



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

Toimitus

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

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

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

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

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

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

Tekes rahoittaa elintarviketeollisuuden pk-yritysten ideoiden tietä tuotteiksi	1
Mietteitä vauvanruokinnan lomassa	2
Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2003 - 2005	3
Saaristolaistorien verkostoa rakennetaan Turunmaahan	4
Kuluttajat luottavat torituotteiden turvallisuuteen	5
Luonnosta Sinulle -verkostohanke	6
Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -koulutus- ja kehityshanke	8
Laatuketju	9
Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaari 26. - 27.10.2004	10
Elintarvikefoorumi aloitti toimintansa Varsinais-Suomessa	10
Liiketoimintakonseptit keskiöön	11
Tilastollinen työkalu maaseutupolitiikan toimijoille	12
Laatunen	12
“Virikkeitä kasvien markkinointiyhteistyön toteuttamiseen” -seminaari	13
Suomalaisia kaivataan mukaan EU:n 6. puiteohjelman projekteihin	13
Syödyn rasvan molekyyli rakenne vaikuttaa ihmisen omien rasvojen koostumukseen	14
Lounas vie mielen ja kielen	15
Pienen elintarvikeyrityksen hallittava perusasiat, tuote yksin ei myy	15
Yli- ja alipaino ALMA	16
Suomalainen lammas tuotteistetaan	16
POTKU - vauhtia tilaviinirytystoimintaan	17
Ehkäiseekö herkukan siemenöljy atooppista allergiaa?	18
Laatutyöllä tehoa Pohjois-Pohjanmaan perunan tuotantoon	19
“Päivitä tietämyksesi luomusta!” -seminaarin antia	20
Joutsenlippu liehuu K-supermarketeissa	22
Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari	23
Palvelukortti	24



*Mikkelissä päivitettiin tietoja luomusta
28.7.2004.*

*Artikkeli s. 20.
(kuvaus: Henrik Fossberg)*

Tekes rahoittaa elintarviketeollisuuden pk-yritysten ideoiden tietä tuotteiksi

Tekesin kesällä käynnistämällä elintarvikealan tutkimustulosten siirtopalvelulla rahoitetaan tutkimustulosten siirtämistä elintarvikealan pk-yritysten käyttöön. Palvelun tavoitteena on lisätä teknologiarahoituksen alueellista vaikuttavuutta. Palvelua toteuttavat tahot on valittu eri puolilta Suomea, läheltä yrityksiä.

Palvelun kautta pk-yritykset voivat tuotteistaa etenkin Tekesin Elintarvikkeet ja terveys -teknologiaohjelmassa saatuja tutkimustuloksia. Vuodesta 2001 käynnissä olleessa teknologiaohjelmassa on mukana 33 tutkimusorganisaatiota. Näiden tutkimustuloksia ja hyvää kansainvälisen tason osaamista halutaan siirtää yritysten käyttöön entistä tehokkaammin.

”Haluamme madaltaa pk-yritysten kynnystä hyödyntää asiantuntija-apua uusien ideoidensa ja tuotteidensa kuluttajalähtöiseen kaupallistamiseen. Tällä hetkellä palvelun suosio näyttää hyvältä; olemme jo kesän aikana hyväksyneet rahoitettavaksi kolme projektia”, palvelua koordinoiva teknologia-asiantuntija **Pirjo Hakanpää** Satakunnan TE-keskukselta sanoo.

”Projekteja valitessamme arvioimme yrityksen halua kasvaa. Lisäksi sen tarvitsemaa osaamista pitäisi olla valmiina palvelua tarjoavassa organisaatiossa tai yhteistyökumppanina toimivassa tutkimuslaitoksessa. Yrityksen kehittämällä teknologialla tulisi olla myös kaupallisia mahdolli-

suuksia. Meille on totuttu esittämään teknologisesti haastavia projekteja, nyt tarjoamme rahoitusta tietyin edellytyksin myös uutuuden kaupallisten edellytysten miettimiseen”, Hakanpää jatkaa.

Resursseja mallituotteiden valmistamiseen

Yksi palvelutarjoajista on Turun yliopisto, josta mukana palvelussa ovat Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus ja Biokemian ja elintarvikekemian laitos sekä Täydennyskoulutuskeskus. ”Tutkimustulosten siirtopalvelu on kaipaamamme työkalu. Siinä on tarjolla rahoitusta tutkimuksissamme syntyneen osaamisen siirtämiseen pk-yritysten käyttöön. Yritysten halu käyttää uusinta tietoa on usein kaatunut liian suureen onnistumisriskiin. Tutkimustulosten siirtopalvelun rahoitus madaltaa alkuvaiheen riskiä ja antaa mahdollisuuden kokeilla tutkimustulosten sopeutusta yrityksen omassa tuotekehityksessä”, toteaa Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen Tupas-yhteyshenkilö Marjo Mäkinen-Aakula. Turun yliopiston erityisosaimista tutkimustulosten siirtopalvelussa on tuotteen ravitsemuksellisen laadun kehittäminen sekä rasvojen, kuidun ja terveysvaikuteisten mikrobien hyödyntäminen.

Tutkimustulosten siirtopalvelussa pk-yrityksille voidaan myöntää rahoitusta 70 prosenttia hankkeelle hyväksyttävistä kustannuksista, kuitenkin enintään 15 000 euroa. Mukana hankkeessa voi olla yrityksen tarpeiden mukaan useampiakin tutkimustaho-

ja. Hankkeet ovat kestoltaan tavallisesti kahdesta kuukaudesta puoleen vuoteen.

Lisätietoja

Teknologia-asiantuntija, Pirjo Hakanpää

Puh. 010 521 5294,

Pirjo.Hakanpaa@tekes.fi

www.tekes.fi/tupas

www.tekes.fi/tupas/elina

Mietteitä vauvanruokinnan lomassa

Kohta on kulunut jo vuosi siitä, kun jätin vähäksi aikaa taakseni niin maa- ja metsätalousministeriön kuin Ruoka-Suomi -teemaryhmänkin äitiysloman vuoksi. Tänä vuotena elintarvikkeasiat ovat olleet tiiviisti mielessäni, mutta kuten arvata saattaa - hyvinkin arkisesta lähtökohdasta ja nimenomaan pienen vauvan äidin näkökulmasta.

Vaikka kaupan hyllyt ovat täynnä teollisia vauvanruokia, olen itse alusta lähtien yrittänyt kokata pienelle perheenjäsenellemme erilaisia soseita (olen nimittänyt ne "sörsseleiksi") sitä mukaa kun niitä sai vauvalle alkaa antaa. Kun tuo oma kokkaaminen joskus alkoi kyllästyttää tai halusin esimerkiksi mökille mukaan "helpompia" valmisruokia, tuli niitä kaupan hyllyjenkin tuotteita tutkittua ja niihin tutustuttua.

Itselleni on ollut tärkeää se, että elintarvikeostoksissani on mukana Joutsenmerkki ja mikäli mahdollista olen yrittänyt suosia pk-yritysten tuotteita. Näistä periaatteista on ollut kuitenkin pakko luopua vauvanruokien osalta. Kuten tiedettyä hallitsee vauvan valmisruokamarkkinoita vain muutama tuttu tuotemerkki ja tuotteiden valmistus tapahtuu vahvojen ylikansallisten yritysten alla - olkoonkin, että ainakin vielä osa tuotteista valmistetaan Suomessa. Tuotteista saa kuitenkin etsi-

mällä etsiä esimerkiksi raaka-aineen kotimaisuudesta kertovaa Joutsenlippua eikä tuotteen kotimaisuusasteen osalta ainakaan minua vakuuta yritysten tuote-esitteissä oleva maininta siitä, että ao. tuotteissa "pyritään mahdollisuuksien mukaan" käyttämään kotimaisia raaka-aineita. Luulenkin, etten ole yksin toiveissani siinä, että markkinoille saataisiin todistetusti kotimaisia vauvanruokia. Tässä olisi mielestäni myös markkinarakoa pk-yrityksienkin valmistamille ao. tuotteille.

Kotimaisuus -vaatimuksesta olen joutunut tinkimään myös valmistaessani itse näitä sörsseleitä. Meidän perheessä tämä soseutusurakka alkoi talven syvimpänä hetkenä, jolloin ainakin täällä meidän maaseutukunnan kauppojen hyllyillä alkoivat ulkomaiset kasvikset syrjäyttää kotimaisia tuotteita; onneksi lähitilan perunaa oli sentään saatavilla koko vuoden. Paljon on puhuttu erilaisista ruokapiireistä ja mietinkin, että voisivatko esimerkiksi neuvolat olla keskeisiä ruokapiirien kokoajia ja/tai tiedonvälittäjiä niiden lapsiperheiden välillä, jotka haluaisivat hankkia keskitetysti tuoretuotteita lähiseudun tuottajilta?

Tämä vuosi on myös muistuttanut ruuan nauttimisen taidosta. On ollut ihana seurata pienen ihmisen tutustumista makujen erilaiseen maailmaan; ai-

nakin oma poikamme on hyvin ennakkoluulottomasti ja suurella ruokahallulla alkanut syödä näitä sörsseleitä - mitä ne ikinä sitten aina sisältävätkään. Kunpa me aikuisetkin voisimme yhä useammin vaihtaa päivän (usein pika-) lounaan tuohon vauvojen tapaan syödä kiireettömästi, maistellen, haistellen ja nautiskellen uusista mauista ja ruokakokemuksista!

Kirsi Viljanen

Kirjoittaja on hoitovapaalla virastaan maa- ja metsätalousministeriön ylitarkastajana ja Ruoka-Suomen puheenjohtajana

Ruoka-Suomi -teemaryhmä 1.9.2004

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

Jäsenet

Leena Heinola, Oulun yliopisto, Kainuun yksiköt/Biotekniikan laboratorio
Tuija Helsky, projektijohtaja, LounaFood, Turun kauppakorkeakoulu
Kai Karsma, erikoistutkija, KTM, Elinkeino-osasto
Rauni Kivelä, projektipäällikkö, Keski-Pohjanmaan elintarvikekeskus
Joanna Kurki, eläinlääkintötarkastaja, MMM/Elintarvike- ja terveystieteiden osasto
Reijo Kuusinen, projektipäällikkö, Agropolis Oy
Eeva Lamminen, projektivastaava, Tamfood
Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood – Suomen Ruokatieto ry
Jukka Lähteenkorva, johtaja, Foodwest Oy, Seinäjoen seudun osaamiskeskus/Elintarvike
Mirja Morkkila, ryhmäpäällikkö, VTT;Biotekniikka
Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry, ELO-aluekoordinaattori
Leena Packalen, tiedotuspäällikkö, MTK
Tiina Piilo, toimialapäällikkö, Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori
Pirkko Pohjoranta, osastonjohtaja, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto
Tuula Repo, kehityspäällikkö, ProAgria Kymenlaakso, ELO-aluekoordinaattori
Laura Salmi, kehityspäällikkö, Suomen 4H-liitto
Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ELO-aluekoordinaattori
Eila Törmä, toimitusjohtaja, Satafood kehittämissyhdystys ry
Sirkka Uski, kehityspäällikkö, ProAgria Maaseutukeskusten liitto
Erkki Vasara, toiminnanjohtaja, Agropolis Oy, ELO-verkosto
Jussi Veijola, elintarvikekoordinaattori, ProAgria Lapin Maaseutukeskus
Päivi Vitikka, elintarvikekoordinaattori, Oulun Seudun Ammatillisen Koulutuksen Kuntayhtymä (OSAKK)

www.maaseutupolitiikka.fi



*Kuva, teemaryhmän kokouksesta 20.8.2004
(Sirpa Karjalainen, Marja Seuranen, Erkki Vasara, Joanna Kurki,
Päivi Vitikka, Tuija Helsky, Sirkka Uski, Eeva Lamminen, Reijo
Kuusinen, Pirkko Pohjoranta, Jussi Veijola)*

Saaristolaistorien verkostoa rakennetaan Turunmaahan

Kesän aikana on ollut mahdollista ostaa saaristolaistuotteita Taalintehtaan, Kasnäsin ja Korppoon vastarakennetuista toripuodeista Turunmaan saaristossa. Tämä on Saaristolaistori hankkeen ensimmäinen osa joka toteutetaan Turunmaan Seudun, kuntien ja seudun yksityisten maanomistajien yhteistyönä. Ensi kesänä muut Turunmaan kunnat saavat saaristolaistorinsa.

Turunmaan Seutu käynnisti Saaristolaistori hankkeen kartoituksen jälkeen joka selkeästi osoitti hankkeelle löytyvän kiinnostusta ja tarvetta. Paikallisesti viljeltyjen ja jalostettujen tuotteiden saatavuus on rajoitettua ja monin paikoin saaristossa on jopa vaikeata saada tuoretta tai savustettua kalaa. Parantaakseen näitä tuotteita kartoitushanke ehdotti yhtenäisen saaristolaistorien verkoston rakentamista kuntiin.

Kartoitushanke teki ehdotuksen malliksi torin muotoilulle. Malli koostuu neljästä toripuodista joita yhdistää puuterassi ja purjekangaskatto. Tarkoituksena oli varata eri puodit kalanmyynnille, vihanneksille, leivälle ja käsitoille. Monet kunnat ovat käyttäneet mallia kun taas hankkeessa mukana olevat yksityiset maanomistajat ovat kehittäneet ulkonäöltään vaihtelevia ratkaisuja. Toiminnan tarkoitus on kuitenkin sama kaikissa saaristolaistoreissa. Tarkoituksena on voida päivittäin tarjota saaristolaistuotteita, lähellä sitä paikkaa missä ne ovat kalastettu, viljelty, valmistettu tai jalostettu.

Hankkeen puitteissa rakennetaan noin 10 saaristolaistoria ympäri saaristoa, sekä kuntien että yksityisten yritysten toimesta. TE-keskus myöntää tukea investoinneille, jotka toteutetaan erillisinä hankkeina kunkin maanomistajien toimesta. Rinnakkain tämän kanssa Turunmaan Seutu toteuttaa kehityshanketta joka pyrkii rakentamaan verkostoa ja kehittämään saaristolaistorien toimintaa. Hankkeella on myös tavoitteena luoda aktiivinen saaristolaistorikulttuuri seutuun järjestämällä messuja ja markkinapäiviä torien yhteyteen. Myös tässä hankkeessa TE-keskuksen maaseutuosasto on mukana ALMA-rahoituksella.

Hankkeet käynnistyivät maaliskuun alussa. Vaikka sesongin alkaminen oli lähellä, lähti toiminta hyvin käyntiin Kasnäsisissä ja Taalintehtaalla. Molemmat torit sijaitsevat Dragsfjärdin kunnassa, toista toria toteuttaa Kasnäsudden Ab ja toista taas kunta.

Korppoossa Verkaniin avattiin saaristolaistori heinäkuun alussa eli kun sesonki oli jo täydessä vauhdissa. Myös sen torin takana on yritys, Kabeludden Ab. Sekä Dragsfjärdin kunta että yksityiset yritykset ovat päättäneet antaa myyntitilat yhden tai useamman yksittäisen yrityksen käyttöön. Esimerkkinä voi mainita että seitsemän käsityöläistä jakavat käsityöpuodin vastuun Kasnäsisissä ja yhdellä yrittäjäpariskunnalla on yhteisesti vastuu sekä kalan savustuksesta että kalan, leivän ja vihanneksien myynnistä.

Torien toiminta ei seuraa yhtenäistä mallia vaan sopeutetaan paikallisiin edellytyksiin ja tarpeisiin. Aukioloajat ja tuotevalikoima vaihtelee torien välillä asiakkaiden ja myyjien toivomusten ja edellytysten mukaan.

Sateisesta kesästä huolimatta saaristolaistorien myyjät ovat olleet kaikkiaan tyytyväisiä. Asiakkaitten antama palaute on ollut ylenpalttinen. Sen vuoksi hanke luottavaisin mielin odottaa seuraavaa sesonkia ja uusien saaristolaistorien rakentamista Turunmaan kuntiin.

Lisää tietoa hankkeesta antaa *Hankkeen vetäjä Solveig Friberg* puh. 040 569 7116 solveig.friberg@ditcenter.com

Kuluttajat luottavat torituotteiden turvallisuuteen

Skotlannissa ja Walesissa tehdyn tutkimuksen mukaan kuluttajat eivät ole huolissaan torituotteiden turvallisuudesta. Tutkimukseen osallistuneiden 50 torimyyjän tuotesortimentti käsitti laajan valikoiman torilla myytäviä elintarvikkeita (mm. lihaa, riistaa, munia, kasviksia, jäätelöä, kinkkua, juustoa ja savulohta). Myynti tapahtui tavallisesti ulkoilmatiloissa, joissa osassa oli käytettävissä sähkö, käsi-
enpesumahdollisuudet, WC:t ja jätehuolto. Osassa oli käytettävissä vain WC:t.

Tutkimuksessa selvitettiin myös, onko torimyyjillä käytettävissään HACCP-järjestelmät ja ovatko heidän tuotteensa ns. vähäisen vai korkean hygieniariskin tuotteita. Vähäisen riskin tuotteiksi luokiteltiin kaikki sellaiset tuotteet, jotka kypsennetään ennen nauttimista ja tuotteet, jotka eivät pilaannu herkästi. Tällaisia tuotteita oli mm. raaka liha, kananmunat, kasvikset, hedelmät, mehut ja leivät. Korkean riskin tuotteita olivat helposti pilaantuvista vain ne, jotka nautittiin ilman kypsennystä (mm. kinkku, lihapirakat ja -pasteijat, jäätelö, majoneesi ja savukala).

Myyjistä hieman yli puolet oli saanut peruskoulutusta elintarvikehygieniasta ja he arvioivat oman hygieniata-
sonsa korkeaksi. Alle puolella oli valmiina ohjeistoa riskienhallintaan, useimmat kauppiasta eivät pitäneet tuotteitansa riskialttiina. Lisäksi myyjät luokittelivat tuotteittensa riskitason erilaiseksi kuin tutkijat (mm. valmis-
pakkauksessa myytävä raaka liha oli

myyjien mielestä ns. korkean riskin tuote, mutta tutkijat luokittelivat sen matalan riskin tuotteeksi). HACCP-järjestelmä tunnustettiin muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta hygieniatasoa parantavaksi, mutta vain muutamalla se oli dokumentoitu. Lähes kaikki pitivät puhtautta tärkeimpänä asiana riskien vähentämisessä.

Myyjien käsitys oli, että kuluttajat pitävät torituotteista niiden korkealatuisuuden ja turvallisuuden vuoksi. Kuluttajakysely vahvistikin torikauppioiden uskomuksen oikeaksi. Kuluttajat eivät olleet huolissaan tuotteiden turvallisuudesta. Tuotteet kiinnostivat heitä enemmänkin niiden luonnonmukaisuuden ja alkuperän vuoksi kuin turvallisuuden takia.

Tutkijat pohtivat, pitäisikö sellaisilla toripaikoilla, joissa olosuhteet ovat puutteelliset, torimyyntiä rajoittaa tuotteisiin, joiden hygieeninen riski on pieni. Myyjien hygieniakoulutuksesta on huolehdittava, jotta he itse tunnistavat riskialttiit torituotteet ja motivoituvat tekemään ennaltaehkäisevät riskienhallintaohjeistot. Paremmiin varustetut myyntipaikat käsi-
enpesumahdollisuuksineen ja katoksineen mahdollistavat torituotteiden lämpötilaseurantaa ja vähentävät ristikon-
taminaatiota.

Lisätietoja: Worsfold D, Worsfold PM, Griffith CJ: An assessment of food hygiene and safety at farmers' market. Int J Environ Health Res. 2004 Apr;14(2):109-119

Lisätietoja

Vuokko Tuononen

Aluekoordinaattori

ELO Pohjois-Savo

puh. 0400 453 321

vuokko.tuononen@suonenjoki.fi



Luonnosta Sinulle

-verkostohanke 2004-2007

Arktiset Aromit ry:n ylimaakunnallisessa Luonnosta Sinulle – verkostohankkeessa keskitytään luonnontuotteisiin sekä niihin liittyvän yritystoiminnan, viestinnän ja markkinoinnin kehittämiseen. Aluksi toiminnan painopistealueina ovat luonnontuotealan maakunnallisten yritysryppäiden ja asiantuntijaverkostojen muodostus sekä veturiyritysten hahmottaminen ja tukeminen. Hankkeeseen otetaan mukaan yrityksiä Kainuusta, Pohjois-Karjalasta sekä Etelä- ja Pohjois-Savosta.

Hankkeen tavoitteita ovat:

- kartoittaa luontoalan yritys- ja asiantuntijaverkosto
- kehittää yritysten alihankintaa sekä yritysrypäs- ja asiakaskumppanuustoimintaa
- luoda alueelliset kehittämisryhmät
- kehittää luonnontuotteiden laatunormistoja
- uudistaa ja verkostoida luonnontuotealan tapahtumamarkkinointia
- kouluttaa alueelliset laatuasiantuntijat
- kehittää alan virtuaaliopetusta
- luoda hankealueen kattava internet-luontoportaali
- synnyttää luonnontuotepoimijapörssi ja
- saada luonnontuotealan yrityksiin nuoria ja koulutettuja työtekijöitä.

Jo kymmeniä yrityksiä mukana

Luonnosta Sinulle -verkostohanke käynnistyi kesäkuun toisella viikolla 2004. Kesän aikana on oltu yhteydessä luonnontuotteita jatkojalostaviin ja Arktiset Aromit ry:n kanssa yhteistyössä olleisiin yrityksiin. Hanketta on esitelty myös matkailualan yrityksille. Tällä hetkellä mukaan on ilmoittautunut noin 30 yritystä. **Yritykset toimivat marja-, sieni- ja/tai yrttialalla. Lisäksi mukana on leipomoita, ammattikeittiöitä ja matkailualan yrityksiä sekä yksi riista- ja kala-alan yritys.** Useat matkailualan yritykset ja jatkojalostusyrietykset ovat osoittaneet kiinnostusta hanketta kohtaan. Pitkin syksyä on tarkoitus saada innostumaan vielä lisää luonnontuotteita käyttäviä tai jatkojalostavia yrityksiä. Riista- ja kalayrityksiä toivotaan myös mukaan, vaikka heidän käyttämänsä luonnontuotemäärät olisivat pieniä. Tavoitteena on, että hanketyöhön saadaan jokaisesta maakunnasta noin 20 jollakin tavalla luonnontuotteiden kanssa toimivaa yritystä.

Hankkeen edetessä kehitetään yritysten alihankintaa ja asiakaskumppanuustoimintaa sekä luonnontuotteiden laatunormistoja. Alihankintasuhteiden luomiseksi selvitetään pienen ja suuren teollisuuden ulkoistamat tuotteet; miten hankkeessa mukana olevat yritykset voisivat hyötyä niistä. Yritysten alihankintatarpeita kysellään puhelinhaastatteluna. Saatujen tulosten perusteella tehdään jatkosuunnitelma. Asiakaskumppanuuksia kehitetään tuoteryhmäkohtaisesti esimerkiksi kokoamalla sieniyrittäjiä yhteen. Lisäksi selvitetään huoltoasemat ja matkailualan yritykset, jotka voisivat ottaa jatkojalosteita valikoimiinsa.

Luonnosta Sinulle -verkostohanke menee luonnontuotealaan ja siihen läheisesti liittyville messuille omalla osastolla. Hankkeessa mukana oleville yrityksille tarjotaan mahdollisuutta tulla myymään / esittelemään tuotteitaan ja palvelujaan tämän Arktiset Aromit ry:n rekisteröimän tunnuksen alle. Hanke järjestää myös opintomatkoja ja yrityskäyntejä koulutustilaisuuden merkeissä.

Maakunnalliset kehittämisryhmät toimimaan

Syksyn kuluessa hankkeelle perustetaan alueelliset kehittämisryhmät, jotka suunnittelevat luonnontuotealan ja hankkeen eteenpäin viemistä. Kehittämisryhmään olisi tärkeä saada aidosti luonnontuotteista innostuneita ja niitä tutkivia henkilöitä. Vain sellaisten henkilöiden kehittämistoiminta voi jatkua myös hankkeen päätyttyä, mikä on yksi asiantuntijaryhmän perustamisen lähtökohta. Asiantuntijaverkoston luomiseksi on oltu yhteydessä ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin sekä luonnontuotealan ja siihen läheisesti liittyvien projektien henkilöihin ja vastaaviin.

Luonnontuotealan tapahtumamarkkinoinnin uudistaminen ja verkostointi kuuluvat myös hankkeen toimialaan tulevaisuudessa.

Omat www-sivut tulossa

Luontoportaalin rakentaminen aloitetaan syksyllä. Arktiset Aromit ry uudistaa parhaillaan www-sivuja, jonne tehdään linkki ja oma sivusto Luonnosta Sinulle -verkostohankkeelle. Portaalin kokoaminen aloitetaan hankkeessa mukana olevien yritysten tiedoilla. Tavoitteena on, että sivusto aukeaa viimeistään lokakuun aikana

Hankkeen toteutus ja rahoitus

Hankkeen suunnitteli Arktiset Aromit ry:n toiminnanjohtaja Simo Moisio. Projektipäälliköksi valittiin Sari Väänänen, joka aloitti työt 7.6.2004. Projektsihteeri Leena Kelan työsuhde alkoi 1.7.2004. Normaalin käytännön mukaan hankkeelle on perustettu ohjausryhmä, johon on otettu edustajia jokaisesta hankealueen maakunnasta.

Kolmivuotinen Luonnosta Sinulle -verkostohanke sai myönteisen rahoituspäätöksen Kainuun TE-keskuksen Maaseutuosastolta keväällä 2004. Hanketta rahoittaa EMOTR (Euroopan maatalouden ohjaus- ja tukirahasto). Avustusta myönnettiin 90 % kokonaisrahoituksesta. Mukana olevat yritykset maksavat pienen summan mukana olostaan.

Lisätietoja Luonnosta Sinulle -verkostohankkeesta ja yritysyhteistyöstä:

Projektipäällikkö
Sari Väänänen
gsm 050 599 0380
sari.vaananen@arctic-flavours.fi



Tulevaisuuden elintarvikeosaajat -koulutus- ja kehityshanke

Pyhäjärvi-instituutti järjestää vuosien 2004 – 2007 välisenä aikana monipuolisen elintarvikeyritysten kehittämis- ja koulutushankkeen: Tulevaisuuden elintarvikeosaajat. Hanke pyrkii vastaamaan niihin koulutus- ja kehitystarpeisiin, joita suomalaisissa elintarvikeyrityksissä on havaittu.

Hanke käsittää koko Länsi-Suomen läänin alueen

Poikkeuksellisen hankkeesta tekee se, että se kattaa koko Länsi-Suomen läänin alueen elintarvikeyritykset Pohjanmaalta Varsinais-Suomeen ja Keski-Suomesta Pirkanmaan kautta Satakuntaan saakka. Hankkeen tavoitteena onkin turvata Länsi-Suomen alueelle tärkeän elintarviketuotannon kilpailukyky kehittämällä alan työvoiman osaamista.

Kilpailukykyinen ruokatuotanto edellyttää jatkuvaa tietojen päivittämistä. Lisäksi työntekijän ammatilliseen koulutukseen kannattaa panostaa, koska ammattitaidon kehittymisellä on positiivisia vaikutuksia henkilöstön työmotivaatioon sekä tätä kautta myös yrityksen tulokseen.

Niin välttämätöntä kuin henkilöstön jatkuva kehittäminen onkin, nousee kouluttautumisen esteeksi usein koulutuksen mittavat kustannukset. Tulevaisuuden elintarvikeosaajat hankkeen rahoitus tulee Länsi-Suomen lääninhallituksen kautta ja se on ESR-hanke, jonka vuoksi voimme tarjota ensiluokkaista koulutusta huomattavasti vastaavantasoisista ”tukematonta” koulutusta edullisemmin.

Osaamisen johtamisen koulutusohjelma käynnistää hankkeen

Pyhäjärvi-instituutin yhteistyökumppanit hankkeessa ovat: Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus ja Functional Foods Forum, Helsingin yliopisto, Turun kauppakorkeakoulun Porin yksikkö ja Satafood. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen kanssa yhteistyötä tehdään hankkeen käynnistävän Osaamisen johtamisen -koulutusohjelman puitteissa. Osaamisen johtaminen on tarkoitettu edistämään elintarvikealan työnjohtajien tai vastaavien esimiestaitoja ja johtamisosaamista. Kurssin tavoitteena on tukea esimiehen kehittymistä alaistensa ”valmentajaksi”. Ohjelmaa on mahdollista jatkaa kohti arvostettua johtamisen erikoisammattitutkintoa (JET).

Osaamisen johtaminen, kuten monet muutkin hankkeen koulutukset järjestetään sekä Eurassa että Tampereella. Näin mahdollisimman moni Länsi-Suomen alueen elintarvikeyrityksen työntekijä pääsee aikaa ja kustannuksia säästään kurssipaikalle.

Functional Foods Forumin kanssa instituutti järjestää vuoden 2005 alussa alkavan: Innovatiivinen tuotekehitys -koulutusohjelman, jonka tavoitteena on antaa osallistujille uusia ja innovatiivisia näkökulmia tuotekehitykseen ja kilpailuedun luomiseen.

Erityistä huomiota koulutuksen käytännönläheisyyteen

Edellisten lisäksi omat koulutusohjelmansa on mm. markkinointiosaajille, elintarviketurvallisuudesta vastaaville

sekä elintarvikeyrittäjiksi aikoville. Erityistä huomiota koulutuksen suunnittelussa käytetään opitun sovellettavuuteen käytännössä. Tämä huomioidaan paitsi koulutuksen suunnittelussa, mutta ennen kaikkea ryhmäkeskusteluissa, yrityskohtaisissa etätehtävissä sekä opintomatkoissa. Osaan koulutuksista sisältyy lisäksi mahdollisuus yrityskohtaiseen konsultointiin.

Tarkemmat ohjelmakohtaiset esitteet on tilattavissa viimeistään 2 kuukautta ennen ko. ohjelman alkua: www.pyhajarvi-instituutti.fi tai p-i@pyhajarvi-instituutti.fi.

Koulutusohjelmista antaa lisätietoja
Markku Korhonen
Pyhäjärvi-instituutti
Ruukinpuisto
27500 Kauttua
puh. (02) 838 0612



Kotimainen elintarvikeketju käynnistää kampanjan laatutyöstä

Kotimaisen elintarvikeketjun Laatuketjukampanja kuluttajille alkaa 16.8. Kuluttajat haluavat tietää elintarvikkeiden laadusta, kuten alkuperästä, jäljitettävyydestä ja turvallisuudesta. Laatuketjukampanjalla halutaan tarjota kuluttajille tietoa laatutyöstä.

Laatuketju kampanjoi kaupallisilla radiokanavilla sekä useissa aikakauslehdissä elokuun puolesta välistä lokakuun alkuun. Ilmoituksissa esitellään ketjun eri osat: alkutuotanto, teollisuus, kauppa ja kuluttaja. Laatuketjulisteita nähdään lisäksi suurimmissa marketeissa sekä valituissa ruokapalvelupaikoissa.

Kotimainen elintarvikeketju tuottaa, jalostaa ja toimittaa kuluttajille turvallista, laadukasta ja hyvänmakuista ruokaa. Laatuketjukampanjalla kuluttajille tarjotaan tietoa kotimaisen elintarvikeketjun toiminnasta. Kuluttajia kannustetaan kiinnittämään entistä enemmän huomiota laatuun elintarvikeostoksia tehdessään.

Laatuketjukampanja kannustaa tutustumaan pakkausmerkintöihin

Kuluttaja kohtaa laatuketjun ruokaostoksilla. Kuluttajan valinnoilla onkin ratkaiseva merkitys.

- Haluamme tuoda esille kuluttajan tärkeän roolin osana laatuketjua: toivomme, että kuluttajat ottavat selvää elintarvikkeiden ominaisuuksista

pakkausmerkintöjä lukemalla ja säilyttävät, käsittelevät ja valmistavat ruuan oikein ja ohjeiden mukaan, kertoo Laatuketjun tiedottaja **Johanna Peltola** Finfoodista.

- Lisäksi toivomme, että kuluttaja tiedostaa kotimaisen elintarvikeketjun toiminnan merkityksen valintoja tehdessään, Peltola jatkaa. Elintarvikeketju työllistää noin 250 000 suomalaista.

Laatuketjuun on sitoutunut koko elintarviketoimiala: tuottajat, elintarviketeollisuus, kuljetus, kauppa, ruokapalvelut, tutkimus, valvonta ja neuvonta. Viimeisenä, ratkaisevana lenkinä Laatuketjussa on kuluttaja. Maa- ja metsätalousministeriön alaisen Laatuketjun tavoitteena on säilyttää kuluttajan luottamus kotimaisen elintarvikeketjun toimintaan ja varmistaa suomalaisten elintarvikkeiden laadun säilyminen pysyvästi korkealla tasolla. Järjestelmällistä laatutyötä ketjuna on rakennettu jo vuodesta 1997. Kun ketjun jokaisella portaalla tehdään laatutyötä ja työstä tallennetaan tietoa, tuloksena on turvallinen elintarvike kuluttajan lautasella.

Lisätietoja

Laatustrategian koordinaattori, ylitarkastaja Arvo Alajoki
Maa- ja metsätalousministeriö
(09) 1605 2734
arvo.alajoki@mmm.fi

Laatuketjun tiedottaja Johanna Peltola
Finfood - Suomen Ruokatieto ry
(09) 6155 4518
johanna.peltola@finfood.fi

Viestintäpäällikkö Pekka Väisänen
Maa- ja metsätalousministeriö
(09) 1605 2299
pekka.vaisanen@mmm.fi

Elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaari 26. - 27.10.2004

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrityksyyden kehittämisen hankeseminaarin. Seminaaripäivien tavoitteena on välittää tietoa ja keskustella toimialan ajankohtaisista kehittämistoimista sekä luotsata lähivuosien kehittämistyötä.

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

Seminaari järjestetään 26. - 27.10.2004 Lahdessa kongressikeskus Fellmannissa, joka sijaitsee Lahden kaupungin keskustassa (Kirkkokatu 27). Esimerkiksi osoitteesta www.lahti.fi ja www.lamk.fi/fellmanni löytyy infoa sekä paikallistietoa.

Seminaari on osanottajille maksuton, mutta jokainen osallistuja vastaa itse matka-, majoitus-, ruokailu- ym. kustannuksista. Myös majoitusvarauksista jokaisen osallistujan tulee huolehtia itse. Hämeen elintarvikeyrityksyyden kehittämishanke on seminaarin toteutuksessa mukana alueellisena yhteistyötahona.

Paikallistuntemuksen osalta tiedusteluihin osaa vastata parhaiten Hämeen elintarvikeyrityksyyden kehittämishankkeen projektipäällikkö Reijo Kuusinen, puh. 040 773 6776 tai sp. reijo.kuusinen@agropolis.fi.

Seminaarin osanottajia pyydetään ilmoittautumaan 12.10.2004 mennessä. Samalla varataan myös ateriat ja iltatohjelmat ja siksi varaukset ovat sitovia. Tarkemman ohjelman ja ilmoittautumislomakkeen saa projektisihteeriltä Arja Meriluodolta, puh. (02) 333 6476 tai arja.meriluoto@utu.fi sekä Ruoka-Suomen www.sivuilla.net osoitteesta www.maaseutupolitiikka.fi.

Tervetuloa!



Elintarvikefoorumi aloitti toimintansa Varsinais-Suomessa

Varsinais-Suomen liiton rahoittama Varsinais-Suomen elintarvikestrategia valmistui vuosi sitten. Sen tavoitteissa määritelty elintarvikealan yhteistyöelin - elintarvikefoorumi on aloittanut toimintansa. Foorumin tavoitteena on toimia maakunnan elintarvikeklusterin edunvalvojana ja yhteistyöedistäjänä. Foorumin toimintaa suunnittelemaan ja toteuttamaan on valittu 13

henkinen työvaliokunta, jossa on elintarvikesektorin eri toimijoiden edustajia. Ryhmän puheenjohtajana toimii tj. Olavi Kuusela RavintoRaisiosta, varapuheenjohtajana toiminnanjohtaja Petri Kolehmainen K-citymarket Länssikeskuksesta ja sihteerinä ELO-aluekoordinaattori Marjo Mäkinen-Aakula Turun yliopistosta.

Lisätietoja
Marjo Mäkinen-Aakula
puh. (02) 333 6815
marjo.makinen-aakula@utu.fi

Liiketoimintakonseptit keskiöön

Tuotteistamiseen on kiinnitetty paljon huomiota oli sitten kyse julkisesta tai kaupallisesta sektorista. Pelkkä tuotteistaminen ja tuoteideoihin perustuva näkemys ei kuitenkaan riitä. Liiketoiminnan pitää nousta voimakkaammin esille. Julkinen sektorikin toimii yhä enemmän liiketoiminnan luonteisesti vaikkei voittoa tavoittelekaan.

Liiketoiminnassa pelkkä idea ei pitkälle kannu. Liikeidea on jalostettava liiketoimintakonseptiksi. Se ei tarkoita samaa kuin yksityiskohtiin menevä suunnittelu, joka on tyypillistä liiketoimintasuunnittelulle. Konseptissa liikeidea on kuitenkin kehitetty jo niin pitkälle, että se on toiminnallisesti uskottava ja mielenkiintoa herättävä. Hyvin toteutettuna hyvää liiketoimintaa!

Liiketoimintakonseptit ovat tuttuja IT maailmasta, jossa ne yleensä liitetään tietoteknologian hyödyntämiseen liiketoiminnassa. Samoin vähittäiskaupassa puhutaan ketjukonsepteista. Miksi niistä muutoin harvoin puhutaan? Kyse on yleensä siitä, että liiketoiminta perus-

tuu niin paljon vanhaan tuttuun, ettei itse liiketoimintakonseptia edes ajatella. Toimitaan vain vanhan konseptin pohjalta.

Ruoan yhteydessä voi puhua ruokakonsepteista: ruoka-alaan liittyvistä liiketoiminnan muodoista. Uudet ruokakonseptit tulevat väistämättä kilpailemaan vanhojen kanssa. Esimerkiksi voi ottaa perinteisen pikaruokakonseptin. Klassinen pikaruoka ei kuluttajalle olekaan pikaruokaa, jos ruokapaikka itsessään on ajallisesti tai fyysisesti kaukana. Tässä ei auta se vaikka tuottaja kuinka nopeuttaisi ruoan valmistusprosessia. Tällöin tarvitaan uusia ratkaisuja, jotka on konseptoitava.

Merkittävä puute ruoka-alan kehittämistyössä on edelleen se, että pysähdytään tuotteen aikaansaamisen tasolle vaikka sosiaalinen ympäristö, sisältäen liiketoimintaympäristön, pitäisi ottaa huomioon. **A s i a k a s l ä h t ö i s e s s ä** liiketoimintakonseptin kehitystyössä tämä on luonnollinen tavoite. Oikeastaan kehitys pitäisikin aloittaa konseptien kehittämisellä, josta sitten

seuraisi erilaisia teknisen kehittämisen tarpeita ja tavoitteita.

Lisätietoja

Jarmo Markula

yrittäjä

InnoLiito – konseptikehitys

PL 101

01301 Vantaa

puh. 050 572 4871

jarmo.markula@kolumbus.fi

Tilastollinen työkalu maaseutupolitiikan toimijoille

Uuteen 1.4.2004 avattuun Internetissä toimivaan Maaseutuindikaattori-palveluun on koottu keskeiset maaseutualueiden kehitystä kuvaavat valmiiksi lasketut tunnusluvut. Indikaattori-palvelua on kehitetty Tilastokeskuksen ja maa- ja metsätalousministeriön yhteistyönä. Palvelu on tarkoitettu maaseutu- ja aluepolitiikasta vastaaville viranomaisille ja muille toimijoille, jotka tarvitsevat työssään välineitä maaseutu- ja aluepolitiikan arviointiin, kehittämistoimenpiteiden alueellisten vaikutusten arviointiin tai yleensä alueellisen kehityksen seuraamiseen ja alueiden vertailuun.

Kaikkiaan mukana on yli 100 taulukkoa. Aluejaoista ovat mukana taajamarajaukset, kunnat, seutukunnat, maakunnat, maakuntien yhteenliittymät ja TE-keskukset. Tarkasteltavia aluetyppejä ovat maaseudun kolmijako, EU-tavoitealueet, maaseutu-taaja-asutus-jako ja tilastollinen kuntaryhmitys. Tiedot ovat pitkinä vuosittaisina aikasarjoina alkaen yleensä vuodesta 1988. Indikaattorien valinta on perustunut laajan kirjallisen materiaalin lisäksi lähes 100 tilasto- ja muiden alojen asiantuntijoiden kirjallisiin kommentteihin. Pääilmiöalueet ovat 1) Väestö ja muuttoliike, 2) Talouden rakenne ja toiminta, 3) Elinolot ja hyvinvointi sekä 4) Ympäristö ja kestävä kehitys.

Palvelu on toteutettu PX-Web -pohjaisena, käyttäjäystävällisenä maksullisena Internet -palveluna, johon

käyttäjä saa salasanan ja jonka käytöstä tehdään sopimus. Palvelusta halutut, valmiiksi lasketut tiedot tarvittavilta alueilta saadaan näyttöpäätteelle suoraan valikoista. Tiedot voidaan haluttaessa tallentaa myös omalle koneelle eri tiedostomuodoissa (esim. Excel) jatkomuokkausta varten. Palvelu sopii yhteen PC-Axis -taulukointiohjelman kanssa.

Palvelun esittelysivut (mm. demo) löytyvät Internet-osoitteesta:
<http://tilastokeskus.fi/maaseutuindikaattorit>

(Palvelun varsinaiseen tietokantaan kirjautuminen edellyttää sopimuksen tekemistä.)

Jatkokehitystyötä on tarkoitus suorittaa käyttäjiltä saatujen palautteiden pohjalta. Kehitystyö liittyy myös Euroopan Tilastovirasto Eurostatin maaseutuindikaattorihankkeeseen, jossa pyritään harmonisoimaan maaseudun määrittelyt vertailukelpoisten EU-tason tilastojen kokoamiseksi.

Lisätietoja
Tilastokeskus
Erikoissuunnittelija Yrjö Palttila
puh. (09) 1734 3267
yrjo.palttila@tilastokeskus.fi

Laatunen

Laatunen on elintarviketalouden laatustrategian sähköinen uutiskirje, joka kertoo kuukausittain kansallisen laaturyön ajankohtaiset asiat. Uutiskirjeessä kerrotaan mm. laatutyöryhmi- en kuulumisia sekä haastatellaan laadun parissa työskenteleviä ihmisiä. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä. Sen voi tilata sähköpostilla Laatunen toimistussihteeriltä, Johanna. Peltola@finfood.fi. Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiasi esiin!

Lisätietoja
päätoimittaja Arvo Alajoki
arvo.alajoki@mmm.fi

toimistussihteerä Johanna Peltola
Finfood - Suomen ruokatieto ry
PL 309
01301 Vantaa
puh. (09) 6155 4518, 040 515 4216
fax. (09) 6155 4505
johanna.peltola@finfood.fi

www.finfood.fi
www.laatukeyju.fi

“Virikkeitä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen” -seminaari

Hei kaikki puutarha-alan markkinointiyhteistyöstä kiinnostuneet!

Varatkaa allakastanne torstai 14.10. “Virikkeitä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen” -seminaaria varten. Seminaari pidetään Maa- ja metsätalousministeriössä, Malminkatu 16, Helsingin Kampissa.

Seminaaripäivän tavoitteena on herättää ideoita ja antaa virikkeitä markkinointiyhteistyön toteuttamiseen ja rahastotuen hyödyntämiseen.

Saamme muun muassa kuulla ruotsalaisen konsultin Kjell Gustafssonin hyvin käytännönläheistä esitystä markkinointiyhteistyön toteuttamisesta Ruotsissa ja millä lailla he ovat tehokkaasti hyödyntäneet EU:n toimintarahastotukea yhteismarkkinoinnin kehittämisessä. Kjell Gustafsson on ollut vahvasti mukana useiden ruotsalaisten tuottajaorganisaatioiden toimintaohjelmien valmistelussa. Hän toimii Blekinge Grönt -tuottajaorganisaation vetäjänä. Luento tulkataan suomeksi.

Seminaarin järjestää Puutarhaliitto ry Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän rahoittaman projektin puitteissa.

Lisätietoja

Katarina Lassheikki

Puutarhaliitto ry

Viljatie 4 C

00700 Helsinki

puh. (09) 5841 6513, 040 552 0267

fax. (09) 5841 6555

katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi

www.puutarhaliitto.fi

Suomalaisia kaivataan mukaan EU:n 6. puiteohjelman projekteihin

Suomalaisia osallistujia kaivataan mukaan EU:n 6. puiteohjelman pk-yritysprojektien muiden kokoamiin tutkimus- ja kehittämishankkeisiin. Eri alojen ajankohtaiset hanke-ehdotukset ja partnerihaut löytyvät seuraavalta sivulta: www.tekes.fi/eu/fin/partnerinhanke/

Ns. ETI-projekteissa pyritään verkottamaan isoja puiteohjelmaprojekteja ja tunnistamaan niihin sopivia pk-yrityksiä. Esimerkiksi Detect-IT-projekti keskittyy elintarvike-, IT-, ympäristö- ja energia-alan yrityksiin. Kiinnostuneet pk-yritykset voivat merkitä yhteystietonsa ja osaamisprofiilinsa pro-

jektin nettisivuille. Sivuilta löytyy tällä hetkellä noin 200 pk-yritystä. Muidenkin ETI-projektien sivut avautunevat lähiaikoina: <http://www.detect-it.org/>

Lisätietoja

Karin Wikman

Tekes

PL 69

00101 Helsinki

puh. 010 521 5723

fax. 010 521 5908

karin.wikman@tekes.fi

Syödyn rasvan molekyyli rakenne vaikuttaa ihmisen omien rasvojen koostumukseen

Ravinnon rasvasta yli 95 % on triasyyliglyseroleja, joiden jokaisessa molekyyliässä on kolme rasvahappoa, yksi molemmissa päissä ja yksi keskellä. Kullakin luonnon rasvalla on oma tyyppillinen koostumuksensa, mutta molekyyli rakenteiden muokkaus on tavallista myös elintarviketeollisuudessa. Veressä rasvaa kuljetetaan emulgoituneina rasvapisaroina, joita kutsutaan lipoproteiineiksi. Lipoproteiineja ovat mm. ravinnon rasvaa suolesta vereen kuljettavat kylomikronit, sekä maksan valmistamaa rasvaa kuljettavat VLDL -partikkelit.

Väitöskirjassani seurattiin erilaisten ravintorasvojen tarkalleen tunnettujen molekyyli rakenteiden vaikutusta veren rasvapitoisuuteen ja koostumukseen. Yksittäisten molekyyli lajien tutkimusta verestä ei juuri ole aiemmin tehty, sillä molekyyli tason määritykset perinteisillä menetelmillä ovat olleet lähes mahdottomia toteuttaa.

Tässä tutkimuksessa käytetty Turun yliopiston Biokemian ja elintarvikekemian laitoksella kehitetty tandemmassaspektrometrinen menetelmä mahdollisti tutkimisen niin ravintorasvoista kuin veren rasvoistakin.

Tutkimuksessa todettiin ravinnon triasyyliglyserolien molekyyli rakenteiden säilyvän ateriasta veren kylomikronipartikkeleihin. Nämä partikkelit kuljettavat rasvaa ruuansulatuskanavasta rasvakudokseen aterian jälkeen. Rasvamolekyyliin koon todettiin vaikuttavan sen pitoisuuteen kylomikroneissa. Maksan tuottamien VLDL -partikkelien triasyyliglyserolien rakenteeseen aterian rasvan molekyyli rakenne ei vaikuttanut, mutta VLDL partikkelien triasyyliglyserolien koostumuksen havaittiin muuttuvan suuresti aterian jälkeisenä ajanjaksona. Sekä molekyyliin koko että rakenne vaikuttivat VLDL:n triasyyliglyserolien pitoisuuteen veressä.

Molekyyli tason tutkimus auttaa meitä ymmärtämään entistä paremmin mitä rasvalle tapahtuu sen imeytyttyä. Keskipitkäketjuisia rasvahappoja sisältävien triasyyliglyserolien rakenne ei vaikuttanut veressä kuljetettavan rasvan määrään, joten näiden terveydelle suotuisten rasvahappojen kohtuuhintainen sisällyttäminen tulevaisuuden funktionaalisiin elintarvikkeisiin, kuten levitteisiin ja välipalatuotteisiin, saattaa olla mahdollista.

Lisätietoja

Kaisa Yli-Jokipii

FM (väit.)

Biokemian ja elintarvikekemian laitos

Turun yliopisto

kaisa.yli-jokipii@utu.fi

Pienen elintarvikeyrityksen hallittava perusasiat, tuote yksin ei myy

Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa esitettiin perjantaina 20.8.2004 tarkastettavaksi ETL Sari Forsmanin väitöskirjatyö **How do small rural food-processing firms compete? A resource-based approach to competitive strategies**, (Kuinka elintarvikealan maaseutuyritykset kilpailevat? Kilpailustrategioiden resurssipohjainen tarkastelu).

Maaseudulla toimivan pienen elintarvikeyrityksen menestyksen takaavat ainutlaatuiset ja innovatiiviset tuotteet, mutta myös perusresurssien hallinta. Tähän kuuluvat muun muassa liiketoiminta- ja markkinointiosaaminen sekä asiakastiedon hallinta. Tähän tulokseen on tullut MTT:n taloustutkija Sari Forsman. Hän selvitti väitöstudiumuksessaan pienten elintarvikealan maaseutuyritysten resurssien, kilpailuedun ja menestymisen välistä yhteyttä. Väitöstudiumuksen tulokset osoittivat, että erot yritysten menestyksessä olivat selvemmin yhteydessä markkinointiosaamisen kuin tuotanto-osaamisen puutteeseen. Perusresursseista liiketoimintaosaaminen, pääoman saatavuus, tuotanto-osaaminen, asiakastieto ja asiakkaiden

tavoitettavuus sekä yhteistyö korostuvat parhaiten menestyvissä yrityksissä. Markkinointi vaikeaa ja kilpailu kovaa "Elintarvikealan maaseutuyritysten tärkeimmät kilpailutekijät ovat toimintavarmuus, laadukkaat tuotteet sekä yrityksen hyvä maine ja joustavuus", Forsman sanoi. Kilpailukykyisen aseman saavuttamista rajoittavat useimmiten pääoman puute sekä liian vähäinen asiakasmäärä markkina-alueella. Merkittävä osa pienistä elintarvikealan yrityksistä sijaitsee maaseudulla. Yritykset ovat iältään nuoria ja ne toimivat pitkälti paikallisilla markkinoilla. "Kilpailu on kovaa ja liittyy erityisesti markkinointikanaviin pääsyyn sekä hintoihin. Jopa 41% yrityksistä koki kilpailun uhkaksi yritystoiminnan jatkuvuudelle", Forsman kertoi. "Toisaalta Suomen markkinoilla on lukuisia elintarvikealan maaseutuyrityksiä, jotka ovat onnistuneet saamaan markkinaosuutta paikallisesti, valtakunnallisesti tai jopa vientimarkkinoilla", Forsman totesi.

Väitöskirja julkaistaan Agricultural and Food Science -sarjassa. Julkaisutillukset: Teija Johansson-Laitio, puh. (09) 5608 6307, teija.johansson-laitio@mtt.fi, julkaisun hinta 25 euroa.

Julkaistu on saatavilla myös sähköisessä muodossa osoitteessa: http://www.mtt.fi/afs/pdf/afs13_suppl1.pdf

Lisätietoja

Sari Forsman

puh. (098) 5608 6237, 040 563 7652

sari.forsman@mtt.fi

Ylimaakunnallinen ALMA

ALMA -ohjelmasta tuettavilla ylimaakunnallisilla hankkeilla voidaan rakentaa yhteistyöverkostoja yli maakuntarajojen. Hyvänä esimerkkinä tästä ovat uudet aloittavat hankkeet, viinilojen kehittämishanke POTKU sekä "Suomalainen lammas niityltä pöytään". Ylimaakunnallisilla hankkeilla ratkotaan koko toimialan kehittämisen pullonkauloja ja hankkeiden tarkoituksena on tukea yritysکوhtaista ja maakunnittain tehtävää alueellista elintarvikeyrityksien kehittämistyötä.

Marraskuussa ALMA -alueen 10 TE-keskuksen virkamiehet ja MMM koontuvat tällä ohjelmakaudella viimeisen kerran päättämään uusista ylimaakunnallisista kehittämishankkeista. Hakemukset tulee jättää vireille TE-keskuksiin syyskuun aikana. Ohjelmakauden päättymisestä johtuen viimeisille uusille hyväksyttävillä hankkeille jää käytännön toteutusaikaa vain vuosi 2005 (helmikuun loppuun 2006). Ydinkysymys kuuluukin: vieläkö elintarvikesektorilla on ALMA -alueella sellaista tekemätöntä työtä, joka ehditään toteuttaa vuodessa ja johon tarvitaan maakuntarajat ylittävää yhteistyötä? Perusteltuihin tarpeisiin vastaaville toimenpiteille löytyy vielä rahaa. Kaikki tähän asti rahoitetut ylimaakunnalliset ALMA -hankkeet löytyvät internetistä osoitteesta www.agropolis.fi/alma.

Lisätietoja

Pia Niemikotka

ALMAN ylimaakunnallisten kehittämishankkeiden koordinoitihanke

Agropolis Oy

puh. (03) 4186 7392

pia.niemikotka@agropolis.fi

Suomalainen lammas tuotteistetaan



Keväällä 2004 hyväksyttiin ylimaakunnallisessa rahoituskokouksessa toteutettavaksi hanke nimeltä "Suomalainen lammas niityltä pöytään". Hankkeessa luodaan toimijaverkosto ja tuotevalikoima suomalaisen lampaanlihan kauppaan saattamista varten. Hanke liittyy yhteen lampaan teurastajat, leikkaajat ja jalostajat. Tavoitteena on tuotevalikoima, joka kattaa lihan sellaisenaan, erilaiset lihajalosteet, valmisruokatuotteet ja ravintolasektorin herkkutuotteita.

Hankkeen toteuttamisesta vastaa Lammasteurastamoyhdistys ry, jonka toimipaikka on Seinäjoella Foodwest-talossa. Hallinnoijan kanssa yhteistyössä hanketta toteuttavat Agropolis Oy ja Foodwest Oy ja hankkeen toimialueena on koko Alma-alue. Useimmat ALMA -alueen lammasteurastamot ovat hankkeessa mukana. Teurastamoille tehdään toiminnan laadun kartoitus ja EUOP-

luokituksen käyttöönoton vaatimat toimenpiteet. Lihaa leikkaavat yksiköt ohjataan oikeaan toimintamalliin ja laadukkaaseen, koko ruhon hyödyntämiseen tähtäävään, leikkuutapaan. Lihaa jalostavat yksiköt osallistuvat mallituotteiden kehitykseen ja valmistavat tuotteita yhteisen ulkoasun alla tulevaisuudessa. Hankkeen päätyttyä tavoitteena on, että lammasektorilla toimii verkostoitunut joukko laadukkaita yrityksiä, jotka yhdessä varmistavat lampaan hyödyntämisen ja yhtenäisen, kuluttajaa tyydyttävän laadun tarjolla oleville tuotteille. Yhteisen ulkoasun suuntaviivat luodaan hankkeen aikana, samoin kuin tietopaketti suomalaisen lampaanlihan erinomaisista ominaisuuksista ja siitä tehdyistä tuotteista.

Yleisenä kehittämishankkeena hanke on avoin kaikille halukkaille, jotka toimivat lammasketjun jossakin osassa välillä teurastamo-markkinoija.

POTKU - vauhtia tilaviiniyritystoimintaan

Hanke on vasta käynnistymässä, joten tuloksia alkaa näkyä vasta vuoden 2005 puolella. Toiminnasta kiinnostuneet voivat ottaa yhteyttä hanketta toteuttaviin tahoihin.

Suomalainen lammasteurastamoyhdistys ry
Lammasteurastamoyhdistys ry
Martti Hallasuo
Foodwest-talo 4.krs
Vaasantie 1 C
60100 Seinäjoki
puh. 0500 202 966
martti.hallasuo@kolumbus.fi



POTKU - vauhtia tilaviiniyritystoimintaan -hankkeen perusajatuksena on vahvistaa ALMA-alueella toimivien maaseutumatkailu- ja alkoholialan pienyriyten, viinitilojen, menestymisedellytyksiä ja kannattavuutta sekä työllistävyyttä.

Kehittämishankkeen idea on tilaviiniyrittäjien yhteistyössä, laadussa ja markkinoinnissa. Hankkeen tavoitteena on lisätä tilaviiniyrittäjien yhteistyötä, mitä kautta saavutetaan sekä taloudellisia että tuotannollisia etuja, esim. yhteiset hankintaverkostot. Tilaviini tuotteiden ja -tuotannon laadun kehittäminen on myös hankkeen tavoitteena. Lisäksi tavoitteena on saada yhteismarkkinoinnilla ja markkinointiosaamisen lisäämisellä tilaviini tuotteiden ja matkailupalvelujen kysyntä kasvuun.

Hankkeessa luodaan tilaviiniyrittäjien yhteisiä tuotannollisia hankintaverkostoja mm. tarvikkeille sekä yhteiset rahtityömahdollisuudet selvitetään. Lisäksi vastataan yrittäjien koulutustarpeisiin hankkeen tavoitteiden

saavuttamiseksi, mm. matkailu-, markkinointi- ja tuotannollinen osaminen. Tarpeiden pohjalta luodaan perustaa kaksisuuntaiselle kaupankäyntiverkostolle maamme ulkopuolelle sekä selvitetään muita myyntikanavia. Hankkeessa testataan myös kansallisen laatujärjestelmän toimivuutta ja sen kehittämistä laadukkaiden tuotteiden esiin nostamiseksi. Hankkeessa toteutetaan yhteismarkkinointia esim. yhteisesitteen, messujen muodossa sekä kehitetään tilojen matkailutuotteita ja matkailupalveluja.

Hanke toteutetaan ajalla 1.8.2004-28.2.2006.

Projektipäällikkö Sanna Lento
Hämeen ammattikorkeakoulu
14610 Lepaa
puh. (03) 646 5227
fax. (03) 646 5285
sanna.lento@hamk.fi

Ehkäiseekö herukan siemenöljy atooppista allergiaa?

Atooppinen allergia on nykyään yleis-
tä pikkulapsilla. Jopa 10 – 30 % lap-
sista arvioidaan oireilevan jossain
vaiheessa. Pienillä vauvoilla atooppi-
nen allergia ilmenee ihottumana ja
ruoansulatuskanavan oireina. Lap-
sen kasvaessa alkavat hengitystieoi-
reet, allerginen nuha ja astma.

Alttius atopiaan on perinnöllistä.
Atooppisten vanhempien lapsilla on
selvästi keskimääräistä enemmän
allergiaa. Koska allergia on huomata-
vasti lisääntynyt viimeisten vuosi-
kymmenien aikana, oletetaan myös
elinympäristön ja ravinnon vaikutta-
van atopian puhkeamiseen. Hygie-
niateorian mukaan lapset altistuvat
nykyään liian vähän mikrobeille, jot-
ta heidän immuunijärjestelmänsä
kypsyisi oikealla tavalla. Lisäksi ny-
kyajan kaupunkilaislapsen ympäris-
tön mikrobit ovat kovin erilaisia kuin
aikaisemmin. Eräiden tutkimusten
mukaan lapsilla on vähän allergioita,
jos heidän kotonaan on vähintään
kolmenlaisia kotieläimiä. Lasten aller-
giaoireita on myös tutkimuksissa voi-
tu lievittää probiooteilla, mikä tukee
em. hygieniateoriaa.

Myös ravinto on muuttunut huomata-
tavasti. Atooppisten lasten äitien
maidon rasvassa on todettu olevan
enemmän kovaa tyydytynyttä rasvaa
ja vähemmän välttämättömiä rasva-
happoja kuin terveiden lasten äitien
maidossa. Syynä voi olla joko äidin
ruokavalio tai häiriö välttämättömien
rasvahappojen aineenvaihdunnassa.
Atooppisilla henkilöillä allergia vä-
hentää elimistössä välttämättömien
rasvahappojen aineenvaihdunnassa
tarvittavan delta-6-desaturaasient-
syymin aktiivisuutta. Tällöin välttä-

mättömistä rasvahapoista ei voida
valmistaa vielä monitydyttymättö-
mämpiä johdannaisia, joita tarvittai-
siin mm. kudoshormonien ja viestin-
välitysmolekyylien tuotantoon.

Delta-6-desaturaasin liian vähäisen
aktiivisuuden aiheuttamia oireita voi-
daan lievittää antamalla ravinnossa
valmiina monitydyttymättömien ras-
vahappojen johdannaisia. Näitä ei ole
tavallisissa kasviöljyissä, mutta he-
rukkaöljyssä on n-6 sarjan gamma-
linoleenihappoa ja n-3 sarjan steari-
donihappoa. Aiemmissä kokeissa
herukkaöljyn on todettu lievittävän
atoppisen ihottuman oireita pikkulap-
silla. Nyt Turun yliopiston Biokemian
ja elintarvikekemian laitoksella on
käynnistynyt kliininen koe, jossa he-
rukkaöljyä annetaan äideille jo ras-
kausaikana ja lapsia seurataan kah-
den vuoden ikään saakka. Äidit saa-
vat herukkaöljyn kapsелеina (sieme-
nistä herukkaöljy ei imeydy, koska
siemenen tiivis kuori suojaa sitä) ras-
kauden ja imetyksen ajan. Vierotus-
vaiheessa öljyä aletaan antaa lapsil-
le tippoina ja öljylisää annetaan kah-
den vuoden ikään saakka. Tutkijalää-
käri arvioi lasten iho-oireiden voimak-
kuuden kansainvälisesti käytetyllä
pisteytysjärjestelmällä. Lisäksi lapsil-
le tehdään prick-testejä yleisimmillä
allergeeneilla. Sekä äitien että lasten
verinäytteistä määritetään välttämät-
tömien rasvahappojen pitoisuudet.
Myös äitien maidonäytteet tutkitaan.

Tutkimukseen rekrytoidaan äitejä
Salon, Halikon, Kaarinan ja Piikkiön
neuvoloista. Yhteensä tutkimukseen
pyritään saamaan 600 äitiä. Tutkimus
on satunnaistettu kaksoissokkokoe,
jossa koehenkilö, tutkijalääkäri ja tut-

kimushoitaja eivät tiedä, saako koehenkilö herukkaöljyä (300 äitiä) vai lumevalmisteena olevaa puhdistettua oliiviöljyä (300 äitiä). Tutkimusta rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö ja muutamat elintarvikealan yritykset. Tutkimusryhmä: dosentti Raija Tahvonen, professori Heikki Kallio, professori Leena Koulu, tutkijalääkäri Pia Linnamaa, jatko-opiskelija Saska Tuomasjukka ja tutkimushoitaja Janette Räikkönen. Lisäksi tutkimusryhmä saa apua eri alojen asiantuntijoilta.

Lisätietoja

Dos. Raija Tahvonen

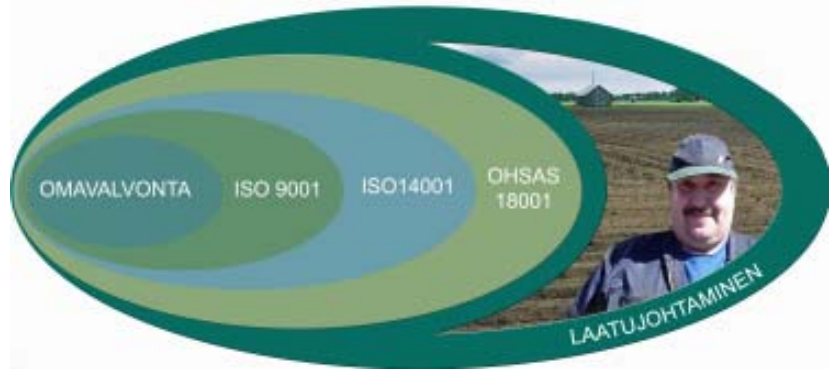
*Biokemian ja elintarvikekemian laitos
Turun yliopisto*

Raija.tahvonen@utu.fi

Laatutyöllä tehoa Pohjois-Pohjanmaan perunan tuotantoon

Suomessa toteutetaan laajaa elintarviketalouden laatuhankeita, jonka tavoitteena on saattaa koko elintarvikeketju laatuhyönteisiin ja kauppaan saakka. Oulun seudulla on laatutyötä tehty erityisesti perunan tuottajien ja peruna-alan yritysten keskuudessa. Alueella sijaitsee Suomen siemenperunakeskus Oy, jonka tuotantoalue, Tyrnävän ja Limingan kunnat, muodostaa Euroopan Unionin tunnustaman korkealaatuisen siemenperunatuotannon laatuhyönteeseen, ns. High Grade -alueen. Alueella viljellään runsaat 800 ha siemenperunaa ja 450 ha ruokaperunaa. Viljelijät toimivat pääosin sopimusviljelijöinä tai osana tuottajaverkostoa. Yhtenäisen laatuhyönteisen ja toimintamallien omaksuminen on ollut tärkeimpiä syitä laatuhyönteeseen panostamiseen.

Oulun yliopisto tuotantotalouden osasto on yhdessä tyrnäväläisen Maaseutuyhdistys Maasyke ry:n kanssa kehittänyt perunan tuottajien laatuosaamista vuodesta 1997, jolloin Laatuhyönteis-hankkeessa laadittiin 45 perunatilalle SFS-ISO 9002 laatuhyönteisjärjestelmä. Vuosina 2002-2004 laatuhyönteistä jatkettiin Laatuhyönteisjärjestelmä 9001-hankkeella rakentamalla ISO 9001-mukainen laadunhallintajärjestelmä 52 alueen tilalle ja yritykselle mm. Suomen siemenperunakeskukselle ja sen sopimusviljelijöille. Laadunhallintajärjestelmään sisällytettiin työterveys- ja työturvallisuus- sekä ympäristöasiat, joista rakentui *tila- ja yrityskohtainen toimintajärjestelmä*. (ks. kuva)



Kuva. Laatuhyönteisjärjestelmä 9001-hankkeessa on rakennettu Oulun seudulla perunan tuotantoon toimintajärjestelmä.

Erityisesti työterveys- ja työturvallisuusosio on merkittävä lisä, sillä maatilat ja perunapakkaamot ovat tapaturma-alttiita ja pakkaamojen pölyt aiheuttavat työntekijöille terveysriskin. Aluksi kartoitettiin ympäristö- ja työturvallisuusasioiden lähtötilanne tiloilla ja pakkaamoilla. Ympäristöjärjestelmä rakennettiin ISO 14001 mukaan ja siitä tehtiin pilottiversio Tyrnävällä toimivalle Matinolin Peruna Oy:lle. Pilottiversion pohjalta luotiin tiloille ja yrityksille soveltuvat mallit. Työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmän runkona oli OHSAS 18001-spesifikaatio ja järjestelmästä laadittiin ympäristöjärjestelmän tapaan ensin pilottiversio.

Toimintajärjestelmä toteutettiin web-pohjaisen ohjelman avulla. Web-pohjainen järjestelmä on kätevä tapa saada tietoa ja tallentaa oman tilan tapahtumat laatuhyönteiskirjaan. Ohjelma helpottaa viljelijän päivittäistä työtä, sillä viljelijä voi mm. tallentaa lohko-kohtaiset tiedot tilastaan ja täydentää niitä kasvukauden edetessä. Internetistä löytyvät myös kaikki EU-lomakkeet ja perunan tuottajia kos-

keva lainsäädäntö. Ohjelman ylläpidosta vastaa Maasyke ry.

Keskeinen haaste laatuhyönteisessä on, miten viljelijät ja yrittäjät innostuisivat itse kehittämään ja ylläpitämään toimintajärjestelmäänsä. Hankkeessa onkin luotu tilojen kesken sisäinen tarkastuskäytäntö, auditointirinkimalli, joka otetaan käyttöön alueella vuoden 2006 loppuun mennessä. Auditointiryhmä käy tiloilla ja tarkastaa, että tuotanto vastaa yhdessä sovittuja laatuhyönteisnormeja. Kevään 2004 aikana on koulutettu useita viljelijöitä sisäiseen auditointiin, jotta toimintaa auditointiringissä olisi mahdollista. Tiedonsiirron onnistumiseksi myös pienryhmissä järjestetty atk- ja laatuhyönteiskoulutus on ollut tärkeää.

Lisätietoja

prof. Ulla Lehtinen

Oulun yliopisto tuotantotalouden osasto

puh. (08) 553 2934

suunnittelija Kaisa Tikka

puh. (08) 554 2935

Elo aluekoordinaattori Päivi Vitikka

puh. (08) 312 6188

‘Päivitä tietämyksesi luomusta!’ -seminaarin antia

Päivitä tietämyksesi luomusta -seminaari järjestettiin heinäkuussa Mikkelissä, konsertti- ja kongressitalo Mikaelissa. Tilaisuudessa esiintyi yhteensä noin 30 luennoitsijaa Suomesta, Ruotsista, Norjasta ja Italiasta. Aiheeseen johdattelee toimittaja Hannu Taanila. Monipuolinen seminaari tarjosi jokaiselle jotakin: luomututkimuksen kärkituloksia, riippumatonta tietoa luomusta sekä luomuyritystoiminnan menestystarinoita. Iltapäivän rinnakkaisohjelmista kuulija sai ammentaa tietoa kasvin-, kotieläin- ja puutarhatuotannosta. Luomuvälvönnän ja päivänpolitiikan näkökulmat käsiteltiin, myös luomutilan tulevaisuutta visioitiin. Luomumarkkinoiden tilannetta käsiteltiin Pohjoismaiden ja Euroopan osalta.

Luomumarkkinat kehittyvät EU:n eteläosassa vahvemmin kuin Pohjoismaissa. Etelässä pystytään maksamaan tuottajille suurempaa hintaa kuin Pohjoismaissa ja myös kuluttajien maksama hinta on monissa tuoteryhmissä korkeampi. Maksamalla tuottajille parempaa hintaa saadaan tuotantoa lisättyä ja siten markkinat toimivammiksi, mistä hyvänä esimerkkinä Pohjoismaissa on Tanska. Suomessa luomupolitiikka on kytketty vahvasti kysynnän kehitykseen. **Erikoistutkija, ETT Jouni Kujala Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksesta** oli kerännyt koosteen EU:n viidennestä puiteohjelmasta

rahoitetun OMIaRD –tutkimuksen pohjoismaisista tuloksista.

Useissa tuoteryhmissä tuotantomäärien vähäisyys on jatkojalostusmahdollisuuksia ja laajempaa vähittäiskauppariippuvuutta haittaava tekijä. Pohjoismaiden luomusertifioitu pinta-ala on noin 12 % EU:n kokonaisluomualasta. Huolestuttavaa on että Pohjoismaiden osuus suhteessa EU:n kokonaisluomutuotantoon on tarkasteluvuosina 2000 ja 2001 pienentynyt lähes kaikissa tuoteryhmissä.

Tarkasteltaessa markkinoilla todellisia hintaeroja havaitaan että luomua ostavat kuluttajat maksavat EU:ssa keskimäärin 50-100 % enemmän luomuvälvönnästä. Kuluttajatutkimusten mukaan kuluttajat olisivat valmiita maksamaan luomusta 15-25 % lisähintaa.

Luomujogurtit menestystarinana – mitä kaikkea siihen tarvitaan?

On tunnettava kohderyhmän arvo maailma, jotta osataan rakentaa tuote ja sen markkinointiviestintä asiakasta puhuttelevaksi. Tämän lisäksi luomutuotteen pitää olla laadukas ja turvallinen käyttää. Valmistajan tulee ymmärtää koko laatuketju pellolta pöytään saakka **toimitusjohtaja Lila Lindroos Juvan Luomu Oy:stä** totesi.

Ostopäätös ensimmäiselle asiakkaalle, kaupalle on tehtävä mahdollisimman helpoksi. Tämä edellyttää kaupan tilaus- ja kuljetusjärjestelmien ymmärtämistä.

Myös luomutuotteisiin kaivataan vaihtelua. Uusien tuotteiden tuotekehitys on ensiarvoisen tärkeää. Yrityksen tulee pystyä tarjoamaan vaihtelua kuluttajien muuttuvia makuja vastaavasti. Luomutuotteen haasteellisesta tuotekehityksestä huolimatta Etelä-Savossa toimiva, Juvan Luomu Oy uskoo mahdollisuuksiinsa kasvat- ta luomujogurttien myyntiä merkittävästi.

Jatkuva systemaattinen kuluttajapalautteen seuranta on äärimmäisen tärkeää tuotekehitykselle ja markkinointiviestinnälle. Juvan Luomu käy viikoittain lävitse kuluttajapalautteensa. Kaikkiin meijerille tulleisiin asiakaspalautteisiin vastataan henkilökohtaisesti. Jos palaute koskee tuotteen laatua, esimerkiksi makuvirhetä jogurtissa, syy selvitetään ja tuotannossa ryhdytään korjaaviin toimenpiteisiin.

Kauppan ollessa yrityksen välitön asiakas on erittäin tärkeää pitää huolta sen asiakastyytyväisyydestä säännöllisellä yhteydenpidolla sekä palautejärjestelmällä. Kaupassa pidettävillä tuote-esittelyillä saadaan tiedotettua uusista tuotteista kuluttajille. Samalla saadaan palautetta, jota voidaan hyödyntää tuotekehityksessä.

Luomujogurtin kilpailijat löytyvät tavanomaisista ja laktoosittomista jogurteista. Jokainen uusi tuote luomutuoteryhmään on tervetullut lisää. Luomumaitotuotteiden ensisijainen kohderyhmä ovat 30-55 –vuotiaat naiset, joilla on keskimääräistä parempi koulutus ja ansiotaso. Kun perheeseen

syntyy lapsia heille halutaan tarjota usein lisääineettomia ja mahdollisimman vähän käsiteltyjä tuotteita. Maustetuissa luomujogurtissa käyte- tään ainoastaan kotimaista luomu- marjaa.

Luomumaidolla terveysvaikutteisia ominaisuuksia

Maitorasvan terveysominaisuuksia voidaan lisätä vähentämällä keskipitkien rasvahappojen osuutta sekä lisäämällä CLA:n ja a-linoleenihapon osuutta. Tätä edistävät luomutiloilla luontaisesti käytössä olevat puna-apilasäilörehuruokinta ja lypsykarjan laiduntaminen. Kasviöljyjen lisääminen tietyssä määrin ruokintaan, esim. öljyä sisältävien siementen muodossa, vaikuttaa myös edullisesti rasvahappokoostumukseen. Tämä kävi ilmi **Helsingin yliopiston Kotieläintieteen laitoksen vt. professori Mikko Tuorin** luennosta.

Maito sisältää lukuisia funktionaalisia yhdisteitä, joilla on mm. potentiaalisia antikarsinogeenisia (syöpää estäviä) ominaisuuksia. Maidon heraproteiinit ovat olleet soijaproteiineja tehokkaampia tuumorien estäjiä rotakokeissa ja laktoferrini stimuloi immuunijärjestelmää.

Maitorasva sisältää mahdollisia antikarsinogeenisia yhdisteitä: konjugoidut linolihapot (CLA), sfingomyeliini, voihapo, eetterilipidit, b-karoteeni sekä vitamiinit A ja D. Näistä CLA:n on osoitettu olevan rotilla maitorauhassyöpää vastaan antikarsinogeeninen. Epidemiologisissa tutkimuksissa Suomessa on havaittu maitotuot-

teiden, etenkin juuston nauttimisella olevan rintasyövän kehittymisessä suojaava rooli. Norjalaisen tutkimuksen johtopäätöksenä oli, että kolme lasillista maitoa nauttivilla naisilla rintasyöpäriski aleni lähes puoleen kontrolliin verrattuna. Vaikuttaviksi tekijöiksi arveltiin maidon kalsiumia (D-vitamiinin kanssa) sekä CLA:ta. Lehmien laiduntaminen lisää huomattavasti maidon CLA-pitoisuutta.

Linolihappo on ns. n-6 happo ja a-linoleenihappo n-3 happo. Ravitsemussuosituksissa yläraja suhteelle n-6:n-3 on n. 4:1. Puna-apilasäilörehuruokinta lisää huomattavasti maitorasvan a-linoleenihappopitoisuutta. Viikin tutkimustilalla suhde parani 3:sta 2:een, kun nurmisäilörehu korvattiin puna-apilasäilörehulla. Koska puna-apila kuuluu luomutiloilla välttämättömänä typensitojana viljelykiertoon, luomumaito sisältää yleensä enemmän a-linoleenihappoa kuin tavanomaisesti tuotettu maito. Englannissa on laskettu, että n. 2,5 dl luomumaitoa kattaa 10 % päivittäisestä a-linoleenihapon tarpeesta. Myös laidunruokinta vaikuttaa edullisesti a-linoleenihappopitoisuuteen.

Runsaasti osallistujia kerännyt seminaari laajan yhteistyön tulos

Seminaari ja sen iltatilaisuus Kenkäverossa houkuttelivat hiukan yli 200 yrittäjää, kehittäjää, koulutuksen ja neuvonnan edustajaa tapahtumaan. Luennoista kerättiin suomen- ja ruotsinkieliset tiivistelmäkansiot (luettavissa myös www.ekoneum.com).

”Päivitä tietosi luomusta” -seminaari oli laajan yhteistyön tulos. Sitä olivat järjestämässä kaikki valtakunnan merkittävät luomutahot, pääjärjestäjinä Elintarvikealan osaamiskeskus, ELO:n luomutyöryhmä (ELO:n luomutyöryhmän esittely Kehittyvän elintarvikkeen numerossa 4/2004) ja Pro Agria Etelä-Savon maaseutukeskus. Seminaarin koordinaattorina toimi Etelä-Savon elintarvikeosaamiskeskus, Ekoneum. Päärahoitus tuli Keskipohjola –komitealta, MMM:n Ympäristökoulutusrahasta sekä Luomutilää- hankkeelta.

Valtakunnalliseen Elintarvikealan osaamiskeskusverkosto, ELO:n kuuluva Etelä-Savon elintarvikeosaamiskeskus, Ekoneum ry on kolmen Mikkelin seudulla toimivan tutkimus- ja kehittämisorganisaation muodostama osaamiskeskus. Tavoitteena on elintarvikeyritysten toiminnan kehittäminen erityisesti uusimman tutkimustiedon avulla, erityisvahvuuksina luomu ja yrtit.

Lisätiedot

*Sari Mäkinen-Hankamäki
ELO-aluekoordinaattori
toiminnanjohtaja
Etelä-Savon
elintarvikeosaamiskeskus/
Ekoneum
(044) 355 6293
[sari.makinen-
hankamaki@ekoneum.com](mailto:sari.makinen-hankamaki@ekoneum.com)*

Joutsenlippu liehuu K-supermarketeissa

Joutsenlippu, suomalaisen elintarvikkeen alkuperämerkki, on näkyvästi esillä K-supermarketeissa ympäri Suomea **perjantaina 24. syyskuuta 2004**. Suomalaisen ruoan tapahtuman rakentavat yhteistyössä K-supermarket-ketju, Finfood, Suomen Keittiömestariyhdistys, MTK sekä kuusi valtakunnallista joutsenlippuyritystä: Valio, Saarioinen, Mildola, Pakkasmarja, Kylmänen Food ja Myllyn-Paras.

Kampanjan ensisijainen tavoite on kasvattaa joutsenlipputuotteiden myyntiä. Sen lisäksi sinivalkoisilla kampanjamateriaaleilla - julisteilla, mobileilla, liinoilla ja essuilla - luodaan kauppaan houkuttelevuutta ja saadaan näin asiakkaat kiinnostumaan oman maan elintarvikkeista.

Keittiömestareiden herkkuja

Kaikissa 155 K-supermarketissa on joutsenlipuin somistettu tapahtumapöytä, jonka ääressä keittiömestari valmistaa yritysten kampanjatuotteista herkkuja ja levittää myymälään houkuttelevia tuoksujä. Keittiömestarit ovat koonneet myös ohjeita joutsenlippu-ruokaesitteeseen, jota jaetaan asiakkaille.

Viljelijä kohtaa kuluttajan

Keittiömestarin rinnalla paikallinen viljelijä kertoo joutsenlippuruoan alkuperästä, auttaa maistattamisessa, vastaa asiakkaiden kysymyksiin, jalkaa reseptilehtistä ja kannustaa osallistumaan yleisökilpailuun.

Tapahtuman asiakaskilpailuun voi osallistua paitsi myymälässä myös netissä. Palkintona arvotaan esimerkiksi viikonloppuloma maaseutumatkailu-yrityksessä ja ateriat joutsenlippuravintolassa.

Tieto laatukansioista

Viljelijät koulutautuvat tilaisuuteen opiskelemalla laatuketju-yhteistyönä Finfoodissa kootun oppiaineiston "Tietoa kuluttajille, laatua lautaselle". Siinä on kuvattu kunkin elintarvikeryhmän laatuketju pelloilta pöytään. Lisäksi aineistoon on koottu kuluttajien usein esittämiä kysymyksiä ja niihin mallivastaukset.

Samanlainen tietopaketti jää kauppiaille muistoksi ja kiitokseksi tapahtumasta. Sen kansilehdellä houkuttelevaan kauppiasta käyttämään yhteistyökumppaneita hyväksi esimerkiksi oman henkilökunnan elämykselliseen laatukoulutukseen lähiseudun maatilalla ja elintarvikeryityksissä.

K-ketju markkinoi

K-supermarket-ketju on ottanut joutsenlippupäivän valtakunnalliseen markkinointiohjelmaansa. Kauppiat on markkinointipäivillä sitoutettu tapahtumaan ja siitä ilmoitellaan keskitetysti maakunnan valtaehdissä. Tapahtuman aikana pyörii joutsenlipun kattomainonta MTV3:n kanavalla. Samoin joutsenlippumainos näkyy myymälöiden televisioissa tarjouten lomassa. Pirkka-lehti on mukana kertomassa tapahtumasta K-kaupan asiakkaille.

Pilotista konseptiksi

K-supermarket-ketjun kanssa nyt toteutettava joutsenlippukampanja on pilotti, jolla rakennetaan valtakunnallisen kauppatapahtuman konsepti. Se on sitten helppo kauppatapahtuman kiinnostuksen mukaan toteuttaa muissakin ketjuissa. K-supermarket-ketju halusi tapahtuman nimenomaan sadonkorjuu-aikaan. Se tuottaa jonkin verran vaikeuksia viljelijöiden osallistumiselle, mutta kaikki tekevät parhaansa, jotta ainutlaatuisen valtakunnallinen kampanja onnistuisi.

Tämän syksyn tapahtuma on organisoitu siten, että Finfood on neuvotellut mukaan yhteistyöyritykset, jotka puolestaan neuvottelevat kampanjatuotteet suoraan K-supermarket-ketjun kanssa. K-supermarket-ketju on tiedottanut tapahtumasta omille kauppiailleen ja huolehtii kampanjan mainostamisesta lehdistä.

Finfood on valmistanut kaiken somistusmateriaalin, kilpailumateriaalin ja esitteet sekä koonnut tietokansiot.

Suomen keittiömestariyhdistys on rekrytoinut väkensä kauppioihin paikallisten yhdistystensä kautta ja suunnitellut ruokaohjeet kampanjaesitteeseen.

MTK:n alueellisten tuottajaliittojen kuluttajavastaavat ovat etsineet joukoistaan kullekin kaupalle viljelijävastaavan, joka huolehtii siitä, että tapahtuma sujuu suunnitelmien mukaan. Hän pitää yhteyttä kauppiaseen, suunnittelee hänen kanssaan tapah-

Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari

tumapisteiden, auttaa somisteiden ri-pustamisessa ja huolehtii siitä, että koko tapahtuma-ajaksi keittiömestariilla on viljelijä seuranaan.

Alun perin K-supermarket-ketjun kanssa neuvoteltiin myös mahdollisuudesta esitellä kampanjapäivänä seudun pienten elintarvikeyrityksien tuotteita, vaikka ne eivät ketjun valikoimassa muuten olisikaan. Tästä kuitenkin luovuttiin ainakin tällä kertaa. K-supermarket-ketjun mielestä valtakunnallisessa kampanjassa on näinkin kylliksi kurissapitämistä. Toisaalta samaan aikaan käynnistyivät neuvottelut City-market-ketjun kanssa nimenomaan luonnontuotteiden ja pienten elintarvikevalmistajien tuotteiden kampanjasta, joka toteutunee syksyllä 2005.

Lisätietoja
Leena Packalen
Tiedotuspäällikkö, MTK
puh. 020 413 2316
leena.packalen@mtk.fi

Aika	Keskiviikko 15.9.2004
Paikka	Palmgren-konservatorio Rautatienpuistokatu 7 28130 PORI
Klo 9.30	Aamupäiväkahvit
Klo 10.00	Seminaarin avaus Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry puheenjohtaja <i>Ritva Savtschenko</i>
Klo 10.10	Porin kaupunginjohtaja <i>Aino-Maija Luukkonen</i>
Klo 10.20	Kansanedustaja <i>Timo Kalli</i>
Klo 10.30	Efektia Oy konsultti <i>Kaj Työppönen</i>
Klo 10.40	Osuuskunta Satamaito Oy toimitusjohtaja <i>Jarmo Oksman</i>
Klo 10.50	Lihajaloste Korpela Oy toimitusjohtaja <i>Seppo Korpela</i>
Klo 11.00	Liha-Pekka Oy toimitusjohtaja <i>Pekka Välimäki</i>
Klo 11.10	Porin Leipä Oy toimitusjohtaja <i>Timo Valli</i>
Klo 11.20	Satafood Kehittämisyhdistys ry toimitusjohtaja <i>Eila Törmä</i> Satafood Kehittämisyhdistyksen projekteista
Klo 11.30	Pyhäjärvi-instituutti kehityspäällikkö <i>Marko Jori</i> Kokemuksia lähiruoasta ja sen tuotannosta
Klo 11.40	Suomen Leipuriiliitto toimitusjohtaja <i>Mika Väyrynen</i>
Klo 11.50	Suomen Kuluttajaliitto elintarvikeasiantuntija <i>Riitta Tainio</i> Kuluttaja lähiruuan edistäjänä
Klo 12.00	Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry puheenjohtaja <i>Ritva Savtschenko</i> Työtä alueellisella ruokatuotannolla
Klo 12.10	Kunta-alan ammattiliiton sopimustoimitsija <i>Irja Pursiainen</i> Ammatillisuuden hyödyntäminen kunnallisessa ravitsemispalveluissa
Klo 12.20	Porin kaupungin ruokapalvelupäällikkö <i>Leena Mäkelä</i>
Klo 12.25	Porin kaupunginvaltuutettu <i>Antti Kokkila</i>
Klo 12.30	SAK:n Satakunnan aluejohtaja <i>Pentti Rantanen</i>
Klo 12.35	MTK-Satakunta toiminnanjohtaja <i>Markku Pärssinen</i>
Klo 12.40	Porin TE -keskuksen edustaja
Klo 12.45	SEL:n liittovaltuuston 2. varapuheenjohtaja <i>Kari Jakonen</i>
Klo 12.50	KTV:n alueen puheenvuoro
Klo 13.00	Kuluttajat – Konsumenterna ry puheenjohtaja <i>Maili Mustonen</i>
Klo 13.00 - 14.00 Lounas	
Klo 14.00 -	Yleiskeskustelu alustusten pohjalta
Klo 15.20 - 15.30	Seminaarin yhteenvero ja tilaisuuden päättäminen Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry puheenjohtaja <i>Ritva Savtschenko</i>
Klo 15.30 - 16.00 Iltapäiväkahvit	

Ilmoittautumiset lähiruokatyöryhmän sihteerille Pirjo Vainiolle,
puh. (09) 393 881, pirjo.vainio@selry.fi

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

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

Sähköposti arja.meriluoto@utu.fi

Puh. (02) 333 6476

Faksi: (02) 333 6331

Palvelukortti

_____ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

_____ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

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

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2004

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2004	15.11.	1.12.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun ravitsemisalanylksikkö ja Yritysyhteistyöprojekti järjestävät Kauhajoella ruoka-alan ammattilaisille 14.9.2004 klo 11-17 seminaarin

LOUNAS VIE MIELEN JA KIELEN

Suurkeittiöt tarjoavat nykyään muutakin kuin vain mahdollisuuden tankata nopeasti kesken työpäivän. Mitä kaikkea tämä tarkoittaa käytännön työssä sekä raaka-ainetoimittajien tuotekehityksessä? Entä mitä lounastavat asiakkaat toivovat ja miltä tulevaisuus näyttää? Tilaisuudessa kuullaan suurkeittiöiden, sekä heidän asiakkaiden ja tavarantoimittajien puheenvuoroja, mm. Lapuan leipä, S-ketju, Atria ja Vaasan yliopisto.

Seminaarin hinta on 10 euroa ja se sisältää lounaan ja kahvin. Tarkempi ohjelma saatavilla osallistajien osoitteella: www.seamk.fi/ravitsemisala/seminaari.htm
Ilmoittautumiset (10.9. mennessä) ja tiedustelut Ruokamessuilla tai numerosta 020 124 5600 tai sähköpostitse: ravitsemisala.opintotoimisto@seamk.fi

 SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
Ravitsemisälanylksikkö, Kauhajoki

 ESR

Tapahtumakalenteri

14.9.2004	Nokkosseminaari, Mikkeli (marjo.marttinen@mtt.fi)
14.9.2004	Lounas vie mielen ja kielen seminaari, Kauhajoki, www.seamk.fi/yksikot
15.9.2004	Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari, Pori (kts. s. 23)
2.10.2004	EU ja Luomutuotanto, kansainvälinen seminaari, Helsinki Kaapelitehdas (helena.juutilainen@sci.fi)
2. - 3.10.2004	Luomumessut, Helsinki Kaapelitehdas (helena.juutilainen@sci.fi)
12. - 15.10.2004	Pakkaus- ja materiaalinkäsittelyalan PacTec 2004 messut, Helsinki Messukeskus (www.pactec.fi)
12. - 15.10.2004	ELKO 2004, Helsinki Messukeskus (www.finnexpo.fi)
14.10.2004	Virikkeitä kasvisten markkinointiyhteistyön toteuttamiseen seminaari, Helsinki (katariina.lassheikki@puutarhaliitto.fi)
17. - 21.10.2004	SIAL, Pariisi (www.sial.fr)
26. - 27.10.2004	Elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaari, Lahti (heidi.valtari@utu.fi)
26. - 28.11.2004	RUOKA 2004, Helsinki Messukeskus (www.finnexpo.fi)
10.5.2005	Elintarvikepäivä 2005
28. - 31.7.2005	Farmari 2005, Tampere Pirkkahalli (Tuomo Olkkonen, puh. 050 518 4611)
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007