



Sisällys

Ruoka-Suomi -tiedote

Ruoka-Suomi -tiedote kertoo elintarvikealan kehittämistyöstä. Tiedote ilmestyy vuonna 2005 neljä kertaa. Tiedotteen kunkin numeron painomäärä on 1800 kpl. Jakelulistalla on noin 1400 elintarvikealan toimijaa. Levitä tiedotetta kaikille, joita elintarvikealan kehittäminen kiinnostaa.

Toimitus

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

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

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

Ruoka-Suomi -tiedotteen tarkoitus on palvel-la 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. Luiska 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.

Ruoka-Suomen kuulumisia	1
Uusi maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä asetettiin	3
Elintarvikeyrittäjyyden kehittämisen hankeseminaari 24.11.2005	4
Valmiiden aterioiden kehitys ja kuluttajat - tutkimus tekeillä	6
Lähiruokaa yhdellä tilauksella, toimituksella ja laskulla	7
Lampaanlihan laatu- ja opintomatka Ahvenanmaalle	8
Probiootit imeväisiän terveyden edistäjänä	9
Seppo Salminen Turun yliopiston fff:n johtajaksi	10
Hyvää pellavasta -julkaisu	11
Äidin imetyksajan ruokavalio vaikuttaa rintamaidon koostumukseen ja allergian kehittymiseen lapsella	11
Tolokun välläyksiä	12
Innofood kehittää kansainväistä elintarvikkeiden kauppaa	13
Kakkois-Suomessa	
Kasvituottajien yhteistoiminta	14
Maaseutupolitiikka esittäytyi Farmari -messuilla	15
Tuotteita sydämellä	15
Elintarvikealan yritysten innovaatiotoiminta Keski-Pohjanmaalla	16
Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari	17
AMI@NetFood - eurooppalainen elintarvike ja ICT-alan verkostohanke	18
Uutta tutkimustietoa - kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta	20
Yhteistyömahdollisuudet elintarvikevalvonnan kanssa	22
IT-järjestelmien hankintaopas ammattikeittiöille ilmestynyt	23
Monialainen yritystoiminta Keski-Suomen maataloilolla	24
Valtakunnalliset luonnontuotepäivät	24
Lammasteurastamoyhdistys ry	25
Elintarvikealan toimialaraportit	25
Elintarvikkeet ja terveys - suunnattu haku yrityksille	26
Elintarvikeyritykset	27
Palvelukortti	28



*Kansikuvat
Maa- ja metsätalousministeriön kuva-arkisto
Kuvaaja Jari Tikka*

Ruoka-Suomen kuulumisia

Kesä 2005 jää mieleen paitsi Helsingin sateen täyttämästä MM-kisatunnelmasta myös kuumana käyneestä ruokakeskustelusta. Eteläeurooppalainen suomalaista ruokakulttuuria tölvivä kritiikki kannattaa osin jättää huomiotta, mutta jotakin pitää ottaa opiksi ja laittaa korvan taakse; työtä suomalaisen ruokakulttuurin eteen on jatkossakin tehtävä laajalla rintamalla ja yhteen hiileen puhaltuen. Tässä myös pienyrityäjien rooli on merkittävä, sillä juuri pienyrityksissä kehitetään alueelliseen ruokakulttuuriin ja raaka-aineisiin pohjautuvia bulkkituotannosta poikkeavia tuotteita, joilla on iso merkitys suomalaisen rikkaan ruokakulttuurin rakentumisessa. Työsarkaa on kuitenkin vielä edessä, sillä esimerkiksi Tampereen tämänvuotisilla Farmari-messuilla yleisön kanssa keskustellessa nousi selkeästi eteen se tosiasia, että kuluttajat eivät tunne pienyrityksiä tai niiden tuotteita eivätkä täten niitä osaa itse vaatia saati esitellä ulkomaisille vieraille.

Elinvoimainen maaseutu -kokonaisuohjelmassa on neljä erityisesti teemaryhmäämme koskevaa kehittämissuositusta, joista yksi keskittyy edellä mainittuun ongelmaan. Ehdotuksen mukaan YTR ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä laativat vuonna 2005 keskeisten tahojen yhteistyönä valtakunnallisen "pk-elintarvikealan imago ja menekinedistämisstrategian vuosille 2006–2008". Ao. strategia ei varmaan tämän vuoden puolella ehdi valmistua, mutta työtä sen eteen on jo tehty. Ehdotuksen taustalla oli muun muassa huoli siitä, miten elintarviketuotteita voi kehittämissank-



keissa mainostaa eri säädösten ja valtiontukien viidakossa. Ruoka-Suomi -teemaryhmä onkin alueellisten edustajiensa kautta koonnut tietoa siitä, mitä tulkintoja eri alueellisilla viranomaisilla on ja miten käytännöt vaihtelevat ympäri maata. Erilaiset käytännöt aiheuttavat eriarvoisuutta hankkeiden ja yritysten välillä ja tehtävänämme onkin viedä viestiä erityisesti tulevan kauden säädösvalmisteluun ja ohjeistuksiin tilanteen selkeyttämiseksi.

Toinen alamme ehdotus koski pienien yritysten toimintaedellytysten säilymistä ja yhdenmukaisten menettelyjen aikaansaamista elintarvikelain ja asetusten valmistelussa. Tähän liittyviä toimenpiteitämme ovat olleet muun muassa lausuntojen antaminen elintarvikelakiluonnoksesta sekä suora yhteydenpito lainvalmistelijoihin sekä yhteydenpito Kuntaliittoon, jossa tällä hetkellä on valmistelussa maksusuositukset kunnan viran-

omaisten valvontamaksuista. Ruoka-Suomi pitää yhteyttä myös Efekoon, jossa tällä hetkellä tehdään selvitystä nykyisistä elintarvikevalvonnan tarkastusmaksuista ja -käytännöistä.

Kolmas kokonaisuohjelman ehdotus koski tuottajayhteistyötä tukevan EU:n maatalouspolitiikan rahoitusvälineen käyttöön ottamista alan tuottajille. Alustavien selvitysten ja kommenttien mukaan ao. tuottajayhteistyöjärjestelmä ei byrokraattisuudestaan johtuen kuitenkaan ehkä ole se järkevin tapa edetä asiassa, sen sijaan muuhun yhteistyön rakentamiseen on jo nyt satsattu ja satsataan jatkossakin.

Katse kohti tulevaisuutta

Vaikka nykyistä ohjelmakautta on vielä jäljellä toista vuotta, alkaa työn painopiste siirtyä jo uuden kauden valmisteluun. Tämä syksy ja ensi talvi ovat kiireistä aikaa kehittäjä- ja viranomaisorganisaatioissa ympäri Suomea, kun työn alla ovat alueiden maakuntastrategiat ja -ohjelmat, alueelliset maaseudun kehittämissuunnitelmat ja paikallisten toimintaryhmien kehittämissuunnitelmat.

Vaikka uuden kauden rahoituskehyyksistä ei ole mitään selvyyttä, tällä hetkellä valmistellaan jo kovaa vauhtia uudelle kaudelle maa- ja metsätalousministeriön johdolla laajalla rintamalla niin kansallista maaseudun kehittämisen strategiaa kuin uuden kauden maaseudun kehittämissuositusta. Työ on varsin haastavaa, sillä ensimmäistä kertaa uuteen ohjelmaan tullaan sisällyttämään kaikki maaseudun kehittämistoimenpiteet

eli jatkossa samasta ohjelmasta paikansa löytävät muun muassa niin nuorten viljelijöiden tuki, maatalainvestoinnit, elintarvikkeiden ja puun ensiasteen jalostus, LFA, ympäristötuki kuin alueellinen kehittämistoiminta hankkeineen. Neljäntenä ns. linjana on LEADER-toimintatapa, joka toimintaryhmien hallinnon ja alueellisen ja kansainvälisen yhteistyön lisäksi tarkoittaa sitä, että muissakin linjoissa voi olla LEADER-periaattein toteutettavia toimenpiteitä. Tavoite on, että kansallinen maaseutustrategia valmistuu tämän vuoden lopussa mennen sen jälkeen poliittiseen käsitteilyyn. Samoin alueellisten ohjelmien ja kehittämissuunnitelmien on valmistuttava tämän vuoden aikana, jotta niiden tekstejä ja linjauksia voidaan sisällyttää kansalliseen ohjelmaan, jonka tavoitevalmistumisaika on ensi maaliskuu. Nämä tulevat viikot ja kuukaudet ovatkin ratkaisevia, sillä nyt lyödään lukkoon ne kehittämisen linjaukset ja kohteet, joiden mukaan toimitaan pitkällä ohjelmakaudella 2007-13. Myös elintarvikealan toimijoilla on haaste saada oman alansa kehittämistavoitteet kirjatuiksi alueiden ohjelmiin - tähän liit-

tyy myös neljäs meitä koskeva kokonaisohjelman ehdotus elintarvikealan linjausten sisällyttämisestä alueellisiin ohjelmiin. Ruoka-Suomen toimijoita onkin kiitettävästi mukana alueellisissa ohjelmaprosesseissa, joten heihin kannattaa ottaa rohkeasti yhteyttä elintarvikealan tulevaisuuteen ja kehittämiseen liittyvissä kysymyksissä.

Myös Ruoka-Suomi -teemaryhmällä on edessään tulevaisuuden pohdinta, sillä toimikautemme päättyy tämän vuoden lopussa. Lähtökohtanamme on, että teemaryhmä tullaan asettamaan myös tulevalle kolmevuotiskaudelle ja tämän syksyn aikana teemaryhmässä kerätään kokemuksia nykyisen toimikauden saavutuksista sekä pohditaan niitä toimenpidekokonaisuuksia, joita teemaryhmä ottaisi kantaakseen ja eteenpäin vietäviksi seuraavina vuosina. Toivon, että ottaisitte rohkeasti yhteyttä minuun, Valtarin Heidiin tai oman alueenne Ruoka-Suomi -jäseneen ja kertoisitte omia mielipiteitänne siitä, mihin teemaryhmän jatkossa pitäisi erityisesti toimintaansa suunnata. Samalla voitte antaa kommentteja ja eh-

dotuksia siitä, mitä linjauksia ja toimenpiteitä valmistelussa olevaan pk-yritysten imago- ja menekinedistämisisstrategiaan pitäisi ottaa mukaan.

Syksystä on siis tulossa työntäyteinen monella taholla. Työn vastapainoksi kannattaa lähteä samoilemaan esimerkiksi kuulakkaan syyssään värittämään metsään, jossa meitä on odottamassa vielä monet luonnonherkut täyttämään suomalaista ruokakoriamme!

Hyvää alkavaa syksyä toivottaen,
Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

ylitarkastaja, MMM

Uusi maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä asetettiin

Valtioneuvosto on tänään asettanut uuden maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän (YTR). Se toimii politiikkaohjelman tapaan ja siinä ovat edustettuna ne ministeriöt, joiden toimialaan kuuluu maaseudun kehittämiseen liittyviä asioita. YTR:ään kuuluu myös muita organisaatioita, jotka toimivat maaseudun kehittämisen puolesta. Puheenjohtajana jatkaa maa- ja metsätalousministeriön ylijohtaja Ilkka Ruska ja varapuheenjohtajana sisäasiainministeriön aluekehitysjohtaja Kaisa-Leena Lintilä. Pääsihteerinä jatkaa maaseutuneuvos Eero Uusitalo maa- ja metsätalousministeriöstä. YTR:n työskentelyä ohjaa maaseutupoliittinen ministeriryhmä.

Yhteistyöryhmän tehtävänä on mm. seurata maaseudun valtakunnallista kehitystä, sovittaa yhteen maaseudun kehittämistoimia sekä edistää voimavarojen tehokasta käyttöä. Se laatii myös toimintaohjelmia maaseudun kehittämiseksi ja antaa maa- ja metsätalousministeriölle lausunnon valtakunnallisten maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeiden rahanjaosta. Yhteistyöryhmän toimintamäärärahoista vastaavat maa- ja metsätalousministeriö ja sisäasiainministeriö yhdessä.

Uuteen YTR:ään nimitettiin yhteensä 28 jäsentä ja pääsihteeri. Suurta ryhmää pidetään perusteltuna maaseutupolitiikan laaja-alaisuuden vuoksi. Jäsenten taustaorganisaatiot ovat monin tavoin mukana YTR:n toiminnassa alueellisten verkostojen, teemaryhmien ja hankkeiden kautta.

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän kokoonpano

puheenjohtaja: ylijohtaja **Ilkka Ruska**, maa- ja metsätalousministeriö

varapuheenjohtaja: aluekehitysjohtaja **Kaisa-Leena Lintilä**, sisäasiainministeriö

Muut jäsenet:

neuvotteleva virkamies **Marja Taskinen**, sisäasiainministeriö ; budjettineuvos **Kati Suihkonen**, valtiovarainministeriö ; opetusneuvos **Seppo Niinivaara**, opetusministeriö ; neuvotteleva virkamies **Riitta Viren**, liikenne- ja viestintäministeriö ; teollisuusneuvos **Marjukka Aarnio**, kauppa- ja teollisuusministeriö ; ylitarkastaja **Pentti Kananen**, sosiaali- ja terveysministeriö ; ylitarkastaja **Aila Ryynänen**, työministeriö ; ylitarkastaja **Rainer Lahti**, ympäristöministeriö ; ylijohtaja **Timo Lähdesmäki**, opetushallitus ; ylijohtaja **Matti Heikkilä**, sosiaali- ja terveysalan tutkimus- ja kehittämiskeskus ; johtaja **Pekka Savolainen**, Hämeen työvoima- ja elinkeinokeskus ; maakuntajohtaja **Esa Latva-Rasku**, Etelä-Pohjanmaan maakuntaliitto ; kunnanjohtaja **Kaisu Tuomi**, Siikajoen kunta ; toiminnanjohtaja **Michael Hornborg**, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. ; ombudsman **Rikard Korkman**, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund ; projektipäällikkö **Eine Mikkonen**, Suomen Ammattiliittojen Keskusjärjestö SAK ry ; järjestösihteeri **Tom Holmroos**, Toimihenkilökeskusjärjestö STTK ; varapuheenjohtaja, toimitusjohtaja **Jarkko Wuorinen**, Suomen Yrittäjät ; yrittäjä **Paula Wilson**, Saaristoasiain neuvottelukunta ; professori **Torsti Hyyryläinen**, Helsingin yliopisto/Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Mikkeli ; rehtori **Pentti Maljojoki**, Pohjois-Karjalan Ammattikorkeakoulu ; toiminnanjohtaja **Liisa Niilola**, Pro Agria ; kirkkoneuvos **Seppo Häkkinen**, Kirkkohallitus ; koulutussuunnittelija **Anna-Liisa Knuuti**, Maaseudun Sivistysliitto ; direktör **Carita Lundin**, Sydkustens landskapsförbund rf ; ympäristöpäällikkö **Jouko Kostamo**, Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio

Pääsihteeri: maaseutuneuvos **Eero Uusitalo**, maa- ja metsätalousministeriö

Lisätietoja

Pääsihteeri Eero Uusitalo

maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä

puh. (09) 1605 4520

ELINTARVIKEYRITTÄJYYDEN KEHITTÄMISEN HANKESEMINAARI 24.11.2005

Ruoka-Suomi -teemaryhmä järjestää valtakunnallisen elintarvikeyrityksien kehittämisen hankeseminaarin. Seminaaripäivien tavoitteena on välittää tietoa ja keskustella toimialan ajankohtaisista kehittämishaasteista sekä tulevaisuudennäköistä.

Seminaari on tarkoitettu elintarvikealan kehittämistyössä toimiville tai muutoin elintarvikeyrityksien kehittämisestä kiinnostuneille. Myös TE-keskusten eri osastojen ja maakunnan liittojen edustajat ovat tervetulleita seminaariin.

Seminaari järjestetään 24.11.2005 Helsingissä Messukeskuksen kokoustilassa 201, osoitteessa Messuaukio 1 (Eteläinen sisäänkäynti eli pääsisäänkäynti). Seminaarin jälkeisenä päivänä Helsingin Messukeskuksessa alkavat **ELMA 2005** -messut (25.-27.11). Esimerkiksi osoitteista www.finnexpo.fi, www.elmamesut.fi ja www.kialagard.com sekä www.foodcentre.helsinki.fi 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. Ns. HELMI -hanke (Helsingin markkinat mielessä -kehittämishanke) on seminaarin toteutuksessa mukana paikallisena yhteistyötahona. Iltilaisuuteen on bussikuljetus edestakaisin.

Lisätietoja seminaarista antavat Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksessa Ruoka-Suomi -teemaryhmän koordinaattori Heidi Valtari, puh. (02) 333 6416 tai sp. heidi.valtari@utu.fi ja projektisihteeri Arja Meriluoto, puh (02) 333 6476 tai sp. arja.meriluoto@utu.fi

Paikallistuntemuksen osalta tiedusteluihin osaa vastata parhaiten toimialajohtaja Tiina Piilo, Viikki Food Centre , Helsinki Business and Science park Oy, sp. tiina.piilo@helsinki.fi, puh. 050 592 4794 tai (09) 1915 8454.

Ohjelma

- | | |
|------------|---|
| Klo 9.00 - | Ilmoittautuminen ja tulokahvi |
| Klo 10.00 | Seminaarin avaus
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen
Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja |
| Klo 10.15 | Ajankohtaiset haasteet elintarvikeyrityksien kehittämisessä ja maaseutupolitiikassa
Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen
Maa- ja metsätalousministeriö, ylitarkastaja |
| Klo 10.45 | Uusi elintarvikelaki
Eläinlääkintötarkastaja Joanna Kurki, Maa- ja metsätalousministeriö |

-
- Klo 11.15 **Selvitys elintarvikevalvonta maksuista**
Projektipäällikkö Kaj Työppönen, Efeko Oy
- Klo 11.45 **Analyysi maakunnallisista elintarvikestrategioista**
Yliassistentti Maarit Sireni, Joensuun yliopisto
- Klo 12.15 **Ylimaakunnallisten ALMA-rahoitteisten elintarvikeyrittäjyyden
kehittämishankkeiden arviointi**
Projektipäällikkö Pia Niemikotka, ALMAN ylimaakunnallisten kehittämishankkeiden
koordinointihanke, Agropolis Oy
- Klo 12.45 **Lounas**
- Klo 13.45 **Pienyrittäjä ja sparraaja elintarvikeketjussa**
Tutkija Marja-Riitta Kottila, Finfood – Suomen Ruokatieto ry
- Klo 14.15 **Kuluttajat, lähiruoka ja tulevaisuus**
Tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä, Kuluttajatutkimuskeskus
- Klo 14.45 **Kunnalliset päättäjät, lähiruoka ja tulevaisuus**
Erikoistutkija Sari Forsman-Hugg, MTT/taloustutkimus
- Klo 15.15 **Elintarvikeyrittäjyyden kehittäminen Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla**
Toimialajohtaja Tiina Piilo, Viikki Food Centre , Helsinki Business and Science park Oy
- Klo 16.00 **Yhteenveto seminaaripäivästä**
- Klo 16.15 **Seminaaripäivä päättyy**
- Klo 17.30 **Bussi lähtee iltatilaisuuteen**
- Klo 18.15 - 21.00 **Lähiruokailtabuffee**
Kiialan kartano, Porvoo

Majoittuminen ja majoituskustannukset

Sokos Hotel Pasila (www.sokoshotels.fi) , 1 hh 104e/vrk, 2 hh 140e/huone/vrk sisältäen aamiaisen. Hotelli sijaitsee osoitteessa Maistraatinportti 3. Majoitusvaraukset suoraan hotelliin, puh. 020 123 4600 tai sp. sokos.hotels@sok.fi
Varausta tehtäessä tulee mainita kiintiön nimi BRUO51124. Majoituskiintiö on varattu 24.10.2005 saakka.

Holiday Inn Helsinki (www.helsinki.holiday-inn.com) , 1 hh 126e/vrk, 2 hh 150e/huone/vrk sisältäen aamiaisen. Hotelli sijaitsee osoitteessa Messuaukio 1. Majoitusvaraukset suoraan hotelliin, puh. (09) 1509 6660 tai sp. holidayinn@holidayinnhelsinki.fi. Varausta tehtäessä tulee mainita kiintiön nimi Ruoka-Suomi. Majoituskiintiö on varattu 24.10.2005 saakka.

Tilaa seminaarin ilmoittautumislomake Arja Meriluodolta, sp. arja.meriluoto@utu.fi

Valmiiden aterioiden kehitys ja kuluttajat - tutkimus tekeillä

Kuluttajien ostokäyttäytymisessä, päivittäistavarakaupan rakenteessa ja tuoteryhmissä tapahtuneet muutokset ovat vaikuttaneet merkittävästi Suomen elintarviketeollisuuteen ja tuoteryhmien kehitykseen. Erityisesti valmiiden aterioiden tarjonnassa tapahtuneiden muutosten voidaan olettaa vaikuttavan kuluttajien ruokailutottumuksiin. Vuoden 2005 alussa Helsingin Yliopistossa aloitettu tutkimus "Päivittäistavarakaupan tuoteryhmämuutosten vaikutus kuluttajien valmiiden aterioiden valintaan" selvittää valmiiden aterioiden kehitystä ja kuluttajien ostopäätösprosessia valmiiden aterioiden valinnassa.

Kaupan ja teollisuuden välisen yhteistyön kehittyessä kauppojen valikoimanmuodostus on tehostunut ja pk- elintarvikealan yritykset joutuvat kilpailemaan yhä kovemmin pitääkseen omat tuotteensa kaupan valikoimissa. Kuinka lähitoimintaympäristön muutokset vaikuttavat valmiiden aterioiden kehitykseen ja pk-yritysten toimintaedellytyksiin?

Päätavoitteen selvittämiseksi tutkimus on jaettu kahteen eri vaiheeseen. Ensimmäisen vaiheen tavoitteena on muodostaa kuva päivittäistavarakaupan rakennemuutoksesta ja valmiit ateriat -tuoteryhmän muutoksista 2002-2005. Tavoitteena on mm. tarkastella myyntidatan avulla eri tuoteryhmiä ja valmiiden aterioiden kehitystä alueellisesti, kuvata eri ja-

kelukanavamahdollisuuksia sekä selvittää kumppanuuden merkitystä valmiiden aterioiden kehityksessä. Tutkimuksen tavoitteena on tarjota pk-elintarvikealan yrityksille toimenpideehdotuksia markkinointiin ja tuotekehitykseen liittyen. Ensimmäinen osa toimii esitutkimuksena ja sen tuloksia tullaan hyödyntämään tutkimuksen toisessa vaiheessa. Tutkimuksen toisen vaiheen muodostaa kuluttajatutkimus, jonka tarkoituksena on rakentaa tarkastelukehys valmiiden aterioiden valinnan selvittämiseen.

Ensimmäisen osan asiantuntijahaasteluiden perusteella valmiilla aterioidella on merkittävä asema kaupan valikoimissa ja ne ovat yksi päivittäistavarakaupan tärkeimmistä tuoteryhmistä. Valmiisiin aterioidiin nähdään kuuluvan tuotteita pakasteet, pakatut elintarvikkeet ja tuoretuotteet - tuoteryhmistä. Valmiita aterioita kuluttavat suurin osa väestöstä, mutta markkinoinnin näkökulmasta voidaan erottaa kolme ryhmää: työpaikkaruokailijat, perheenäidit ja yhden hengen taloudet. Heidän ostoksensa valmiiden aterioiden suhteen eroavat merkittävästi toisistaan.

Tekeillä oleva tutkimus liittyy tutkimuskokonaisuuteen "Kuluttaja-arvo markkinoinnin johtamisen välineenä". MTT: n koordinoimassa kolmivuotisessa tutkimushankkeessa ovat mukana Helsingin Yliopisto, Vaasan Yliopisto, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Kuluttajatutkimuskeskus ja Helsingin Kauppakorkeakoulu.

Lisätietoja

Tutkija Nina Kukkonen

puh. (09)1915 8625

nina.kukkonen@helsinki.fi

Lähi ruokaa

yhellä tilauksella, toimituksella ja laskulla

Toimivien logististen ratkaisujen löytäminen on monelle pienelle elintarvikeyritykselle ongelmallista. Kuljetuksia usein väitetäänkin lähiruuan suurimmaksi pullonkaulaksi. Ammattikeittiöissä kustannustehokkuutta haetaan muun muassa ostohankintoja keskittämällä ja monesti koetaan, että usean pienen yrityksen tuotteiden tilaamiseen, vastaanottamiseen ja laskutukseen menee liikaa aikaa. Yhdistämällä voimia alueellisesti ja keskittämällä tilaus-toimitusprosessia voidaan myös ammattikeittiölle tarjota lähiruokaa helposti yhdellä tilauksella, toimituksella ja laskulla. Ravintolapalvelu Viljanen Oy on tästä hyvä esimerkki.

Matti Viljanen on pitänyt vuodesta 2002 Itä-Uudellamaalla elintarvike-tukkuliikettä, joka välittää pääkaupunkiseudun ammattikeittiöille noin kymmenen pk-yrityksen tuotteita keskitetysti. Niin sanottuna välittäjänä toimiva Viljanen on koonnut kattavan valikoiman lähialueen tuotteita ja lähtenyt aktiivisesti markkinoimaan lähiruokaa pääkaupunkiseudulle.

Alueellisten erovaisuuksien takia on selvää, ettei yhtä oikeata logistista toimintamallia ole. Viljasen liikeidea on kuitenkin paikalliset erityispiirteet huomioon ottaen täysin kopioitavissa.

Pääkaupunkiseudun ravintoloilla ja suurkeittiöillä on Viljasen kautta mahdollisuus saada maakunnan lähiruokaherkkuja ja raaka-aineita mahdollisimman joustavasti ja edullisesti samalla tilauksella, toimituksella ja laskulla. Elintarvikkeiden tuottajille ja jatkojalostajille tämä on puolestaan tarjonnut todellisen mahdollisuuden saada tuotteensa pääkaupunkiseudun suurkeittiöihin ja ravintoloihin. Ravintolapalvelu toimittaa asiakkaille tuotteet joka arkipäivä kylmäkuljetuksena ja Viljanen vastaa niin markkinoinnista, kuljetuksesta kuin laskutuksesta itse. Tähän mennessä on oma iso pakettiauto kuljetuksiin riittänyt, mutta tilausten kasvaessa voi väliterminaalin tarve tulla eteen.

Matti Viljanen on alusta asti ollut mukana kehittämässä Finfoodin ylläpitämää Ruokakori.fi -palvelua, josta ammattikeittiöt löytävät helposti tietoa elintarvikeyrityksistä ja heidän tuotteistaan. - Ruokakori.fi -palvelu on todella hyvä apuväline lähiruokatuotteiden markkinoinnissa, kertoo Viljanen. Sieltä asiakkaat löytävät tarkat ja ajan tasalla olevat tuote- ja yritystiedot sähköisessä muodossa. Tilauksetkin hoituvat kätevästi mihin vuorokauden aikaan tahansa. Ruokakori.fi on näyteikkuna maakuntien makuihin - niin paikallisesti kuin valtakunnallisestikin.

Lisätietoja

Matti Viljanen

Ravintolapalvelu Viljanen Oy

puh. 040 823 3668

matti.viljanen@ravintolapalvelu.fi

Lisätietoja Ruokakorista

Leena Höysti

Finfood - Suomen Ruokatieto ry

puh. 050 544 1040

leena.hoysti@finfood.fi

www.ruokakori.fi
elintarvikkeita ammattikäyttöön

Lampaanlihan laatuketjun opintomatka Ahvenanmaalle

Touko-kesäkuun vaihteessa noin 30 hengen ryhmä lampaanlihaketjun eri osapuolia suuntasi opintomatkan Ahvenmaan lammastalouteen. Matkalla oli mukana lampureita, lihanjalostajia, käyttäjien edustajina keittömestareita sekä sidosryhminä neuvonnan asiantuntijoita ja kehittäjiä. Matkaan kuului Ahvenanmaan tutustumiskohteita ja lammasaiheinen seminaari, joka valotti lammasketjun eri näkökulmia. Tutustumiskohteina olivat mm. Cecilia Perssonin maitolammastila, Dahlmanin teurastamo, Maija Häggblomin lammastila sekä Mia Schuttenin lampaat. Jälkimmäisillä tiloilla oli sekä suomenlampaita että ahvenanmaanlampaita.



Kuvassa opintomatkalaisia ja ahvenmaanlampaita.

Opintomatkan järjestivät yhteistyössä Finfood- Suomen Ruokatieto ry, Suomen Lammasyhdistys r.y. ja Ruoka-Suomi -teemaryhmä. Opintomatkaa ja lampaanlihan laatuketjun kehittämistä koskeviin tiedosteluihin vastaavat mm. matkanjärjestäjien edustajina:

*mirja.hellstedt@finfood.fi,
ulla.savolainen@proagria.fi ja
heidi.valtari@utu.fi*

Lampaanlihan käyttökokemuksia

Seminaarissa lampaanlihan käyttökokemuksia kertoi keittömestari Kirsi Ekola Härmän kuntokeskuksesta: Härmän Kuntokeskus ostaa raaka-aineet lähialueelta. Tuotantoketju on lyhyt joten voimme keskustella tuotteen valmistajan kanssa ja sopia millaista ja miten jatkokäsiteltyjä raaka-aineita haluamme. Lähituotteet ovat ostettaessa usein kalliimpia kuin ulkomailta ostetut raaka-aineet, mutta lähituotteilla on yleensä pienempi hävikki. Pohojalaasehen perähän antamattomuutehen ja rehellisyytehen kuuluu notta: ”Soon selevää jotta täällä Pohojammalla ei kukaan tuu huanua tariuamhan. Eikä kukaan koskaan kysy, jotta kauanko tuata on tehty, mutta aina kysytähän, jotta kuka sen on tehnyt!” Lähellä tuotettu ruoka on laadukasta ja maukasta

eikä siitä tarvitse heittää mitään pois. Lähialueen tuottajat ovat tarkkoja tuotteidensa laadusta. He tietävät, että huonoa on turha myydä. Nykypäivänä kukaan ei edes kehtaa henkilökohtaisesti tulla tuomaan epäkuurantia tuotetta.

Yhteistyö suomalaisten lampaanlihan tuottajien kanssa alkoi 90-luvun lopulla. Silloin tapasimme Kaija ja Eero Polson, Kokkolassa pidetyillä Pohjanmaan a’la Carte päivillä. Härmän Kuntokeskuksessa virisi jo tuolloin ajatus suomalaisten raaka-aineiden käytön lisäämisestä entisestään ja suomalaisen ruuan selkeämpi esiintuominen myös markkinoinnillisesti. Suomalaisen lampaanlihan erittäin hyvä maku sai meidät heti vakuuttuneeksi siitä, että Suomessa tuolloin yleisesti käytetty Uusi-Seelantilainen lampaanliha saa valikoimastam-

Probiotit imeväisiän terveyden edistäjänä

me väistyä. Yhteistyö keski-pohjanmaalaisen Polson lammastilan kanssa alkoi heti. Pari vuotta myöhemmin lähialueeltamme tarjottiin lampaanlihaa Lapualaisen Matti Ailan toimesta. Keittiöömme tuleva lampaanliha on jalostettu sellaiseen muotoon kuin me haluamme, jolloin työvoimakustannuksissa pystytään säästämään ja hävikki on pieni. Käytämme melkein koko lampaan mm; paistit ja etulavat rullattuna ja verkotettuna, lampaanmaksaksi tulee valmiiksi jauhettuna, jolloin siitä on kätevät valmistaa lampaanmaksalaatikkoa tai Pohjanmaa a´la Carten ohjeen mukaista lampaanmaksapateeta, lampaan kyljykset, -jauheliha, -sisä- ja ulkofileet, jotka myydään Pohjanmaa a´la Cartella. Tällä hetkellä lampaanliha tulee meille Lammasmarkkinat Oy:ltä Seinäjoelta.

*Kirsi Ekola
Härmän kuntokeskus
kirsi.ekola@netikka.fi*

Heti syntymän yhteydessä alkava vuorovaikutus ympäristön mikrobien kanssa on keskeinen imeväisen puolustusjärjestelmän kypsymistä ohjaava tekijä. Vastasyntynyt on erityisen altis infektioitaudeille ja atooppisille sairauksille. Viimeaikaiset tutkimukset osoittavat suolistoon muodostuvan bakteerikannan olevan merkittävä puolustusjärjestelmää kypsyttävä tekijä. Väitöskirjatutkimuksessa osoitettiin probioottien, terveydelle edullisten maitohappobakteerien, vaikuttavan suotuisasti imeväisikäisen puolustusjärjestelmän kypsymiseen. Probiotit vähensivät vauvojen korvatulehduksia ja toistuvia hengitystieinfektioita ensimmäisen ikävuoden aikana ja atooppista ihottumaa kahden ensimmäisen ikävuoden aikana.

Tutkimustulokset luovat pohjaa uusille ravitsemuksellisille keinoille vähentää varhaisten infektioitautien ja atooppisten sairauksien riskiä. Tutkimuksen perusteella probiotit saattavat edistää erityisesti korvikeruokittujen lasten terveyttä.

Lisätietoja
*LL Samuli Rautava
samuli.rautava@utu.fi*

Seppo Salminen Turun yliopiston fff:n johtajaksi

Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen johtajan virkaan seuraaviksi 5 vuodeksi on valittu prof. Seppo Salminen (s. 1954). Seppo Salminen on aiemmin toiminut Turun yliopiston elintarvikekehityksen professorina. Hän on opiskellut elintarviketiedettä sekä Washington valtion yliopistossa että Helsingin yliopistossa. Hän on väitellyt Englannissa vuonna 1982. Seppo Salmisen erikoisalaa ovat maitohappobakteerit sekä elintarviketoksikologia. Hän on aiemmin työskennellyt mm. Maa- ja metsätalousministeriössä sekä Valiossa ja hän on vierailleva professori australialaisessa Royal Melbourne Institute of Technologyssa. Hän on saanut kaksi kansainvälistä palkintoa suoliston maitohappobakteereja ja ihmisen hyvinvointia koskevista tutkimuksistaan. Seppo Salminen tunnetaan laajoista kansainvälisistä yhteistyöverkostoistaan ja kiinnostuksestaan hyvään ruokaan. Nämä ominaisuudet ovat nyt aikaisempaa paremmin myös pienten elintarvikejalostajien käytävissä ELO-verkoston kautta.



functional foods forum

Lisätietoja

Marjo Mäkinen-Aakula

ELO-aluekoordinaattori

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus

puh. (02) 333 6815, 040 767 6596

Marjo.makinen-aakula@utu.fi

Hyvää pellavasta -julkaisu

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen pellavahankkeessa koottu 'Hyvää pellavasta' -julkaisu on imuroitavissa internetistä osoitteesta http://www.utu.fi/fff/arkisto/tiedote_49.html. Oppaasta löytyy mm. terveystietoa pellavasta (mm. omega-3 rasvahapoista) ja pellavaa sisältävien leivonnaisten reseptiprototyyppejä.

Lisätietoja

ELO-aluekoordinaattori

Marjo Mäkinen-Aakula

puh. (02) 333 6815, 040 767 6596

Marjo.makinen-aakula@utu.fi

Äidin imetysajan ruokavalio vaikuttaa rintamaidon koostumukseen ja allergian kehittymiseen lapsella

Elintarviketieteiden maisteri Ulla Hoppun väitöskirja "Maternal diet during breastfeeding, breast milk composition and allergic disease in the infant" tarkastettiin Turun yliopistossa 27.8.2005.

Täysimetys ensimmäisten kuukausien ajan antaa suojaa allergioiden kehittymistä vastaan, mutta rintamaidon suojaavat ominaisuudet voivat vaihdella. Tutkimuksessa oli mukana allergiaperheiden imettäviä äitejä, joilta kerättiin tietoja ruokavaliosta sekä rintamaitonäytteet. Heidän lapsiaan seurattiin ensimmäisen ikävuo- den ajan ja lapsiryhmästä tutkittiin, kuinka monella esiintyi atooppista ihottumaa sekä herkistymistä yleisille ruoka- ja hengitystieallergeeneille ihopistokokeilla mitattuna.

Tutkimuksessa todettiin, että allergiaperheiden äitien ruokavaliossa rasvan ja etenkin kovan eli tyydyttyneen rasvan osuus oli suuri ravitsemus-suosituksiin verrattuna. Runsas tyydyttyneen rasvan määrä äidin ruokavaliossa liittyi lapsen allergiseen herkistymiseen. Lisäksi rintamaidon suuri tyydyttyneiden ja monitydyttymättömien rasvahappojen suhde sekä matala n-3 rasvahappojen osuus oli yhteydessä atooppisen ihottuman kehittymiseen lapsella.

Allergisilla äideillä, jotka omien oireidensa vuoksi joutuivat välttämään kasviksia tai hedelmiä ruokavaliostaan, oli alhainen C-vitamiinipitoisuus rintamaidossa. Ruokavaliosta, toisin kuin vitamiinivalmisteista saatu C-vitamiini vaikutti rintamaidon C-

vitamiinin määrään. Rintamaidon suurempi C-vitamiinipitoisuus oli yhteydessä lapsen vähäisempään atooppisen ihottuman ja herkistymisen riskiin.

Lisätietoja

Ulla Hoppu

puh. (02) 333 6063

ulla.hoppu@utu.fi

Tolokun välläyksiä

Pohjois-Savon ELO:n ja Marjaosaamiskeskuksen yhteisesti järjestämä elintarvike- ja ruoka-alan ideakilpailu Tolokun Välläys keräsi keväällä 2005 kaikkiaan 15 ideaa. Kilpailussa haettiin alkuvaiheen ideoita jatkokehittelyn pohjaksi. Ideoita lähetettiin koko Suomesta ja niiden kirjo vaihteli tuote-ehdotuksista palvelutoimintamalleihin. Järjestävien tahojen lisäksi kilpailun raadissa oli edustajia Kuopion yliopistosta, Savonia-ammattikorkeakoulusta, Savon ammatti- ja aikuisopistosta ja Tekesistä.

Kilpailun sponsoreina toimineiden Osuuskauppa PeeÄssän ja Säästöpankki Optian tuella kolmelle kehityskelpoisimmalle idealle myönnettiin pienet rahapalkinnot. Ensimmäisen palkinnon sai Kuopion yliopiston Northernberries-hanke makeapihlajamehu raaka-aineena ja ruokaparanteena. Raati totesi idealla olevan uutuusarvoa ja taustalta löytyy vankkaa tietoa. Makeapihlajamehulla voidaan vähentää lisäaineiden tarvetta. Toisen palkinnon sai Marko Kanasen idea Mikroruoka-astiasta. Idealla todettiin oleva uutuusarvoa ja kasvavat markkinat. Helppous, nopeus ja monikäyttöisyys ovat avainsanoja ruoanlaitossa ja tämä idea vastaa näihin tarpeisiin. Kolmannen palkinnon sai kotimainen kasvispaketti (esim. grillaajalle), jonka esitti Sanna Nissinen Leppävirralta. Raati piti ideaa asiakaslähtöisenä ja sillä voidaan lisätä kasvien käyttömahdollisuuksia. Tuote sopii hyvin terveystietoisten kuluttajien ostoskoriin. Palkinnot jaettiin kilpailun järjestäjien ja Kuopion seudun osaamiskeskusten yhteisesti toteuttamassa Elintarvike-



Kuva kilpailussa palkituista (kuvaaja Anna-Liisa Karvonen)

alan tulevaisuus -seminaarissa toukokuussa 2005.

Myös muille kuin palkituille ideoille tarjottiin apua jatkotyöstämisessä. Kehittämistyöhön etsittiin sopivia kumppaneita idean sisällön ja maantieteellisen lähtökohdan mukaan. Jatkokehittämisessä on selvitetty mm. idean suojaamista ja tuotteen asiakaslähtöisyyttä.

Ensimmäisen Tolokun Välläyksen perusteella matalan osallistumiskynnyksen ideakilpailuja kannattaa jatkaa. Toimintamallina kilpailu sopii erinomaisesti ELO:n toimintatapaan vaikkapa useamman alueen tai hankkeen yhteistyönä toteutettavaksi.

Lisätietoja

ELO Pohjois-Savon aluekoordinaattori

Vuokko Tuononen

puh. 0400 453 321

Innofood kehittää kansainvälistä elintarvikkeiden kauppaa Kaakkois-Suomessa

Kouvolassa vahvaa logistiikka-osaamista

Kouvolan Yritysmagneetti Oy on Kouvolan kaupungin kehitysyritys. Kouvolalla on vahva risteysaseman status perinteisenä rautatiekaupunkina naapurina satamakaupungit Hamina ja Kotka. Nämä kaupungit yhdessä muodostavat hyvän perustan logistiikkatoiminnoille ja niiden kehittämiseksi Kymenlaaksossa.

Kouvolan, Kotkan ja Haminan kautta tuodaan ja viedään tavaraa Suomesta sekä transitona satoja tuhansia kontteja vuodessa. Pääosa tuotteista on puunjalostusteollisuuden tuotteita. Elintarvikkeiden tuonti ja vienti muodostavat osan terminaaleissa käsiteltävästä tavarasta.

Siperian rata ja sitä kautta saavutettavissa olevat markkinat aina Venäjän kautta Aasiaan ja Kiinaan anta-

vat yrityksille uusia mahdollisuuksia. Kaupankäynti vaatii kuitenkin raja-alueella tapahtuvan nykyisen palvelutoiminnan merkittävää kehittämistä.

Innofood selvittää logistiikkapalveluiden tarvetta

Kouvolan Yritysmagneetti Oy on omalla rahoituksellaan selvittänyt Kouvolan mahdollisuuksia kehittää kansainvälisiä elintarvikkeiden hankinta- ja jakelupalveluja. Ns. Innofood Centeriin on kaavailtu elintarvikealan yrityksiä varten varasto- ja terminaalipalveluja, asiakas- ja toimistopalveluja, tutkimus- ja laboratoriopalveluita sekä tuotanto- ja jalostuspalveluita.

Turvallisuusklusteri

Turvallisuusasiat ovat merkittävässä roolissa kansainvälisessä kaupankäynnissä. Elintarvikkeiden kohdalla

siihen liittyvät tehostetut valvonta- ja tullipalvelut sekä viranomaisyhteistyö rajan molemmin puolin.

Turvallisuusklusterin muodostuminen alueelle vaatii myös henkilöstön kouluttamista. Innofood Center tarjoaisi tarvittaessa perus- ja täydennyskoulutusta mm. tarkastus- ja turvallisuushenkilöstölle.

Elintarvikealan Osaamiskeskus ELO on asiantuntijatahona mukana selvityshankkeessa. Selvityshankkeen loppuraportti valmistuu syyskuussa.

Lisätietoja

Tuula Repo

Aluekoordinaattori

Elintarvikealan Osaamiskeskus ELO/

Kaakkois-Suomi

puh. 020 747 3406, 040 588 0950

tuula.repo@proagria.fi

Kasvituottajien yhteistoiminta

Aivan lähipäivinä on valmistumassa käytännönläheisin esimerkein höystetty tuhti opaskirja kasvituottajien yhteistoiminnasta. Opas tarjoaa perustietoa, ohjeita ja neuvoja siitä, mitä kaikkia asioita tulee ottaa huomioon kun ryhdytään perustamaan yrittäjien yhteistä markkinointiyhtiötä. Tässä markkinoinnilla tarkoitetaan hyvin laajaa asiakokonaisuutta; tuote, hinta, markkinointiviestintä sekä myös tuotanto.

Yritysten väliselle markkinointiyhteistyölle on monia mahdollisuuksia ja malleja. ”Kasvituottajien yhteistoiminta” -opas esittää yhden tavan perustaa yhteisyritys avomaa- ja kasvi-huonetuotteiden markkinointiin. Esi- tettyä toimintatapaa on käytetty ja testattu käytännön olosuhteissa muun muassa Pyhäjärvi-instituutissa Vihannesyrittäjien Verkostoitus - projektin yhteydessä. Toimintatapaa voidaan hieman muutettuna soveltaa myös monen muunkin toimialan yhteisyritysten perustamiseen.

Opas havainnollistaa sitä polkua, jota seuraamalla voidaan markkinointiyhteisyrittäjien toteutusta helpottaa ja nopeuttaa. Siinä esitellään myös erilaisia yhteisyrittäjiä ja niiden toimintaperiaatteita. Kerrotaan miten ne on perustettu, miten ne toimivat käytännössä, miten työt on organisoitu, mitä taloudellisia vaikutuksia ja etuja on saavutettu ja mitä riskejä toimintaan liittyy.

Oppaan ensimmäinen osio on tarkoitettu perustyökaluksi kasvisten tuottajille, jotka suunnittelevat markkinointiyhteistyön aloittamista. Markki-

nointiyhteistyö tuodaan esille yhtenä mahdollisuutena parantaa oman tilan kannattavuutta ja tehokkuutta. Opas tarkastelee erityisesti yhteismarkkinointiyrittäjien perustamista.

Opaskirjan ensimmäinen osa on yhteydessä oppaan toiseen osaan, jossa esitellään Euroopan unionin uudistetun tuottajaorganisaatiojärjestelmän rahastotukien hyödyntämismahdollisuuksia, tuottajaorganisaatioiden toimintaperiaatteita ja toimintaohjelmien laatimista. Erityisesti silloin, kun tähtäin on yhteisen markkinointiyrittäjien perustamisessa, on hyvin perusteltua selvittää mitä tuottajaorganisaatioille myönnettävä rahastotuki merkitsee yhteisessä yrityksessä. Tuottajaorganisaatiolle asetetut erityisvaatimukset on myös helppo täyttää, kun ne otetaan huomioon jo markkinointiyrittäjien perustamisvaiheessa. Oppaassa kuvaillaan runsain esimerkein tuottajaorganisaatiojärjestelmä kesällä 2005 voimassa olevien säädösten ja tulkintojen pohjalta.

Käsikirjoituksesta vastaavat Harto Ylitalo Pyhäjärvi-instituutista sekä Katarina Lassheikki Puutarhaliitosta. Kaksiosainen opas on tarkoitettu ensisijaisesti vihanneksia, hedelmiä ja marjoja tuottaville yrityksille. Myös puutarhaneuvojat, opettajat, opiskelijat ja alan muut ammattilaiset löytävät oppaasta virikkeitä alan markkinointiyhteistyön edistämiseen ja toteutukseen.

Lisätietoja

kehityspäällikkö Katarina Lassheikki

Puutarhaliitto ry

puh. (09) 5841 6513

katarina.lassheikki@puutarhaliitto.fi

Keväällä 2004 käynnistyi pienimuotoinen hanke, jonka tarkoituksena oli laajasti ottaen edistää markkinointiyhteistyötä, ja sitä kautta parantaa vihannesten, hedelmien ja marjojen tuotannon kannattavuutta. Suppeasti tarkasteltuna hankkeella pyrittiin edistämään rahastotuen hyödyntämistä Suomessa kasvisten yhteismarkkinoinnissa. Lopputuloksena on nyt valmistumassa opaskirja yhteismarkkinointiyrittäjien perustamisesta ja tuottajaorganisaatiojärjestelmän hyödyntämisestä markkinointiyhteistyön toteutuksessa. Hankkeen toteuttajana on Puutarhaliitto ry. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä on osallistunut hankkeen rahoitukseen 20 000 eurolla.

Maaseutupolitiikka esittäytyi Farmari -messuilla

Laajalla Luonnonvarat -osastolla esittäytyivät maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan organisaatiot. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän osastolla messuvieraille kerrottiin laajasta toiminnasta maasedun hyväksi. Esillä oli niin YTR kuin sen teemaryhmätkin.

www.maaseutupolitiikka.fi



Tuotteita sydämellä

Nyt kalenteriin merkintä!

Matkailu- ja elintarvikeyrityksille tarkoitetut koulutuspäivät pidetään KIHNIÖSSÄ 9. - 10.11.2005!

Tarkempi ohjelma ja lisätietoja
Maaseutumatkailun teemaryhmä
puh. 050 356 0897
raija.ruusunen@ncp.fi

TERVETULOA!



Elintarvikealan yritysten innovaatiotoiminta Keski-Pohjanmaalla

Elintarvikeala Keski-Pohjanmaalla oli yksi tapaustutkimuksista vuonna 2004 toteutetussa pohjoismaisessa Innovation Systems and the Periphery (ISP) -tutkimushankkeessa. Hankkeen päärahoittaja oli Nordic Innovation Centre. Chydenius-instituutti - Kokkolan yliopistokeskus oli hankkeen suomalaisen tutkimuspartneri.

ISP-hankkeessa tutkittiin yritysten innovaatiotoimintaa kasvukeskusten ulkopuolisilla alueilla Pohjoismaissa. Päätaavoite oli tutkia, miten yritysten innovaatiokykyä näillä alueilla voidaan parantaa innovaatio- ja aluepolitiikan keinoin. Innovaation käsite ymmärrettiin hankkeessa laajasti; sillä tarkoitettiin uudistuksen toteuttamista yrityksen kilpailukyvyyn parantamiseksi.

Seuraavassa kerrotaan tiivistetysti Keski-Pohjanmaan elintarvikealan tapaustutkimuksen tuloksista, jotka perustuvat kahteentoista yrityshaastatteluun ja viiteen kehittäjä/asiiantuntijahaastatteluun. Yrityksistä mukana oli mm. maitotiloja, meijereitä ja muita maidon sekä erilaisten juuresten, vihannesten ja marjojen jalostajia.

Osaaminen Keski-Pohjanmaan elintarvikealan yrityksissä perustui suurelta osin kokemukseen, kun taas muodollisella koulutuksella tuntui olevan vähäinen rooli. Vahvinta osaaminen oli tuotannossa, kuten tuotantoprosessin hallinnassa ja raaka-aineen tuntemuksessa. Uutta osaamista taas tarvittiin useimmiten markkinoinnissa ja taloushallinnossa.

Innovaatiot yrityksissä olivat yleisiä, ja selvästi yleisimmin oli toteutettu tuoteinnovaatioita. Tuotteet olivat usein uusia alueellisesti, joissakin tapauksissa myös kansallisesti. Seuraavaksi yleisimpiä olivat tuotantoprosesseihin ja markkinointiin liittyvät innovaatiot. Yrityksissä oleva tuotantollinen osaaminen näytti edistävän niiden innovaatioprosesseja.

Uudistukset oli usein toteutettu yrityksen omin voimin, mutta innovaatioprosesseissa tehtiin myös yhteistyötä. Yleisimpiä yhteistyökumppaneita olivat asiakkaat, toimittajat ja muut saman alan yritykset sekä alueella että sen ulkopuolella.

Jotkut yrityksistä näyttivät olevan keskimääräistä innovatiivisempia. Näille yrityksille yhteisiä piirteitä olivat esimerkiksi innovaatioprosessien liittyminen toisiinsa yritystasolla, innovaatioiden selvä markkina/asiakaslähtöisyys sekä tiiviit verkostot, jotka ulottuivat myös Suomen ulkopuolelle.

Yrityksissä oltiin pääasiassa tyytyväisiä alueella toimiviin yritystoiminnan tukitahoihin ja niiden palveluihin. Koska Keski-Pohjanmaan elintarvikealalta puuttuvat selkeät alueelliset tiedontuottajat, yritystoiminnan tukitahojen merkitys tiedon ja osaamisen siirtäjänä on korostunut. Alan yritysten innovaatioedellytyksiä voitaisiin edelleen parantaa kehittämällä tiedon ja osaamisen siirtomekanismeja sekä edistämällä verkostoitumista ja kehittämishankkeita.

Tapaustutkimuksen tulosten perusteella Keski-Pohjanmaalla toiminut

Pienimuotoisen elintarviketuotannon kehittämishanke on onnistunut edistämään yritysten innovaatiotoimintaa monin tavoin. Vastaavan toiminnan jatkuminen joko hankkeena tai pysyvämpänä organisaationa hyödyttäisi monia yrityksiä ja siten maakunnan elintarvikealaa kokonaisuudessaan.

Elintarvikealalla Keski-Pohjanmaalla toimii monia innovatiivisia yrityksiä, joiden hyvät käytännöt voivat olla kannustavia malleja alueen muille toimijoille.

Verkojulkaisuja:

Innovation Systems and the Periphery (2005). Final Report. Saatavissa: <http://vefir.unak.is/isp/ISP-final-report.pdf>.

Kristiina Niemi ja Seija Virkkala (2005). Yritysten innovaatiotoiminta elintarvike- ja matkailualoilla Keski-Pohjanmaalla ja elektroniikka-alalla Oulun Eteläisessä: Pohjoismaisen tutkimushankkeen tuloksia. Chydenius-instituutin selvityksiä 2/2005. Saatavissa: http://www.chydenius.fi/julkaisut/julkaisusarjat/tekstijul/selvitys2_2005.pdf

Lisätietoja

Kristiina Niemi

Jyväskylän yliopisto

Chydenius-instituutti – Kokkolan yliopistokeskus

puh. (06) 8294 293

kristiina.niemi@chydenius.fi

Ruokaa omasta maakunnasta -seminaari

LUMAKESKUS MAJAKKA, Savonkatu 5, Iisalmi
3.10. 2005 klo 10.00 – 16.00

- Klo 09.30 Alkaen aamukahvit
- Klo 10.00 Seminaarin avaus Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry kehitysjohtaja *Veli-Matti Kuntonen*
tavoitteet ja osallistujien esittäytyminen
- Klo 10.15 Iisalmen kaupunginjohtaja *Martti Harju*
kaupungin tervehdys seminaarille
- Klo 10.25 Iisalmi kansanedustaja *Iivo Polvi*
lähiruoka – mahdollisuus Ylä-Savolle ja Suomelle
- Klo 10.35 Kuluttajatutkimuskeskus tutkimuspäällikkö *Johanna Mäkelä*
Kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähiruoan tulevaisuudesta julkisissa ruokapalveluissa
- Klo 10.50 Efeko Oy edustajana konsultti *Kaj Työppönen*
kaupungin mahdollisuudet täyttää EU:n hankintalain säännökset ja säilyttää alueen jalostajien mukana olo ja näiden vaikutukset kuntataloudelle
- Klo 11.20 Kiurun Leipomo Oy Toimitusjohtaja *Juha Saastamoinen*
kokemukset ja kuntatarjouksiin liittyvät vaikeudet sekä mahdolliset esteet että toimittukseen liittyvät kehittämismahdollisuudet
- Klo 11.30 Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry kehitysjohtaja *Veli-Matti Kuntonen*
työtä alueellisella ruokatuotannolla
- Klo 11.40 Kunta-alan ammattiliiton aluepäällikkö *Seppo Miettinen*
ammattiliiton hyödyntäminen kunnallisessa ravitsemuspalvelussa
- Klo 11.50 Koulutusalan johtaja *Pentti Väisänen*
mistä tulevaisuuden elintarviketyöntekijät
- Klo 12 - 13 Lounas
- Klo 13.00 Savonia-ammattikorkeakoulun tulosaluejohtaja *Markku Wulff*
Keittiöiden ”Kiinailmiö” ja lähiruoka
- Klo 13.10 Bioluma-Kehittämishanke Projektipäällikkö *Pirkko Palo-Pekkarinen*
- Klo 13.25 Bioluma-Kehittämishanke Projektipäällikkö *Teija Strandman*
lähiruoka aluetalouden kannalta
- Klo 13.40 Iisalmen kaupungin ruokahuolto - ja siivouspäällikkö *Pirjo Heikkilä*
- Klo 13.50 SAK:n Pohjois-Savon aluepalvelukeskuksen aluejohtaja *Raimo Laulainen*
- Klo 13.55 MTK-Pohjois-Savon toiminnanjohtaja
agronomi *Juhani Savolainen*
- Klo 14.00 Iisalmen Suomen Elintarviketyöläisten Liiton ammattiosaston
puheenjohtaja *Risto Muikku*
- Klo 14.10 - Seminaarin osanottajat voivat osallistua keskusteluun, esittää kysymyksiä alustajille ja kommenttipuheenvuoron käyttäjille.
Seminaarin yhteenveto ja tilaisuuden päättäminen
Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ry kehitysjohtaja *Veli-Matti Kuntonen*
- Klo 15.30 - Kahvit

Lisätietoja
Ahti Kivilä
puh. 020 7704 0751
ahti.kivila@selry.fi

AMI@NetFood

- eurooppalainen elintarvike ja ICT-alan verkostohanke

Special Support Action EU-hankkeen koordinaattorina Suomessa toimii Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu. AMI@Netfood-hankkeen (2005-2006) kohderyhmänä ovat alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja kaupan toimijat ja tutkimusyksiköt, ministeriöiden ja alueellisten julkisyksiköiden aluetta hoitavat päätöksentekijät sekä ICT-alan yritykset ja alan julkiset tutkimusyksiköt. Hanke tarjoaa mahdollisuuden osallistua alan kehitysohjelmaan yhteistyössä laajan eurooppalaisen verkoston kautta ja vaikuttaa sektorin tulevaisuuden tutkimustavoitteisiin EU:ssa.

Hankkeessa kehitetään alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja -kaupan arvoverkoston ICT-sovelluksia uusissa työskentelytavoissa ja liiketoiminnan prosesseissa. Erityisesti pyritään ambient intellingence eli älykkäiden tuotteiden/prosessien mobiilisovelluksien ja -tekniikoiden mahdollisuuksien tarkasteluun. Hankkeessa kootaan yhteen näkemykset avaintoimijoilta kansallisella/eurooppalaisella tasolla ja luodaan strategisen kehittämisen agenda Euroopan komission IST 7. puiteohjelmaa varten.

Hankkeen tavoitteena on em. alan tutkimuksen ja kehittämisen paneurooppalainen kokoaminen, kehitystyö ja kansallinen vaikuttaminen. Hankkeessa luodaan verkostoja alan eri toimijoiden välillä Suomessa ja koko Euroopassa. Verkostojen avulla luodaan tässä vaiheessa pilottimallia alan yhteistyöhön ja tutkimukseen.

Hankkeessa luodaan strategisen kehittämisen ehdotus (Strategic Rese-

arch Agenda, SRA) verkoston kautta jakamalla tietoa sen sisällä workshoppeissa ja yhteistyöllä viranomaisohjelmien kanssa. Samalla kootaan toimijoista pysyvä verkosto, joka pystyy toteuttamaan ja kehittämään mallia tulevaisuudessa. Hankkeen rahoitus on eBRC, EU IST-ohjelmasta.

AMI@Netfood-hankkeen kautta on mahdollisuus hyödyntää tutkimustuloksia elintarvikesektorilla ja koota niistä yhteistyössä toisiinsa liittyviä kokonaisuuksia. Päämääränä on myös tunnistaa ne sovellusalueet, joilla ICT-ratkaisuja voidaan parhaiten hyödyntää alkutuotanto- ja elintarvikesektorilla ottamalla samalla huomioon kuluttaja ICT-ratkaisujen hyödyn saajana.

AMI@Netfood pyrkii osaltaan luomaan tietä ICT:n tietoyhteiskuntasovellusten tehokkaammalle käyttöön otolle alkutuotanto- ja elintarviketuotannossa huomioiden myös pk-yritysten ja maaseutu-alueiden tarpeet.

Hankkeen eteneminen

Tässä vaiheessa kartoitetaan suomalaisia alan avaintoimijoita ja yhteistyökumppaneita. Toimijoiden yhteystiedot, osaamisalueet ja projektit kerätään yhteiseen tietokantaan. Tietokannan hakutoimintojen avulla voidaan etsiä yhteistyökumppaneita ja tietoja Euroopassa käynnissä olevista elintarvikeklusterin ICT-projekteista ja kehityshankkeista.

Hankkeen suomalainen koordinaattori Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu toivookin yhteydenottoa niiltä kohderyhmän toimijoilta Suomes-

sa, jotka ovat kiinnostuneet saamaan tietonsa rekisteriin ja mahdollisesti osallistumaan hankeyhteistyöhön.

Hankkeen aikana järjestetään alan kehitysnäkymiä ja projekteja esitteleviä tilaisuuksia ja seminaareja. Ensimmäinen workshop/seminaari on tiistaina 27.9.2005 Tampereella laajemman elektronisen liiketoiminnan konferenssin yhteydessä. Seminaarissa esitellään elintarvike- ja ICT-sektorilla käynnissä olevia hankkeita ja yritysten kehittämiä IT-ratkaisuja.

Koko hanketta johtaa ja koordinoi EU-komissiolle INNOPOLE, Toledo, Espanja. Muut partnerit ovat Institute for Applied Systems Technology, Germany; Galway University, CIM Research Unit, Ireland; NYHERJI Ltd, Iceland; DEMOCenter S.C.a.r.l., Italy; CATT Innovation Management GmbH, Austria; Wirelessinfo, Czech Republic; ARA Ltd, Turkey; University of Tampere, Finland; Cybelia, Groupe GLON, France; EXODUS S.A., Greece; University Rzeszow, Poland; INESC, Portugal; Magyar Agrarinformatikai Ai Szovetseg, Hungary.

Hankkeen tutkijana ja projektipäällikkönä toimii MMM, FK (elintarvikealan tutkimus & tietoverkkopalvelut) Jorma Riihikoski, jorma.riihikoski@uta.fi ja hankkeen kansallinen johtaja on professori Mikko Ruohonen, mikko.ruohonen@uta.fi

Ami@netfood-seminaari 27.9.2005

Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu kutsuu Tamperetalolle seminaariin elintarvikesektorin ICT-sovelluksia tutkivia ja kehittäviä toimijoita. Tilaisuudessa esitellään meneillään olevia projekteja, kuten Ami@Netfood, ja keskustellaan tulevaisuuden näkymistä.

- 11.45 Ilmoittautuminen
- 12.00 **Professori Mikko Ruohonen/Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu:**
Ami@netfood hankkeen esittely
- 12.15 Osallistujien esittely
- 12.30 **Ylitarkastaja Christian Kotkavuori/Maa- ja metsätalousministeriö:**
Elintarviketalouden laatutieto järjestelmän painopistealueet ja kehitysportaat
- 13.00 Lounas
- 14.00 Tutkimusyksiköiden ja yritysten puheenvuorot:
Professori Caj Södergård/VTT:
Ruokavalinnoille tukea matkapuhelimelle – Tivik hanke
Johtaja, kaupan arvoketju Mikko Korpela/Sentera Oyj:
Edistykselliset tietojärjestelmäratkaisut elintarvikealan ja kaupan tarpeisiin (RFID, jäljitettävyys)
Tutkimusjohtaja Riitta Tuikkanen/YTI-tutkimuskeskus:
IT-Kitchen hanke
Projektipäällikkö Jukka Lohivuo/ Prizztech oy:
Meijereitä, broilereita ja NIR-teknologiaa - Prosuma-projekti
Järjestelmäpäällikkö Maarit Nelimarkka/GS1-Finland :
Sinfos tuotetietopankki
Sales Manager Jukka Lahdenranta/Intentia Oy :
Globaalit tietojärjestelmäratkaisut elintarvikesektorille
Jorma Riihikoski/ Tampereen yliopiston kauppakorkeakoulu:
Ami@netfood- hankkeen eteneminen
- 15.45 Loppuyhteenveto

Ami@netfood-seminaari on osallistujille maksuton. Osallistujia mahtuu mukaan 20.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset
Jorma Riihikoski
33014 Tampereen Yliopisto
puh. (03) 3551 7608, 040 511 1799
jorma.riihikoski@uta.fi

Uutta tutkimustietoa

- kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta

Kuluttajien mielestä lähiruokaa suosimalla olisi mahdollista tukea oman kotiseudun yrittäjiä. Kuitenkin lähiruoan koetaan olevan kauppoissa vaikeasti tunnistettavissa. Vastaavasti luomuruoan arvioidaan olevan puhdasta, luonnollisesti tuotettua ja vitamiinipitoista. Kokonaisuudessaan kotimaista lähi- ja luomuruokaa kohtaan osoitetaan luottamusta ja uskoa hyvään laatuun.

Kuluttajatutkimuskeskuksella, VTT Biotekniikalla ja MTT Taloustutkimuksella on parhaillaan käynnissä kolmi-vuotinen (2003 - 2005) yhteistyöhanke "Kuluttajat, päättäjät ja lähi- ja luomuruoka - mahdollisuuksia pk-sektorille". Tutkimuksessa tavoitteena on selvittää, miten kuluttajat ja kunnalliset päätöksentekijät määrittelevät lähiruoan? Minkälaisia mielikuvia ja arvoja kuluttajat ja kunnalliset päätöksentekijät liittävät lähi- ja luomuruokaan? Minkälainen on vastaajien käsitys lähi- ja luomuruoan tulevaisuudesta?

Hankkeessa toteutettiin vuonna 2003 kolme laadullista tutkimusta, joiden tulosten perusteella rakennettiin yleistettäviin tuloksiin tähtäävät kuluttaja- ja päättäjäkyselyt vuonna 2004. Internet-pohjaiseen kuluttajakyselyyn saatiin vastauksia 1 695 kappaletta. Päättäjäkysely kohdistettiin Suomen kaikkiin kuntiin sekä kunnanjohton että kunnallisten suurkeittiöiden edustajille. Kunnanjohton edustajilta vastauksia saatiin 144 kunnasta ja

suurkeittiöiden edustajilta 212 kunnasta. Kyselyaineistojen analyysi ja tulosten vertailu on parasta aikaa meneillään. Koko hankkeen yhteinen loppuraportti julkaistaan Kuluttajatutkimuskeskuksen sarjassa ensi vuoden alussa. Tutkimukseen on saatu rahoitusta maa- ja metsätalousministeriöstä.

Lähi- ja luomuruoka kuluttajien ja päättäjien määrittelemänä

Tutkimus osoittaa, että lähiruoka koetaan maantieteellisenä alueena määriteltynä hyvin rajatusta lähialueesta koko Suomea käsittävään alueeseen. Sekä kuluttajien että päättäjien näkemykset lähiruoan määritelmästä, kun sitä tarkastellaan maantieteellisen etäisyyden näkökulmasta, olivat melko samansuuntaisia. Kaikissa vastaajaryhmissä - kuluttajat, kunnanjohto, suurkeittiöiden edustajat - lähiruokaan katsottiin parhaiten sopivan väittämä, ruoka on tuotettu Suomessa lähiseudulla sen ostopaikasta.

Toisaalta monet vastaajat - ryhmästä riippumatta - katsoivat myös, että lähiruokaa voi olla Suomessa millä tahansa paikkakunnalla tuotettu ruoka. Tosin tämän määritelmän osalta vastaukset jakaantuivat enemmän. Sekä kuluttajissa että päättäjissä oli yhtäältä niitä, joiden mielestä väittämä sopii lähiruokaan ja toisaalta niitä, joiden mielestä väittämä sopii heikosti tai ei lainkaan lähiruokaan.

Kuluttajat suhtautuivat lähiruoan määritelmään etäisyyden näkökulmasta hieman väljemmin kuin kun-

nnanjohton edustajat. Kuluttajat pitivät kunnanjohtoa useammin seuraavia määritelmiä sopivana lähiruoalle; ulkomaisista raaka-aineista Suomessa valmistettu ruoka, ruoka on tuotettu EU-alueella mutta ei Suomessa tai ruoka on tuotettu Suomessa millä tahansa paikkakunnalla. Suurkeittiöiden edustajat puolestaan pitivät kuluttajia ja kunnanjohtoa harvemmin seuraavaa määritelmää sopivana lähiruoalle; ruoka on tuotettu lähellä sen ostopaikkaa mutta ei Suomessa.

Tutkimuksen mukaan lähiruoan keskeisin ominaisuus on, että sen jakeluketjussa on mahdollisimman vähän väliportaita. Suurkeittiöedustajat pitivät tätä ominaisuutta tärkeämpänä kuin kuluttajat ja kunnanjohton edustajat. Lähiruokaan sopii myös se, että ruoka on valmistettu vastaajan asuinseudulla. Kunnanjohton edustajat pitivät tätä ominaisuutta tärkeämpänä kuin kuluttajat. Merkittävin ryhmien välinen ero liittyi henkilökohtaisiin kontakteihin. Erityisesti suurkeittiöiden edustajat korostivat tärkeänä lähiruoan ominaisuutena henkilökohtaisia kontakteja ostajiin. Kuluttajat eivät pitäneet tätä ominaisuutta olennaisena lähiruoalle. Samoin se, että tuottaja myy tuotteensa suoraan tilalta oli tärkeintä suurkeittiöiden edustajille ja vähiten tärkeintä kuluttajille.

Vastaajien mielikuvia eri ruokatyypeistä

Kuluttajilta kysyttiin mielikuvia neljästä eri ruokatyypistä - lähiruoka, kotimainen luomuruoka, kotimainen ruoka, ulkomainen ruoka - 34 väittämän

avulla. Myös kunnan johdon ja suurkeittiöiden edustajilta kysyttiin mielikuvia näistä neljästä eri ruokatyypistä samojen väittämien, mutta suppeammin - 10 väittämän avulla.

Alustava tarkastelu osoittaa, että kyselyyn vastanneet kuluttajat liittivät sekä lähi-, luomu- että kotimaiseen ruokaan mielikuvia, jotka kuvastivat luottamusta ja uskoa hyvään laatuun. Ulkomainen ruoka herätti selvästi negatiivisempia mielikuvia. Muihin ruokatyyppeihin verrattuna kotimainen luomuruoka arvioitiin puhtaammaksi, luonnollisemmin tuotetuksi ja enemmän vitamiineja, mutta vähemmän lisäaineita sisältäväksi. Lähiruokaa taas pidettiin muita useammin oman kotiseudun yrittäjiä tukevana, vaikeampana tunnistaa kaupassa sekä ostettaessa tuoreempaan.

Kunnan johdon ja suurkeittiöiden edustajien mielikuvat lähiruoasta, kotimaisesta luomuruoasta ja kotimaisesta ruoasta olivat osittain päällekkäisiä. Niihin liitettiin vahvimmin mielikuvat ruoan maukkaudesta, tuoreudesta sekä luottamuksesta laadun valvontaan. Lähiruoan katsottiin erottuvan muista ruokatyypeistä erityisesti tuoreudella ja pienimuotoisella valmistustavalla. Ulkomaisen ruoan puolestaan katsottiin erottuvan muista ruokatyypeistä sisältämällä enemmän lisä- ja säilöntäaineita, kuormittavan ympäristöä enemmän ja olevan vaikeasti jäljitettävissä. Siihen ei niinkään liitetty tuoreutta, tuotannon pienimuotoisuutta eikä eläinten hyvinvoinnin huomioon ottamista.

Lähi- ja luomuruoan tulevaisuus

Sekä kuluttajilta että kunnan johdon ja suurkeittiöiden edustajilta kysyttiin käsityksiä elintarviketalouden tulevaisuudesta yleisesti vuonna 2010. Vastauksia pyydettiin ottamaan kantaa kehitykseen, jonka hän uskoo tapahtuvan ja kehitykseen, jonka hän toivoisi tapahtuvan.

Alustavan kokonaistarkastelun mukaan kuluttajien, kunnan johdon ja suurkeittiöedustajien käsitykset elintarviketalouden tulevaisuudesta olivat monilta osin samansuuntaisia. Mielenkiintoista on muun muassa se, että lähiruoan käytön sekä todennäköisessä että toivottavassa kehityksessä ei ollut eroja vastaajaryhmien välillä. Kaikissa vastaajaryhmissä lähiruoan käytön sekä uskottiin että toivottaisiin lisääntyvän. Lähi- ja luomuruoan välinen tarkastelu osoittaa kuitenkin, että kuluttajista hieman suurempi osa pitää todennäköisempänä luomuruoan kuin lähiruoan käytön lisääntymistä. Kotimaisen luomuruoan käytön todennäköisen kehityksen osalta taas sk-edustajat olivat kaikkein pessimistisimpiä. Kaikki vastaajaryhmät kuitenkin toivoisivat luomuruoan käytön lisääntyvän tulevaisuudessa.

Vastaajaryhmästä huolimatta elintarvikekaupan kansainvälistymisen, ruoan kuljetusmatkojen pidentymisen sekä ruoan tuottamisen edullisten kustannusten maissa uskottiin lisääntyvän. Kuluttajat kuitenkin toivoisivat, että kehitys ei johtaisi ruoan tuotantoon siellä, missä se on edullisinta. Kaikissa vastaajaryhmissä erityisesti

elintarvikeketjun jäljitettävyyden ja paikallisten ruokakulttuurien merkityksen uskottiin ja ennen kaikkea toivottaisiin lisääntyvän.

Hankkeen tuloksia esitellään Elintarvikeyrityksien hankeseminaarissa 24.11.2005 (kts. ohjelma sivulta 4).

Tutkimuksessa julkaistut raportit:

http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/docs/88_2005_tyoseloste_luomu.pdf
ISONIEMI, M. 2005. Pienimuotoista, läheltä ja laadukasta? Lähi- ja luomuruoka kuluttajien määrittelemänä. Kuluttajatutkimuskeskuksen työselosteita ja esitelmää 88: 49 s., 4 liitettä.

<http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf>
PAANANEN, J., FORSMAN-HUGG, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88: 32 s., 2 liitettä.

Lisätietoja

Tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä
Kuluttajatutkimuskeskus
puh. (09) 7726 7725
johanna.makela@kuluttajatutkimuskeskus.fi

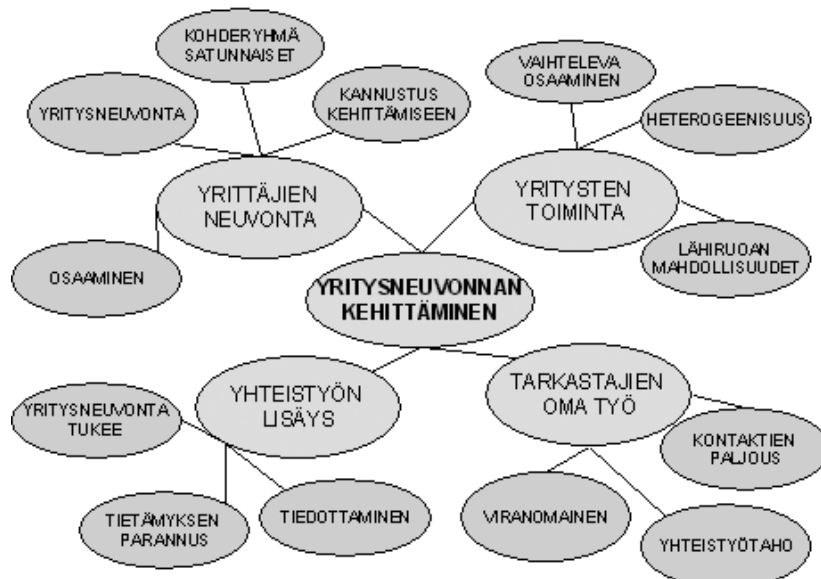
Tutkijat Katariina Roininen ja Anne Arvola
VTT Biotekniikka
puh. (09) 456 5229,
katariina.roininen@vtt.fi
anne.arvola@vtt.fi

Erikoistutkija Sari Forsman-Hugg
MTT, Taloustutkimus
puh. (09) 5608 6237

Yhteistyömahdollisuudet elintarvikevalvonnan kanssa

Yhteistyötä ei tehdä tarpeeksi, vaikka se olisi kaikkia osapuolia hyödyttävä.

Elintarvikealan yritysneuvontatehtävissä toimivat voisivat tehdä enemmän yhteistyötä paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa. Tämä mieltä olivat etelä-karjalaiset terveystarkastajat, joita haastateltiin talvella 2005.



Terveystarkastajien näkemyksiä yritysneuvonnan kehittämismahdollisuuksista

Tehdyssä tutkimuksessa selvitettiin, miten kolmannen sektorin toimija, kuten ProAgria Etelä-Karjala ry, voisi toiminnallaan tukea alueellisen elintarvikeyrityksyyden kehittymistä elintarvikevalvontaviranomaisten näkökulmasta. Kolmas sektori eroaa määritelmällisesti toisaalta julkisesta ja toisaalta yksityisestä sektorista. Tavallisesti se liitetään sellaiseen toimintaan, joka ei ole verovaroin ylläpidettyä, mutta ei myöskään puhtaasti voitontavoitteluun pyrkivää toimintaa. Kolmas sektori koostuu erilaisista järjestöistä, yhdistyksistä, säätiöistä ja uusosuuskunnista.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin laadullisiin menetelmiin kuuluvaa tapaustutkimusta ja aineiston keruumenetelmänä teemahaastattelua. Talvella 2005 haastateltiin seitsemää elintarvikevalvontaan osallistuvaa terveystarkastajaa. Haastateltavat valittiin harkinnanvaraisella otannalla ja saatu aineisto käsiteltiin sisällönanalyysillä.

Mitä hyötyä yhteistyöstä voisi olla?

Elintarvikejalostuksen tavoitteena on tuottaa kannattavasti turvallisia elintarvikkeita ilman terveydellisiä ja taloudellisia riskejä. Tehdyn tutkimuksen mukaan yrittäjien ammattitaidossa valmistaa laadukkaita elintarvikkeita on vielä kehittämistä, varsinkin pienillä ja satunnaisesti toimivilla jalostajilla. Terveystarkastajat arvelivat, että yrittäjien olisi helpompaa olla yhteydessä kolmannen sektorin toimijaan tai kynnys yhteydenottoon olisi matalampi kuin valvontaviranomaiseen. Tarkastajat totesivat yrittäjillä olevan puutteita varsinkin pakkausmerkintäasioiden hallinnassa, oma-valvontasuunnitelmien kirkastamisessa ja tuoteturvallisuusasioiden varmistamisessa ja siten ne vaatisivat osaamisen kehittämistä yrityksis-

sä. Erilaisten yritysneuvontapalveluiden tuottajana voisi toimia aktiivisemmin kolmas sektori. Toimitilojen suunnittelussa, ympäristöasioissa ja prosessioptimoinnissa voisi kolmannen sektorin yritysneuvonta myös tukea yrittäjiä. Joidenkin yritysten arveltiin tarvitsevan käytännön kirjoitusapua. Osalle yrittäjiä voisi olla hyötyä hygieenisten toimintatapojen opastamisesta yrityksen omista tuotantotiloista. Yrittäjille järjestettävä koulutus pitäisi tarkastajien mielestä olla ennen kaikkea käytännön läheistä.

Kolmannen sektorin yritysneuvontatyölle asetettiin myös monia osaamiseen liittyviä vaateita. Sen ammattitaidon on oltava hyvä ja ajan tasalla. Horisontaalinen yhteistyö muiden alan asiantuntijatahojen kanssa sekä erikoistuminen voisivat varmistaa yritysneuvonnan tietotaitoa.

Elintarvikeyritysten valvonta on vain osa terveystarkastajien työtä. He kuvasivat tehdyssä tutkimuksessa toimintakenttäänsä laajaksi ja paljon erilaisia kontakteja sisältäväksi. Terveystarkastajat toivoivat, että kolmas sektori osaltaan aktivoisi yrittäjiä tiiviimpään yhteistyöhön valvontaviranomaisten kanssa. Mahdollisimman varhaisessa vaiheessa tehdyt yhteydenotot ovat toivottuja uutta yritystoimintaa tai tuotantotilojen muutoksia suunniteltaessa. Kolmannen sektorin yritysneuvonta nähtiin yritysten toiminnan kehittämistä tukevana ja siten valvontaviranomaisten työtä helpottavana. Toiston todettiin tuovan tehoa. Kolmannen sektorin toimijan on oltava aktiivinen osapuoli yhteistyön tiivistämisessä valvontaviranomais-

ten kanssa.

Tietoa, tietoa, enemmän tietoa

Eri sektoreiden toimijoiden olisi tiedotettava toisilleen toiminnoistaan. Valvontaviranomaiset toivoivat, että kolmas sektori voisi säännöllisesti lähettää esim. asiantuntijalistauksen lisäksi tietoa omista painopistealueistaan, erilaisista koulutuksistaan ja palveluistaan. Hyvänä tapana pidettiin hillittyä tiedottamista, kerran kaksi kertaa vuodessa tapahtuvaa sähköistä viestintää. Myös omien nettisivujen ajan tasalla pitäminen on suositeltavaa. Valvontaviranomaiset voisivat myös hyödyntää kolmannen sektorin viestintäkanavia toimittamalla niiden kautta ajankohtaisia tiedot-

teita yrittäjille. Tämä toisaalta tukisi tiedon leviämistä alueen yrittäjille ja toisaalta päivittäisi yritysneuvonnan tietämystä asiasta. Myös terveystarkastajien alueellisiin yhteistyötilaisuuksiin ovat ulkopuoliset tahot tervetulleita, esimerkiksi alustajina.

Lisätietoja
Leena Hyrylä
ProAgria Etelä-Karjala ry
puh. 020 747 2628
leena.hyrylä@proagria.fi

IT-järjestelmien hankintaopas ammattikeittiöille ilmestynyt

Suomen noin 22000 ammattikeittiötä ovat yhä useammin haasteen edessä: keittiöön tulisi hankkia kokonaisvaltainen tiedonhallinta järjestelmä. Miten järjestelmän hankkiminen kannattaa hoitaa? Kysymykseen on haettu vastausta Mikkelin ammattikorkeakoulussa ja vastaukset on puettu oppaan muotoon. Oppaassa käsitellään ammattikeittiöiden sähköisen tiedonhallinnan mahdollisuuksia, järjestelmien hankintaa ja kilpailuttamista. Opas ei ole täydellinen kuvaus keittiöiden tiedonhallintajär-

jestelmän hankintaprosessista, vaan pyrkii antamaan perustietoa, herättämään ajatuksia sekä aktivoimaan omaehtoiseen asiaan perehtymiseen. Oppaan kirjoittamiseen on Mikkelin ammattikorkeakoulun lisäksi osallistunut Efeko Oy.

Tilaukset
Mikkelin ammattikorkeakoulu
puh. (015) 355 6320, (015) 355 6592
www.kunnat.net/kirjakauppa
hinta 20 euroa

Lisätietoja
Riitta Tuikkanen
Elintarviketeknologian tutkimusjohtaja
Mikkelin ammattikorkeakoulu
YTI-tutkimuskeskus
puh. 040 772 3385
riitta.tuikkanen@mikkeli.amk.fi

Monialainen yritystoiminta Keski-Suomen maataloilla

Monialaisen maatilayrittäjyyden merkitys korostuu tulevaisuudessa Keski-Suomessa. Jo tällä hetkellä yli 40 prosenttia maataloista harjoittaa maa- ja metsätalouden ohella muita sivu- tai liitännäiselinkeinoja. Monialainen yritystoiminta kasvaa jatkossakin, vaikka yrityksissä tapahtuu vaihtuvuutta ja lopettamista.

“Tutkimuksesta nousee esiin monia ajankohtaisia maatalouden rakennemuutoksen aiheuttamia haasteita. Haasteiden myötä maatilayrittämisen vaatimustaso kasvaa entisestään. Myös ulkopuolisen työvoiman tarpeen uskotaan kasvavan lähivuosi- na”, toteaa tutkimusta johtanut maaseutututkimuksen määrääaikainen professori Tarja Niemelä.

Kyselyyn vastanneista maataloista 42 prosenttia harjoittaa sivu- tai liitännä-

selinkeinoja ja 7 prosenttia suunnit- teli aloittamista. Yritystoiminta oli alkanut useimmiten tarpeesta löytää uusia tulolähteitä perusmaatalouden lisäksi. Muun yritystoiminnan osuus liikevaihdosta oli keskimäärin 60 prosenttia, ja sen osuuden ennakoidaan lisääntyvän. Monialainen yrittäjyys on lisääntymässä yleisimmin kasvinvil- jelytiloilla.

Yleisin muun yritystoiminnan muoto on koneurakointi. Sitä harjoittaa 60 prosenttia maataloista. Seuraavaksi yleisimpiä ovat polttopuun myynti, maatilamatkailu, puu- ja metsäalan urakointi, maataloustuotteiden suora- myynti, hevosityrittäjyys sekä konei- den korjaus ja huolto ja sahaustoi- minta. Tulevaisuudessa ovat kasvus- sa polttopuun myynti, maatilamatkai- lu, bioenergian tuotanto, maatalous- tuotteiden suoramyynti, pitopalvelu ja

elintarvikkeiden jatkojalostus. Suurin osa, 68 prosenttia, yritystoiminnasta hoidetaan tiloilla ilman erillistä yritys- tä.

Keskisuomalaisista maataloista kol- mannes suunnittelee tuotannon lo- pettamista. Joka neljännelle tilalle on jatkaja tiedossa.

Raportti on valmistunut yhtenä osa- tuloksena Maaseutututkimuksen pro- fessori Jyväskylän yliopistossa - hankkeessa, joka on valtakunnallinen maaseudun tutkimus- ja kehittämis- hanke. Raportti löytyy kokonaisuus- dessaan osoitteesta:

[http://www.te-keskus.fi/web/tekes.nsf/UNID/64F8F8FC0E8DB1FAC2257026002096E2/\\$file/Monialainen%20yritystoiminta%20Keski-Suomen%20maataloilla%20- tutkimus.pdf](http://www.te-keskus.fi/web/tekes.nsf/UNID/64F8F8FC0E8DB1FAC2257026002096E2/$file/Monialainen%20yritystoiminta%20Keski-Suomen%20maataloilla%20- tutkimus.pdf)

Valtakunnalliset LUONNONTUOTE PÄIVÄT

Rovaniemi 2. - 4.11.2005, Lapland Hotels Sky Ounasvaara

Lisätietoja

Anne Matilainen

puh. (06) 421 3337, 050 524 0814

anne.matilainen@helsinki.fi

www.mmm.fi/luonnontuote

Lammasteurastamoyhdistys ry

Suomalaisten yksityisten lammasteurastamoiden ja lampaanlihaa jalostavien yritysten valtakunnallinen edunvalvontajärjestö.

Myynnissä olevista teuraslampaista yhteydenotot lähimpään teurastamoon.

Toivotamme lammasväelle hyvää syksyä!

Hannu Vainio Oy, Mäntsälä; Hahtolan tilateurastamo, Isokyrö; Ketsun teurastamo, Kankaanpää; Lampuri Penttilä Oy, Luopioinen; Lihateam Oy, Punkalaidun; T:mi Kontiolahden tukuturkis; Vuorenmaan tilateurastamo, Ulvila; Sällvik Gårdsslakteri, Högbacka; Taina Huhtiainen, Joutsa

*Lammasteurastamoyhdistys ry
Puheenjohtaja Martti Rantala
Toiminnanjohtaja Juha-Pekka Vuorenmaa
Vaasantie 1 C
60100 Seinäjoki
puh.(06) 434 8800, 050 364 9859
fax. (06) 434 8801
ketsunteurastamo@luukku.com*

Elintarvikealan toimialaraportit

Elintarvikealan toimialaraportit julkaistaan tänä vuonna 3.11. Myös ensi vuonna ne julkaistaan suunnilleen samaan aikaan marraskuun alussa. Julkaisemme entisten lisäksi nyt myös uuden vihannesten ja kasvinjalostuksen toimialaraportin sekä uudestaan pienen tauon jälkeen meijeriteollisuuden raportin.

Muut julkaistavat elintarvikealan raportit ovat
Kalakauppa ja kalatuotteiden valmistus
Leipomoteollisuus
Teurastus ja lihanjalostus

Lisätietoa osoitteesta www.toimialaraportit.fi

Elintarvikkeet ja terveys - suunnattu haku yrityksille

Tekes järjestää suunnatun haun yritysten tutkimus- ja tuotekehitysprojekteille, jotka liittyvät terveellisiin ja terveyttä edistäviin elintarvikkeisiin tai niihin liittyviin palveluihin. Erityisesti haussa pyritään löytämään uusia liiketoimintamahdollisuuksia perustuen Elintarvikkeet ja terveys -teknologiaohjelman (2001-2004) julkisen tutkimuksen projektien tuloksiin.

Tavoitteena on käynnistää projekteja, joissa hyödynnetään ja kaupallistetaan Elintarvikkeet ja terveys -teknologiaohjelman (2001-2004) julkisen tutkimuksen projekteissa saavutettuja tuloksia. Hankkeissa voidaan kehittää uutta osaamista yrityksiin, kehittää uusia tuotteita tai liiketoiminta- ja palvelukonsepteja.

Rahoituksen hakijoina voivat olla yritykset tai yritysryhmät, joiden toivotaan hyödyntävän tutkimuslaitosten, yliopistojen tai korkeakoulujen osaamista alihankintoina. Tekesin strategian sisältölinjauksissa korostetaan toimialojen välistä yhteistyötä. Toimialojen välinen yhteistyö sekä tutkimussektorin osaamisen hyödyntäminen haasteellisissa yrityshankkeissa mahdollistavat maksimaalisen Tekesin rahoituksen.

Osana teknologian kehittämisprojekteja voidaan hyväksyä rajoitetusti tuotannon suunnittelun, markkinoinnin suunnittelun, kansainvälistymisen suunnittelun tai sisäisen koulutuksen

suunnittelun kustannuksia tai muun toiminnan kustannuksia, jotka edeltävät tuotannollista vaihetta ja vahvistavat liiketoiminnan kehittämisessä tarvittavaa osaamista. Markkinoillepääsyn valmistelun ja liiketoiminnan kehittämisen kustannukset voivat muodostaa vain osan Tekesin rahoittaman projektin kustannuksista.

Hakemusten takaraja

Hakemukset pyydetään toimittamaan Tekesiin sähköisesti **30.9.2005** mennessä. Hakemuksia käsitellään myös ennen hakuajan päättymistä.

Minne hakemukset

Sähköinen hakemuslomake ja ohjeet hakemuksen lähettämisestä sähköisesti löytyvät osoitteesta www.tekes.fi/rahoitus. Hakemuslomake voidaan myös lähettää osoitteeseen: Tekes, Kirjaamo, PL 69, 00101 Helsinki. Hakemuslomakkeelle on tehtävä merkintä rahoituskokonaisuudesta nimellä "Elintarvikkeet ja terveys".

Lisätietoja

*Teknologiajohtaja Raimo Pakkanen
puh. 010 521 5829*

Teknologia-asiantuntijat:

Liisa Rossi, puh. 010 521 5794

Seinäjoki:

Jarmo Alarinta, puh. 010 521 5305

Turku:

Ari Grönroos, puh. 010 521 5333

Pori:

Pirjo Hakanpää, puh. 010 521 5294

Lahti:

Hanna Rantala, puh. 010 521 5345

Helsinki:

Jari Toivo, puh. 010 521 5884

Kuopio:

Kari Venäläinen, puh. 010 521 5247

etunimi.sukunimi@tekes.fi

Elintarvikeyritykset

Elintarvikeyritykset (alle 20 henk.) toimialoittain 3/2005

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointa	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	4	15	9	0	0	8	2	5	43
Etelä-Karjala	12	20	16	0	8	39	4	12	111
Etelä-Pohjanmaa	20	5	51	12	11	82	10	20	211
Etelä-Savo	19	15	14	4	7	55	8	12	134
Kainuu	3	8	26	2	2	20	5	8	74
Kanta-Häme	10	5	29	2	6	22	7	22	103
Keski-Pohjanmaa	5	6	23	3	3	8	4	8	60
Keski-Suomi	26	14	42	8	16	71	6	18	201
Kymenlaakso	14	8	25	4	8	39	4	17	119
Lappi	31	15	16	4	1	38	4	6	115
Pirkanmaa	26	4	9	8	17	70	6	12	152
Pohjanmaa	11	21	12	2	3	49	1	7	106
Pohjois-Karjala	13	19	26	3	4	50	6	18	139
Pohjois-Pohjanmaa	25	22	24	12	10	59	5	25	182
Pohjois-Savo	17	5	26	7	10	67	8	12	152
Päijät-Häme	13	5	19	4	6	32	10	12	101
Satakunta	40	26	31	3	6	53	4	13	176
Uusimaa	62	26	51	13	26	144	21	68	411
Varsinais-Suomi	53	63	55	13	29	90	15	66	384
Yhteensä	404	302	504	104	173	996	130	361	2974
%	18	5	8	12	3	32	6	15	99

Elintarvikeyritykset (yli 20 henk.) toimialoittain 3/2005

	Teurastus ja lihanjalostus	Kalanjalostus	Vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostus	Maidon jatkojalostus	Myllytuotteiden valmistus	Leipomotointa	Juomien valmistus	Muiden elintarvikkeiden jalostus	Yhteensä
Ahvenanmaa	1	1	0	1	0	1	0	1	5
Etelä-Karjala	1	0	0	0	0	4	0	1	6
Etelä-Pohjanmaa	1	0	1	3	0	5	2	0	12
Etelä-Savo	1	0	1	0	0	3	0	0	5
Kainuu	1	0	2	0	0	0	0	1	4
Kanta-Häme	2	1	1	4	0	2	0	1	11
Keski-Pohjanmaa	3	0	2	2	0	4	1	0	12
Keski-Suomi	1	0	1	2	0	3	0	1	8
Kymenlaakso	1	0	0	1	0	5	0	0	7
Lappi	2	0	0	0	0	2	1	0	5
Pirkanmaa	4	0	0	1	1	7	1	1	15
Pohjanmaa	0	0	3	1	0	3	0	1	8
Pohjois-Karjala	1	0	1	3	0	5	0	0	10
Pohjois-Pohjanmaa	2	1	1	2	1	6	0	2	15
Pohjois-Savo	2	1	1	2	0	1	3	0	10
Päijät-Häme	0	0	0	1	1	6	1	2	11
Satakunta	7	0	4	1	1	3	1	3	20
Uusimaa	15	2	2	11	4	25	6	22	87
Varsinais-Suomi	9	8	4	0	1	10	2	9	43
Yhteensä	54	14	24	35	9	95	18	45	294
%	14	10	17	3	6	33	4	12	99

Lisätietoja

Heidi Valtari

puh. (02) 333 6416, 0400 487 160

heidi.valtari@utu.fi

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

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

Sähköposti: arja.meriluoto@utu.fi

Puh. (02) 333 6476

Faksi: (02) 333 6331

Palvelukortti

___ Haluan Ruoka-Suomi –tiedotteen jakelulistalle

___ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

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

Elintarvikealan kehittämiseen liittyviä julkaisuja

Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2004 -tutkimus	Savonia-ammattikorkeakoulu Julkaisumyynti Presidentinkatu 1, 70100 Kuopio julkaisut@savonia-amk.fi
Elintarvikealan pk-yritysten toimintaympäristö 2000	Suomen Gallup Elintarviketieto Oy PL 505, 02101 Espoo puh. (09) 613 500
Yrittäjän opas (Yhteistyö ja lähiruuan markkinointi kunnan suurkeittiölle) Ostajan opas (Elintarvikkeiden tilaaminen lahiyrittäjältä) Päättäjän opas (Lähtuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut)	Efeko Oy Johtava konsultti Kaj Työppönen www.efeko.fi
Yrittäjä, kuka jatkaa työtäsi? (Opas ja ohjelma jatkon suunnitteluun)	www.yrittajat.fi/kukajatkaa
Opas sienten oikeaan käsittelyyn	Pyhäjärvi-instituutti www.pyhajarvi-instituutti.fi
Ammattikeittiöiden ekologinen toiminta Suomessa 2003	Mikkelin ammattikorkeakoulu Kirjasto- ja tietopalvelut PL 181, 50101 Mikkelä ktpk.keskus@mikkeli.amk.fi
Yritysten liiketaloudellisen toimintakyvyn arvioinnin perusteet (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Elintarvikeyrityksen kehittämistarvekartoitus (pdf-dokumentti)	Ruoka-Suomi -teemaryhmän sivuilta kohdasta ajankohtaista www.maaseutupolitiikka.fi
Yrtti dvd	Arktiset Aromit ry puh. (08) 6176 2291 www.arktisetaromit.fi
Suurtpahtumien ruokapalvelut –opas	Maa- ja kotitalousnaisten keskus Anne-Mari Jouppila puh. 0400 367 675 www.maajakotitalousnaiset.fi
Sinustako yrittäjä?	Kauppa- ja teollisuusministeriö www.yrityssuomi.fi http://www.ktm.fi/ dex.phtml?nid=B250A533B57C 7180C2256FE0003F56FAO
Hyvää pellavasta -julkaisu	Funtionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus http://www.utu.fi/ffff/arkisto/tiedote_49.html

Ruoka-Suomi -tiedotteen ilmestyminen vuonna 2005

Nro	Materiaali toimitukseen	Ilmestyminen
4/2005	7.11.	23.11.

Tapahutumakalenteri

14.9.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Seinäjoki (www.efeko.fi)
15.9.2005	Elintarvikkeiden hankintakriteerit ja lähiruoka, Turku (www.efeko.fi)
26.9.2005	Food International Day (Marianna.niskanen@finpro.fi)
27.9.2005	AMI@Netfood -seminaari (jorma.riihikoski@uta.fi) kts. s. 18
27. - 28.9.2005	European Conference on Local and Regional Food, Ruotsi (http://www.livsmedelssverige.se/conference/program.htm)
28.9.2005	KCM-laatukampanjan valtakunnallinen tiedotustilaisuus, Helsinki Kiasma (seija.kemppainen@kesko.fi)
28.9.2005	KCM-laatukampanjan alueelliset ja paikalliset tiedotustilaisuudet eri puolilla Suomea (seija.kemppainen@kesko.fi)
29.9. - 8.10.2005	KCM-laatukampanja (e.anttila@utu.fi)
30.9.2005	Tyrniruokaohjekilpailu (info@arctic.flavours.fi)
3.10.2005	Lähiruokaseminaari, Iisalmi (ahti.kivila@selry.fi) kts. s. 17
4.10.2005	eduskunnan luomupäivä
7. - 9.10.2005	Turun Ruokamessut 2005 (www.turunmessukeskus.fi)
8. - 12.10.2005	Anuga 2005, Köln (www.anuga.com)
11.10.2005	Asiakkaana keliakaikko, Ivalo (marja.hayry@keliakialiitto.fi)
12.10.2005	Asiakkaana keliakaikko, Sodankylä (marja.hayry@keliakialiitto.fi)
13.10.2005	Asiakkaana keliakaikko, Kittilä (marja.hayry@keliakialiitto.fi)
lokakuun lopulla	Lähiruokaseminaari, Sotkamo Snowpolis (leena.heinola@oulu.fi)
27. - 28.10.2005	Kuntaruoan kuumat perunat -konferenssi 2005, Järvenpää (kaj.tyoppinen@efeko.fi)
marraskuu	Lähiruokaseminaari, Kouvola (eija.rantanen@selry.fi)
2. - 3.11.2005	Luonnontuotealan valtakunnallinen seminaari, Rovaniemi (anne.matilainen@helsinki.fi) kts. s. 24
4.11.2005	Luonnontuotealan valtakunnalliseen seminaariin liittyvät retki (anne.matilainen@helsinki.fi)
9. - 10.11.2005	Tuotteita sydämellä koulutuspäivät, Kihniö (raija.ruusunen@ncp.fi) kts. s. 15
14.11.2005	Lähiruokaseminaari, Raisio (erkki.rantamaa@selry.fi)
15.11.2005	Riistaseminaari, Jyväskylä (arto.kummala@jkouke.fi)
15.11.2005	Viljaketjun toimialapäivä (erkki.salomaa@pyhajarvi-instituutti.fi)
24.11.2005	Elintarvikeviihtävyyden kehittämisen hankeseminaari (heidi.valtari@utu.fi) kts. s.4
24. - 25.11.2005	The Northern European Food Industry (www.njf381.foi.dk)
25. - 27.11.2005	ELMA 2005, Helsinki Messukeskus (www.elmamessut.fi)
29.11. - 1.12.2005	Food Ingredients and Food Safety & Hygiene, Paris (www.finpromarketing.fi)
alkupuolella 2006	kuorimoseminaari (marja.lehto@mtt.fi)
kevät 2006	Lähiruokaseminaari, Jyväskylä (anne.jarvinen@selry.fi)
20. - 24.6.2006	Food & Drink Mini Trade Fair, Tokio (iisa.kivikoski@finpromarketing.fi)
9.5.2006	Elintarvikepäivä 2006
3. - 6.8.2006	Farmari, Seinäjoki (www.farmari.net)
8.5.2007	Elintarvikepäivä 2007

MAASEUTUPOLITIIKAN YHTEISTYÖRYHMÄ (YTR)

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

www.maaseutupolitiikka.fi