turusta saapuu Joensuuhun 6.53. Lento Helsingistä Joensuuhun lähtee 6.15, saapuu 7.10. Runtas aamupala tarjolla esim. Hotelli Kimmelissä lähellä rautatieasemaa. Finnairin bussilla pääsee kentältä suoraan Kimmeliin. (Lisää aikatauluja ks. [www.vr.fi](http://www.vr.fi), [www.finnair.fi](http://www.finnair.fi).)

**Kustannukset:** Karjalan tutkimuslaitos tarjoaa aamu- ja iltapäiväkahvit. Ruokailut ja matkakulut tulee kunkin osallistujan maksaa itse. Edullisia lounaspaikkoja on mukavan kävelymatkan päässä.

**Ilmoittautumiset ja lisätietoja:** Tapaamiseen on ilmoittauduttava 20.10.2003 mennessä ([tuija.mononen@joensuu.fi](mailto:tuija.mononen@joensuu.fi) tai puh. (013) 251 3068).

# Pientyönantajien palvelukeskus tekee työntekijän palkkaamisen helpoksi

**Valtakunnallinen Pientyönantajien palvelukeskus on toiminut Kouvolassa 1.2.1994 lähtien. Pientyönantajien palvelukeskus neuvoo ja auttaa yrityksiä sekä kotitalouksia työntekijän palkkaamiseen sekä työnantajavelvoitteisiin liittyvissä asioissa. Palvelut ovat maksullisia, mutta kohtuuhintaisia, esim. yhden LEL/TaEL-alaisen työntekijän palkanlaskennan ja -maksun ja kaikkien siihen liittyvien työnantajavelvoitteiden hoito maksaa 48,77 euroa (290 mk/kk) vuonna 2003. Palvelukeskuksen tavoitteena on, ettei yksikään työsuhde jäisi perustamatta työntekijän työllistämiseen liittyvien velvoitteiden hoitamisen hankaluuden vuoksi.**

Palvelukeskus antaa vastauksia työllistämiseen liittyviin kysymyksiin valtakunnallisella neuvonta- ja palvelupuhelinlinjallaan arkisin 8.00 – 16.15. Palvelunumero 0200 6600 neuvoo työsuhteeseen ja työntekijän palkkaamiseen liittyvissä vakuutus-, sosiaali- turva- ja palkanmaksuasioissa. Palvelupuhelimeen soitettavan puhelun hinta on 1 euro/min + pvm. Puhelinneuvonta on maksullista, mutta jatkosta selviää jo kiinteillä velotushinnoilla.

## Mitä palveluja yrityksille ja kotitalouksille?

Pientyönantajain palvelukeskus hoi-

taa yritysten palkanlaskennan ja palkanmaksun sekä työnantajavelvoitteiden mukaiset muut maksut ja ilmoitukset. Palvelukeskus hoitaa myös lakisääteisten vakuutussovittimusten tekemisen ja niihin liittyvien maksujen tilitykset maksunsaajille. Keskus neuvoo myös työnantajaa hoitamaan työnantajavelvoitteet itsenäisesti hänen niin halutessaan.

Tuija Vauhkonen Pientyönantajien palvelukeskuksesta kertoo, että myös kotitaloudet voivat käyttää Pientyönantajien palvelukeskuksen palveluja mihin tahansa yksityistaloudessa palkatun työntekijän työsuhteen hoitoon, kuuluupa työntekijä sitten LEL tai TaEL –vakuuttamisen piiriin. Palvelukeskus voidaan myös valtuuttaa hoitamaan useamman perheen muodostaman ns. ”kimppatyönantajaringin” – työnantajavelvoitteet.

Palvelukeskuksesta saa edellä mainittujen palvelujen lisäksi neuvoa työntekijän palkkaukseen saatavilla olevista vero- ja maksuhojennuksista sekä erilaisista tukimuodoista, joita ovat mm. työllistämistuki, yksityisen hoidon- ja omaishoidontuki.

## Soitto riittää

Soitto palvelukeskukseen riittää ja jatkossa paperisota hoituu antamalla valtakirja asiamiehenä toimimisesta Pientyönantajien palvelukeskukselle.

Esitteitä ja lomakkeita saa Kouvolan

työvoimatoimiston Pientyönantajien palvelukeskuksesta, kaikista Suomen työvoimatoimistoista ja kaikista 15 työvoima- ja elinkeinokeskuksesta. Myös keskuksen palveluhinnastoa saa edellä mainituista paikoista tai tilaamalla sen palvelunumerosta. Yritysten palvelumaksut ovat samat kuin kotitalouksilla.

## Lisätietoja

*Veli-Matti Rytkö  
palvelupäällikkö*

*Pientyönantajien palvelukeskus  
Kouvolan Työvoimatoimisto  
puh. (05) 886 0823, 040 706 5481  
fax. (05) 840 0815  
veli-matti.rytko@mol.fi*

---

# Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 7. - 8.10.2003

## Luonnontuotealan seminaari 8. - 9.10.2003

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi ja Luonnontuotealan teemaryhmät järjestävät valtakunnalliset elintarvike- ja luontoyrittäjyyden seminaaripäivät. Seminaaripäivien tavoitteena on välittää tietoa toimialojen ajankohtaisista kehittämistoimista ja tarjota uutta sisältöä kehittämiseen sekä lisätä yhteistyötä alan toimijoiden kesken. 7. - 9.10.2003 kolmen päivän aikana on lomittain tavallaan kaksi seminaaria. 7. - 8.10. on erityisesti tarkoitettu elintarvikealan kehittämishankkeiden toimijoille tai muutoin elintarvikeyrittäjyyden kehittämisestä kiinnostuneille. 8. - 9.10. puolestaan on kohdennettu erityisesti luonnontuotealan yrittäjille ja toimijoille. Osallistujat voivat vapaasti valita mihin päiviin osallistuvat ja täyttää ilmoittautumislomakkeen sen mukaan. Myös TE-keskusten eri osastojen ja maakunnan

liittojen edustajat ovat tervetulleita seminaariin.

**Seminaari järjestetään 7. - 9.10.2003 Ähtärissä** Scandic-hotel Mesikämmenessä ja Ähtärihallissa, jotka sijaitsevat Ähtärin eläinpuiston vieressä noin 7 km Ähtärin keskustasta. Esimerkiksi osoitteesta [www.ahtari.fi](http://www.ahtari.fi), [www.ahtarinelainpuisto.fi](http://www.ahtarinelainpuisto.fi) ja [www.scandic-hotels.com/Ähtäri](http://www.scandic-hotels.com/Ähtäri) löytyy infoa kulkuyhteyksistä ja muutaakin paikallistietoa.

Seminaari on osanottajille maksuton. Jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Myös majoitusvarauksista jokaisen osallistujan tulee huolehtia itse. Majoitusvaraukset tehdään suoraan Kuusiokuntien lähiruokaprojek-

tille, Pekka Periviita, Ostolantie 17, 63700 Ähtäri, puh. 0400 289 658, fax. (06) 531 8368, [lahiruoka@ahtari.fi](mailto:lahiruoka@ahtari.fi) viimeistään 24.9.2003. Kuusiokuntien lähiruokaprojektin lisäksi seminaarin toteutuksessa yhteistyötahoina ovat myös LUOLA-hanke ja Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry.

Seminaarin osanottajia pyydetään ilmoittautumaan 24.9.2003 mennessä. Samalla varataan myös ateriat ja iltaohjelmat ja siksi varaukset ovat sitovia. Tarkemman ohjelman ja ilmoittautumislomakkeen saa projektisihteeri Arja Meriluodolta, puh. (02) 333 6476 tai [arja.meriluoto@utu.fi](mailto:arja.meriluoto@utu.fi) sekä Ruoka-Suomen [www.sivuilla.fi](http://www.sivuilla.fi) osoitteesta [www.maaseutupolitiikka.fi](http://www.maaseutupolitiikka.fi)

Tervetuloa!

---

## Riista, metsästys ja matkailu -elinkeinona maaseudulla

Lähinnä Keski-Suomesta ja Pohjois-Pohjanmaalta on toivottu elintarvikealan toimijoiden tapaamista ylimaakunnallisen kehittämishankkeen pohjustamiseksi aiheesta riista, metsästys ja matkailu -elinkeinona maaseudulla. Ylimaakunnallisten ALMA -kehittämishankkeiden koordinoitihankkeen projektipäällikkö Pia Niemikotka on valmistellut asiaa siten, että asias-

ta pidetään teemapäivä **Jyväskylässä ammattikorkeakoulun tiloissa perjantaina 12.9. alkaen klo 10 - 16**. Mukaan kutsutaan myös tavoite 1 - alueen linkkihenkilöitä sekä pohjanmaalaisia avaintahoja. Päivän tavoitteena on käydä läpi riista, metsästys ja matkailu -teemaan liittyviä eri puolilla virinneitä projektiajatuksia ja selvittää, mikä pala mahdollisesti voisi

olla ylimaakunnallisen kehittämishankkeen paikka.

Tietustelut ja ilmoittautumiset  
*Pia Niemikotka*

*puh. (03) 4186 7392, 050 525 1368*  
*[pia.niemikotka@agropolis.fi](mailto:pia.niemikotka@agropolis.fi)*

---

# Uusi elintarviketiedon kirja ilmestynyt

**Kirsti Parkkinen & Kaija Rautavirta:**

**Uteliäs kokki - elintarviketietoa ruoanvalmistajalle**

Kirja on suunniteltu yliopistojen ja korkeakoulujen oppimateriaaliksi, mutta se soveltuu käytännön läheisenä myös muiden oppilaitosten opetukseen. Tieto- ja käsikirjana se palvelee ruoka-alan ammattilaisia sekä ruoan harrastajia.

Uteliäs kokki käsittelee elintarvikkeita ruoanvalmistuksen kannalta: niiden

koostumusta ja ominaisuuksia. Kirjassa kuvataan myös valmistuksen eri vaiheissa tapahtuvia ilmiöitä ja selvitetään ruoanvalmistuksen teoreettisia perusteita. Kunkin elintarvikeryhmän alussa on katsaus historiaan. Kirjassa esitellään myös lyhyesti ruoan keskeiset kemialliset yhdisteet. Lukijaa palvelemaan on koottu hakemisto ja luettelo lähdekirjallisuudesta.

Kirjan laajuus on 225 s, kustantaja Restamark Oy. Kirjan hinta on 39 euroa. Kirjaa voi tilata mm. nettikaupasta osoitteesta [www.restamark.fi](http://www.restamark.fi). Se on saatavana myös kirjakaupoista.

---

## Laadukas peruna ruokapöydän keustosuosikiksi

Elintarvikevirasto on julkaissut Laadukas peruna ruokapöydän suosikiksi -kuluttajaesitteen perunan käytön edistämiseksi etenkin nuorten keskuudessa. Esitteessä kerrotaan perunan vaiheista pellolta pöytään asti alkaen lajikkeen valinnasta, nostosta, varastoinnista, käsittelystä ja kaupan pidosta aina lainsäädännön asettamiin vaatimuksiin asti. Esitteessä tuodaan

esiin myös perunan ravitsemukselliset ominaisuudet.

Laadukas peruna ruokapöydän keustosuosikiksi esitetä voi tilata osoitteesta

[www.elintarvikevirasto.fi/julkaisut.html](http://www.elintarvikevirasto.fi/julkaisut.html) tai puhelinnumerosta (09) 393 1530

Lisätietoja

*Elintarvikeylitarkastaja Anja Hallikainen*

*Elintarvikevirasto*

*puh. (09) 393 1540, 050 386 8433*

*Anja.Hallikainen@elintarvikevirasto.fi*

---

# Luomutuote - aito vaihtoehto

Seminaari kuluttajan odotusten, tutkimuksen sekä valvonnan näkökulmasta.

Keskiviikko 8.10.2003 klo 10 - 14.15

Aktia-sali

Yrjönkatu 31, 00100 Helsinki

## OHJELMA

- |       |  |
|-------|--|
| 10.00 | Puheenjohtaja kansanedustaja Erkki Pulliainen  |
| 10.05 | Seminaarin avaus<br>Maa- ja metsätalousministeri Juha Korkeaoja  |
| 10.15 | Luomu tutkijan silmin - ravitsemuksellinen laatu ja terveellisyys<br>tutkija Eija Muukka, Kuopion yliopisto                      |
| 10.45 | Luomutuotannon valvonta<br>ylitarkastaja Sampsa Heinonen, KTTK Kasvintuotannon tarkastuskeskus                                   |
| 11.15 | Luomulounastauko   |
| 12.15 | Luomu kuluttajan silmin - miksi valita luomu?<br>Jouni Kujala ja Marika Auersalmi, OMiaRD -tutkimus, Helsingin yliopisto/Ekoneum |
| 12.45 | Ketjun suhtautuminen luomuun ja kuluttajan luomuvalinta<br>vt. toiminnanjohtaja Päivi Rönni, Finfood Luomu                       |
| 13.15 | Luomu eilen, tänään, huomenna<br>Eduskunnan luomuryhmän puheenjohtaja, kansanedustaja Katri Komi                                 |
| 13.35 | Keskustelu ja päätössanat  |

Seminaari on suunnattu luomualan asiantuntijoille, tuottajille, jalostajille ja jakelijoille

Järjestää Vihreä Lanka Oy

Lisätietoja

*Helena Juutilainen*

*puh. (03) 751 5057, 040 546 1140*

*helena.juutilainen@sci.fi*



# Saimaan Luomu ry:ssä muutosten vuosi

Saimaan Luomu ry on yksi Suomen vanhimpia luomuviljelijöiden ja -kulttajien yhteisiä yhdistyksiä, tänä vuonna 23 vuotta täyteen. Yhdistyksen toiminta-alueena on Etelä-Savo ja Etelä-Karjala siis Saimaan järviolueen seudut. Yhdistyksen jäsenmäärä oli vuoden 2002 lopussa 169, joista 152 viljelijäjäsentä, 15 kuluttajajäsentä ja kaksi yhteisöjäsentä. Yhdistyksen alueella on n. 560 luomuviljelijää joten järjestäytymisaste on 26 %, joka on lähellä koko valtakunnan keskiarvoa. Jäsenmäärä on laskenut viime vuosina ja yhdistys toivookin saavansa lisää sekä viljelijäjäseniä että kuluttajajäseniä. Yhdistyksen jäsenyydellä pääsee mukaan valtakunnallisen Luomuliitto ry:n toimintaan ja suoran tiedotuksen piiriin. Liiton kautta yhdistys on osa kansainvälistäkin luomuyhteisöä, koska Luomuliitto on puolestaan jäsenenä maailmanlaajuisessa luomun kattojärjestössä IFOAM:issa.

Yhdistyksen hallituksen pj vaihtui. Jaana Lehtimäki luovutti vetovuoron Heli Ahoselle. Ahonen on kotieläinagronomi ja luomumaidontuottaja Juvalta. Hän on myös Luomuliiton hallituksen varapuheenjohtaja. Saimaan Luomu ry:n hallituksen varapuheenjohtajaksi ja tiedottajaksi valittiin kuluttajajäsen Brita Suokas Mikkelistä. Yhdistyksellä on ollut yli 10 vuotta palkattu sihteeri ja oma toimisto Mikkelissä. Toimisto suljetaan toukokuussa ja sihteerin palkkaamisesta luovutaan. Sihteerin tehtäviä hoitaa jatkossa hallituksen jäsen Hillevi Teittinen, luomumakeisten tekijä Ristiinasta. Hallituksen muut jäsenet ovat Etelä-Karjalasta Anni Kekki, Eeva-Riitta Sorvali, Juha Kosonen ja Pekka Sihvonen sekä Etelä-

Savosta Päivi Avela ja Unto Pulliainen.

Yhdistys on järjestänyt Mikkelissä Luomumessut 20 kertaa. Tänä vuonna vanhan mallisia suuria messuja ei järjestetä vaan yhdistys osallistuu, ja kannustaa jäseniään osallistumaan, alueella järjestettäviin yleisötapahtumiin.

Saimaan Luomu ry:n kevätkokouksen mielestä 2004 Mikkelissä järjestettävän Farmari, Suomen maatalousnäytelyn teemaksi sopisi erinomaisesti luonnonmukainen tuotanto. Perusteluna on, että seudulla on luomussa pitkät perinteet ja runsaasti osaamista. Luomuviljelijäpioneerit, silloinen termi oli ekoviljelijät, aloittivat jo 70-80-luvun vaihteessa. Koko valtakunnan ensimmäinen palkattu luomuneuvoja aloitti Mikkelin maaseutukeskuksessa. Luomu-tutkimuksen aloitti Juvalla Partalan tutkimusasema 80-luvun puolivälissä. Laajamittaisen luomukoulutuksen kehittäjä Helsingin yliopiston Mikkelin yksikkö aloitti 90-luvun alussa. Luomutiedotuksen pohjana on toiminut Partala ry:n kirjaston laaja luomukokoelma. Kuluttajatiedotuksessa ja markkinoinnissa Mikkelin luomumessut kasvoivat paikallisista myyjäisistä valtakunnallisiksi messuiksi. Maan ensimmäinen yksinomaan luomumaitoa jalostava meijeri aloitti maidon pakkaamisen 1993. Ja 2000-luvun alkaessa Otavan maatalous- ja puutarhaoppilaitoksen koulutila on lähtenyt siirtymään luonnonmukaiseen tuotantoon.

Yhdistyksen uudet yhteystiedot toimiston sulkeutuessa.

Kirjeposti ja jäsenasiat  
*Saimaan Luomu ry*  
*c/o Hillevi Teittinen*  
*Ruokoniementie 428*  
*52360 Someenjärvi*  
*hillevi.teittinen@surfeu.fi*

*puheenjohtaja Heli Ahonen*  
*puh. (015) 457 208, 040 845 2544*  
*heli.ahonen@sicom.fi*

*Tiedottaja Brita Suokas*  
*puh. 044 528 8722*  
*brita.suokas@piisavo.net*

---

# Norjan markkinat pähkinäkuoressa - Business book pk-yrityksille

Finpro Scandinavian Oslon vientikeskus on tehnyt monipuolisen ja ajan-kohtaisen oppaan Norjan markkinoille pyrkivän pk-yrityksen tarpeisiin.

- Runsaasti hyödyllisiä linkkejä norjalaisille kotisivuille  
- Norjassa toimivia suomalaisia yrityksiä yhteystietoineen

Lisätietoja  
*Lasse Aremaa*  
*Finpro Scandinavia*  
*Arbins Gate 2*  
*N-0244 Oslo*

Opas sisältää:

- Päivitettyä perustietoa Norjan taloudesta, elinkeinoelämästä ja kaupasta  
- Markkinamahdollisuuksia joita nykypäivän Norja tarjoaa suomalaisille tuotteille ja palveluille

Mm. bioteknologia, offshore, IKT, sisustus, vaatetus, elintarvikkeet ja metsätalous ovat aloja, joissa norjalainen kysyntä ja suomalainen tarjonta kohtaavat

- Runsaasti tietoa ja neuvoja siitä miten kauppaa Norjaan käytännössä käydään, miten Norjaan etabloidutaan ja miten suomalaisen liikemiehen tulisi suhtautua norjalaiseen yrityskulttuuriin

Opas soveltuu siten hyvin omatoimiseen markkinoiden selvittämiseen - asiantuntevaa apua antavat luonnollisesti myös Oslon vientikeskuksen markkina-analyytikot.

Oppaan saa sähköisessä muodossa (CD-Rom)

hinta: 99,50 EUR (+alv.)

tilaukset sähköpostitse:

lasse.aremaa@finpro.fi

tai faksitse: +47-22- 01 75 71

---

## Ehdotus ympäristöterveydenhuollon laboratorioihin kohdistuvista viranomaisvaatimuksista

MMM:n työryhmämuistosarjassa on julkaisu ehdotus ympäristöterveydenhuollon laboratorioihin kohdistuvista viranomaisvaatimuksista. Muistion löytyy osoitteesta

[http://www.mmm.fi/julkaisut/tyoryhma-muistiot/tr2003\\_10.pdf](http://www.mmm.fi/julkaisut/tyoryhma-muistiot/tr2003_10.pdf)

Lisätietoja

*Joanna Kurki*

*MMM*

*Elintarvike- ja terveysosasto*

*PL 30*

*00023 Valtioneuvosto*

*puh. (09) 1605 2435*

*fax. (09) 1605 2338*

*joanna.kurki@mmm.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